

Maandmenu



December 2012

Ceviche van Sint Jakobsschelpen met espuma van groene asperges

Krokant aardappeltaartje met langoustine en artisjok

Velouté van tuinbonen en cannelloni van krab

Gelakte eend en bulgur met gedroogd fruit

Hertenrugfilet met boterraapjes en
pommes dauphine met een saus van bloedworst
en sinaasappelkrokantjes

Karamelmousse met frambozen,
specerijencake en yoghurtcrème

Mokka

Ceviche van Sint Jakobsschelpen met espuma van groene asperges

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Ceviche:</i>			
Sint Jakobsschelp (schoon)	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Ui (klein)	120 gram	300 gram	600 gram
Groene Spaanse peper	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Limoensap en rasp	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Sap van sinaasappel	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Olijfolie	50 ml	125 ml	250 ml
Zout	1 theelepel	2,5 theelepel	5 theelepels
Witte peper	0,25 theelepel	0,5 theelepel	1 theelepel
Tomaat	1 plakje	2 plakjes	5 plakjes
<i>Espuma:</i>			
Ui	0,5 stuk	1,25 stuk	2,5 stuks
Groene asperges	75 gram	187.5 gram	375 gram
Dijonmosterd	1 theelepel	2,5 theelepel	2.5 theelepels
Eidooier	10 gram	25 gram	50 gram
Olijfolie	0,5 eetlepel	1,25 eetlepel	2.5 eetlepels
Slagroom	1,25 dl	3,125 dl	6,25 dl
Zout			
Peper			
<i>Garnering:</i>			
Groene asperge	1 stuk	2,5 stuks	5 stuks

Vorbereiding:

Ceviche:

- Snijd de uien in dunne ringen.
- Verwijder zaad en zaadlijsten van de Spaanse peper en de tomaat.
- Snijd de peper en de tomaat in dunne reepjes.
- Rasp de limoen(en); pers daarna het sap eruit.
- Pers de sinaasappels uit.
- Snijd elk schelpdier in 3 of 4 plakken (afhankelijk van de dikte).

Asperge-espuma:

- Snijd de taaie einden van de asperges af.
- Snipper de ui.
- Breng een pan gezouten water aan de kook; doe er de asperges en de gesnipperde ui in.
- Laat de asperges 15 minuten zachtjes sudderen.
- Giet alles af in een zeef en laat schrikken onder de koude kraan.

Ceviche van St. Jakobsschelpen met espuma van groene asperges

Asperge-espuma:

- Draai de asperges en de ui in een keukenmachine fijn met de mosterd, eidooier en olijfolie.
- Schep er de slagroom door en passeer door een zeef.
- Breng op smaak met zout en peper; laat het mengsel goed afkoelen (ijswater).
- Giet het mengsel in de sifon (Let op: vul tot aan het streepje op de buitenkant van de sifon); breng gaspatronen aan. (1 voor een sifon van 0,5 liter en 2 voor een sifon van 1 liter)
- Houd de sifon ondersteboven en schud hem stevig.
- Zet de sifon enkele uren in de koelkast.

Garnering:

- Snijd het taaie uiteinde van de asperges af. Schil een paar centimeters van onderen.
- Snijd de rauwe asperge in fijne brunoise en zet koel weg.
- Bestrooi met weinig peper en zout

Bereidingswijze:

Ceviche:

- Meng in een schaal de reepjes tomaat, de uienringen, peperreepjes, limoensap en – rasp, olie, zout en witte peper.
- Laat dit mengsel 3 minuten rusten en voeg daarna het sinaasappelsap toe.
- Leg de plakjes schelpdieren in het mengsel; laat 5 minuten bij kamertemperatuur staan.
- Plaats vervolgens de schaal in de koeling.

