

## Maandmenu



Oktober 2011

Rolletjes van wortel met Hollandse garnalen  
en rode-wijnvinaigrette

\*\*\*\*\*

Krachtige lichtgebonden kreeftensoep  
en een soepstengel met kaas

\*\*\*\*\*

Herfstpakketje van paddenstoelen

\*\*\*\*\*

Piepkuiken op Poolse wijze

\*\*\*\*\*

Zwarte-rijstpudding met Blue Curaçaopeertjes  
en brownie

\*\*\*\*\*

Mokka

## Rolletjes van wortel met Hollandse garnalen en rode-wijnvinaigrette

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<b><i>Rolletjes van wortel:</i></b>			
Winterwortel	1 stuk	1 stuk	2 stuks
Hollandse garnalen	100 gram	200 gram	400 gram
Mayonaise	20 gram	50 gram	100 gram
Sjalotjes	12,5 gram	25 gram	50 gram
Crème fraiche	12,5 gram	25 gram	50 gram
Bieslook	0,5 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Jonagold	0,25 stuk	0,5 stuk	1 stuk
Zout			
Vers gemalen peper			
<b><i>Rode-wijnvinaigrette:</i></b>			
Rode wijn		0,75 dl	1,5 dl
Jus de veau		0,125 dl	0,25 dl
Rodewijnazijn		0,25 dl	0,5 dl
Olijfolie		0,5 dl	1 dl
Poedersuiker			
Zout			
Vers gemalen peper			
<b><i>Garnering:</i></b>			
Veldsla	12 blaadjes	30 blaadjes	60 blaadjes
Garnalen	25 gram	50 gram	100 gram
Jonagold appel	een partje	0,25 stuk	0,5 stuk
Olijfolie			
Limoen (rasp)	0,25 stuk	0,5 stuk	1 stuk

### Materiaal:

Litermaat	Snijplank	Garde	koksmes

### Vorbereiding:

#### Rode-wijnvinaigrette:

- Kook voor de vinaigrette de rode wijn en de jus de veau in tot  $\pm 1.5$  dl en laat hem afkoelen.

Zie blad 2

## **Rolletjes van wortel met Hollandse garnalen en rode-wijnvinaigrette**

### **Vorbereiding:**

#### **Rolletjes van wortel:**

- Schil de wortel en snijd hem in dunne, brede repen. Snijmachine stand 5
- Blancheer ze ongeveer 1 minuut in kokend, licht gezouten water.
- Giet ze af, spoel ze koud af en leg ze uit op een schone theedoek.
- Schil de Jonagold appel en snijd hem in ragfijne blokjes

#### **Sjalotmayonaise:**

- Meng de mayonaise met de crème fraiche, de fijn gesnipperde sjalotjes en het fijn gehakte bieslook.
- Breng op smaak met peper en zout

### **Bereidingswijze:**

#### **Sjalotmayonaise:**

- Meng de sjalotmayonaise samen met de Hollandse garnalen (houd wat garnalen achter voor garnering)
- Meng de ragfijne blokjes appel nu door de mayonaise.
- Breng die op smaak

#### **Rolletjes van wortel:**

- Schep op elke wortelreep een schep garnalensalade en vorm er rolletjes van.

#### **Rode-wijnvinaigrette:**

- Roer de wijnazijn door de ingekookte wijn en meng de olijfolie met de staafmixer erdoor.
- Breng op smaak met wat poedersuiker, zout en vers gemalen peper.
- Zet de vinaigrette koud weg.

### **Serveren:**

- Zet op de koude borden steeds 3 rolletjes achter elkaar.
- Met daarop een blaadje veldsla, wat garnalen en een schijfje appel.
- Besprenkel het geheel met de vinaigrette en de olijfolie met limoenrasp.
- Dien direct op.

# Krachtige lichtgebonden kreeftensoep met als bijlage een soepstengel met kaas

Hoeveelheid	4 pers.	10 pers.	20 pers.
<b>Ingrediënten:</b>			
<b><i>Kreeft:</i></b>			
Soepkreeft	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Mirepoix (wortel, bleekselderij, ui, peperkorrels, laurier, peterselie)	120 gram	300 gram	600 gram
Water	1 liter	2,5 liter	5 liter
Visbouillonpoeder	16 gram	40 gram	80 gram
<b><i>Soep:</i></b>			
Cognac	14 cc	35 cc	70 cc
Tomatenspuree	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Knoflook	1,6 teentje	4 teentjes	8 teentjes
Olie	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Kreeftenbouillonpoeder	Naar smaak	Naar smaak	Naar smaak
Rouxkorrels			
Tabasco			
Worcestershiresaus			
Aromazout			
<b><i>Soepstengel:</i></b>			
Bladerdeeg (10 x 10 cm)	2 plakken	4 plakken	8 plakken
Pesto	9 gram	24 gram	48 gram
Mon Chou	0,5 bakje	1 bakje	2 bakjes
Zout en peper			

