

Maandmenu



Maart 2012

Gebakken gamba's met affilla-mascarpone-ijs
en een relish van mini roma tomaten.

Velouté van prei met sinaasappelroom
en muffin met spekjes, gruyère en peterselie

Gestoomde scholfilet met gepocheerde taugé,
venusschelpjes op een saus van west malle abdijbier

Lamsrack met Niçoise garnituur

Koffiecrème en whiskycrème met vanille-ijs
en knapperige madeleines

Mokka

Gebakken gamba's met affilla-mascarpone-ijs en een relish van mini roma tomaten

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Affilla-mascarpone-ijs:</i>			
Melk	0,5 dl	1,25 dl	2,5 dl
Room	0,5 dl	1,25 dl	2,5 dl
Mascarpone	10 gram	25 gram	50 gram
Suiker	4 gram	10 gram	20 gram
Eierdooiers	4 gram	10 gram	20 gram
Affilla cress	0,2 bakje	0,5 bakje	1 bakje
<i>Gekaramelliseerde hazelnoten:</i>			
Suiker	50 gram	125 gram	250 gram
Sinaasappelrasp	5 gram	12,5 gram	25 gram
Schone gebroken hazelnoten	50 gram	125 gram	250 gram
<i>Gamba's:</i>			
Gamba's 13/15	8 stuks	20 stuks	40 stuks
Knoflook	1 teen	2 tenen	4 tenen
Rode peper	0,5 stuk	1 stuk	2 stuks
Serehstengel	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Citroensap	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
<i>Relish van mini roma tomaten:</i>			
Mini roma tomaten	6 stuks	15 stuks	30 stuks
Olijfolie	1.5 eetlepels	4 eetlepels	8 eetlepels
Kappertjes	2 eetlepels	5 eetlepels	10 eetlepels
Olijven	80 gram	200 gram	400 gram
<i>Garnering:</i>			
Serranoham	4 plakken	10 plakken	20 plakken
Rock chives cress	0.5 bakje	1 bakjes	2 bakjes

Materiaal:

IJsmachine	Litermaat	Messen	Bakpapier of siliconematjes
Snijplank			

Gebakken gamba's met affilla-mascarpone-ijs en een relish van mini roma tomaten

Vorbereiding:

Met het ijs moet meteen begonnen worden i.v.m. tijd

Affilla-mascarpone-ijs:

- Kook de melk, room en mascarpone.
- Klop de eierdooier samen met de suiker los
- Giet er het hete melkmengsel op; doe het terug in de pan en roer goed door.
- Verwarm het tot het kookpunt en haal het van het vuur.
- Laat afkoelen op een bak met ijswater.
- Voeg de gehakte affillacress toe.
- Draai er ijs van.

Gekaramelliseerde hazelnoten:

- Karamelliseer de suiker en blancheer de sinaasappelrasp.
- Voeg de hazelnoten en sinaasappelrasp toe aan de karamel.
- Schenk het op bakpapier of een siliconenmatje en laat het afkoelen.
- Breek de karamel en maal het grof fijn.

Relish van mini roma tomaten:

- Halveer de tomaten en verwarm ze licht met olijfolie, olijven en kappertjes.
-

Serranoham:

- Verwarm de oven op 170°C (kleine oven)
- Droog de ham op een rooster 15 minuten in de oven.

Gamba's

- Pel de gamba's en haal het darmkanaal eruit.
- Maak de knoflook schoon en snijd deze fijn.
- Snijd de Spaanse peper door en verwijder de zaadjes en zaadlijsten en snijd ze fijn.
- Snijd de sereh in grove stukken.

Bereidingswijze:

Gamba's

- Bak de Gamba's in een scheut olijfolie.
- Voeg de knoflook, peper en sereh toe.
- Blus af met citroensap.

Gebakken gamba's met affilla-mascarpone-ijs en een relish van mini roma tomaten

Serveren:

- Leg een streep hazelnootkaramel aan de rechterkant van een koud bord
- Leg de tomatenrelish zonder vocht aan de linkerkant.
- Leg de gamba's op de tomatenrelish en een quenelle van het ijs op de karamel met daarop de Serranoham
- Garneer met de Rock Chivescress.

Velouté van prei met sinaasappelroom en muffin met spekjes, gruyère en peterselie

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Velouté:</i>			
Prei (alleen het witte deel)	500 gram	500 gram	1000 gram
Kruimige aardappels	250 gram	250 gram	500 gram
Uien	2 stuks	2 stuks	4 stuks
Olijfolie	2 eetlepels	4 eetlepels	8 eetlepels
Runderbouillon	1 liter	1 liter	2 liter
Sinaasappel	1 stuk	1 stuks	2 stuks
Slagroom	3 dl	3 dl	6 dl
Cointreau	1 eetlepel	1,5 eetlepel	3 eetlepels
zout			
<i>Muffins met spek en gruyère:</i>			
Bloem	50 gram	50 gram	100 gram
Gedroogde gist	4 gram	4 gram	8 gram
Ei	0,5 stuk	0,5 stuk	1 stuks
Boter gesmolten	8 gram	15 gram	30 gram
Olijfolie	18 ml	45 ml	90 ml
Zout			
Spek blokjes	8 gram	10 gram	20 gram
Geraspte gruyère	40 gram	50 gram	100 gram
Blaadjes van platte peterselie	1,5 takje	1½ takje	3 takjes

Materiaal:

Bekken	Garde	Kookpan	Snijplank
Messen	Vergiet of bol zeef	zesteur	Muffinvormpjes

Vorbereiding:

Velouté:

- Snijd het wit van de prei in ringen.
- Was ze minstens tweemaal in ruim water tot al het zand is verwijderd.
- Schil en was de aardappels en snijd ze in stukken.
- Pel en snipper de uien.