Serveren:

- Doe afwisselend in glaasjes ceviche en asperge-espuma; eindig met de espuma. of schik de ceviche van sint Jakobsschelp op kleine rechthoekige bordjes en spuit de asperge-espuma erop.
- Garneer met de stukjes rauwe asperge

Krokant aardappeltaartje met langoustine en artisjok

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Aardappeltaartje en langoustine:</i>			
Pomodori tomaat	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Olijfolie	1 eetlepel	2,5 eetlepel	5 eetlepels
Verse tijmblaadjes	2 theelepels	5 theelepels	10 theelepels
Witte peperkorrels (gekneusd)	0,5 theelepel	1 theelepel	2 theelepels
Laurierblad	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Poedersuiker			
Geclarificeerde boter			
Boter	1 eetlepel	2,5 eetlepel	5 eetlepels
Aardappelen (Bildstar)	160 gram	400 gram	800 gram
Wilde spinazie	300 gram	750 gram	1500 gram
Knoflook	1 teen	2 tenen	4 tenen
Langoustinestaartjes (maat 10/15)	12 stuks	30 stuks	60 stuks
Ganzenvet			
<i>Artisjok:</i>			
Artisjokbodems (blik)	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Citroen	0,5 stuk	1 stuk	2 stuks
Boter	20 gram	50 gram	100 gram
Sjalot	1 stuk	2,5 stuk	5 stuks
Knoflook	1 stuk	2,5 stuk	5 stuks
Champignons	3 stuks	8 stuks	15 stuks
Bospeen	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Witte wijn	1 dl	2,5 dl	5 dl
Tijm	1 takje	2 takjes	4 takjes
Gevogeltefond	3 dl	7,5 dl	15 dl

Vorbereiding:

Aardappeltaartje en langoustine:

- Ontvel de tomaten, snijd ze in vieren en verwijder de zaadlijsten en zaadjes.
- Leg de partjes tomaat op een bakplaat en marineer ze licht met olijfolie, tijm, peper, laurier en poedersuiker.
- Laat de tomaat in een oven van 80°C gedurende 1½ uur drogen.
- Snijd de aardappelen in plakken van 2 mm dik en steek daar rondjes uit van 1½ cm doorsnee. (Was de plakjes aardappel niet!)
- Laat de aardappelrondjes in tot 80°C verhitte boter in ca. 8 minuten gaar worden.
- Haal de langoustinestaartjes uit hun schaal en gebruik die voor de saus

Krokant aardappeltaartje met langoustine en artisjok

Vorbereiding:

Artisjok:

- Maak de sjalot schoon en snijd die fijn; kneus de knoflook.
- Snijd de champignons en de bospeentjes in dunne plakjes.

Bereidingswijze:

Aardappeltaartje en langoustine:

- Zet een met olie ingevette ring (doorsnee van 10 cm) op een bakplaat.
- Leg de aardappelplakjes dakpansgewijs in cirkels in de vormpjes.
- Laat de aardappelplakjes lichtbruin kleuren in de oven (10 minuten op 180°C).
- Verhit 1 eetlepel geklaarde boter in een wijde pan en laat de spinazie met de knoflook al omscheppend op hoog vuur slinken.
- Laat de spinazie uitlekken en druk voorzichtig het vocht eruit.
- Bak de langoustinestaartjes in een koekenpan in het hete ganzenvet op matig hoog vuur in ca. 3 minuten mooi roze.
- Gebruik de schalen voor de saus

Artisjok:

- Laat de boter in een pan uitbruisen en zweet de artisjokken licht aan.
- Voeg het sjalotje, de knoflook, de plakjes champignon en bospeen toe en blus af met de witte wijn.
- Stoof de groente tot de wijn bijna is verdampt; voeg dan de tijm en de helft van de fond toe.
- Breng op smaak met zout en citroensap.
- Roer de groenten regelmatig en voorzichtig om tot ze beetgaar zijn (voeg eventueel extra fond toe als het geheel te droog wordt).
- Neem de artisjokkenbodems uit de pan en snijd elk in 6 gelijke punten.

Serveren:

- Leg bovenop de gebruide aardappelen in de vormpjes 2 gedroogde tomatenpartjes.
- Leg daarop de langoustines.
- Vul de vormpjes af met de spinazie.
- Warm de taartjes 10 minuten op in de oven (100°C).
- Keer de taartjes op voorverwarmde borden.
- Schik de puntjes artisjok (3 p.p.) om de taartjes.
- Druppel de saus op het bord.

