

## **Maandmenu**



**juni 2012**

**Torofilet met mosterd-su-misosaus en wakame**

\*\*\*\*\*

**Gieterse bruiloftsoep met snoekbaars**

\*\*\*\*\*

**Gefrituurde courgettebloemen**

\*\*\*\*\*

**Kwartel met munt-basilicumsaus**

\*\*\*\*\*

**Symfonie van tomaten en frambozen**

\*\*\*\*\*

**Mokka**

## Torofilet met mosterd-su-misosaus en wakame

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<b>Vlees:</b>			
Toro filet Zwarte peper Zeezout	320 gram	800 gram	1600 gram
Mosterd-su-misosaus:	1,6 dl	3,2 dl	6,4 dl
Japanse mosterd poeder	2 theelepels	5 theelepels	10 theelepels
Warm water	10 ml	25 ml	50 ml
Saiko-miso (zie ander recept)	150 gram	375 gram	750 gram
Verse wakame	80 gram	200 gram	400 gram
Rijstazijn	35 ml	87.5 ml	175 ml
<b>Dressing:</b>			
Mirin	20 ml	50 ml	100 ml
Palmsuiker	6 gram	15 gram	30 gram
Rijstazijn	20 ml	50 ml	100 ml
Sesamolie	18 ml	45 ml	90 ml
Szechuan peper Zeezout	6 gram	15 gram	30 gram
<b>Garnering:</b>			
Rettich	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Sanshocress Wakame	40 gram	100 gram	200 gram

### Vorbereiding:

#### Vlees:

- Snijd het vlees in gelijkmatige tournedos van 3 cm dik.
- Verwarm de grillplaat.
- Bestrooi het vlees met zeezout en zwarte peper.

#### Mosterd-su-misosaus:

- Roer in een kom het mosterdpoeder met het water tot een dik papje.
- Meng de Saikyo-miso en de rijstazijn erdoor.
- Vermeng in een keukenmachine de mosterd -su-misosaus met de wakame tot het zeewier fijngesneden is.

#### Garnering:

- Schil de rettich met een dunschiller.
- Snijd daarna met een dunschiller dunne ononderbroken repen van 4 cm breed.

## Torofilet met mosterd-su-misosaus en wakame

- Snijd de repen in reepjes van 1 cm breed.
- Rol ze op en steek vast met cocktailprikkers; leg ze in ijswater.

### Bereidingswijze:

#### Vlees:

- Schroei de filets aan beide dicht in de grillpan.
- Snijd het vlees in gelijkmatige blokjes (3cm x 3 cm).

#### Dressing:

- Wrijf de peper fijn in een vijzel.
- Doe alle ingrediënten in een beker en meng ze met de staafmixer.

#### Garnering:

- Droog de rettich voor het serveren af en maak er spiralen van.
- Leg ze op een plaat en besprenkel ze met de dressing.

#### Serveren:

- Schep een flinke spiegel saus op een bord.
- Schik de blokjes torofilet in de saus.
- Ganeer met de rettichkrullen, de wakame en de cress.

## Saikyo-miso

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
Sake	0,3 dl	0,75 dl	1,5 dl
Mirin	0,3 dl	0,75 dl	1,5 dl
Witte miso	90 gram	225 gram	450 gram
Kristalsuiker	45 gram	112,5 gram	225 gram

### Bereidingswijze:

#### Saikyo-miso:

- Breng op hoog vuur de sake en de mirin aan de kook.
- Laat het mengsel 20 seconden koken.
- Draai het vuur laag en roer met een houten lepel de miso erdoor totdat die volledig is opgelost.
- Draai het vuur weer hoog en roer met een houten lepel de suiker erdoor totdat het volledig is opgelost.
- Laat het mengsel niet aanbranden.
- Laat afkoelen tot kamertemperatuur.

## Gieterse bruiloftssoep met snoekbaars

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<b><i>Bruiloftsoep:</i></b>			
Snoekbaarsfilet	160 gram	400 gram	800 gram
Knoflook	1 teen	2,5 teen	5 tenen
Olijfolie			
Tuinbonen schoon	80 gram	200 gram	400 gram
Doperwten schoon	80 gram	200 gram	400 gram
Klein bosje pieterselie	1 bosje	2 bosjes	4 bosjes
Bladselderij	2 takjes	5 takjes	10 takjes
Koriander	2 takjes	5 takjes	10 takjes
Shiitake	4 stuks	8 stuks	16 stuks
Rode paprika (gepoft)	0.5 stuk	1 stuk	2 stuks
Visbouillon	1 liter	2.5 liter	5 liter
Saffraan draadjes	8 stuks	20 stuks	40 stuks
Zout			
Peper			
<b><i>Dilleflensjes:</i></b>			
Bloem	40 gram	100 gram	200 gram
Ei	0,5 stuk	1 stuk	2 stuks
Melk	0,4 dl	1 dl	2 dl
Zout			
Fijn gehakte dille	2 eetlepels	5 eetlepels	10 eetlepels
<b><i>Garnering:</i></b>			

