

Maandmenu



Oktober 2010

Waldorfsalade met gekookte kipfilet

Consommé Célestine

Tongfilet Olga

Runderentrecote met Westmorelandsaus
Lyonaardappeltjes en gebraden groenten

Omelette Siberienne

Mokka

Waldorfsalade met kipfilet

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Vlees:			
Kipfilet	140 gram	350 gram	700 gram
Kippenbouillonpoeder			
Waldorfsalade:			
Knolselderij schoon	112 gram	280 gram	560 gram
Granny Smith	0,4 stuk	2 stuks	4 stuks
Walnoten	60 gram	150 gram	300 gram
Zout			
Peper			
Mayonaisesaus:			
Mayonaise (zie ander recept)	2,4 eetlepels	6 eetlepels	12 eetlepels
Slagroom	0,75 dl	1,9 dl	3,8 dl
Citroensap	beetje	beetje	beetje
Foelie (gemalen)	Mespuntje	Mespuntje	Mespuntje
Medium sherry	Scheutje	Scheutje	Scheutje
Kerriepoeder			
Garnering			
Gemengde sla	40 gram	100 gram	200 gram
Appel (ongeschild)	0,25 stuk	0,5stuk	1 stuk
Walnoten (halve)	8 stuks	20 stuks	40 stuks

Materiaal:

Steeplank	Mes	Snijplank	Bekken
Garde	Litermaat		

Vorbereiding:

Vlees:

- Kook de kipfilet gaar in een beetje water met wat kippenbouillonpoeder.
- Laat de filet afkoelen in de bouillon.

Mayonaisesaus:

- Klop de slagroom lobbijg (yoghurtdikte).
- Meng de mayonaise, citroensap en de foelie door de room.
- Breng de saus op smaak met een scheutje sherry en een snufje kerriepoeder.
- **Houd 1/5 deel van de saus apart voor het serveren.** Zie blad 2

Waldorfsalade met kipfilet (vervolg)

Waldorfsalade:

- Snijd de knolselderij op de snijmachine (stand 7) in dunne plakken.
- Snijd de plakken in dunne reepjes; kook ze beetgaar in water met zout en citroensap.
- Giet ze af en meng ze direct (dus nog heet) door de mayonaisesaus.
- Schil de appels en snijd deze ook in dunne reepjes.
- Hak de walnoten niet al te fijn.

Bereidingswijze:

Vlees:

- Snijd de gekookte en afgekoelde kipfilet in dunne reepjes.

Waldorfsalade:

- Meng de appelreepjes en de reepjes kipfilet door de knolselderij.
- Meng de gehakte walnoten erdoor.
- Breng het geheel op smaak met peper en zout.

Serveren:

- Snijd mooie partjes van de ongeschilde appel.
- Leg op een koud bord wat gemengde sla.
- Leg hierop de waldorfsalade.
- Garneer het gerecht met de gehakte walnoten en de appelpartjes.
- Druppel de apart gehouden saus eromheen.

Mayonaise

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Gepasteuriseerd eigeel	0.06 dl	0.15 dl	0.3 dl
Azijn (blanke)	2 ml	5 ml	10 ml
Mosterd	0.6 gram	1.5 gram	3 gram
Olie (zonnebloem of arachide)	0.4 dl	1 dl	2 dl
Zout			
Peper			
Worcestersaus	0.5 ml	1.25 ml	2,5 ml

Materiaal:

Bekken	Garde	litermaat	

Vorbereiding:

Mayonaise:

- Zorg dat de eierdooiers en de olie op kamertemperatuur zijn.
- Meet en weeg alle ingrediënten goed af.

Bereidingswijze:

Mayonaise:

- Doe het eigeel met de azijn, zout en de mosterd in een bekken.
- Klop alles met een garde los.
- Voeg de olie heel langzaam (in een zeer dun straaltje) aan de massa toe tot alle olie is gebruikt. Blijf kloppen!
- Breng het geheel op smaak met peper en eventueel worcestersaus.

