

## Maandmenu



Januari 2012

Met kroepoek gepaneerde gamba's  
met een zoetzure saus en spitskoolsalade

\*\*\*\*\*

Velouté van witlof met gember en chinoise van chorizo

\*\*\*\*\*

Schelvis met salie in bladerdeeg  
en sjalottencompote

\*\*\*\*\*

Varkenshaas in prosciutto met truffeltapenade

\*\*\*\*\*

Fruit-wijnsoep met mascarpone-ijs

\*\*\*\*\*

Mokka

## Met kroepoek gepaneerde gamba's met een zoetzure saus en spitskoolsalade

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<i>Saus van Granny Smith:</i>			
Zoete pepers	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Granny Smith appel	1 stuk	1 stuk	2 stuks
Frambozenazijn	40 ml	100 ml	200 ml
Gembersiroop	40 ml	100 ml	200 ml
Laoswortel (geraspt)	3 gram	7,5 gram	15 gram
Knoflook	1 teentje	5 teentjes	2 teentjes
Tabasco	3 druppels	5 druppels	10 druppels
Zout			
Peper			
<i>Gamba's:</i>			
Rauwe kroepoek (gekleurd of wit)	80 gram	200 gram	400 gram
Gamba's 16/20 (gepeld met de staart)	8 stuks	20 stuks	40 stuks
Bloem	30 gram	75 gram	150 gram
Eiwit	0,4 dl	1 dl	2 dl
Zout			
Peper			
Sojaolie om te frituren			
<i>Zoetzuur van spitskool:</i>			
Knoflook	0,5 teentje	1 teentje	2 teentjes
Rode peper (schoon gemaakt)	0,1 stuk	0,25 stuk	0,5 stuk
Gembersiroop	0,3 dl	0,8 dl	1,6 dl
Limoen	1 stuk	3 stuks	6 stuks
Sesamolie	4 druppels	10 druppels	20 druppels
Thaise vissaus	4 druppels	10 druppels	20 druppels
Spitskool (julienne gesneden)	100 gram	250 gram	500 gram
<i>Garnering:</i>			

### Materiaal:

Pan om te frituren	Litermaat	Maat lepels	Bekken

## Met kroepoek gepaneerde gamba's met een zoetzure saus en spitskoolsalade

### Vorbereiding:

#### Saus van Granny Smith:

- Schil de Granny Smith en haal het klokhuis er uit; snijd de appel brunoise.
- Snijd de zoete peper door midden en haal de zaadlijsten er uit en snijd brunoise.
- Schil de laoswortel en rasp deze.
- Pel de knoflooktenen en hak ze fijn.

#### Gamba's:

- Draai de kroepoek fijnkorrelig in de keukenmachine.
- Haal de gamba's door de bloem, schud de overtollige bloem eraf.
- Haal ze door het eiwit en paneer ze in de kroepoekkorrels.

#### Spitskoolsalade:

- Pel de knoflook en hak die fijn
- Snijd de rode peper zonder zaadjes fijn.
- Pers de limoen uit.
- Snijd de spitskool in fijne julienne

### Bereidingswijze:

#### Saus van Granny Smith:

- Doe alle ingrediënten m.u.v. het zout in een pan.
- Stoof ze tot moes met het deksel op de pan. Niet laten inkoken!
- Pureer de massa met de staafmixer.
- Wrijf door een bolzeef en breng op smaak met zout.

#### Groente:

- Roer de knoflook t/m vissaus door elkaar.
- Voeg de kool toe. Marineer de kool

- **Gamba's:**

- Bak de gamba's in de sojaolie in een ruime pan op 170°C
- Let erop dat alle kroepoek gepoft is.
- Laat uitlekken op keukenpapier.

- **Serveren:**

- Leg de spitskool op een klein koud bordje
- Leg daarop de gamba's
- Geef de saus er apart bij.