Krokant aardappeltaartje met langoustine en artisjok

<i>Saus</i>			
Garnalen doppen	0,5 kg	1,25 kg	2,5 kg
Olijfolie	0,25 dl	0,625 dl	2,5 dl
Bleekselderij	20 gram	50 gram	100 gram
Wortel	20 gram	50 gram	100 gram
Venkel	20 gram	50 gram	100 gram
Prei	20 gram	50 gram	100 gram
Ui	15 gram	37,5 gram	75 gram
Knoflook	1 teen	2,5 teen	5 tenen
Pomodori tomaten	0,5 stuks	4 stuks	8 stuks
Tomatenpuree	42,6 gram	106,5 gram	213 gram
Witte wijn	0,5 dl	1,25 dl	2,5 dl
Cognac	0,2 dl	0,5dl	1 d
Rode port	12,5 ml	31,25 ml	62,5 ml
Korianderzaadjes	5 stuks	12,5 stuks	25 stuks
Witte peperkorrels	0,5 eetlepel	1,25 eetlepel	2,5 eetlepel
Laurierblad	0,5 stuk	1 stuks	2 stuks
Tijm	1 takje	2,5 takje	5 takjes
Citroensap			
Witte peper			
Zout			

Vorbereiding:

Saus:

- Kneus de langoustinescharen die van de staartjes over blijven licht in een ruime bak.
- Doe er de garnalen doppen bij
- Snijd de groenten fijn; snipper de ui en plet de knoflook; plet de peper
- Snijd de tomaten in vieren.
- Was de spinazie en centrifugeer die droog.
- Verhit de olie in een pan en zet hierin de langoustinescharen en de garnalen doppen aan tot al het vocht verdampt is.
- Voeg de groenten en de ui toe en laat die meekleuren tot goudbruin.
- Zweet de tomatenpuree mee en voeg dan de knoflook en de tomaten toe.
- Blus het geheel af met de wijn, cognac en port en laat ook dit vocht helemaal verdampen.
- Voeg zoveel water toe dat de ingrediënten net onder staan.
- Breng het geheel aan de kook en schep het schuim eraf.
- Voeg nu de koriander, peper, laurier en tijm toe en laat de saus 35 minuten zachtjes trekken.
- Zeef de saus in een andere pan en laat hem indampen tot 2 dl.
- Breng de saus op smaak met citroen, witte peper en zeezout.

Velouté van tuinbonen, cannelloni van krab met kruiden

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Velouté:			
Sjalotjes	0,5 stuk	1 stuks	2 stuks
Knoflookteentjes	0,5 teentje	1 teentje	2 teentjes
Schoongemaakte tuinbonen	0,4 kg	1 kg	2 kg
Groentebouillon	0,7 liter	1,75 liter	3,5 liter
Olijfolie	1,2 eetlepels	3 eetlepels	6 eetlepels
Prei	40 gram	100 gram	200 gram
Boter	5 gram	20 gram	40 gram
Peper en zout			
Cannelloni:			
Crab chunks	120 gram	240 gram	480 gram
Olijfolie	1 koffielepel	2 koffielepels	4 koffielepels
Gehakte sjalotjes	1 koffielepel	2 koffielepels	4 koffielepels
Gehakte knoflook	1 mespuntje	2 mespuntjes	4 mespuntjes
Kleine geschilde knolselderij	0,5 stuks	1 stuks	2 stuks
Champignons	50 gram	100 gram	200 gram
Bladpeterselie	10 gram	20 gram	40 gram
Verse room	1,5 dl	3 dl	6 dl
Peper en zout			
Garnering:			
Paprika	0,25 stuks	0,5 stuks	1 stuks
Bieslook	8 sprietjes	20 sprietjes	40 sprietjes
Kervel takjes	8 stuks	20 stuks	40 stuks

Vorbereiding:

Velouté:

- Blancheer de tuinbonen gedurende 4 minuten in kokend water met zout.
- Maak nu de sjalotjes, knoflook en prei schoon en snijd ze fijn.

Cannelloni:

- Snijd de schoongemaakte knolselderij in schijven op de snijmachine, stand 6. (3 per persoon)
- Snijd die schijven weer in rechthoeken van 7 bij 9 cm.

Velouté van tuinbonen, cannelloni van krab met kruiden

Vorbereiding:

Garnituur:

- Snijd de paprika in kleine ruitjes (3 per bord)
- Bewaar voor later.