Tip:

Is de mayonaise te dik, dan kun je deze wat dunner maken met water, azijn of citroensap.

Consommé Célestine

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Soep:</i>			
Krachtige runderbouillon of fond	1 liter	2,5 liter	5 liter
<i>Clarific:</i>			
Prei	50 gram	125 gram	250 gram
Rundergehakt	100 gram	250 gram	500 gram
Eiwit	100 gram	250 gram	500 gram
<i>Flensjes:</i>			
Bloem	60 gram	150 gram	300 gram
Eieren	1 stuk	3 stuks	5 stuks
Maïsolie	1 cl	2,5 cl	5 cl
Melk	1,6 dl	4 dl	8 dl
Boter			
<i>Kruiden voor flensjes:</i>			
Dragon	2 takjes	1/8 bosje	1/4 bosje
Peterselie	2 takjes	1/8 bosje	1/4 bosje
Kervel	2 takjes	1/8 bosje	1/4 bosje
Bieslook	5 pijpjes	1/8 bosje	1/4 bosje
<i>Garnering:</i>			

Materiaal:

Kookpan	Flensjespan	Paletmes	Garde
Bekken	Snijplank	Messen	Zeef
passerdoek			

Vorbereiding:

Clarifique:

- Maak de prei schoon, gebruik alleen het wit en snijd dit fijn.
- Meng dit met het rundergehakt en het eiwit.

Zie blad 2

Consommé Célestine (vervolg)

Flensjes:

- Smelt de boter in een steelpan maar laat hem niet kleuren. Die wordt gebruikt voor het bakken.
- Meng de bloem met de eieren (doe er geen suiker bij, maar eventueel een beetje bouillonpoeder voor de smaak).
- Voeg beetje bij beetje de melk toe en roer dit mengsel goed door elkaar.
- Voeg dan de maïsolie toe.
- Hak de kruiden zeer fijn en voeg de helft bij het beslag.
- Laat het beslag een tijdje rusten.

Bereidingswijze:

Bouillon:

- Doe de clarifique in de koude bouillon en breng die al roerend aan de kook.
- Stop met roeren als je het eerste kookbelletje ziet.
- Laat 20 minuten trekken op een heel laag vuur.
- Schep met een schuimspaan het “deksel” van de bouillon, passeer dan de bouillon eerst door een zeef en daarna door een natgemaakte passeerdoek.
- Breng de bouillon op smaak met zout en peper.

Flensjes:

- Doe een beetje gesmolten boter met een scheutje olie in de koekenpan en giet die gelijk weer terug in het steelpannetje.
- Schep 2 lepels beslag (sauslepel 9 cm Ø) in de pan.
- Bak mooie, dunne flensjes.
- Rol ze op en snijd ze in dunne reepjes.

Serveren:

- Leg de verkregen flensjesringetjes in een voorverwarmd diep bord.
- Schep er de goed op smaak gebrachte, hete runderbouillon op.
- Garneer het gerecht met de rest van de gehakte kruiden.

Tongfilet Olga

Hoeveelheid	4personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Vis:			
Tongfilets (tongen 1.)	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Aardappelen van de zelfde vorm en grootte	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Visfumet	0,2 liter	0.5 liter	1 liter
Gepelde garnalen	100 gram	250 gram	500 gram
Witte-wijnsaus:			
Visfumet (waar de vis in is gepocheerd)	0.6 cl	1,5 cl	3 cl
Witte wijn	0.6 cl	1,5 cl	3 cl
Boter	30 gram	75 gram	150 gram
Eidooiers	8 gram	20 gram	40 gram
Cayennepeper			snufje
Mornaysaus:			
Bechamelsaus (zie ander recept)	1,6 dl	4 dl	8 dl
Visfumet	0,4 dl	1 dl	2 dl
Boter	12 gram	30 gram	60 gram
Geraspte kaas	24 gram	60 gram	120 gram

Materiaal:

Steelepan	Garde	Spatel	litermaat

Vorbereiding:

Tongfilet:

- Gaar de aardappels in de oven gedurende 60 minuten op 160°C. (afhankelijk van de grootte)
- Haal een deel van de schil eraf en hol ze uit zodat er een bakje ontstaat.
- Rol de visfilet op tot paupiettes en pocheer ze in de visfumet.