## Materiaal:

Kookpan	Snijplank	Zeef
Deegroller	Koekenpan	Warme borden
Hakmes	Klein mes	Pollepel
Staafmixer	Garde	Side plates

## Vorbereiding:

### Kreeft:

- Snijd de groenten in stukjes (mirepoix).
- Kook de kreeft circa 15 minuten in water met de visbouillonpoeder en 1/3 van de mirepoix.
- Haal de kreeft uit het water en bewaar het vocht voor de soep. Spoel de kreeft koud.
- Snijd de kreeft open en haal het kreeftenvlees eruit. Bewaar dit voor later.
- Hak de karkassen klein.

### Soep:

- Verwarm olie in een pan en zet hierin de karkassen, de rest van de mirepoix en het knoflook aan.
- Voeg de tomatenspuree toe; laat die even meebakken en blus het geheel af met de cognac.
- Stamp met een grote pollepel de karkassen verder fijn.
- Voeg de kreeftenbouillon toe en laat het geheel 20 minuten trekken.

### Soepstengels:

- Leg twee plakjes bladerdeeg op elkaar en rol die uit tot een plak van 15 x 20 cm.
- Klop de Mon Chou los, meng er wat pesto door en breng het geheel op smaak met zout en peper.

Zie blad 2

## **Krachtige lichtgebonden kreeftensoep met als bijlage een soepstengel met kaas**

### **Bereidingswijze:**

#### **Soep:**

- Zeef de kreeftenbouillon door een puntzeef.
- Druk alles goed uit zodat alle smaakstoffen in de bouillon blijven.
- Breng hem op smaak met zout en peper, kreeftenbouillonpoeder, tabasco, Worcestershiresaus en eventueel een beetje aromazout.
- Bind de soep licht met wat rouxkorrels.

#### **Soepstengels:**

- Snijd uit de plakken bladerdeeg repen van 2 x 20 cm.
- Smeer er Mon Chou over en bak ze in een voorverwarmde oven van 180°C in circa 15 minuten bruin.

#### **Garnering:**

- Klop wat slagroom half stijf en zet deze in de koeling voor later.

#### **Serveren:**

- Maak de soep heel heet en klop hem vlak voor het serveren met een staafmixer schuimig.
- Leg op elk bord wat kreeftenvlees en giet hierover de hete soep.
- Garneer met een lepel geslagen room en wat peterselie.
- Neem een side plate, leg hierop de soepstengel.

## Herfstpakketje van paddenstoelen

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
Knoflook	1 teentje	2 teentjes	4 teentjes
Eiwitten	60 gram	150 gram	300 gram
Paddenstoelenmelange ( <i>cantharellen, ridderzwam, shiitake</i> )	400 gram	1000 gram	2000 gram
Boter			
Rijstpapier (te koop bij toko)	4 vel	10 vel	20 vel
Dragon	1 takje	2.5 takjes	5 takjes
Zout			
<b>Sabayon:</b>			
Bleekselderij	100 gram	250 gram	500 gram
Water	0,4 dl	1 dl	2 dl
Sjalotjes	1 stuk	1,5 stuks	3 stuks
Peperkorrels	1 stuk	5 stuks	10 stuks
Kummel	0,5 theelepel	1,25 theelepel	2,5 theelepel
Eidooiers	20 gram	50 gram	100 gram
Boter	40 gram	100 gram	200 gram
<b>Kruidensalade:</b>			
Dragon	1 takje	2.5 takjes	5 takjes
Kervel	4 takjes	10 takjes	20 takjes
Basilicum	2 takjes	5 takjes	10 takjes
Platte peterselie	2 takjes	5 takjes	10 takjes
Citroensap	1 eetlepel	2.5 eetlepel	5 eetlepels
Hazelnootolie	1 eetlepel	2.5 eetlepel	5 eetlepels
Zout			
Peper			

### Materiaal:

Snijplank	Magimix	Messen	Paddenstoelborstel
Bekken	Koekenpan		

### Vorbereiding:

#### Herfstpakketje:

- Borstel de paddenstoelen schoon en snijd de onderkantjes eraf; snijd ze in grove stukjes.
- Snijd de sjalotjes fijn.

