

Maandmenu



Maart 2011

Warme taart van gegrilde groenten

Groentebouillon met gelei van lente-ui

Oriëntaalse zalm "en papillot"

Spannend Zeeuws potje van lamsrib en portsaus

Warm ananastaartje met roomijs van stemgember

Mokka

Warme taart van gegrilde groenten

| Hoeveelheid | 4 personen | 10 personen | 20 personen |
|------------------------------------|------------|-------------|-------------|
| Ingrediënten | | | |
| Taartbodem: | | | |
| Wit brood | 2 sneetjes | 50 sneetjes | 10 sneetjes |
| Auberginepuree: | | | |
| Aubergine | 1 stuk | 2 stuks | 4 stuks |
| Knoflook | 2 teentjes | 4 teentjes | 8 teentjes |
| Tijm | 1 takje | 2 takjes | 4 takjes |
| Rozemarijn | 1 takje | 2 takjes | 4 takjes |
| Zeezout (fijn) | | | |
| Olijfolie | 60 ml | 120 ml | 240 ml |
| Beleg: | | | |
| Courgette | 1 stuk | 2 stuks | 3 stuks |
| Rode paprika | 1 stuk | 2 stuks | 3 stuks |
| Gele paprika | 1 stuk | 2 stuks | 3 stuks |
| Aubergine | 1 stuk | 2 stuks | 3 stuks |
| Paddenstoelensalade: | | | |
| Gemengde paddenstoelen | 120 gram | 240 gram | 480 gram |
| Olijfolie | | | |
| Zout | | | |
| Peper | | | |
| Azijn | | | |
| kruidensalade: | | | |
| Peterselie | | 1.5 takje | 3 takjes |
| Bieslook | | 10 pijpjes | 20 pijpjes |
| Zuring | | 5 blaadjes | 10 blaadjes |
| Dille | | 1.5 takjes | 3 takjes |
| Dragon | | 1.5 takjes | 3 takjes |
| Lavas | | 1.5 takjes | 3 takjes |
| Citroenmelisse | | 1.5 takjes | 3 takjes |
| Komkommerkruid =(borago) | | 5 blaadjes | 10 blaadjes |
| Citroensap | | | |
| olijventapanade: | | | |
| Gedroogde zwarte olijven met pit | 60 gram | 120 gram | 240 gram |
| Olijfolie van de gedroogde olijven | | | |
| Tijm | | | |
| Rozemarijn | | | |

Materiaal:

| Grilpan | Staafmixer | Keukenmachine | Snijplank |
|---------|------------|---------------|-----------|
| Messen | | | |
| | | | |
| | | | |

Warme taart van gegrilde groenten (vervolg)

Vorbereiding:

De grillplaat meteen aanzetten! Snel met het grillen beginnen.

Taartbodem:

- Snijd van het witte brood de korstjes
- Snijd het brood in rechthoeken van 12 x 6 cm

Auberginepuree:

- De aubergine in de lengte doormidden snijden.
- De helften op de vlakke kant insnijden en met knoflook en de kruiden beleggen.

Beleg:

- Courgette en aubergine over de lengte in plakken van 0.5 cm dikte snijden. Op de snijmachine stand 18.
- Paprika's door midden snijden en de zaden en zaadlijsten verwijderen.

Paddenstoelensalade:

- De paddenstoelen schoonmaken en in kleine stukken snijden.

Kruidensalade:

- Kruiden wassen, drogen en in kleine toefjes plukken.

Olijventapanade:

- Verwijder de pitten uit de olijven
- Olijven met olijfolie met de staafmixer zeer fijn pureren. Het moet een homogeen mengsel worden.