### Vorbereiding:

#### Bruiloftsoep:

- Snijd de snoekbaarsfilet in mooie hapklare stukjes.
- Wrijf in met fijn gehakte knoflook en wat olijfolie.

## **Gieterse bruiloftssoep met snoekbaars**

### **Vorbereiding:**

#### **Groente:**

- Blancheer de tuinbonen en de doperwten kort.
- Dop de tuinbonen nogmaals.
- Hak de kruiden fijn (voor 10 personen 5 eetlepels).
- Maak de shiitake schoon en snijd ze in stukjes.
- Ontvel de paprika en snijd in stukjes.

#### **Dilleflensjes:**

- Maak van de bloem, ei, melk en zout het beslag.
- Roer er de fijngehakte dille door.
- Bak in de hete boter mooie dunne flensjes
- Maak rolletjes van de flensjes en snijd ze in dunne reepjes.

### **Bereidingswijze:**

#### **Bruiloftsoep:**

- Verwarm de groente in de warmhoudkast.
- Verhit de visbouillon; breng op smaak met de saffraan, zout, peper en knoflook.
- Voeg de shiitake toe en laat deze meetrokken.
- Voeg dan de kruiden toe en breng de soep op smaak.
- Voeg één minuut voor het serveren de snoekbaarsfilet toe.

#### **Serveren:**

- Leg in ieder bord wat groente en wat reepjes van de flensjes.
- Schep de soep erbij en dien meteen op.

## Gefrituurde courgettebloemen

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<i><b>Courgettebloemen:</b></i>			
Crème fraîche	60 gram	150 gram	300 gram
Amandelen	20 gram	50 gram	100 gram
Ansjovis	3 filets	8 filets	16 filets
Majoraan (gehakte)	1 theelepel	2,5 theelepel	5 theelepels
Mozzarella	140 gram	350 gram	700 gram
Courgettebloemen	8 stuks	20 stuks	40 stuks
Tempurameel	32 gram	80 gram	160 gram
Foelie (gemalen)	1 theelepel	2,5 theelepel	5 theelepels
Kummel (poeder)	0,5 theelepel	1,5 theelepel	3 theelepels
Bronwater	100 ml	250 ml	500 ml
Olie om te frituren			
Zout en peper			
<i><b>Garnering:</b></i>			
Chilipeper (groene)	1 stuk	2,5 stuks	5 stuks
Olijfolie (extra vergine)	0,5 dl	1,25 dl	2,5 dl
Zeste van limoen			
Limoensap	1 eetlepel	2,5 eetlepel	5 eetlepels
Palmsuiker	beetje	5 gram	10 gram
Zout en peper			

### Vorbereiding:

#### Courgettebloemen:

- Hak de majoraan en de amandelen fijn.
- Snijd de mozzarella brunoise en hak de ansjovisfilets fijn.
- Schep de crème fraîche, amandelen en majoraan door elkaar. Voeg de ansjovis en de mozzarella toe. Breng het geheel op smaak en zet het koud weg.
- Open de courgettebloemen heel voorzichtig en verwijder de stamper. Snijd een stukje van de steel. Bewaar die voor later.
- Lepel de mozzarellavulling in de bloemen (tot  $\frac{3}{4}$  deel). Draai ze dicht en zet ze circa 10 minuten in de koeling.
- Meng het tempurameel met kummel en foelie; maak een beslag met het bronwater en breng het op smaak met zout en peper.

## Gefrituurde courgettebloemen

### Vorbereiding:

#### Garnering:

- Haal zestes van de limoen en pers die uit. Hak de palmsuiker fijn.
- Haal de pitjes uit de chilipeper en hak hem fijn. Meng dit met de olijfolie, limoensap, zestes en de palmsuiker.
- Snijd de stukjes steel in plakjes. Roerbak ze in een beetje olie.
- Schep de olie in kleine bakjes.

