

Maandmenu



Februari 2012

Heerlijkheid van Schotse zalm en gerookte paling

Pittige tomatensoep met rode paprikaroom

Zoete Spaanse ui gevuld met zwezerik en cantharellen

Variatie van topinamboer met snoekbaars en rivierkreeftjes

Witte chocolademousse met pruimencompote
en gezouten pinda's

Mokka

Heerlijkheid van Schotse zalm en gerookte paling

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Zalm:			
Gerookte Schotse zalm (plakje 21x4cm)	200 gram	500 gram	1000 gram
Zure room	5 gram	12,5 gram	25 gram
Komkommer	0,5 stuk	1,25 stuk	2,5 stuks
Dille fijn gehakt	3 gram	6 gram	12 gram
Zalmkaviaar	60 gram	150 gram	300 gram
Palingmousse:			
Gerookte palingfilets	100 gram	250 gram	500 gram
Slagroom (geklopt)	1 dl	2.5 dl	5 dl
Gevogeltefond	0,7 dl	1,8 dl	3,5 dl
Gelatine	1, 5 blaadje	3 blaadjes	6 blaadjes
Zout			
Peper			
Toastbrood	4 sneetjes	10 sneetjes	20 sneetjes
Garnering:			
Dille	4 takjes	10 takjes	20 takjes
Bieslook	4 sprietjes	10 sprietjes	20 sprietjes

Materiaal:

Magimix	Steeipan	Litermaat	Fijne zeef
Garde	Snijplank	messen	Rvs Vormpjes 6cm Ø en 4 cm hoog

Vorbereiding:

Mousse:

- Week de gelatine in koud water
- Breng de gevogeltefond aan de kook en los daarin de gelatine op.
- Haal de pan van het vuur en zet in een bak op ijswater om af te koelen.
- Pureer de paling in de magimix en wrijf de puree door een fijne zeef.
- Meng de puree met 1,2 dl (voor 10 pers) van de gevogeltegelei en houd de rest apart voor de afwerking.
- Meng de geklopte slagroom door de puree en breng die op smaak met zouten peper.

Vorbereiding:

Zalm:

- Schil de komkommer en haal de zaadjes eruit en snijd de komkommer in fijne brunoise.
- Meng voorzichtig de zure room, de dille, de komkommerblokjes en de helft van de zalmkaviaar in een kom.

Heerlijkheid van Schotse zalm en gerookte paling

Bereidingswijze:

Zalm:

- Bekleed roestvrijstalen vormpjes (6 cm doorsnee en 4 cm hoog) met de gerookte zalm.
- Vul de vormpjes voor de helft met de palingmousse en laat die opstijven in de koeling.
- Verdeel boven op de opgesteven palingmousse het zalm-kaviaarmengsel.
- Vul aan met de resterende palingmousse.
- Plaats opnieuw in de koeling om weer op te stijven.
- Giet vervolgens een dun laagje van de gevogeltegelei over de vormpjes en laat opnieuw opstijven.

Serveren:

- Haal de mousse uit de vormpjes.
- Neem koude borden en schik de mousse hierop.
- Garneer de borden met de bieslooksprietjes, kervel en dilletakjes.
- Eventueel verder garneren met wat lobbige zure room
- Serveer hierbij de sneetjes toast.

Pittige tomatensoep met rode paprikaroom

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Soep:</i>			
Pruimtomaten	600 kg	1,5 kg	3 kg
Rode chilipepers	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Rode paprika	0,5 stuk	1 stuk	2 stuks
Knoflook	2,5 stuk	6 stuks	12 stuks
Zongedroogde tomatenpasta	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Rode uien	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Olijfolie	0,2 dl	0,5 dl	1 dl
Groentebouillon	2 dl	4 dl	8 dl
Zout			
Peper			
<i>Paprikaroom:</i>			
Rode paprika	0,6 stuk	1,25 stuks	2,5 stuk
Olijfolie	6 ml	12,5 ml	25 ml
Crème fraîche	0,75 dl	1,5 dl	3 dl
Tabasco	1 druppel	2 druppels	4 druppels
<i>Garnering:</i>			
Rucolasla			

Materiaal:

Braadslee	Magimix	Litermaat	zeef
-----------	---------	-----------	------

Vorbereiding:

Soep:

