

Maandmenu



Mei 2010

Gerookte asperges
met passievruchtensvinaigrette

Groene aspergecappuccino

Mille-feuille van zwezerik, asperges en rode biet

Asperges met zalmsofflé
en beurre-blanc-saus

Amandelbavarois
met rabarber-aardbeien coulis

Mokka

Gerookte asperges met vinaigrette van passievruchten

| Hoeveelheid | 4 personen | 10 personen | 20 personen |
|--|-------------|--------------|--------------|
| Ingrediënten | | | |
| <i>Gerookte asperges:</i> | | | |
| Witte asperges | 12 stuks | 30 stuks | 60 stuks |
| Rookmot | | | |
| Vacuümszakken | 2 stuks | 4 stuks | 8 stuks |
| Witte wijn | 2 dl | 4 dl | 8 dl |
| Suiker | 16 gram | 40 gram | 80 gram |
| Zout | | | |
| <i>Vinaigrette van passievruchten:</i> | | | |
| Passievruchten | 2 stuks | 4 stuks | 8 stuks |
| Olijfolie | 5 eetlepels | 10 eetlepels | 20 eetlepels |
| Zout | | | |
| Peper | | | |
| <i>Serranoham:</i> | 4 plakken | 10 plakken | 20 plakken |
| <i>Garnering:</i> | | | |
| Rucola | 20 gram | 40 gram | 80 gram |

Materiaal:

| | | | |
|----------|-----------------|---------------|-------------|
| Rookoven | Vacumeermachine | Vacuümszakken | Dunschiller |
| Gard | Mesjes | | Bekken |
| | | | |
| | | | |

Vorbereiding:

Gerookte asperges:

- Schil de asperges met een dunschiller en snijd de onderkantjes eraf.
- Doe wat rookmot in de rookoven.
- Zet hem op het vuur en doe er de asperges in; één laag per keer.
- Schuif het deksel dicht en rook de asperges gedurende 4 minuten.
- Haal ze uit de rookoven.
- Herhaal dit tot alle asperges gerookt zijn.

Zie blad 2

Gerookte asperges met vinaigrette van passievruchten (vervolg)

Serranoham:

- Droog de Serranoham in de oven bij 125°C.

Vinaigrette van passievruchten:

- Lepel het vruchtvlees uit de passievruchten
- Mix het met een staafmixer samen met de olijfolie.
- Kruid het mengsel met peper en zout.

Bereidingswijze:

Gerookte asperges:

- Doe de asperges in vacuümzakken (8 per zak).
- Doe 1 dl witte wijn en 10 gram suiker, in iedere zak.
- Vacumeer de zakken.
- Stoom de asperges in de zakken 13 minuten in de oven op **stand R**, temperatuur 100°C. (Bij het ontbreken van een oven met stoomfunctie kunnen de asperges, in de zak, 13 minuten in een pan met water gekookt worden.)
- Haal ze uit de vacuümzakken.

Garnering:

- Maak de rucola, indien nodig, schoon en droog.

Serveren:

- Leg aan de bovenkant wat rucola op het bord en drapeer daarop 2 stukjes Serranoham per persoon.
- Leg hier de asperges (3 per persoon) tegenaan.
- Sprengel over de asperges wat van de passievruchtenvinaigrette.

Cappucino groene asperge

| Hoeveelheid | 4 personen | 10 personen | 20 personen |
|-------------------------|------------|-------------|-------------|
| Ingrediënten | | | |
| <i>Asperges:</i> | | | |
| Dunne groene asperges | 1 bosje | 2 bosjes | 4 bosjes |
| <i>Cappuccino:</i> | | | |
| Boter | 20 gram | 50 gram | 100 gram |
| Zout | | | |
| Peper | | | |
| Slagroom | 100 ml | 150 ml | 300 ml |
| Nootmuskaat van de rasp | | | |
| Groentebouillonpoeder | | | |

Materiaal:

| | | | |
|-------------|-----------------|-----------|-------------|
| Dunschiller | Kookpan | handmixer | schuimspaan |
| koekenpan | Champagneflutes | sputzak | |
| | | | |
| | | | |

Vorbereiding:

Asperges:

- Breek de asperges bij hun natuurlijke breekpunt af (ongeveer 5 cm van het uiteinde).
- Verwijder eventuele houtige stukjes schil van de asperges met een dunschiller.
- Laat de kopjes heel. Bewaar alle resten.
- Kook de asperges 3 minuten in licht gezouten kokend water, tot ze al dente zijn.
- Haal de asperges met een schuimspaan uit de pan en doe ze over in een ijsbad.
- Bewaar ze voor later gebruik.
- Leg nu de achtergehouden resten plus de resten van het voor-, tussen-, en hoofdgerecht in het kookvocht en de boter
- Doe een deksel op de pan en laat de aspergeresten 40 minuten zachtjes sudderen of tot de bouillon een volle aspergesmaak heeft.
- Zeef de bouillon door een natte kaasdoek en bewaar het vocht voor later gebruik. (Voor 10 personen is 1,25 liter ingekookt aspergebouillon nodig.