## Velouté van witlof met gember en chinoise van chorizo

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<b>Witlofsoep:</b>			
Witlof	0,32 kg	0,62 kg	1,25 kg
Boter	40 gram	75 gram	150 gram
Olijfolie	1 eetlepel	2,5 eetlepels	5 eetlepels
Venkel	50 gram	94 gram	187,5 gram
Prei (kleine)	0,5 stuk	1,25 stuks	2,5 stuks
Gemberpoeder	0,5 eetlepel	1,25 eetlepel	2,5 eetlepel
Laurier	0,5 blaadje	1 blaadjes	2 blaadjes
Rozemarijn	0,5 takje	1 takjes	2 takjes
Water	0,5 dl	1,25 dl	2,5 dl
Sinaasappelsap	0,5 dl	2,5 dl	2,5 dl
Gevogeltefond	0,4 liter	1 liter	2 liter
Crème fraîche	0,4 dl	1 dl	2 dl
Room	0,4 dl	1 dl	2 dl
Zout			
Tabasco			
<b>Garnering:</b>			
Chorizo	40 gram	125 gram	250 gram
Witlof	0,5 stuk	0,5 stuk	1 stuks
Citroensap			

### Materiaal:

Soeppan	Litermaat	Staafmixer	Messen
Snijplank	zeef		

### Vorbereiding:

#### Witlofvelouté:

- Haal de kern uit het witlof en snijd de blaadjes in stukken.
- Maak de venkel schoon en snijd ze in stukken.
- Snijd de prei door midden en was deze.
- Snijd de prei in stukken.

## **Velouté van witlof met gember en chinoise van chorizo**

### **Garnering:**

- Snijd de chorizo in dunne Chinoise (Chinese ruit)
- Snijd de blaadjes van het witlof in fijne reepjes.
- Besprenkel het met een beetje citroensap om verkleuren te voorkomen.

### **Bereidingswijze:**

#### **Witlofvelouté:**

- Verhit de boter en olijfolie in een soeppan met dikke bodem.
- Smoor het witlof hierin aan
- Voeg de groenten samen met de gember, laurier en rozemarijn toe.
- Laat die even mee smoren en blus vervolgens met het water en de azijn.
- Laat even opkoken en voeg dan het sinaasappelsap toe.
- Kook vervolgens tot de helft in.
- Voeg de gvoegtefond toe, samen met de crème fraîche en de room.
- Laat de soep 10 minuten zachtjes koken.
- Verwijder de laurier en de takjes rozemarijn.
- Maak de soep fijn met de staafmixer.
- Wrijf de soep door een zeef en breng op smaak met zout en tabasco.

#### **Serveren:**

- Schep de soep in diepe voorverwarmde borden
- Garneer met stukjes chorizo en reepjes witlof.

## Schelvis met salie in bladerdeeg en sjalottencompote

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<i><b>schelvis:</b></i>			
Schelvisfilet à 100 gram	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Bladerdeeg 10x10 cm	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Salie	4 blaadjes	10 blaadjes	20 blaadjes
Knoflook	0,5 teentje	1 teentjes	2 teentjes
Ei	0.5 stuk	1 stuks	2 stuks
<i><b>sjalottencompote:</b></i>			
Sjalotten (klein, schoongemaakt)	140 gram	350 gram	700 gram
Tijm	1 takje	2,5 takje	5 takjes
Rozemarijn	1 takje	2,5 takje	5 takjes
Boter	1 eetlepel	2,5 eetlepels	5 eetlepels
Kerrie	1 mespuntje	2,5 mespuntjes	5 mespuntjes
Droge witte wijn	7,5 cl	18,75 cl	37,5 cl
Zout			
Peper			
Gembersiroop	1 eetlepel	2.eetlepels	4 eetlepels
<i><b>Garnering:</b></i>			
Salie	0,5 bosje	0,5 bosje	1 bosjes
Sjalotten	1 stuk	1 stuks	2 stuks

### Materiaal:

Deegroller	Snijplank	Messen	

### Vorbereiding:

#### Sjalottencompote:

- Pel de sjalotten en snijd in ringen.
- Was de tijm en de rozemarijn en ris de blaadjes van de steeltjes.