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Snijd de tomaten doormidden
- Verwijder de zaden en zaadlijsten van de chilipepers
- Halveer de paprika en verwijder de zaden en zaadlijsten.
- Pel en hak de ui grof; doe dit ook met de knoflook.
- Leg de tomaten, chilipepers, rode paprika, uien, knoflook en de tomatenpasta op een bakblik.
- Schud alle groenten door elkaar en besprenkel er de olijfolie over.
- Schud de groenten nog eens door elkaar en rooster ze 30 minuten tot ze zacht zijn en het vel van de paprika enigszins donker bruin is
- **(de paprika's voor de paprikaroom kunnen tegelijk geroosterd worden)**

Pittige tomatensoep met rode paprikaroom

Vorbereiding:

Paprikaroom:

- Halveer de paprika's en verwijder de zaden en zaadlijsten.
- Leg de halve paprika's met het vel naar boven op een bakblik.
- Smeer ze in met olijfolie en rooster ze in de oven (**tegelijk met die voor de soep**).

Bereidingswijze:

Paprikaroom:

- Leg de gare stukken paprika voor de paprikaroom in een plastic zak en sluit deze.
- Pel het vel van de stukken paprika en pureer het vruchtvlies samen met de helft van de crème fraîche met de staafmixer.
- Giet het mengsel in een kom en roer de rest van de crème fraîche erdoor.
- Breng de room op smaak met zout, peper en tabasco en zet koel weg.

Soep:

- Maal de geroosterde groenten in gedeeltes en doe bij elke portie een schep bouillon zodat het een gladde, dikke puree wordt.
- Wrijf de puree door een zeef en roer er desgewenst wat extra bouillon door om de soep te verdunnen.
- Warm de soep langzaam op en breng op smaak.

Serveren:

- Schep de soep in voorverwarmde soepborden.
- Schep in het midden een lepel paprikaroom.
- Leg er een bergje rucolablaadjes op.

Zoete Spaanse ui gevuld met zwezerik en cantharellen

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Kalfszwezerik	280 gram	700 gram	1400 gram
Zoete Spaanse uien, grote	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Witte champignons, grote	3 stuks	8 stuks	16 stuks
Bloem			
Gehakte sjalotjes	2 theelepels	5 theelepels	10 theelepels
Gehakte knoflook	1 theelepel	2,5 theelepels	5 theelepels
Gehakte tijm	1 theelepel	2,5 theelepels	5 theelepels
Gehakte peterselie	1 theelepel	2,5 theelepels	5 theelepels
Room	0,8 dl	2 dl	4 dl
Boter	40 gram	100 gram	200 gram
Zout			
Peper			
Pancetta	4 plakjes	10 plakjes	20 plakjes
Bruine fond	4 dl	10 dl	20 dl
Rode wijn	1 dl	2,5 dl	5 dl
Rode port	0,8 dl	2 dl	4 dl
Boter	25 gram	62,5 gram	125 gram
Cantharellen	20 stuks	50 stuks	100 stuks

Materiaal:

Kookpan	Snijplank	Messen	Litermaat
Koekenpan			

Vorbereiding:

Zwezerik:

- Spoel de zwezerik een aantal keren in koud water dat regelmatig verversst wordt.
- Kook ze 10 minuten in kokend gezouten water.
- Dompel ze meteen in ijswater, pel ze en maak ze schoon.

Zoete Spaanse uien:

- Verwarm de kleine oven voor op 175°C.
- Was de uien en verwijder het eerste blaadje van de schil.
- Maak een snee in de voet van de uien en prik er 4 à 5 keer in met het puntje van een mesje.
- Kook de uien gedurende 15 minuten in kokend gezouten water.
- Haal ze eruit met behulp van een schuimspaan en laat ze uitlekken.
- Leg de uien op een bakplaat en bak ze gedurende 1 uur en 15 minuten in de hete oven.
- Haal ze eruit en laat ze afkoelen.

Zoete Spaanse ui gevuld met zwezerik en cantharellen

Vorbereiding:

Witte champignons:

- Snijd de champignons in fijne blokjes.

Pancetta:

- Droog de plakjes pancetta onder de warmtebrug.

Bereidingswijze:

Zoete Spaanse uien:

- Snijd met een gekarteld mes het hoedje van de uien (**bewaar voor later**) en verwijder het vruchtvlies met een lepel.
- Snijd eventueel een stukje van de voet, zodat de ui recht staat.
- Hak het vruchtvlies grof en houd het apart.
- Zet het hoedje onder de ui.

Witte champignons:

- Smelt een klontje boter en laat er de fijngehakte sjalotjes en de knoflook in uitzweten.
- Doe de champignons erbij en schep goed om.
- Voeg de uienpulp, de tijm en de peterselie toe.
- Giet de room erbij en laat het mengsel zachtjes sudderen tot het mooi gebonden is.
- Breng op smaak met peper en zout en houd de vulling warm.