### Bereidingswijze:

#### Courgettebloemen:

- Verhit de frituurolie op 175°C.
- Haal de gevulde courgettebloemen door het beslag. Schud het overtollige beslag eraf.
- Frituur de courgettebloemen in kleine porties circa 2 tot 3 minuten tot ze goudbruin zijn.
- Laat ze uitlekken op keukenpapier.

#### Serveren:

- Leg op elk bord 2 courgettebloemen. Zet een bakje gekruide olie ernaast en leg wat plakjes courgette op het bord.



## Kwartel met munt-basilicumsaus

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<b><i>Vlees:</i></b>			
Kwartel	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Wijn (wit)	0,4 dl	1 dl	2 dl
Groentebouillon	1 dl	2,5 dl	0,5 l
Room	0,6 dl	1,5 dl	3 dl
Munt	0,4 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Basilicum	0,4 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Boter (geklaard)	16 gram	40 gram	80 gram
Zout en peper			
<b><i>aardappelpuree:</i></b>			
Aardappels (Redstar)	200 gram	500 gram	1000 gram
Boter	10 gram	25 gram	50 gram
Eierdooiers	8 gram	20 gram	40 gram
Melk			
<b><i>Garnituur:</i></b>			
Druiven (witte, ontveld)	72 gram	180 gram	360 gram
Kervel	0,2 bosje	0,5 bosje	1 bosje
Bieslook	0,2 bosje	0,5 bosje	1 bosje
Kerstomaatjes	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Olijfolie	0,4 dl	1 dl	2 dl
Knoflook	0,4 teentje	1 teentje	2 teentjes
Tijm	0,2 theelepels	0,5 theelepels	1 theelepels
Zout, peper en nootmuskaat			

### Vorbereiding:

#### Vlees:

- Snijd de borstfilets en de boutjes, beide met vel, van de kwartel los.
- Verwijder eventuele ingewanden.

#### Saus:

- Hak de karkassen klein en zet ze aan in een braadpan met wat boter. Blus af met de wijn.
- Hak de munt en de basilicum fijn.
- Schenk de groentebouillon en de room in de pan en voeg munt en basilicum toe.
- Laat de saus gedeeltelijk inkoken. Zeef de saus; pers de karkassen uit met de pureeknijper; kook de saus in tot de gewenste dikte.

## **Kwartel met munt-basilicumsaus**

### **Vorbereiding:**

#### **Garnituur:**

- Was de tomaatjes en droog ze. Hak de tijm fijn en plet de knoflook.
- Doe de olie in een pannetje en leg de tomaatjes in de olie.
- Voeg de tijmblaadjes en de knoflook toe en verwarm het tot circa 60°C.
- Dek het pannetje af en pocheer de tomaatjes circa 45 minuten op een heel laag vuur.
- Haal de tomaatjes uit de olie en laat ze afkoelen.
- Hak de kervel en de bieslook fijn.
- Ontvel de druiven indien nodig; ontpit ze met een haarspeld.

#### **Aardappelpuree:**

- Schil de aardappels en kook ze gaar. Pureer ze.
- Verwarm de melk.
- Meng de puree met boter, eidooier en zoveel melk dat een luchtig, niet te natte puree ontstaat.
- Breng de puree op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

### **Bereidingswijze:**

#### **Vlees:**

- Klaar de boter.
- Bak de kwartelborstjes en de boutjes in de geklaarde boter. Bestrooi het vlees met zout en peper.

#### **Saus:**

- Verwarm de saus al kloppend met een garde zachtjes op een klein vuur.
- Bind de saus, als die te dun is, met rouxkorrels.

#### **Garnituur:**

- Verwarm de druiven in een pannetje.

#### **Serveren:**

- Schik op elk bord twee boutjes en twee borstfiletjes. Napeer de saus er rondom.
- Garneer met een bolletje aardappelpuree, enkele druiven, een kerstomaat, kervel en bieslook.

## Symfonie van tomaten en frambozen

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<i><b>Tomaten:</b></i>			
Tomaten (ronde)	12 stuks	30 stuks	60 stuks
<i><b>Suikersiroop:</b></i>			
Water	0,2 l	0,5 l	1 l
Witte basterdsuiker	200 gram	500 gram	1000 gram
<i><b>Saus:</b></i>			
Frambozen (diepvries)	100 gram	250 gram	500 gram
<i><b>Vulling:</b></i>			
Frambozen	150 gram	375 gram	750 gram
Peperkorrels (roze)			
Muntblaadjes	4 stuks	10 stuks	20 stuks
<i><b>Garnering:</b></i>			
Poedersuiker	13 gram	30 gram	65 gram
Eiwit	6 cc	15 cc	30 cc
Citroensap			

### Vorbereiding:

#### Tomaten:

- Plisseer de tomaten (heel kort!) maar laat de kroontjes zitten.
- Haal met een pommes parisienneboortje een rondje uit de zijkant van de tomaten vlak bij het kroontje en hol ze voorzichtig uit.