Bereidingswijze:

Taartbodem:

- Rooster de rechthoekjes brood in een grillpan zonder vet aan beide zijden

Auberginepuree:

- Verwarm de oven voor op 180°C
- Auberginehelften met zout en peper kruiden en met de olijfolie bedruppelen. De aubergine moet alle olie opnemen.
- Leg de aubergineplakken op een ovenplaat en plaats ze 30 minuten in de oven van 180°C
- Het auberginevruchtvlies met een lepel uitschrapen en in de keukenmachine pureren.

Beleg:

- De paprikahelften met wat olijfolie in een grillpan garen.
- De aubergineplakken en courgetteplakken met olijfolie grillen.

Warm taart van gegrilde groenten (vervolg)

Bereidingswijze:

Paddenstoelensalade:

- De stukjes in wat olijfolie bakken.
- Met zout en peper en azijn op smaak brengen.

Kruidensalade:

- Met citroensap, peper en zout op smaak brengen.

Olijventapanade:

- Met tijm en rozemarijn op smaak brengen

Opmaak:

- Verwarm de oven voor op 180°C
- De rechthoeken wit brood ruim met de auberginepuree bestrijken.
- Met de gegrilde groenten afwisselend beleggen. (Aubergine / paprika / courgette)
- Tussen de groentelaagjes auberginepuree strijken tot alle op is.
- Vervolgens de taartjes nog 5 à 8 minuten in een oven van 180°C verwarmen.

Serveren:

- De groentetaartjes op warme borden leggen.
- Daarnaast de paddenstoelensalade en de kruidensalade schikken.
- Van de tapanade mooie strepen trekken.

Groentebouillon met gelei van lente-ui

| Hoeveelheid | 4 personen | 10 personen | 20 personen |
|-------------------------------|--------------|--------------|--------------------------|
| Ingrediënten | | | |
| Groentebouillon: | | | |
| Uien | 2 stuks | 4 stuks | 8 stuks |
| Prei | 1 stuk | 3 stuks | 6 stuks |
| Knolselderij of bleekselderij | 0.25 stuk | 0.5 stuk | 1 stuk bij grote 0.5stuk |
| Winterwortel | 1 stuk | 3 stuks | 6 stuks |
| Knoflook | 2 teentjes | 4 teentjes | 8 teentjes |
| Bladselderij | 1 bosje | 1,5 bosje | 2 bosjes |
| Peperkorrel | 12 | 30 | 60 |
| Laurierblad | 4 | 10 | 20 |
| Kruidnagel | 4 | 10 | 20 |
| Zout | | | |
| Olijfolie | | | |
| Groentebouillonpoeder | 1 theelepel | 2 theelepels | 4 theelepels |
| Gelei blokjes: | | | |
| Agar-agar | 1 gram | 2.5 gram | 5 gram |
| Koud water | 10 ml | 25 ml | 50 ml |
| Warme groentebouillon | 100 ml | 250 ml | 500 ml |
| Lente-uitje | 0.4 stuk | 1 stuk | 2 stuks |
| Knoflook | 0.4 bosje | 1 teentje | 2 teentjes |
| Kervel | 0.4 eetlepel | 1 eetlepel | 2 eetlepels |
| Dille | 0.4 eetlepel | 1 eetlepel | 2 eetlepels |
| Peterselie | 0.4 eetlepel | 1 eetlepel | 2 eetlepels |
| Bieslook | 0.4 eetlepel | 1 eetlepel | 2 eetlepels |
| Groente: | | | |
| Garnering: | | | |
| | | | |

Materiaal:

| | | | |
|--------------------------|-------------|-----------|--------|
| Siliconen ijsblokjesvorm | Pan | Snijplank | Messen |
| Zeef | Passeerdoek | | |
| | | | |
| | | | |

Groentebouillon met geleï van lente-ui (vervolg)

Vorbereiding:

Groentebouillon:

- Maak de groenten schoon en snijd ze in grove stukken.
- Verhit wat olijfolie in en grote pan en bak hierin op middelhoog vuur alle groenten lichtbruin.
- Bak de knoflook nog 1 minuut mee.
- Schenk 3,5 liter water (voor 10 personen) in de pan, voeg de bladselderij toe.
- Breng dit aan de kook.
- Draai het vuur dan laag en laat de bouillon 1 uur zachtjes trekken.