Zie blad 2

Cappuccino van groene asperges (vervolg)

Bereidingswijze:

Cappuccino van asperges:

- Houd per persoon 1 asperge apart.
- Snijd van de rest de kopjes (± 5 cm) eraf en snijd de steeltjes in stukjes.
- Verwarm de asperges (de kopjes apart van de stukjes) voorzichtig in een kleine droge koekenpan met antiaanbaklaag.
- Klop de room in een ruime bak met een handmixer op tot er zachte pieken ontstaan.
- Doe de room over in een spuitzak.
- Verwarm de bouillon en breng deze goed op smaak, eventueel met groentebouillonpoeder.

Serveren:

- Doe in elke champagneflute ongeveer 1,5 eetlepel aspergestukjes.
- Vul het glas voor $\frac{2}{3}$ met aspergebouillon.
- Doe er 3 aspergekopjes bij.
- Spuit een toefje room hierop en garneer met nog een aspergekopje.
- Bestrooi met vers geraspte nootmuskaat en serveer meteen.

Mille-feuille van zwezerik, asperges en rode biet in een kalfsjus met roquefort

| Hoeveelheid | 4 personen | 10 personen | 20 personen |
|-------------------------------------|------------|-------------|-------------|
| Ingrediënten | | | |
| <i>Asperges:</i> | | | |
| Asperges | 8 stuks | 20 stuks | 40 stuks |
| Witte wijn | 0.4 dl | 1 dl | 2 dl |
| Zout | | | |
| Suiker | | | |
| <i>Vlees:</i> | | | |
| Kalfszwezerik | 300 gram | 750 gram | 1500 gram |
| Bloem | | | |
| Citroensap | | | |
| Zout | | | |
| <i>Saus:</i> | | | |
| Kalfsfond | 2 dl | 5 dl | 10 dl |
| Sjalotje | 1 stuk | 2 stuks | 4 stuks |
| Rode port | 1 dl | 2 dl | 4 dl |
| Roquefort | 100 gram | 200 gram | 400 gram |
| Kruiden (peterselie, biesl, kervel) | 1 eetlepel | 2 eetlepels | 4 eetlepels |
| <i>Groente:</i> | | | |
| Rode bieten | 80 gram | 200 gram | 400 gram |
| <i>Garnering:</i> | | | |
| Bloedzuring blaadjes | 4 stuks | 10 stuks | 20 stuks |

Materiaal:

| | | | |
|-------------|-----------|---------|--------|
| Dunschiller | Snijplank | Kookpan | Messen |
| Litermaat | | | |
| | | | |
| | | | |

Vorbereiding:

Zwezerik:

- Week de zwezerik in koud water met wat citroensap en zout.
- Doe de zwezerik in een passende pan en vul deze met koud water zodat de zwezerik net onder staat.
- Kook de zwezerik op een hoog vuur. Schuim het water af met een schuimspaan.
- Haal de zwezerik van het vuur wanneer hij gaar is. Spoel alles af met koud water en haal de vellen van de zwezerik.
- Plaats de zwezerik tussen twee borden met gewicht erop; laat afkoelen in de koelkast.

Zie blad 2

Mille-feuille van zwezerik, asperges en rode biet in een kalfsjus met roquefort (vervolg)

Vorbereiding:

Asperges:

- Schil de asperges met een dunschiller. Snijd het harde stuk van de onderkant eraf.
- Maak een bouillon van de schillen en de stukken.
- Laat die circa 20 minuten trekken. Voeg de asperges bij de bouillon en kook ze 3 minuten. Laat ze in het vocht circa 20 minuten afkoelen.
- Bewaar wat vocht voor later.

Saus:

- Snipper de sjalotjes fijn en zet ze aan met een beetje olijfolie.
- Blus af met de rode port en voeg kalfsfond toe; laat dit mengsel zachtjes aan de kook komen. Laat het tot een mooie saus inkoken.
- Passeer de saus door een fijne zeef en breng die op smaak.