#### Schelvis in bladerdeeg:

- Pel de knoflook en wrijf die fijn.

## Schelvis met salie in bladerdeeg en sjalottencompote

### Garnering:

- Snijd de salieblaadjes in fijne julienne.
- Snipper de sjalot.

### Bereidingswijze:

#### Sjalottencompote:

- Verhit in een pan de boter en fruit er de sjalotten in.
- Voeg de tijm, rozemarijn en de kerrie toe.
- Blus af met de witte wijn.
- Laat zachtjes pruttelen tot de sjalotten gaar zijn.
- Voeg de gembersiroop toe.
- Breng op smaak met peper en zout.

#### Schelvis in bladerdeeg:

- Laat het bladerdeeg ontdooien
- Verwarm de oven voor op 180°C
- Bestrooi de vis met zout en peper
- Leg op 1 plakje bladerdeeg een salieblaadje en wat knoflook (beleg per persoon 1 plakje bladerdeeg op dezelfde manier)
- Leg de schelvisfilet erop.
- Dek af met de overgebleven plakjes bladerdeeg.
- Druk goed de lucht uit de pakketjes en duw de deegranden met een vork op elkaar.
- Kluts het ei los en bestrijk de pakketjes hiermee.
- Bak de pakketjes ongeveer 20 minuten in de oven
- Verlaag de oventemperatuur tot 150°C en bak de pakketjes nog 10 minuten.
- Haal ze uit de oven.

### Garnering:

- Frituur de julienne van salie en de gesnipperde sjalot in een koekenpan in een laagje hete olie.
- Laat ze uitlekken op keukenpapier; bestrooi met peper en zeezout.

### Serveren:

- Snijd de pakketjes schuin door (**voor 2 personen, dus een half pakketje per persoon.**)
- Leg ze op voorverwarmde borden.
- Leg de sjalottencompote ertussen.
- Strooi het salie-sjalotmengsel erover.
- Serveer direct

## Varkenshaas in prosciutto met truffeltapenade

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<i>Vlees:</i>			
Varkenshaas	1,5 stuks	3 stuks	6 stuks
Truffeltapenade	0,75 eetlepel	1,5 eetlepel	3 eetlepels
Prosciutto	6,5 plakjes	16 plakjes	32 plakjes
Olijfolie	1,5 eetlepel	3 eetlepels	6 eetlepels
Peper			
<i>Aardappelpartjes:</i>			
Aardappelpartjes (van gelijke grootte)	16 stuks	40 stuks	80 stuks
Geklaarde boter	50 gram	125 gram	250 gram
Koolzaadolie voor het afbakken			
Zout			
Peper			
<i>Groenten:</i>			
Korenaarasperges	80 gram	200 gram	400 gram
Zilveruitjes vers	100 gram	250 gram	500 gram
Kippenbouillon	0,3 dl	0,75 dl	1,5 dl
Oesterzwammen	150 gram	375 gram	750 gram
Geklaarde boter	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Boter	40 gram	100 gram	200 gram
Zout			
Peper			
<i>Bieslook-Maximeaardappel:</i>			
Geklaarde boter	0,8 dl	2 dl	4 dl
Grote aardappels	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Sprietjes bieslook	12 stuks	30 stuks	60 stuks
zout			

### Materiaal:

Snijplank	Messen	kerntemperatuurmeter	Litermaat
Padenstoelen borsteltje	sauteuse		

### Vorbereiding:

#### Vlees:

- Snijd iedere varkenshaas over de lengte doormidden
- Leg de twee delen weer tegengesteld op elkaar: smalle kant tegen een dikke kant.