Bereidingswijze:

Velouté:

- Verwarm de olijfolie in een kookpan en laat de knoflook, sjalotjes en de prei zo'n 5 minuten aanzweten zonder te kleuren.
- Voeg de schoongemaakte tuinbonen toe.
- Giet er de groentebouillon bij en laat zachtjes koken gedurende 25 minuten.
- Pureer de soep en zeef hem

Cannelloni:

- Verwarm de oven voor op 100°C
- Snijd 80 gram (voor 10 personen) van de overgebleven knolselderij in kleine blokjes.
- Doe het zelfde met de champignons.
- Verwarm de olijfolie in een klein pannetje en laat de gehakte sjalot en knoflook even aanzweten.
- Voeg vervolgens de knolselderij en de gesneden champignons er aan toe.
- Laat deze even sudderen zonder te kleuren en bevochtig met room.
- Kruid met peper en zout en laat het mengsel inkoken.
- Snijd het peterselieblad fijn en voeg dit samen met het krabvlees aan het mengsel toe.
- Kruid op smaak.
- Blancheer nu de plakjes knolselderij in gezouten water.
- Neem ze uit het water en laat ze afkoelen op een schone theedoek
- Leg op elk plakje knolselderij in de lengte een lepel van het mengsel en rol ze tot een cannelloni.
- Leg de cannelloni in een beboterde schaal en plaats ze in de voorverwarmde oven.

Serveren:

- Maak de soep voor het serveren warm; controleer nog even op smaak.
- Schep de soep in voorverwarmde borden. (niet te veel)
- Leg hierop de cannelloni.
- Garneer met op elke cannelloni een ruitje paprika, takje kervel en sprietjes bieslook

Gelakte eend en bulgur met gedroogd fruit

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Vlees:</i>			
Eendenborsten	2 stuks	4 stuks	8 stuks
Kruiden mengsel of Raz el hanout	12 gram	24 gram	48 gram
Acacia honing	20 gram	40 gram	80 gram
<i>Bulgur:</i>			
Grove bulgur	80 gram	160 gram	320 gram
Gevogelte bouillon	1,5 dl	3 dl	6 dl
Fijn gehakte sjalotjes	0,5 stuks	1 stuks	2 stuks
Gehakte knoflook	0,5 teentje	1 teentje	2 teentjes
Boter	50 gram	100 gram	200 gram
Tutti frutti (gedroogd fruit)klein gesneden	100 gram	200 gram	400 gram
Bruine fond	4 dl	8 dl	1.6 liter
Port	15 cl	37,5 cl	75 cl
Rode wijn	15 cl	37,5 cl	75 cl
Laurierblaadje	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Tijm	1 takje	2 takjes	4 takjes
Kruidnagels	2 stuks	4 stuks	8 stuks
Vijf-kruidenpeper mengsel	0,5 koffielepels	1 koffielepel	2 koffielepel
Koude boter	30 gram	60 gram	120 gram
<i>Garnering:</i>			
Sesamkrokantje	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Verse laurierblaadjes			
Verse rozemarijn			

Vorbereiding:

Vlees en saus:

- Kruid de eendenborsten met zout en peper.
- Bak ze in een warme braadpan aan de velkant gedurende 6 minuten.
- Draai ze om en bak nog twee minuten.
- Haal ze uit de pan en leg ze in een braadslee
- Schenk het vet uit de pan en deglaceer die met de port.
- Bevochtig met de rode wijn.
- Voeg er de bruine fond, het kruidenmengsel, de kruidnagels, tijm en laurier aan toe.
- Laat tot 1/3 inkoken.

Gelakte eend, bulgur met gedroogd fruit

Vorbereiding:

Bulgur:

- Was de bulgur en doe die in een pan samen met gevogelbouillon, gehakte sjalotjes en gehakte knoflook.
- Breng aan de kook en laat gedurende 10 minuten op een zacht vuurtje koken.
- De bouillon moet helemaal worden opgenomen door de bulgur.
- Haal de pan van het vuur en voeg er het gedroogde fruit aan toe.
- Breng op smaak met peper en zout en boter.
- Houd warm.

Bereidingswijze:

Saus:

- Giet de saus door een fijne puntzeef en houd ze apart.

Vlees:

- Verwarm de oven voor op 150°C
- Bestrijk de eendenborsten met behulp van een kwastje met honing.
- Verdeel hier wat saus over.
- Ze de borsten 5 minuten in de warme oven.

Serveren:

- Verwarm de saus en bind eventueel met de koude boter.
- Snijd hert borstvlies in plakjes.
- Verdeel het bulgurmengsel in roestvrije stalen vormpjes of ringen over de voorverwarmde borden.
- Leg de eendenplakjes ernaast en een lepel saus eromheen.
- Garneer met een knapperig sesamkoekje.
- Steek de verse kruiden in de bulgur.