Groente:

- Maak de bietjes schoon en snijd ze in dunne plakjes van 4 cm Ø
- Plaats ze in de warmhoudkast.

Bereidingswijze:

Vlees:

- Snijd de zwezerik in plakken van ongeveer 1 cm dik en haal ze door de bloem.
- Bak ze mooi krokant (ongeveer 3 minuten aan elke kant).

Asperges:

- Verwarm de asperges in de warmhoudkast of in de achtergehouden bouillon.

Saus:

- Breng de saus op temperatuur en doe er de helft van de Roquefort in.
- Verkruiemel de andere helft van de Roquefort.
- Voeg de fijngehakte kruiden toe aan de saus.

Serveren:

- Leg op een warm bord eerst 1 plakje biet; leg daarop 1 plakje zwezerik, vervolgens 1 plakje biet en daarop een in drieën gesneden asperge.
- Herhaal dit nog 1 keer, afhankelijk van de hoeveelheid.
- Doe er de kalfsjus omheen met de verkruiemelde Roquefort.
- Frituur een blaadje bloedzuring in arachideolie en leg dit er bovenop.

Asperges met zalmsoufflé en beurre-blanc-saus

| Hoeveelheid | 4 personen | 10 personen | 20 personen |
|----------------------------|------------|-------------|-------------|
| Ingrediënten | | | |
| <i>Vis:</i> | | | |
| Zalmfilet | 400 gram | 1000 gram | 2000 gram |
| Zeebaarsfilet | 50 gram | 250 gram | 500 gram |
| Kookroom | 1 dl | 2,5 dl | 5 dl |
| Slag room | 0,75dl | 1.8 dl | 3,75 dl |
| Witte wijn | 1,2 dl | 3 dl | 6 dl |
| Eieren | 1 stuk | 2,5 stuks | 5 stuks |
| Citroensap | | | |
| Zout | | | |
| Peper | | | |
| Nootmuskaat | | | |
| <i>Beurre- blanc-saus:</i> | | | |
| Zoete witte wijn | 0.5 dl | 1,25 dl | 2,5 dl |
| Witte wijnazijn | 0.5 dl | 1,25 dl | 2,5 dl |
| Sjalotjes | 20 gram | 50 gram | 100 gram |
| Kookroom | 0,5 dl | 1,25 dl | 2,5 dl |
| Ijskoude boter | 60 gram | 150 gram | 300 gram |
| Vers gemalen witte peper | | | |
| Zout | | | |
| <i>Asperges:</i> | | | |
| Verse witte asperges | 16 stuks | 40 stuks | 80 stuks |
| <i>Garnering:</i> | | | |
| Fijn gehakte petersie | | | |

Materiaal:

| | | | |
|-------------|---------------|-----------|--------|
| Dunschiller | Keukenmachine | Snijplank | messen |
| | | | |

Vorbereidingen:

Vis:

- Kijk de zalmfilet na op graten, snijd de zalm in het aantal benodigde plakken. (1 p.p.)
- Snijd de zeebaars in stukjes, pureer die in de keukenmachine.
- Roer één voor één de eieren door de puree.
- Roer ook de kookroom in scheutjes door de massa.
- Breng op smaak met vers gemalen peper, nootmuskaat en zout.
- Zet de vispuree anderhalf uur in de koeling.

Zie blad 2

Asperges met zalmsoufflé en beurre-blanc-saus (vervolg)

Vorbereidingen:

Asperges:

- Schil de asperges met een dunschiller en snijd de onderkantjes er af.
- Kook de asperges in kokend water met zout in circa 15 minuten beetgaar.

Beurre-blanc-saus:

- Hak de sjalotjes fijn.
- Fruit ze licht aan in een beetje boter.
- Snijd de boter in kleine stukjes en zet die weer in de koeling.

Bereidingswijze:

Beurre-blanc-saus:

- Laat in een sauspantje de witte wijn en de wijnazijn samen met de gefruite sjalotjes aan de kook komen en laat het vocht tot een derde reduceren.
- Zeef de saus.
- Zet de sauspantje op een lage warmtebron, voeg de room erbij.
- Klop vlak voor het serveren met een garde één voor één de stukjes boter door de saus.
- Elk stukje boter moet in zijn geheel zijn opgenomen voor er een volgend stukje wordt toegevoegd.
- Breng de saus op smaak en houd deze warm.