#### Suikersiroop:

- Verhit het water en los de basterdsuiker hierin op; laat aan de kook komen.
- Laat het mengsel 1 minuut koken.
- Meet 2,5 dl (**bij 4 personen**) van deze suikersiroop af.

#### Saus:

- Maak met de rest van de suikersiroop en de diepvries frambozen een saus.
- Zeef de saus.
- Laat de saus afkoelen.

#### Garnering:

- Meng de poedersuiker en het eiwit heel goed.
- Voeg op het laatst wat citroensap toe.
- Vouw van een stuk papier een cornetje (zie voorbeeld).

## Symfonie van tomaten en frambozen

### Bereidingswijze:

#### Tomaten:

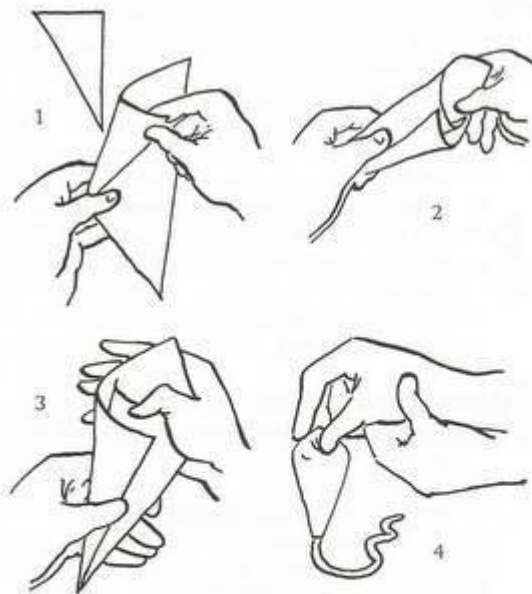
- Voeg de muntblaadjes en de peperkorrels bij de suikersiroop.
- Leg de tomaten in de siroop in een brede pan, verhit ze een heel klein beetje. Let op mag niet te warm worden, dan worden de tomaten te gaar!
- Bedruip ze regelmatig totdat de suikersiroop bijna geheel opgenomen is.
- Laat ze afkoelen.

#### Tomaten:

- Vul de tomaten met de verse frambozen.

#### Serveren:

- Schep een dun laagje frambozensaus op een koud bord.
- Zet 3 tomaten op het bord.
- Vul het cornetje met het glazuur en versier de saus hiermee.



#### Aandachtspunten:

- Zorg dat de randen schoon zijn.
- Breng niet te veel druk aan.
- Spuit de vorm gelijkmatig.
- Houd de hoek van het spuitmondje gelijkmatig.



**1 Torofilet met mosterd-su-misosaus en wakame**



**2 Gieterse bruiloftsoep met snoekbaarsfilet**



**3 Gefrituurde courgettebloemen**



**4 Kwartel met munt-basilicumsaus**



**5 Symfonie van tomaten en frambozen**





## Maandmenu Juni 2012

Aperitief: *Rode of witte huiswijnen*

### **Torofilet met mosterd-su-misosaus en wakame**

*Wijnadvies: Montgras Reserva Sauvignon Blanc*

\*\*\*\*\*

### **Gieterse bruiloftsoep met snoekbaars**

\*\*\*\*\*

### **Gefrituurde courgettebloemen**

*Wijnadvies: Domaine de la Ferrandiere Chardonnay*

\*\*\*\*\*

### **Kwartel met munt-basilicumsaus**

*Wijnadvies: Château de Miremont*

\*\*\*\*\*

### **Symfonie van tomaten en frambozen**

*Wijnadvies: Dessertwijn*

\*\*\*\*\*

**Mokka**

**Witte wijnen**

**mei - juni 2012**

## **Domaine de la Ferrandière**

### **Vin de Pays d'Oc, Frankrijk**

Druivensoort: Sauvignon Blanc

Onder leiding van de derde generatie van familie Gau, wordt in het zonnige zuiden van Frankrijk een prachtige witte wijn gemaakt van de druivensoort Sauvignon. De wijngaarden van deze domaine kennen een werkelijk unieke bodemstructuur waardoor de wijnen zich duidelijk onderscheiden.