Zie blad 2

## Herfstpakketje van paddenstoelen

### Vorbereiding:

#### Sabayon:

- Snijd de selderij in grove stukken.
- Pureer de selderij met het water zeer fijn. Zeef het mengsel en druk alle vocht er goed uit.
- Kook voor de sabayon het verkregen selderijsap met de helft van de gehakte sjalotjes, de geplette peperkorrels en de kummel in tot tweederde.
- Zeef het vocht.

#### Herfstpakketje:

- Laat de andere helft van de gehakte sjalotjes glazig worden in de hete boter.
- Bak de paddenstoelen mee, voeg de fijngesneden dragonblaadjes en de knoflook toe.
- Bak de paddenstoelen tot al het vocht verdampt is.
- Bestrooi vervolgens met wat peper en zout.

#### Kruidensalade:

- Pluk de blaadjes van de kruiden, scheur grote blaadjes klein.
- Maak een vinaigrette van het citroensap en de olie.
- Breng op smaak met zout en peper.
- Schep kort voor het serveren de vinaigrette door de kruiden.

### Bereidingswijze:

#### Herfstpakketje:

- Verwarm de oven voor op 200°C
- Week de vellen rijstpapier door ze tussen twee vochtige theedoeken te leggen.
- Verdeel de paddenstoelen over de vellen en vouw het rijstpapier als een buideltje dicht.
- Bind de buideltjes eventueel met touwtjes of sprietjes bieslook dicht.
- Bestrijk ze met gesmolten boter.
- Bak ze goudbruin in de voorverwarmde oven.

#### Sabayon:

- Klop de eierdooiers met het gezeefde vocht au bain marie tot de massa begint te binden.
- Schenk de gesmolten boter in een dun straaltje al kloppend door de saus, zodat er een mooie gladde saus ontstaat.
- Breng de saus op smaak met wat peper, zout en citroensap.

#### Serveren:

- Zet de buideltjes op een voorverwarmd bord.
- Schenk er de sabayon eromheen
- Schik de kruidensalade ernaast.

## Piepkuiken op Poolse wijze

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<i><b>Piepkuiken:</b></i>			
Piepkuiken	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Kippenlever	120 gram	300 gram	600 gram
Eendenlever	28 gram	70 gram	140 gram
Sjalotjes	2 stuks	4 stuk	8 stuks
Broodkruim	20 gram	50 gram	100 gram
Boter	80 gram	200 gram	400 gram
Gehakte peterselie	20 gram	50 gram	100 gram
<i><b>Saus:</b></i>			
Bruine kippenfond	0.5 liter	1.25 liter	2.5 liter
Knolselderij (klein gesneden)	40 gram	100 gram	200 gram
Wortel (klein gesneden)	40 gram	100 gram	200 gram
Rode ui (klein gesneden)	40 gram	100 gram	200 gram
Room	1 dl	2 dl	4 dl
<i><b>Groente:</b></i>			
Knolselderij	0.5 stuk	1 stuk	2 stuks
<i><b>Garnering:</b></i>			
Peterselie & knolselderij chips			

### Materiaal:

Schuimspaan	Steelpan	Snijplank	messen

### Vorbereiding:

#### Farce:

- Bak de kippenlevers aan in hete boter.
- Pel de sjalotjes, snipper ze fijn en bak ze glazig in wat boter.
- Meng de sjalotjes met de kippenlevers en de eendenlever in stukjes.
- Voeg hier broodkruim aan toe dat gemengd werd met 100 gram (20 pers) gesmolten boter en de gehakte peterselie. Breng op smaak met peper en zout.

#### Groente:

- Schil de knolselderij en snijd op de snijmachine (stand 4) 6 plakken eraf.
- Steek daaruit schijfjes om chips van te maken. (steker 7)
- Snijd de rest in blokjes en blancheer deze blokjes gedurende een paar minuten in kokend water met zout. Haal ze uit het water met een schuimspaan en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Zie blad 2



## Piepkuiken op Poolse wijze

### Bereidingswijze:

#### Piepkuiken:

- Snijd het staartje van de piepkuikens. Knip de piepkuikens met een wildschaar langs de rug open. Druk ze met een klap op de borst plat.
- Ga met de wijsvinger onder het vel van de borstfilets en maak het vel voorzichtig los van de filets.
- Schuif de farce onder de huid van de piepkuikens.
- Beboter een braadslee en leg op de bodem de klein gesneden ui, wortel en knolselderij.
- Leg hierop de piepkuikens.
- Bak de piepkuikens gedurende 30 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C.
- Overgiet het gevogelte regelmatig met het braadvocht om uitdrogen te voorkomen.