Geleiblokjes:

- Was alle kruiden apart en hak ze zeer fijn; doe de stelen bij de groentebouillon.
- Roer intussen in een pannetje de agar-agar door het koude water.
- Breng aan de kook en blijf roeren tot het bindmiddel is opgelost.
- Snijd de lente-ui in ringen en hak de knoflook fijn.
- Fruit in een pannetje de lente-ui en knoflook zachtjes in een scheutje olijfolie.
- Voeg de gehakte kruiden en zout naar smaak toe.
- Verdeel het mengsel over de ijsblokvormpjes; vul ze helemaal.
- Schenk de warme bouillongeleï op de kruiden tot de rand.
- Laat de geleï 30 minuten opstijven in de koelkast.

Bereidingswijze:

Groentebouillon:

- Zeef de bouillon door een zeef
- Breng de bouillon op smaak met peper en zout

Serveren:

- Leg in een warm diep bord 3 geleiblokjes.
- Schenk de hete bouillon erop.
- De geleï zal smelten en de lente-ui en kruiden in de soep loslaten.

Oriëntaalse vis "en papillot"

| Hoeveelheid | 4 personen | 10 personen | 20 personen |
|-------------------------|-------------|--------------|--------------|
| Ingrediënten | | | |
| Vis: | | | |
| Zalmfilet à 100 gram | 4 stuks | 10 stuks | 20 stuks |
| Vulling: | | | |
| Waspeen | 2 stuks | 4 stuks | 8 stuks |
| Courgette | 0,5 stuk | 1 stuk | 2 stuk |
| Bosuitjes | 3 stuks | 6 stuks | 12 stuks |
| Gemberwortel | 2 cm | 4 cm | 8 cm |
| Limoen | 1 stuk | 2 stuks | 4 stuks |
| Knoflook | 1 teentje | 2 teentjes | 4 teentjes |
| Na pla (Thaise vissaus) | 2 eetlepels | 4 eetlepels | 8 eetlepels |
| Heldere sesamolie | 1 theelepel | 2 theelepels | 4 theelepels |
| Rijst: | | | |
| Basmatirijst | 100 gram | 250 gram | 500 gram |
| Garnering: | | | |
| | | | |

Materiaal:

| | | | |
|-----------|-----------|--------|---------|
| Bakpapier | Snijplank | Messen | Kookpan |
| Zesteur | | | |
| | | | |

Vorbereiding:

Vulling:

- Schil de worteltjes; snijd de bospeen, courgette, bosuitjes, gemberwortel en knoflook julienne.
- Schil met een zesteur fijne reepjes uit de limoenschil.

Rijst:

- Breng ruim water aan de kook doe er dan de rijst in
- Kook ze ongeveer in 8 minuten gaar dan af gieten.
- Houd ze warm tot gebruik

Oriëntaalse vis "en papillot" (vervolg)

Bereidingswijze:

Vulling:

- Meng alle julienne gesneden ingrediënten in een kom en pers er de limoen boven uit.
- Doe er nu de nam pla en de sesamolie bij en breng het geheel op smaak met peper en zout

Vis:

- Verwarm de oven voor op 160°C.
- Knip uit het bakpapier vierkanten van 30 x 30 cm: één per persoon.
- Leg het groentemengsel in het midden op het bakpapier.
- Leg hierop een stuk zalm en bestrooi dit met peper.
- Vouw het bakpapier dicht.
- Leg de pakketjes op een bakplaat en bak ze 7 minuten in de oven.