De sappige, droge smaak is evenwichtig en wordt door een fijn zuur lekker fris gehouden met een stuivend aroma.

## **Domaine de la Ferrandière**

### **Vin de Pays d'Oc, Frankrijk**

Druivensoort: Chardonnay

Zie voor een groot deel van de beschrijving van deze wijn bovenstaande.

Het zachte aantrekkelijke aroma van deze Chardonnay maakt het tot een frisse wijn.

De wijn is goed in balans, harmonieus en gewoon lekker.

## **Bestheim Pinot Blanc Medaille d'Or 2010**

### **Elzas, Frankrijk**

Druivensoort: Pinot Blanc

Een witte wijn van de druif Pinot Blanc, één van de meest aangeplante druivensoorten van de Elzas. De wijn heeft een sappige, levendige smaak met een plezierige dosis fruit.

Bekroond met een gouden medaille op het jaarlijkse, toonaangevende wijnconкурс van de Elzas in Colmar.

## **Montgras Reserva 2011**

### **Colchagua, Chili**

Druivensoort: Sauvignon Blanc

Deze wijn wordt gevinifieerd uit druiven die zorgvuldig met de hand worden geplukt.

De vinificatie vindt onder een lage temperatuur plaats om zodoende de optimale frisheid te behouden. De kleur is groengeel met in het bouquet intense aroma's van fruit zoals peren, perzik en citrus. De smaak is fris fruitig met een soepele afdronk.

## **Muldersbosch 2009**

### **Steen op Hout, Zuid Afrika**

Druivensoort : Chenin Blanc

Een krachtige wijn uit Zuid Afrika, toegankelijk droog. Breed smaakpallet van kruisbes, rabarber en champignon. Licht gekruid én mineraal zijn verfrissende eigenschappen van deze rijke smaakvolle wijn.

**Rode wijnen**

**mei – juni 2012**

## **Lorimer 2009**

### **Zuid Oost Australië**

Druivensoort: Shiraz en Cabernet Sauvignon

De karakteristieke australische combinatie tussen deze 2 druivensoorten levert een type wijn op, dat uitermate geschikt is als huiswijn. Lorimer heeft een korte rijping ondergaan op eikenhout, waardoor de smaak van pruimen en zwarte bessen wordt ondersteund door een prettige kruidigheid. Het geheel is soepel en verveelt niet snel.

## **El Meson 2007**

### **Rioja, Spanje**

Druivensoort: Tempranillo

El Meson is voor Rioja begrippen een nog jonge bodega, gevestigd in het hart van het Rioja Alavesa gebied. De Crianza is een soepele, goed gemaakte Rioja die ruim een half jaar heeft gerijpt op eikenhouten vaten. Hij heeft een dieprode kleur, een soepel en fruitig, niet te overheersend bouquet met een zachte elegante afdronk.

## **Montgras Reserva 2011**

### **Colchagua, Chili**

Druivensoort: Cabernet Sauvignon

De basis voor deze wijn zijn hand geplukte druiven, afkomstig van 50 jaar oude druivenstokken. De druiven, die tijdens het seizoen hun perfecte rijpheid hebben behaald, staan bol van frisse fruitaroma's omdat het gematigde klimaat deze aroma's in de druif 's nachts conserveert. De rijping van de wijn geschiedt op kleine eikenhouten fusten, vervaardigd uit Frans eikenhout. Na deze rijping kunnen in het bouquet van de wijn fruitaroma's van zwarte bessen en kers worden geproefd, die in het geheel worden ondersteund door mooie houttonen in de vorm van vanille en toast.

## **Château de Miremont 2008**

### **Minervois, Zuid-Frankrijk**

Druivensoort: Syrah, Grenache Noir

Midden in het gebied van de Minervois ligt het plaatsje Baden.

Een volle rode wijn, gemaakt van de Syrah en Grenache Noir druif met een breed smaakpallet van bramen, zwarte bes en kers. Overgoten met tonen van cederhout en licht zoethout. Breed bouquet van hout, zwart fruit en vanille.

## **Cordillea, Reservada Familia Torres 2007**

### **Maule Valley, Chili**

Druivensoort: Carignan, Merlot, Syrah

Een unieke blend, persoonlijk samengesteld door Miguel Torres himself.

Volle krachtige evenwichtige wijn met zachte smaakvolle smaak en tannines.

Afzonderlijk gelagerd gedurende 9 maanden op Frans eiken. Lange intense, lichte spicy afdronk. Uniek en beperkt leverbaar in de 2007 jaargang.