## Varkenshaas in prosciutto met truffeltapenade

### Vorbereiding:

#### Vlees:

- Haal de varkenshaashelften uit elkaar en strijk de truffeltapenade over het snijvlak van de varkenshaas.
- Wikkel de varkenshaasjes stevig in de prosciutto.
- Wikkel de haasjes stevig in plastic folie; draai de uiteinden op en zet ze minsten een uur in de koeling.

#### Aardappelpartjes:

- Schil de aardappels en snijd ze in partjes; bak ze vóór in de geklaarde boter bij 130 ° (net als bij friet)

#### Groenten:

- Maak de uitjes schoon; borstel de paddenstoelen, indien nodig.
- Snijd de paddenstoelen in grove repen.

#### Bieslook-Maximeaardappelen:

- Verwarm de oven voor op 135°C.
- Vet een bakmat in met geklaarde boter.
- Knip de bieslooksprietten in 3 stukken.
- Schil de aardappelen; spoel ze af onder koud stromend water en dep ze droog.
- Snijd 6 plakjes per persoon van de aardappelen in papierdunne gelijke plakjes
- Werk snel om verkleuren te voorkomen.
- Leg 30 plakjes naast elkaar op de ingevette bakmat; leg op ieder plakje 3 stukjes bieslook.
- Dep de resterende aardappelplakjes droog en leg ze op de plakjes aardappel met bieslook.
- Druk ze goed aan, vooral aan de randen.
- Bestrijk met een kwastje de aardappelen met geklaarde boter en bestrooi ze met zout.
- Vet een tweede even grote bakmat in met wat olie en leg die voorzichtig op de bakmat met de aardappelplakjes. Dit moet ervoor zorgen dat de aardappelplakken plat blijven.
- Bak de Maximeaardappelen 25 minuten (of tot ze goudbruin zijn) in de voorverwarmde oven.
- Leg ze als ze mooi goudbruin zijn, voorzichtig op keukenpapier om uit te lekken.

### Bereidingswijze:

#### Vlees:

- Verwarm de oven voor op 190°C
- Haal de varkenshaasjes uit de folie.
- Verhit de olie in een pan en bak de haasjes rondom bruin (± 4 minuten).
- Plaats ze daarna in de oven en laat ze garen (kerntemperatuur 55°C).
- Haal ze uit de oven en laat ze 10 minuten afgedekt rusten.

## Varkenshaas in prosciutto met truffeltapenade

### Bereidingswijze:

#### Aardappelpartjes:

- Verhit de koolzaadolie op middelhoog vuur.
- Bak daarin de aardappelpartjes bruin en krokant.
- Laat ze uitlekken op keukenpapier en kruid met peper en zout

#### Groenten:

- Verhit de geklaarde boter in een sauteuse op middenhoog vuur.
- Voeg de schoongemaakte uitjes toe en sauteer ze ongeveer 5 minuten
- Voeg de kippenbouillon toe en sauteer ze nog 5 minuten.
- Verhit vervolgens de boter in een tweede pan op middenhoog vuur.
- Roerbak de asperges en de riddenzwammen ongeveer 4 minuten
- Ze moeten beetgaar zijn.
- Meng de uitjes met hun vocht erdoor en breng op smaak met zout en peper.

#### Serveren:

- Verwarm de borden voor.
- Snijd de varkenshaasjes met een zeer scherp mes in gelijke stukken (3 per persoon).
- Leg op ieder bord 3 stukken varkenshaas naast elkaar.
- Verdeel de groenten decoratief over de borden.
- Druppel wat van het vocht ertussen.
- Leg op ieder bord 4 aardappelpartjes.
- Plaats schuin tegen elk stuk varkenshaas een bieslook-Maximeaardappel.