Hertenrug met boterraapjes en pommes dauphine, saus van bloedworst en sinaasappelkaantjes

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Vlees:			
Hertenrugfilet (vuil)	500 gram	1250 gram	2500 gram
zonnebloemolie			
Saus:			
Vleesjus	1,5 dl	3,75 dl	7,5 dl
Katenspek	40 gram	100 gram	200 gram
Kruidnagels	2 stuks	4 stuks	8 stuks
Peperkorrels	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Bloedworst	35 gram	87,5 gram	175 gram
Gemalen kaneel			
Aceto balsamico	scheutje	scheut	scheut
Boterraapjes:			
Boterraapjes	2 stuks	4 stuks	8 stuks
Boter	14 gram	60 gram	80 gram
Peper en zout			
Kleine meloes uitjes	12 stuks	30 stuks	60 stuks
Kippenfond	1 dl	2,5 dl	5 dl
Tijm	2 takjes	5 takjes	10 takjes
Azijn			
poedersuiker	scheutje	scheut	scheut
Sinaasappelkaantjes:			
Sinaasappel	1,5stuks	3 stuks	6 stuks
Vetspek (zonder zwoerd)	100 gram	250 gram	500 gram
Zout			
Gebrande pistachenootjes	20 gram	50 gram	100 gram
Pommes dauphine:			
Zie ander recept			
Garnering:			

Hertenrug met boterraapjes en pommes dauphine, saus van bloedworst en sinaasappelkaantjes

Vorbereiding:

Sinaasappelkaantjes:

- Schil de sinaasappel met een dunschiller, en droog de schillen in een oven van 80°C tot ze hard zijn.
- Vermaal ze tot poeder in een keukenmachine (of koffiemolen).

Saus van bloedworst:

- Zet voor de saus van bloedworst de vleesjus op met het katenspek, kruidnagels, peperkorrels en de bloedworst.
- Laat 25 minuten in een gesloten pan trekken en pureer in de keukenmachine.
- Passeer door een fijne zeef en breng op smaak met een klein beetje gemalen kaneel en klontje boter en een scheutje aceto balsamico.

Boterraapjes:

- Snijd de boterraapjes in plakken van 1 cm dik.
- Steek rondjes uit met een steker van 2 cm doorsnede.
- Kook af in gezouten water.
- Zet de uitjes op met de kippenfond en de tijm en kook in tot de uitjes gaar zijn.
- Voeg naar smaak azijn en suiker toe en kook verder in tot de uitjes mooi glimmen.

Bereidingswijze:

Vlees:

- Braad de hertenrug aan in de zonnebloemolie.
- Laat het vlees daarna rusten.
- Verwarm de oven voor op 150°C

Vlak voor het opdienen

- Het vlees een oven van 150°C plaatsen en tot een kern temperatuur van 49°C
- Laat dit ook nog even rusten
- En warm voor het opdienen op in ongeveer 3 minuten (afhankelijk van de dikte van het vlees)

Sinaasappelkaantjes:

- Rooster de pistachenootjes in een droge koekenpan.
- Hak ze fijn (in de keukenmachine).
- Snijd het vetspek in dobbelsteentjes.
- Bak het vetspek goed uit in een pan tot het spek uitgebruist is.
- Laat afkoelen in een zeef.
- Hak de kaantjes met een mes, meng de sinaasappelpoeder erdoor en voeg wat zout toe.

Hertenrug met boterraapjes en pommes dauphine, saus van bloedworst en sinaasappelkaantjes

Serveren:

- Leg het vlees in dunne plakjes op het midden van voorverwarmde borden.
- Leg aan de bovenkant 2 aardappel dauphines.
- Leg links van het vlees 3 raapjes.
- Leg rechts van het vlees 3 uitjes.
- Strooi de gehakte pistachenootjes en het sinaasappelmengsel over het vlees.
- Drapeer de saus naast / rondom het vlees.