Witte-wijnsaus:

- Laat de visfumet en de witte wijn voor de helft inkoken en licht afkoelen.
- Voeg de eidooiers erbij en klop de saus met de gesmolten boter op als voor hollandaisesaus.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Voeg er ten slotte een scheutje citroensap en een mespuntje cayennepeper bij.

Zie blad 2

Tongfilet Olga (vervolg)

Vorbereiding:

Garnalen:

- Verwarm de garnalen in de witte-wijnsaus.

Mornaysaus:

- Kook de bechamelsaus samen met de visfumet tot driekwart in.
- Roer er van het vuur de helft van de geraspte kaas door en maak de saus met boter af.

Bereidingswijze:

Tongfilet:

- Verwarm de oven voor op 175°C of zet de salamander aan.
- Leg op de bodem van iedere uitgeholde aardappel wat verwarmde en met witte-wijnsaus gebonden garnalen.
- Plaats hierop een goed uitgelekte paupiette en giet er Mornaysaus over. Voldoende om het bakje te vullen.
- Strooi de geraspte kaas erover.
- Giet er wat gesmolten boter over en gratineer in een hete oven of onder de salamander.

Serveren:

- Haal de bakjes uit de oven en leg ze op een warm bordje.
- Serveer direct.

Bechamelsaus

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Béchamelsaus:</i>			
Boter	15 gram	37.5 gram	75 gram
Bloem	15 gram	37.5 gram	75 gram
Melk	2 dl	0.5 liter	1 liter
Ui	10 gram	25 gram	50 gram
Visbouillonpoeder			
Tijm			
Nootmuskaat			
Zout en peper			

Materiaal:

Vorbereiding:

Bechamelsaus:

- Maak het sjalotje schoon en snipper het fijn.
- Smelt de boter in een steelpan en zet de sjalot hierin aan (let op niet laten kleuren).
- Voeg de bloem toe en maak er een mooie roux van. Laat de massa afkoelen en bewaar voor later.

Bereidingswijze:

Bechamelsaus:

- Verwarm de melk en roer deze met een garde door de koude roux tot een mooie gladde saus ontstaat.
- Breng de saus op smaak met zout, peper en nootmuskaat
- Houd de saus warm.

Entrecote met saus Westmoreland, Lyonaardappeltjes en gebraden groenten

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Vlees:			
Entrecote a 200 gram	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Saus:			
Piccalilly	30 gram	75 gram	150 gram
Sjalotjes	1 stuk	2,5 stuks	5 stuks
Sauce Espagnole of demi glace	0.2 liter	0,5 liter	1 liter
Groente:			
Gebraden groenten (zie apart recept)			
Lyonaardappeltjes (zie apart recept)			

Materiaal:

Kookpan	Snijplank	Koksmes	Litermaat
Grilplaat	Grote borden (warm)	Grilplaat	

Vorbereiding:

Saus:

- Snijd de sjalotjes fijn en bak ze even aan.
- Verwarm in een pan de piccalilly onder voortdurend roeren
- Voeg de saus Espagnole (zie apart recept) erbij en laat het een kwartier zachtjes koken. Als de saus te dik is, eventueel verdunnen met wat rode wijn of bouillon.
- Maak de saus op smaak met zout en peper.

Zie blad 2

Entrecote met saus Westmoreland, Lyonaardappeltjes en gebraden groenten (vervolg)

Groente/Aardappels:

- Zie apart recept.

Bereidingswijze:

Vlees:

- Bestrooi de entrecote met peper.
- Grill de entrecote aan beide kanten bruin, draai hem halverwege, zodat je een ruitje krijgt van de ribbels van de grillplaat.

Saus:

- Verwarm de saus tot hij tegen de kook aan is.

Groente/Aardappels:

- Zorg dat de gebraden groenten en de aardappels warm zijn.