## Fruit-wijnsoep met mascarpone-ijs

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<i><b>Mascarpone-ijs:</b></i>			
Mascarpone	100 gram	250 gram	500 gram
Bronwater	1,4 dl	3,5 dl	7 dl
Suiker	80 gram	200 gram	400 gram
Melk	04 dl	1 dl	2 dl
<i><b>Wijnsoep:</b></i>			
Droge witte wijn	2dl	5 dl	10 dl
Bronwater	0,5 dl	1,25 dl	2,5 dl
Suiker	50 gram	125 gram	250 gram
Vanillestokje	0,5 stuk	1,25 stuks	2,5 stuks
Citroen	0,25 stuk	0,5 stuks	1,25 stuk
Sinaasappel (sap van)	0,5 stuk	1,25 stuks	2,5 stuks
Roze peper	3 bolletjes	6 bolletjes	12 bolletjes
Kruidnagel	1 stuk	1 stuk	2 stuks
Crème de cassis	2,5 cl	6,3 cl	12,5 cl
Sinaasappelzestes			
<i><b>Fruit:</b></i>			
Aardbeien	50 gram	125 gram	250 gram
Frambozen	50 gram	125 gram	250 gram
Bosbessen	50 gram	125 gram	250 gram
Rode bessen	50 gram	125 gram	250 gram
Braambessen	50 gram	125 gram	250 gram
Frambozencoulis	0,5 dl	1,25 dl	2,5 dl
Muntblaadjes (garnering)			
Sinaasappelzestes (garnering)			
<i><b>Krokante koekjes:</b></i>			
Donkere kandijsuiker	20 gram	62,5 gram	125 gram
Kristalsuiker	20 gram	62,5 gram	125 gram
Boter	20 gram	50 gram	125 gram
Sinaasappelsap	5 cl	6,5 cl	12,5 cl
Bloem	30 gram	62,5 gram	125 gram

### Materiaal:

Litermaat	IJsmachine	Steelpan	Fijne zeef

## Fruit-wijnsoep met mascarpone-ijs

### Vorbereiding:

#### Zet de soepborden koud!!

#### Mascarpone-ijs:

- Zet een bak voor het ijs in de diepvriezer om goed koud te worden.
- Giet water, melk en suiker in een steelpan en breng dat al roerend aan de kook.
- Haal de pan van het vuur en laat lauw worden.
- Voeg er al kloppend de mascarpone door.
- Meng het mengsel goed .
- Laat het mengsel koud worden en draai er ijs van.
- Als het ijs goed is, uit de machine halen, in de bak doen en in de vriezer zetten.

#### Wijnsoep:

- Trek zestes van de sinaasappel; pers de sinaasappel uit.
- Pers de citroen uit.
- Meng alle ingrediënten voor de wijnsoep en breng aan de kook in een steelpan.
- Laat daarna op een klein vuurtje nog 15 minuten sudderen.
- Giet de soep door een zeef en laat afkoelen

#### Krokante koekjes:

- Trek zestes van de sinaasappel en bewaar die voor garnering; pers daarna de sinaasappel uit.
- Smelt in een pan de kandijnsuiker, kristalsuiker en de boter.
- Blus het mengsel met het sinaasappelsap; meng al roerend de bloem erdoor.
- Zet het deeg in de koeling en laat het een half uur rusten.

#### Bereidingswijze:

##### Krokante koekjes:

- Verwarm de oven voor op 180°C
- Maak met behulp van een lepel kleine hoopjes deeg op een met bakpapier beklede ovenplaat.
- Druk ze plat in een langwerpige vorm.
- Bak ze ongeveer 5 minuten in de oven
- Als ze een goudbruine kleur hebben, mogen ze uit de oven.

##### Fruit:

- Meng al het fruit voorzichtig met de frambozencoulis.

##### Serveren:

- Verdeel het fruit over koude diepe borden en verdeel de wijnsoep erover.
- Schep daarop een bolletje ijs.
- Garneer met sinaasappelzestes, een munttopje en een krokant koekje



1 Met kroepkoek gepaneerde gamba's



2 Velouté van witlof met gember en chorizo



3 Schelvis met salie in bladerdeeg en sjalottencompote



4 Varkenshaas in prosciutto en truffeltapenade



5 Fruit-wijnsoep met mascarpone-ijs