Aardappels Dauphine

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Aardappels:</i>			
Aardappels	280 gram	700 gram	1400 gram
Boter	30 gram	75 gram	150 gram
Ei	1 stuk	1 stuk	2 stuks
<i>Beslag:</i>			
Water	0.64 dl	1.6 dl	3.2 dl
Boter	18 gram	45 gram	90 gram
Ei	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Bloem	10 gram	30 gram	50 gram
Nootmuskaat			
Zout en peper			

Materiaal:

Kookpan	Pureeknijper	Bekken	Garde
Spatel	Schilmesje	Spuitzak met kartelmondje	Bakpapier
Frituurpan			

Vorbereiding:

Aardappelen

- Schil de aardappelen en kook ze gaar in water met zout.
- Giet ze af en stoom ze droog.
- Druk de aardappels door een pureeknijper.
- Spatel de boter en het ei door de puree.

Beslag:

- Breng het water met de boter aan de kook en voeg de gezeefde bloem toe.
- Laat het al roerend gaar worden, totdat zich een bal vormt.
- Haal de pan van het vuur en roer er één voor één de eieren door.
- Voeg de massa aan de puree toe en breng het op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
- Laat het geheel afkoelen en doe de massa in een spuitzak met een gekarteld spuitmondje.
- Leg bakpapier op een bakplaat en spuit hierop mooie rozetjes (niet te groot). 2 per persoon.

Serveren:

- Verwarm de oven tot 180°C.
- Bak de rozetten in ± 10 minuten mooi goudbruin.

Karamelmousse met frambozen, specerijencake en yoghurtcrème

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten:			
Water	0,8 dl	2 dl	4 dl
Suiker	40 gram	100 gram	200 gram
Frambozen	16 stuks	40 stuks	80 stuks
Amandelijs (zie recept)	4 quenelles	10 quenelles	20 quenelles
<i>Frambozensaus:</i>			
Frambozen	120 gram	300 gram	600 gram
Poedersuiker	106 gram	65 gram	130 gram
Citroensap			
<i>Specerijencake:</i>			
Boter	100 gram	200 gram	400 gram
Suiker	100 gram	200 gram	400 gram
Zout			
Citroensap	2 ml	4 ml	8 ml
Eieren	2 stuks	4 stuks	8 stuks
Bloem	100 gram	200 gram	400 gram
Bakpoeder	0,25 eetlepel	0,5 eetlepel	1 eetlepel
Koekkruiden	12,5 gram	25 gram	50 gram
<i>Tuillebeslag:</i>			
Eiwit	24 gram	60 gram	120 gram
Suiker	28 gram	70 gram	140 gram
Zout	snufje	1 gram	2 gram
Bloem	20 gram	50 gram	100 gram
Boter	16 gram	40 gram	80 gram
<i>Yoghurtcrème:</i>			
Hangop van yoghurt	1,2 dl	3 dl	6 dl
Honing	0,5 eetl	1 eetl	2 eetl
<i>Karamelmousse:</i>			
Karamelcrème (zie recept)	200 gram	500 gram	1000 gram
Eiwit	56 gram	140 gram	280 gram
Heldere karamelsaus (zie recept)	20 gram	50 gram	100 gram
Poedersuiker	16 gram	40 gram	80 gram

Karamelmousse met frambozen, specerijencake en yoghurtcrème

Vorbereiding:

- Breng het water met de suiker aan de kook.
- Laat het enkele minuten koken tot een stroop.
- Laat de suikerstroop afkoelen.

Specerijencake:

- Verwarm de oven voor op 170°C.
- Beboter een cakeblik.
- Klop de boter, suiker, zout en citroenrasp luchtig.
- Werk één voor één de eieren erdoor.
- Meng de bloem met bakpoeder en koekkruiden.
- Zeef het mengsel en spatel het luchtig door de botermassa.
- Schep het beslag in het cakeblik en bak de cake af.

Frambozensaus:

- Pureer de frambozen en roer er de poedersuiker door.
- Breng de saus op smaak met citroensap.
- Zeef de saus en zet die in de koelcel.

Tuillebeslag:

- Vermeng het eiwit met suiker en zout.
- Voeg de gezeefde bloem toe.
- Roer de gesmolten boter door het beslag.
- Laat het beslag 2 uur rusten op een koele plaats.

Bereidingswijze:

Specerijencake:

- Snijd dikke plakken van de afgekoelde cake en steek er met een ronde steker halve maantjes uit.