Serveren:

- Leg op een voorverwarmd bord een pakje met zalm
- En geef er op het bord een timbaaltje rijst bij

Spannend Zeeuws potje met lamsrib en portsaus

| Hoeveelheid | 4 personen | 10 personen | 20 personen |
|-------------------------------|------------|-------------|-------------|
| Ingrediënten | | | |
| <i>Spannend potje:</i> | | | |
| Aardappels (schoon) | 200 gram | 500 gram | 1000 gram |
| Zeekraal | 80 gram | 200 gram | 400 gram |
| Witte bonen(geweekt) | 80 gram | 200 gram | 400 gram |
| Ui (gesnipperd) | 20 gram | 50 gram | 100 gram |
| Grove mosterd | 2 gram | 5 gram | 10 gram |
| Melk | | | |
| Peper | | | |
| Nootmuskaat | | | |
| Zout | | | |
| Olijfolie | | | |
| <i>Lamsribstuk:</i> | | | |
| Lamsribstuk à 6 ribbetjes | 2 stuks | 4 stuks | 8 stuks |
| Olijfolie | | | |
| Rozemarijn | | | |
| Tijm | | | |
| Knoflook | | | |
| Kaneel | | | |
| Sap van sinaasappel | 0.5 stuk | 1 stuk | 2 stuks |
| Peper | | | |
| Zout | | | |
| <i>Port saus:</i> | | | |
| Rode port | 2 dl | 4 dl | 8 dl |
| lamsfond | 2 dl | 4 dl | 8 dl |
| Kookroom | 1 dl | 2 dl | 4 dl |
| Peper | | | |
| Zout | | | |
| Rode peper | 0.4 stuk | 1 stuks | 2 stuks |
| <i>Garnering:</i> | | | |
| Grote aardappel (schoon) | 1 stuk | 2 stuks | 4 stuks |
| Mustard cress | 0.4 bakje | 1 bakje | 2 bakjes |

Materiaal:

| | | | |
|--------------|----------|-----------|--------------|
| Snijplank | Messen | Mandoline | Citruspers |
| Pureeknijper | Steelpan | Garde | Stekers ring |

Spannend Zeeuws potje met lamsrib en portsaus (vervolg)

Vorbereiding:

Spannend potje:

- Kook de aardappels tot ze gaar zijn in water met zout en boter.
- Kook de geweekte bonen tot ze tegen-gaar-aan zijn.
- Houd wat bonen apart voor garnering.
- Snipper de ui.

Lamsribstuk:

- Verdeel de lamribstukken in losse ribbetjes (3 per persoon); krab de ribjes schoon. Het afsnijdsel gebruiken voor de saus.
- Marineer de ribjes in een mengsel van olijfolie, sinaasappelsap, geperst knoflook, rozemarijn, tijm, peper en een snufje kaneel.

Portsau:

- Snijd de rode peper in flinterdunne stukken.

Garnering:

- Maak met de mandoline “spaghetti” van de grote aardappel of snijd die op de snijmachine in dunne plakken (stand 6) en die vervolgens in dunne reepjes (spaghetti).
- Was deze en dep ze droog.

Bereidingswijze:

Spannend potje:

- Pureer de gekookte aardappels en maak een mooie droge puree met wat melk.
- Maak vervolgens een stampotje van de puree, door de aangezette zee kraal, ui en de uitgelekte bonen toe te voegen en door elkaar te **spatelen**.
- Bekijk voor het serveren of de puree smeugig genoeg is. Verdun de puree eventueel met bouillon.

Lamsribstuk:

- Schroeï de lamsribjes dicht op de grillplaat of bak ze in geklaarde boter
- Zout ze na en houd ze warm bij 60°C.
- Bak het afsnijdsel van de lamsribjes.
- Deglaceer de pan met de port en lamsfond
- Laat de saus inkoken tot ¼, voeg de room toe en laat nog even inkoken tot de gewenste dikte.
- Voeg de ragfijne rode peper toe en breng op smaak.

Garnering:

- Frituur de aardappelspaghetti één maal; laat iets afkoelen en zout na.