Zwezerik:

- Verwarm de oven voor op 200°C
- Snijd de zwezerik in blokjes van 2 x 2 cm (4 per persoon); .kruid ze met peper en zout.
- Haal kort voor het serveren de blokjes door de bloem en bak ze in boter lichtbruin.
- Gaar ze verder in de oven gedurende 4 minuten

Saus:

- Laat de bruine fond samen met de wijn en de port tot 1/8 inkoken.
- Monteer de saus met wat koude boter en breng op smaak; laat de saus niet meer koken.
- Houd de saus warm.

Cantharellen:

- Borstel en was de cantharellen en verwijder het onderste stuk van de steel.
- Doe ze in de slacentrifuge en draai het overtollige vocht eruit.
- Bak ze kort in de boter en kruid met zout en peper.

Serveren:

- Verwarm de uien kort voor het serveren
- Vul de uien met het warme champignonuienmengsel.
- Leg ze in het midden van voorverwarmde borden
- Leg de zwezerik op de vulling en daarop een plakje gedroogde pancetta.
- Verdeel de cantharellen rondom de ui en lepel wat saus op de borden.
- Garneer met een takje tijm en een laurierblaadje.

Variatie van topinamboer met snoekbaars en rivierkreeftjes

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Voor de topinamboerravioli en chips:</i>			
Topinamboer (geschild)	120 gram	300 gram	600 gram
boter	20 gram	50 gram	100 gram
Groentebouillon	1,5 dl	3,75 dl	7,5 dl
Zeezout			
Witte peper			
Geklaarde boter			
<i>Rivierkreeftjes:</i>			
Rivierkreeftenstaartjes (gekookt)	12 stuks	30 stuks	60 stuks
Boter	1 theelepel	2,5 theelepels	5 theelepels
zout			
<i>Snoek:</i>			
Snoekbaarsfilet met vel à 80 gram per stuk	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Boter	1 theelepel	2,5 theelepels	5 theelepels
Zonnebloemolie			
Kerriekruid	1 takje	2,5 takje	5 takjes
Groentebouillon	1 eetlepel	2,5 eetlepels	5 eetlepels
Groene peperkorrels, droge zeezout	1 theelepel	2,5 theelepels	5 theelepels
<i>Garnering:</i>			
Kerriekruid			
Dragonblaadjes			
Bieslook			
Korianderblaadjes			

Materiaal:

Snijplank	Messen	Litermaat	Steelpan
Vijzel	koekenpan	Staafmixer	zeef

Vorbereiding:

Topinamboerravioli en topinamboerchips:

- Snijd de topinamboer in dunne schijfjes; zoek de mooiste schijfjes uit (de helft).
- Bak de resterende helft van de schijfjes in 10 gram boter aan.
- Giet 1 dl groentebouillon erbij en laat ze op zacht vuur, met het deksel op de pan, gaar worden.
- Pureer met de staafmixer; wrijf de puree door een zeef en breng op smaak met peper en zout.

Variatie van topinamboer met snoekbaars en rivierkreeftjes

Vorbereiding:

Rivierkreeftjes:

- Controleer of de darmpjes van de rivierkreeftenstaartjes verwijderd zijn.
- Verwijder indien nodig.

Snoekbaars:

- Plet de groene peperkorrels met wat zeezout in een vijzel.

Bereidingswijze:

Topinamboerravioli en topinamboerchips:

- Blancheer per persoon 6 schijfjes topinamboer in kokend water met zeezout.
- Spoel ze koud af en dep ze droog.
- Verdeel de puree over de helft van de schijfjes topinamboer.
- Dek de puree af met een ander schijfje; druk de randen wat aan.
- Bak de resterende schijfjes in geklaarde boter voor (niet bruin).
- Bak ze kort voor het serveren in frituurolie tot krokante lichtbruine chips.
- Laat ze op keukenpapier uitlekken.
- Verwarm kort voor het serveren de topinamboerravioli licht in de resterende boter met wat groentebouillon.

Rivierkreeftenstaartjes:

- Verwarm de rivierkreeftenstaartjes kort voor het serveren licht.