Tuilles:

- Leg met behulp van een sjabloon van 3 x 18 cm, 10 repen van het beslag op een siliconenmat.
- Bak de repen af in een oven van 140°C.
- Rol elke reep, direct uit de oven, om een ring van 4 cm doorsnede.

Karamelmousse met frambozen, specerijencake en yoghurtcrème

Yoghurtcrème:

- Roer de honing door de yoghurt.

Karamelmousse:

- Roer de karamelcrème glad.
- Klop het eiwit schuimig, voeg de heldere karamelsaus en poedersuiker toe en klop het eiwit verder stijf.
- Meng 1/3 van het eiwit door de karamelcrème; spatel daarna de rest er luchtig door.

Serveren:

- Leg de tuilleringen rechtop, midden op de borden en spuit er de karamelmousse in.
- Drenk de halve maantjes heel even in de suikerstroop en amandellikeur.
- Leg de halve maantjes specerijencake tegen de tuilleringen aan.
- Leg de frambozen naast de ring en schep er de frambozensaus overheen.
- Schep de yoghurtcrème naast de frambozen.
- Leg het ijs op de specerijencake.

Amandelijs / heldere karamelsaus / karamelcrème

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Amandelijs</i>			
Eierdooiers	30 gram	75 gram	150 gram
Suiker	31 gram	75 gram	156 gram
Vanillestokje	0,25 stuks	0,5 stuks	1 stuks
Amandelpoeder	50 gram	125 gram	250 gram
Melk	0,2 dl	1 dl	2 dl
Room	0,25 dl	0,6 dl	1,25 dl
<i>Heldere karamelsaus:</i>			
Suiker	40 gram	100 gram	200 gram
Water	0,2 dl	0,5 dl	1 dl
<i>Karamelcrème:</i>			
Suiker	48 gram	120 gram	240 gram
Room	1,2 dl	3dl	6 dl
Eidooier	48 gram	120 gram	240 gram
Gelatinebladen	1,5 stuks	4 stuks	10 stuks

Bereidingswijze:**Amandelijs:**

- Klop de eidooiers en een derde van de suiker tot de dooiers lichtgeel en luchtig zijn.
- Kook de rest van de suiker, gespleten vanillestokjes en het amandelpoeder in de melk en de room; zeef dit mengsel.
- Giet dit al roerend bij de eidooiers.
- Giet de vloeistof terug in de pan en verwarm hem op matig vuur, al roerend tot 82°C.
- Koel de massa snel terug.
- Laat in de ijsmachine draaien tot het ijs taai en luchtig is. (Let op: is snel klaar.)

Heldere karamelsaus:

- Verwarm de suiker tot die goudbruin is.
- Blus af met het water en laat de saus zachtjes koken tot alle suiker is opgelost.

Karamelcrème:

- Verwarm de room licht; week de gelatineblaadjes in koud water.
- Kook de suiker tot een goudbruine karamel en blus deze af met de warme room.
- Blijf op zacht vuur roeren tot de karamel helemaal is opgelost.
- Voeg de eidooier toe en verwarm het mengsel tot 82°C.
- Roer er geweekte gelatine door.
- Laat de crème opstijven in de koeling.



3 'Egxelej g'xcp'U0Lcmqduiej gr gp''



4 'M qncpv'ctf cr r gncct dg'b gy'icpi qwulpq''



5 Velouté van tuinbonen en cannelloni van krab



4 Gelakte eend en bulgur met gedroogd fruit



5 Hertenrugfilet met boterraapjes



6 Karamelmousse met frambozen





**Maandmenu
december 2012**

Aperitief: *Rode of witte huiswijnen*

Ceviche van Sint Jakobschelpen met espuma van groene asperges

Wijnadvies: Alevilla of Chablis

Krokant aardappeltaartje met langoustine en artisjok

Wijnadvies: Alevilla of Domaine Haut Magret

Velouté van tuinbonen en cannelloni van krab

Wijnadvies: Alevilla of Vina Sol

Gelakte eend en bulgur met gedroogd fruit

Wijnadvies: Cesari Boscarel of Corvo Nero d'Avola

**Hertenrugfilet met boterraapjes en pommes dauphine met een
saus van bloedworst en sinaasappelkrokantjes**

Wijnadvies: Cesari Boscarel of Chateau Malmaison

Karamelmousse met frambozen, specerijecake en yoghurtcrème

Wijnadvies: Dessertwijn

Mokka

Domaine Haut Magret Cuvée Prestige 2011

Vin de Pays des Côtes de Gascogne, Frankrijk

Druivensoort: Colombard en Sauvignon Blanc

De wijngaarden van de Gascogne liggen in het zuidwesten van Frankrijk.