Serveren:

- Strooi een beetje zeezout uit de molen op de entrecotes, snijd ze in plakjes en verdeel elke entrecote over twee voorverwarmde borden.
- Giet het vocht dat vrijkomt bij het snijden, in de saus.
- Leg links bovenaan het bord de gebraden groenten; rechts van het bord de aardappels.
- Nappeer de saus rondom het vlees.

Saus Espagnole

Hoeveelheid	0.5 liter	1 liter
	10 personen	20 personen
Ingrediënten		
Olie	0.125 dl	0,25 dl
Vette mirepoix (mix van groente en spekzwoerd)	15 gram	30 gram
Tomatenspuree	10 gram	20 gram
Bruin fond	0.5 liter	1 liter
Bruine roux	25 gram	50 gram
Zout en peper		

Materiaal:

Snijplank	Snijplank	Kookpan	Koksmes
Litermaat	Garde	Puntzeef	Soeplepel
Passeerdoek			

Vorbereiding:

- Weeg de ingrediënten af.
- Snijd de mirepoix.

Bereidingswijze:

- Zet een pan op een hoog vuur en verhit de olie.
- Voeg de mirepoix toe en sauteer deze.
- Voeg de tomatenspuree toe en sauteer deze 2 minuten mee.
- Voeg de bruine fond toe.
- Roer de vloeistof glad en breng het onder voortdurend roeren aan de kook.
- Zet de pan op een klein vuur en laat de saus circa 1 uur inkoken.
- Passeer de saus door een zeef.
- Passeer de saus nogmaals met een doek in de bolzeef.
- Breng de saus onder voortdurend roeren aan de kook. Laat die circa 2 minuten koken. En voeg nu de roux toe
- Laat de saus afkoelen voor later gebruik.

Noot van de auteur:

- Deze saus kan men ook kant-en-klaar kopen, zowel vloeibaar als in poedervorm!

Lyonaardappeltjes en gebraden groenten

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Lyonaardappeltjes:</i>			
Aardappels	400 gram	1000 gram	2000 gram
Uien	60 gram	150 gram	300 gram
Boter			
Zonnebloemolie			
Zout			
<i>Gebraden groenten</i>			
Babyuitjes, schoon	100 gram	250 gram	500 gram
Winterwortel, schoon	50 gram	125 gram	250 gram
Broccolirosjes	40 gram	100 gram	200 gram
Courgettes	40 gram	100 gram	200 gram
Olijfolie	20 ml	50 ml	100 ml
Verse majoraan gehakt of bieslook	0,4 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels

Materiaal:

Kookpan	Snijplank	Dunschiller	Koksmes
Snijplank	Platte borden (warm)	Koekenpan	Theedoek

Vorbereiding:

Aardappels:

- Zet een pan op met water en voeg zout toe.
- Schil de aardappels, was ze en kook ze 5 minuten.
- Snijd ze in de lengte door (afhankelijk van de grootte meerdere keren) en vervolgens in plakken.

Gebraden groenten:

- Maak alle groenten schoon.
- Snijd de wortel in schijfjes van 0,5 cm dik.
- Snijd de courgette in blokjes van 1 x 1 cm dik.
- Hak de majoraan fijn.

Zie blad 2

Lyonaardappeltjes en gebraden groenten (vervolg)

Bereidingswijze:

Aardappels:

- Maak de uien schoon en snijd ze in kwart ringen.
- Verhit de boter en de olie in een grote koekenpan. Zorg ervoor dat de oliet niet verbrand.
- Leg dan een gedeelte van de aardappelschijfjes in de pan zodat de bodem bedekt is.
- Bak ze mooi goudgeel aan beide zijden en houd ze warm als ze klaar zijn.
- Bak dan de volgende serie.
- Doe op het laatst alles terug in de pan en voeg de uien toe. Zorg ervoor dat de uien niet verbranden.