Snoekbaars:

- Verhit de zonnebloemolie in een pan met antiaanbaklaag.
- Bak de snoekfilets op de huidkant op niet te hoog vuur glazig.
- Schep tijdens het bakken met een lepel hete olie over de vis.
- Giet vervolgens de olie uit de pan.
- Doe de boter en 1 takje kerriekruid in de pan bij de vis,
- Bedruip de vis met de hete boter en keer de filets om.
- Voeg de groentebouillon toe en breng op smaak.
- Kruid de vis met het groene-peperzout.

Serveren:

- Leg de snoekfilet op warme borden.
- Druppel wat van het braadvocht eromheen.
- Rangschik de rivierkreeftenstaartjes en de topinamboerravioli eromheen.
- Garneer het gerecht met de topinamboerchips, blaadjes kerriekruid, dragonblaadjes, kervelblaadjes en bieskook.

Witte chocolademousse met pruimencompote en gezouten pinda's

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Witte chocolademousse:</i>			
Witte chocolade	150 gram	375 gram	750 gram
Boter	0,5 eetlepel	2,5 eetlepel	5 eetlepels
Slagroom	150 ml	375 ml	750 ml
Ei wit	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Gelatine	2 blaadjes	5 blaadjes	10 blaadjes
Zout			
Poedersuiker	2 eetlepels	5 eetlepels	10 eetlepels
Sinaasappellikeur	0,5 eetlepel	2,5 eetlepel	5 eetlepels
<i>Pruimencompote:</i>			
Gedroogde pruimen zonder pit	200 gram	500 gram	1000 gram
Rode wijn	2 dl	5 dl	10 dl
Vanillesuiker	7 gram	14 gram	28 gram
Kruidnagels	2 stuks	4 stuks	8 stuks
Water	0.6 dl	3 dl	6 dl
Suiker	40 gram	100 gram	200 gram
Kaneelstokje	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Sinaasappel	1 stuk	2 stuks	4 stuks
<i>Garnering:</i>			
Zoute pinda's	1 eetlepel	2,5 eetlepel	5 eetlepels

Materiaal:

Steelpan	Bekken	Garde	spatel

Vorbereiding:

Witte chocolademousse:

- Smelt de witte chocolade en de boter au bain-marie.
- Klop de slagroom lobbijg

Witte chocolademousse met pruimencompote en gezouten pinda's

Vorbereiding:

Witte chocolademousse:

- Week de gelatine in koud water.
- Klop de eiwitten met een snufje zout stijf en voeg de poedersuiker toe.
- Verwarm de likeur met 1 eetlepel water in een pannetje en los de uitgeknepen gelatine hierin op.
- Spatel het eiwitschuim door de gesmolten chocolade.
- Roer het gelatine mengsel erdoor.
- Spatel voorzichtig de slagroom door het chocolademengsel.
- Laat de chocolademousse afgedekt minmaal 2,5 uur opstijven in de koeling.

Pruimencompote:

- Was de pruimen en zet ze 8 uur van te voren in de week. (staat klaar!)
- Voeg de wijn, de suiker, het zakje vanillesuiker, het kaneelstokje, het sinaasappelsap en de kruidnagel toe.

Bereidingswijze:

Pruimencompote:

- Kook de pruimen op een zacht vuur in ca. 20 minuten gaar met het deksel op de pan.
- Haal het kaneelstokje en de kruidnagels uit de pan en laat de pruimencompote afkoelen.
- Snijd de pruimen doormidden.

Serveren:

- Doe in een mooi glas wat witte chocolademousse en daarop wat pruimencompote.
- Vervolgens wat chocolademousse en daarop wat pruimencompote
- Als laatste weer wat witte chocolademousse
- Garneer met de zoute pinda's.



1 Heerlijkheid van Schotse zalm en gerookte paling



2 Pittige tomatensoep met rode paprikaroom



3 Zoete Spaanse ui gevuld met zwezerik



4 Variatie van topinamboer met snoekbaars



5 Witte chocolademousse met pruimencompote





Maandmenu Februari 2012

Aperitief: *Rode of witte huiswijnen*

Heerlijkheid van Schotse zalm en gerookte paling

Wijnadvies: Domaine Ferrandière of Marrone Tartufo 2010

Pittige tomatensoep met rode paprikaroom

Zoete Spaanse ui gevuld met zwezerik en cantharellen

Wijnadvies: Erumir blanco 2010 of Pfaffl Zeiseneck 2010

Variatie van topinamboer met snoekbaars en rivierkreeftjes

Wijnadvies: Pfaffl Zeiseneck 2010

Witte chocolademousse met pruimencompote en gezouten pinda's

Wijnadvies: Dessertwijn

Koffie, Espresso, Cappuccino