#### Groente:

- Stoof de blokjes knolselderij met de room gaar in een steelpan op een zacht vuur.
- Bak de knolselderij chips in heet vet van 180°C gedurende een paar minuten tot ze krokant zijn.
- Laat ze uitlekken op keukenpapier.

#### Piepkuiken:

- Haal de pootjes van de gebakken piepkuikens.
- Snijd het vlees in stukjes en vermeng het met de knolselderijblokjes. (500gram voor 10 personen)
- Doe dit mengsel in vormpjes en houd warm.
- Leg de borststukken in een schone braadslee en zet die in de oven ( 80°C)
- Snijd voor het serveren de borsten in dunne plakjes.

#### Saus:

- Giet het vet uit de braadslee en roer de bakresten los met de kippenfond; doe het mengsel in een sauspan.
- Laat het tot de helft inkoken.
- Zeef het en voeg de room toe; laat deze saus tot de helft inkoken.
- Roer er nog een klontje harde boter door.

#### Serveren:

- Plaats in het midden van een voorverwarmd bord het knolselderij/piepkuikenmengsel.
- Schik hier rondom plakken piepkuikenborst; schep een lepel saus erover.
- Garneer met de knolselderijchips.

## Zwarte-rijstpudding met Blue-curaçao-peertje en een brownie

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<b>Zwarte-rijstpudding:</b>			
Zwarte rijst (toko)	100 gram	250 gram	500 gram
Zout	Snufje	Snufje	Snufje
Pandanbladeren (toko)	0,2 bosje	0,5 bosje	1 bosje
Palmsuiker (toko)	20 gram	50 gram	100 gram
Kristalsuiker	15 gram	37,5 gram	75 gram
Kokosmelk	0,2 blikje	0,5 blikje	1 blikje
<b>Blue-curaçao-peertjes:</b>			
Stoofpeertjes geschild	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Citroen (schil van)	0,5 stuk	1 stuk	2 stuks
Mineraalwater met koolzuur	1 glas	3 glazen	6 glazen
Blue curaçao	0.5 fles	1,5 fles	3 flessen
Zout			
Sinaasappel, geschild	4 plakken	10 plakken	20 plakken
Kaneelstokje	1 stuk	2,5 stuk	5 stuks
Vanillesuiker	8 gram	20 gram	40 gram
Kristalsuiker	200 gram	500 gram	1000 gram
<b>Brownie:</b>			
Eieren	3 stuks	7,5 stuk	15 stuks
kristalsuiker	25 gram	125 gram	125 gram
Pure chocolade	25 gram	125 gram	125 gram
Roomboter	44 gram	110 gram	220 gram
Bloem	38 gram	95 gram	190 gram
<b>Garnering:</b>			
Kokoscrème	0,2 blikje	0,5 blikje	1 blikje
Slagroom	0,1 dl	0,25 dl	0,5 dl
Munt	4 takjes	10 takjes	20 takjes

### Materiaal:

Pan	Vergiet	litermaat	garde
Kookpan of steelpan			

### Voorbereiding: Zwarte-rijstpudding:

- Was de rijst goed; laat de rijst 24 uur weken in koud water.
- Zet op met 3 glazen water (voor 4 pers), zout en pandanbladeren.
- Laat 4 uur heel zachtjes koken.

Zie blad 2

## Zwarte-rijstpudding met Blue-curaçao-peertje en een brownie

### Vorbereiding:

#### Zwarte-rijstpudding:

- Voeg na 1 uur de suiker toe en doe er vlak voor het einde van de tijd de kokosmelk bij (of als je merkt dat de rijst gaar is).
- De rijstkorrel springt tijdens het koken open en wordt zacht
- Haal de pandanbladeren eruit.
- Giet de rijst niet af maar schenk hem in glaasjes en schep er ter decoratie wat dikke kokoscrème op.
- Klop de slagroom stijf en voeg de kokoscrème toe en spatel erdoor.

#### Brownie:

- Klop de eieren met de suiker tot schuim.
- Smelt intussen de chocolade au bain marie.
- Roer de zachte boter op kamertemperatuur los en spatel die door de gesmolten chocolade.
- Roer eerst de bloem door het eimengsel en dan de chocoladeboter.
- Giet het beslag in een vorm die met papier is bekleed.

#### Blue-curaçao-peertjes:

- Doe alle ingrediënten, behalve de sinaasappel, in een pan met dikke bodem.
- Zorg ervoor dat de peertjes onderstaan.
- Laat ze 20 minuten zachtjes stoven.
- Draai het gas uit en laat de peertjes **in het vocht** afkoelen.

### Bereidingswijze:

#### Brownie:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Bak het browniedeeg in ± 20 minuten af.
- Snijd het in stukken.