Serveren:

- Maak in het midden van een warm bord een torentje van de stampot met behulp van een ring.
- Leg de lamsribbetjes ertegenaan en de saus daartussen.
- Garneer het gerecht met wat aardappelspaghetti, mustard cress en witte bonen.

Warm ananastaartje met roomijs en stemgember

| Hoeveelheid | 4 personen | 10 personen | 20 personen |
|---------------------|-------------|--------------|--------------|
| Ingrediënten | | | |
| Roomijs: | | | |
| Melk | 1 dl | 2,5 dl | 5 dl |
| Slagroom | 1 dl | 2,5 dl | 5 dl |
| Eidooiers | 60 gram | 150 gram | 300 gram |
| Kristalsuiker | 60 gram | 150 gram | 300 gram |
| Stemgember | 20 gram | 50 gram | 100 gram |
| Poedersuiker | | | |
| Ananas: | | | |
| Ananas | 1 stuk | 2 stuks | 3 stuks |
| Bladerdeeg | 4 plakken | 10 plakken | 20 plakken |
| Rietsuiker | | | |
| Garnering: | | | |
| Gemberbolletjes | 6 bolletjes | 15 bolletjes | 30 bolletjes |
| Slagroom | 0,5 dl | 1 dl | 2 dl |

Materiaal:

| | | | |
|------------|------------|-----------|---------------|
| IJsmachine | Litermaat | Snijplank | Messen |
| | IJsknijper | | Ananassnijder |
| | | | |
| | | | |

Vorbereiding:

Roomijs:

- Hak de stemgember fijn.
- Meng melk en de room met wat suiker en breng dit aan de kook.
- Klop de eidooiers met de rest van de suiker au bain marie tot een dik schuimig mengsel.
- Voeg dan al roerend het roommengsel toe.
- Voeg nu de fijn gehakte stemgember toe en laat het mengsel afkoelen; draai er ijs van.
- Zet ondertussen een bak voor het ijs in de vriezer.

Ananas:

- Schil de ananas en verwijder de pitjes.
- Snijd ze in plakken van 1,5 cm dik.
- Steek de kern eruit en steek met een grotere steker de plakken uit.
- Gebruik eventueel de ananassnijder: boven- en onderkant van de ananas afsnijden; de snijder stevig erin drukken en er rondjes uit draaien.

Warm ananastaartje met roomijs en stemgember (vervolg)

Bereidingswijze:

Ananas:

- Verwarm de oven voor op 190°C
- Prik met een vork gaatjes in het bladerdeeg.
- Vet een bakplaat in met boter.
- Steek uit het bladerdeeg rondjes, die iets groter zijn dan de plakken ananas (12 cm).
- Bak de bladerdeegrondjes in ongeveer 15 minuten af en bestrooi ze met suiker.
- Bestrooi de ananas met rietsuiker en maak met de brander er een kleurtje op.

Room ijs:

- Haal het ijs als het klaar is uit de ijsmachine en schep het in de voorgekoelde bak.
- Plaats die weer in de vriezer.

Garnering:

- Klop de slagroom niet te stijf (lobbig).
- Snijd de gemberbolletjes doormidden.

Serveren:

- Zet het taartje in het midden van een koud bord.
- Schep een bol ijs in het midden van het taartje.
- Smit drie toefjes slagroom eromheen.
- Leg daarop de gember.



1 Warme taart van gegrilde groenten



2 Groentebouillon met gelei van lente-ui



3 Oriëntaalse zalm "en papillot"



4 Spannend Zeeuws potje van lamsrib met portsaus



5 Warm ananastartje met roomijs van stemgember





Maandmenu maart 2011

Aperitief: Kressmann Monopole

Warme taart van gegrilde groenten

Wijnadvies: Les Faïsses of Boschendal wit

Groentebouillon met gelei van lente-ui

Oriëntaalse zalm "en papillot"

Wijnadvies: Kressmann Monopole of Vinha da Defesa

Spannend Zeeuws potje van lamsrib en portsaus

Wijnadvies: Boscarel Cesari of Boschendal Landy of Negresco Classico of Fabio Contato Classico

Warm ananastaartje met roomijs van stemgember

Wijnadvies: Dessertwijn

Koffie, Espresso, Cappuccino

Witte wijnen maart – april 2011

Kressmann Monopole 2009

Bordeaux - Frankrijk

Druivensoort: Sauvignon Blanc

Monopole, het oudste merk in de Bordeaux.