Vis:

- Verwarm de oven op 180°C.
- Klop de slagroom stijf en spatel hem door de zeebaarspuree.
- Breng eventueel op smaak.
- Beboter een bakplaat, leg de plakken zalm op de bakplaat en bedek ze met een bergje snoekbaarsfarce.
- Giet witte wijn en water op de bakplaat en schuif deze in de oven.
- Bak de vis tot de soufflé goudgeel is.

Asperges:

- Verwarm de asperges nog even in het aspergevocht.

Serveren:

- Leg op elk voorverwarmd bord een zalmsoufflé.
- Leg er 4 asperges naast en schep de beurre-blanc-saus erover.

Amandelbavarois met rabarber-aardbeiencoulis

| Hoeveelheid | 4 personen | 10 personen | 20 personen |
|----------------------------------|------------|-------------|---------------|
| Ingrediënten | | | |
| <i>Amandelbavarois:</i> | | | |
| Melk | 1,75 dl | 4,4 dl | 8,75 dl |
| Amandelspijs | 35 gram | 87,5 gram | 175 gram |
| Eidooier | 14 gram | 35 gram | 70 gram |
| Eiwit | 49 gram | 122,5 gram | 245 gram |
| Suiker | 11 gram | 22,5 gram | 55 gram |
| Gelatine | 2 blaadjes | 5 blaadjes | 10,5 blaadjes |
| Slagroom | 0,9 dl | 2,25 dl | 4,5 dl |
| <i>Rabarber-aardbeienmousse:</i> | | | |
| Rabarber (schoon) | 60 gram | 150 gram | 300 gram |
| Aardbeien (schoon) | 60 gram | 150 gram | 300 gram |
| Geleisuiker | 60 gram | 150 gram | 300 gram |
| Water | 0,6 dl | 1,5 dl | 3 dl |
| <i>Garnering:</i> | | | |
| Aardbeien | 12 stuks | 30 stuks | 60 stuks |
| Verse munttopjes | 4 stuks | 10 stuks | 20 stuks |
| | | | |

Materiaal:

| | | | |
|------------------------|--------|----------|-----------|
| Bekken | Garde | steelpan | zeef |
| keukenmachine | mesjes | Spatel | litermaat |
| Vormpjes (timbaaltjes) | | | |
| | | | |

Vorbereiding:

Amandelbavarois:

- Week de gelatine in koud water.
- Voeg de amandelspijs aan de melk toe en breng alles langzaam aan de kook.
- Temper de warmtebron en laat het mengsel ongeveer 10 minuten trekken.
- Zeef daarna de melk. Laat de melk opnieuw net tegen de kook aan komen.
- Roer de eidooier glad en voeg 4 eetlepels gezeefde melk toe.
- Roer dit mengsel door de rest van de melk. Neem de pan van het vuur en blijf 1 minuut roeren.
- Knijp de gelatine uit en los die in het hete melkmengsel op.
- Giet het mengsel in een bekken en zet het koud weg.
- Klop het eiwit stijf en voeg tijdens het kloppen de suiker toe.
- Klop de slagroom stijf; zet koud weg.

Zie blad 2

Amandelbavarois met rabarber-aardbeiencoulis (vervolg)

Vorbereiding:

Rabarber-aardbeiencoulis:

- Snijd de schoongemaakte aardbeien en rabarber in stukken
- Kook de rabarber met de geleisuiker en het water tot dat de rabarber zacht is.
- Voeg de aardbeien toe en laat die kort meekoken.
- Pureer het mengsel in de keukenmachine en zeef het.
- Voeg indien nodig nog wat suiker toe.
- Zet het weg in de koeling.

Bereidingswijze:

Amandelbavarois:

- Spatel als het melkmengsel lobbijg wordt, de slagroom er voorzichtig door.
- Spatel vervolgens de eiwitmassa er voorzichtig door.
- Vul metalen vormpjes (timbaaltjes) met het mengsel.
- Laat de bavarois in de koeling opstijven.

Serveren:

- Zet een bak met warm water klaar; dompel de timbaaltjes één voor één in het warme water.
- Stort de bavarois op gekoelde borden.
- Giet wat rabarber-aardbeiencoulis er omheen.
- Snijd de aardbeien door midden (steeltjes eraan laten zitten).
- En garneer het geheel hiermee.
- Leg op de bavarois een topje munt.



1 Gerookte asperges met passievruchtensvinaigrette



2 Groene aspergescappuccino



3 Mille-feuille van zwezerik, asperges en rode biet



4 Asperges met zalmsofflé en beurre-blanc-saus



5 Amandelbavarois met rabarber-aardbeien coulis