Domaine Haut Magret is een heerlijke frisse witte wijn, in de neus zeer fruitig en bloemig met hints van citrus fruit. De smaak is droog met een soepele lange afdronk.

Vina Sol Torres 2011 D.O. Penedes, Catalunya, Spanje

Druivensoort: Parellada

Het wijngebied Penedes ligt ten zuiden van de stad Barcelona. Eén van de meest Vooraanstaande producenten in dit gebied is het familiebedrijf Miguel Torres.

De Vina Sol is een verrassende, fris geurende en prettige droge wijn van de lokale Parellada druif, die hier groeit op de hoger gelegen hellingen van het Montserrat gebergte. Een frisse wijn van een voor ons niet zo bekende druif.

Alevilla 2011 D.O. Rueda, Spanje

Druivensoort: Verdejo

Rueda is een gebied in het noordwesten van Spanje. Dit gebied is nog relatief

Jong want het kreeg pas in 1980 zijn Denominacion De Origen. De karakteristieke smaak van de autotochtone druif, Verdejo, zijn zowel in geur als smaak direct te herkennen. Deze druif geeft veel aroma's van bloemen en citrusfruit. De afdronk is fris met een aangename zuurgraad.

Esporao Branco Reserva 2011 Alentejo, Portugal

Druivensoort: Arinto, Antao en Roupeiro

Een unieke blend van druivenrassen geven deze wijn, na zorgvuldige vinificatie, zijn unieke smaak en geur. Handmatige pluk in de vroege ochtend, waarna separaat selectie volgt op kwaliteit en vinificatie. Elegante smaak van kruisbes, grapefruit en bloesem met een lichte tint van specerij. Zeer toegankelijk met een zacht en droog karakter. Eén van de beste kwaliteitswijnen uit deze streek van Portugal met een wereldwijde bekendheid en faam en één van de mooiste en schoonste wijngaarden.

Chablis Le Prieuré Premier Cru Beauroy Bourgogne, Frankrijk

Druivensoort : Chardonnay

Er zijn meer dan vijftien wijnen die de gewilde titel Premier Cru mogen dragen, maar Beauroy is één van de beste. Goudkleurig van kleur, fruitig van geur. De smaak geeft veel body en finesse, met een droge, licht vette afdronk.

Twin Rivers 2011 Zuid Oost Australië

Druivensoort: Shiraz

Een krachtige en complexe wijn. Shiraz elementen als rijpe pruimen en zwarte bessen worden afgewisseld met karakteristieke van koffie en karamel.

Een heerlijke, stevige en complete wijn die aan tafel een uitstekende combinatie zal vormen met bijvoorbeeld veel gegrilde roodvlees gerechten.

Corvo Nero d'Avola 2009 Sicilië, Italië

Druivensoort: Negroamara en Malvasia Nera

Van het eiland onder aan de laars van Italië spreekt men over de wijnen van de vulkaan Etna. Zachte mineralen en in de afdronk proef je vulkanisch terroir.

Een zeer smakelijke zachte wijn die pasta's en andere lichte gerechten uitstekend zal begeleiden.

De ideale serveer temperatuur is tussen 16 en 18 graden.

Cesari Boscarel 2010 Veneto, Italië

Druivensoort: Cabernet Sauvignon, Merlot en Sangiovese

Het pure fruit in deze wijn wordt verkregen door een gecontroleerde gisting op een constante temperatuur. Na een rustperiode op fles 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, warme afdronk met verfijnde tannines.

Château Malmaison 2004 Moulis en Médoc, Frankrijk

Druivensoort: Cabernet Sauvignon, Merlot en Cabernet Franc

Dit bijzondere wijngoed is gesticht rond 1820 en is in het bezit van de familie Rothschild.

Sinds 1977 is het Chateau geleidelijk aan gerenoveerd tot een goed staat van onderhoud. Met een smaakpallet van zwart fruit, ronde tannines.

Gemaakt van geselecteerde druiven die met de hand worden geplukt.

Met een licht vetje en een aangename afdronk die lang blijft hangen.

Een absolute topper voor de kerstmaand.