Het bouquet van deze wijn springt uit het glas.

Een goede smaakintensiteit en een mooie volle afdronk maken de Kressmann Monopole tot één van de beste in zijn klasse.

Les Faïsses 2009

Vin de Pays Limoux, Frankrijk

Druivensoort: Chardonnay

De bodem bestaat voornamelijk uit kalksteen en kiezelzand, de ideale omstandigheden voor de Chardonnay druif.

Deze wijn heeft een heldere, goudgele kleur met een rijpe, rijke toegankelijke droge smaak van tropisch fruit, licht citrus.

Overgoten met een aangename houtlagering, die deze wijn een flinke ronde body geeft.

Vinha de Defesa 2009

Alentejano, Portugal

Druivensoort: Arinto, Roupeiro en Antao Vaz

Deze tweede witte wijn van het huis Esporao is krachtig, vol en rijk, net als zijn grote broer, avontuurlijk.

Smaakimpressies van perzik, mango, overgoten met licht citrus.

Verfijnd in balans en afdronk, gaat vloeiend over in een volle ronde smaakharmonie.

Boschendal 2009

Zuid-Afrika

Druivensoort : Sauvignon blanc en Semillion.

Een aangename verfrissende wijn van grand niveau.

Gemaakt van eerste soort Sauvignon blanc en Semillion druiven van geselecteerde wijngaarden.

In de geur aroma's van jong gras, toast en kruiden, overgoten met een smaakpallet van tropisch fruit als citroen en groene vijgen.

Deze complexe aroma's leiden naar een romige harmonieuze smaak met een lange minerale afdronk.

Rode wijnen maart – april 2011

Boscarel Cesari 2009

Veneto, Italië

Druivensoort : Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot en Sangiovese.

Het pure fruit in deze wijn wordt verkregen door een gecontroleerde gisting op een constante temperatuur.

Na een rustperiode van 6 tot 7 maanden in het wijnhuis Cavaion Veronese, brengt deze

Wijn een vol bouquet met rijpe tonen van kersen, zwarte bessen en framboos.

Prachtige volle warme afdronk met verfijnde tannines.

Boschendal Landy 2009

Zuid-Afrika

Druivensoort: Cabernet Sauvignon en Merlot.

Stevige volle rode wijn met karakter eigenschappen van Zuid-Afrika.

U proeft de zon en ruikt de wildreservaten. Smaaknuances van stevig zwart fruit en een brede, volle afdronk met een licht pepertje.

Negresco Classico 2007

Garda d.o.c. Provenza, Italië

Druivensoort: Grappello, Sangiovese, Barbera en Marzemino.

De verschillende soorten druiven zijn verantwoordelijk voor deze krachtige warme wijn met een smaakpallet van zwart, rijp fruit, tabak en kruiden van laurier, tijm, basilicum en een zwart pepertje.

Lange volle afdronk met een elegante licht droge finish.

Fabio Contato Classico 2007

Garda d.o.c. Provenza, Italië

Druivensoort: Sangiovese en Grappello.

Een klasse apart, Grand Cru uit Italië.

Bijzonder sterke body met verfijnd smaakpallet van zwart fruit, zoethout, toast.

Overgoten met lichte tonen van mineralen en specerijen. Krachtige volle afdronk van zachte tannines en laurier.

Een waardige opvolger voor de Amarone Bosco.