Gebraden groenten:

- Neem een braadslee met en meng hierin de babyuitjes en de olijfolie.
- Braad ze 8 minuten in een op 250°C voorverwarmde oven.
- Voeg vervolgens de rest van de groenten toe.
- Meng goed zodat alle groenten bedekt zijn met de olijfolie.
- Laat 15 minuten braden op 170°C en draai de groenten regelmatig om.
- Controleer of de groenten beetgaar zijn.
- Voeg de laatste 5 minuten de majoraan toe.
- Breng op smaak met peper en zout,

Serveren:

- Serveer deze gerechten bij het hoofdgerecht.

Omelette Sibérienne

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Vanille-ijs:</i>			
Melk	1,3 dl	3,25 dl	6,5 dl
Slagroom	0,7 dl	1,75 dl	3,5 dl
Suiker	40 gram	100 gram	200 gram
Eierdooiers	0,3 dl	0,75dl	1,5 dl
Vanillestokjes	0,25 stuk	1 stuk	2 stuks
<i>Omelette Siberienne:</i>			
Cake	0,5 stuk	1 stuk	2 stuks
Likeur of trempersel	0,4 dl	1 dl	2 dl
Fruitsalade van kiwi, sinaasappel, ananas, e.d.	140 gram	350 gram	700 gram
Citroensap			
Eiwitten	0.4 dl	1 dl	2 dl
Poedersuiker	24 gram	60 gram	120 gram
<i>Saus</i>			
Frambozencoulis	0,5 dl	1,25 dl	2,5 dl
Suiker	20 gram	50 gram	100 gram
<i>Garnering:</i>			
Bigarreaux	8 stuks	20 stuks	40 stuks

Materiaal:

bakplaat	Snijplank	Spuitzak met heel klein rond mondje	Paletmes
Bakring vierkant	Sorbetièrre	ijsknijper	

Vorbereiding:

Vanille ijs:

- Zet de ijsbak in de diepvries.
- Splijt de vanillestokjes en laat ze samen met de melk trekken.
- Zeef de melk en maak al kokend een compositie van melk, suiker en room.
- Klop de eidooiers au bain Marie.
- Laat het melkmengsel iets afkoelen en voeg de eidooiers toe.
- Laat het mengsel goed koud worden.
- Draai hiervan ijs in de sorbetière totdat het vast is.
- Doe het ijs in de ijsskoude bak en zet die in de diepvries.

Zie blad 2

Omelette sibérienne (vervolg)

Fruitsalade:

- Maak het fruit schoon en snijd het in kleine stukjes.

Saus:

- Breng de coulis en de suiker aan de kook.
- Laat de saus even koken; zet de saus in de koeling.

Bereidingswijze:

Omelette:

- Snijd de cake over de lengte op de snijmachine (stand 14) in dunne plakken.
- Begin de bolvorm te bekleden met cake.
- Druppel er wat likeur op en zet de vorm in de vriezer.
- Steek rondjes uit de plakken cake en bewaar ze voor later.
- Haal de vorm uit de diepvries en leg wat klein gesneden fruit in het bolletje cake.
- Zet de vorm weer enige tijd in de diepvries.
- Schep bolletjes ijs boven op het fruit en leg een rondje cake erop, zodat het ijs en de fruitsalade geheel zijn ingekapseld.
- Zet de vorm in de vriezer.

Eiwitschuim:

- Klop ondertussen het eiwit met poedersuiker en een beetje citroensap stijf.

Omelette:

- Stort de cakebolletjes op koude borden.
- Doe het eiwit in een spuitzak en spuit met een klein mondstuk (no. 4) de cakebolletjes op met rozetten en golfjes.
- Brand ze met een verbrande mooi licht bruin.
- Decoreer ze met de bigarraux.
- Druppel de saus eromheen.

Serveren:

- Neem de schaal mee naar tafel en snijd er plakken van.
- Leg die op een bord.
- Men kan er ook eenpersoons taartjes van maken



1 Waldorfsalade met gerookte kipfilet



2 Consommé Celestine



3 Tong filet Olga



4 Runderentrecote met westmorelandsaus
Lyonaardappeltjes en gebraden groenten



5 Omelet Siberienne