#### Blue-curaçao-peertjes:

- De peertjes worden steeds blauwer als ze lang afkoelen.
- Haal ze vlak voor het serveren uit het vocht. **Het vocht niet weggoeien!!**

#### Serveren:

- Zet op een langwerpige bord het glaasje met de zwarte rijst
- In het midden een schijf sinaasappel met daarop het blauwe stoofpeertje.
- Daarnaast de brownie.
- Verdeel de kokoscrème over de glaasjes en garneer met een blaadje munt.



1 Rolletjes van wortel met Hollandse garnalen



2 Krachtige lichtgebonden kreeftensoep



3 Herfstpakketje van paddenstoelen



4 Piepkuiken op Poolse wijze



5 Zwarte-rijstpudding met Blue Curaçao-peertjes en brownie





## **Maandmenu oktober 2011**

*Aperitief: Witte of rode huiswijn*

### **Rolletjes van wortel met Hollandse garnalen en rodewijn vinaigrette**

*Wijnadvies: Serras de Azeitao,*

\*\*\*\*\*

### **Krachtige lichtgebonden kreeftensoep en een soepstengel met kaas**

\*\*\*\*\*

### **Herfstpakketje van paddenstoelen**

*Wijnadvies: Castello Vicchiomaggio*

\*\*\*\*\*

### **Piepkuiken op Poolse wijze**

*Wijnadvies: Tariquet les , Chateau Paran-Justice*

\*\*\*\*\*

### **Zwarte-rijstpudding met Blue Curacaopeertjes en brownie**

*Wijnadvies: Dessertwijn*

\*\*\*\*\*

Koffie, Espresso, Cappuccino

## **Witte wijnen september – oktober 2011**

### **Tariquet les 4 2008**

#### **Gasgogne, Frankrijk**

Druivensoort: Gros manseng, Chardonnay, Sauvignon, Semillion

Zeer aromatische witte wijn, samengesteld uit 4 druivenrassen.

Na een houtlagering van 6 maanden op frans eiken worden deze 4 soorten tot een wijn gebotteld.

Smaakpallet van meloen, hout en vanille, perzik en hints van exotisch fruit.

Toegankelijk maar complex, vol en rond van smaak.

Droog en evenwichtig, met een aangename lange afdronk

### **Chateau Lugagnac 2010**

#### **Bordeaux, Frankrijk**

Druivensoort: Sauvignon blanc, sauvignon gris-semillion□, muscadelle.

Elegante droge witte wijn met een delicaat aroma, waarin ananas, citrus, en een vleugje kamille valt te bespeuren.

De mooi, fruitige smaak is mineralig met peer en citrus nuances.

Uitstekende zomerwijn, maar ook geschikt als aperitief tijdens minder warme dagen.

Gemaakt van de druivenrassen Sauvignon Blanc-Sauvignon gris-semillion-muscadelle.

□ Toelichting sauvignon gris: deze druivensoort heeft een meer roze kleur dan de sauvignon blanc, heeft een hoger suikergehalte en zorgt voor meer aroma, maar heeft een lager rendement bij oogst.

Wordt sporadisch gebruikt in de Bordeaux streek, maar geeft een aparte volle en rijke toevoeging aan de wijn.

### **Saint Veran 2008**

#### **Bourgogne, Frankrijk**

Druivensoort: Chardonnay

Deze Saint-Veran is samengesteld uit druiven van 8 dorpen van de Maconnais

Een krachtige, zachte soepele witte wijn met een rijke schakering aan smaakindrukken van citrus, hout en vanille. Een afdronk die blijft hangen

## **Rode wijnen september – oktober 2011**

### **La Chasse de Canet 2008**

#### **Languedoc, Frankrijk**

Druivensoort : Grenache, Syrah en Cinsault

Een assemblage van 70% Grenache van 60 jaar oude wijnstokken, 25% Syrah en 5% Cinsault.

De Grenache geeft de wijn zijn volle smaak met rood fruit als bramen en zwarte bessen, de Syrah de krachtige structuur en een licht kruidig aroma terwijl het de toevoeging van Cinsault bijdraagt aan de frisheid in de lange finale

Lange volle afdronk

### **Chateau Paran-Justice 2006**

#### **St. Emilion grand cru, Frankrijk**

Druivensoort: Merlot, Cabernet Sauvignon en Cabernet Franc

Volle krachtige rode wijn met een smaakpallet van bramen en zwarte bessen, chocolade en cederhout.

Rijpe tannines en specerij geven deze wijn een stevig aangenaam karakter.

Een Medaille d'Or .