Muffin:

- Roer in een kom de bloem en gist door elkaar.
- Voeg de eieren door het bloem-en-gistmengsel
- Giet de gesmolten boter met de olie in een kom en voeg een snufje zout toe.
- Meng nu het bloemmengsel en botermengsel al kloppend door elkaar.
- Blijf flink kloppen tot het een egaal, glad mengsel is.
- Bak de spekjes uit en snijd de peterselie fijn.

Velouté van prei met sinaasappelroom en muffin met spekjes, gruyère en peterselie

Bereidingswijze:

Muffin:

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Voeg de spekjes, gruyère en de platte peterselie toe.
- Roer alles door elkaar en verdeel het mengsel over de muffinvormpjes.
- Bak de muffins 15 tot 20 minuten in de oven van 200 °C.
- Haal ze uit de oven en laat ze 5 minuten afkoelen voor ze uit de vormpjes worden gehaald.

Sinaasappelroom:

- Boen de sinaasappel goed schoon en trek met een zesteur reepjes van de schil.
- Meng die met de helft van de slagroom en de cointreau.
- Zet dit mengsel koel weg

Velouté:

- Verhit de olie in een pan en fruit de uien en de prei onder af en toe roeren op een laag vuur circa 2 minuten.
- Voeg de aardappels en wat zout toe en giet de bouillon erbij.
- Breng alles aan de kook, draai het vuur wat lager en laat de soep 20 minuten trekken.
- Haal de pan van het vuur zodra de aardappels en prei goed gaar zijn.
- Klop de resterende slagroom erdoor en pureer alles tot een smeug geheel.
- Voeg zout naar smaak toe.

Sinaasappelroom:

- Klop vlak voor het opdienen de cointreauroom met reepjes schil luchtig.

Serveren:

- Giet de velouté van prei in een warm kopje
- Geef de cointreauroom en de muffin er apart bij.

Gestoomde scholfilet, gepocheerde taugé en venusschelpen op een saus van West-malle abdijbier

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Vis:			
Schol filet van 100 gram	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Venusschelpen	200 gram	500 gram	1000 gram
Klein bouquet (wortel, prei en ui)			
Visbouillon voor het stomen	0,5 liter	1 liter	2 liter
Taugé	80 gram	200 gram	400 gram
Saus:			
West-malle abdijbier dubbel bruin	0,5 dl	1,25 dl	2,5 dl
Visfumet	0,5 dl	1,25 dl	2,5 dl
Gevogeltefond	0,5 dl	1,25 dl	2,5 dl
Room	0,3 dl	0,6 dl	1,25 dl
Aardappelwafel:			
Kleine aardappel	1 stuk	2,5 stuk	5 stuks
Geklaarde boter	0,5 dl	1,25 dl	2,5 dl
Garnering:			

Materiaal:

Mandoline	Stoom pan	Kookpan	Snijplank
Messen	Garde	Litermaat	

Vorbereiding:

Vis:

- Spoel de venusschelpen in ruim stromend koud water en haal de beschadigde en open schelpen eruit
- Snijd de ingrediënten voor het bouquet.

Saus:

- Laat de visfumet, de gevogeltefond samen inkoken tot ongeveer de helft.
- Voeg nu wat room toe en laat verder inkoken tot de gewenste dikte.
- Voeg nu naar smaak het West-malle abdijbier toe
- Maak verder af op smaak

Gestoomde scholfilet, gepocheerde taugé en venusschelpen op een saus van West-malle abdijbier

Bereidingswijze:

Aardappelwafels:

- Schil de aardappels en snijd ze op de mandoline tot wafelaardappels.
- Droog de gesneden wafelaardappels in keukenpapier of een keukendoek
- Haal de wafeltjes even door wat geklaarde boter.
- Bak ze af in de oven op 200°C tot ze mooi goudgeel zijn.
- Laat uitlekken op keukenpapier.

Vis:

- Zout en peper de scholfilet en stoom boven een pan met de hete visbouillon.
- Blancheer de taugé au blanc (blancheren in water met wijn).
- Doe de venusschelpen in een pan giet er wat wijn over.
- Doe er de bouquet garni bij en doe een deksel op de pan.
- Kook de schelpen tot ze open gaan.

Serveren:

- Maak op een warm bord een spiegelkje van de saus.
- Plaats in het midden de taugé .
- Leg daarop de gestoomde scholfilet.
- Schik daaromheen de venusschelpen.
- Garneer met de aardappelwafeltjes.

Lamsrack met Niçoise garnituur

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Vlees:			
Lamsrack à 250 gram	1,5 stuks	3,5 stuks	7 stuks
Lamsbouillon	4 dl	7,5 dl	15 dl
Verse basilicum, gehakt	2 theelepels	5 theelepels	10 theelepels
Dragon, gehakt	2 theelepels	5 theelepels	10 theelepels
Geklaarde boter	40 gram	100 gram	200 gram
Zwarte olijven, ontpit	100 gram	250 gram	500 gram
Zout en peper			
Niçoise garnituur:			
Aardappels, zie ander recept	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Gekonfijte aubergine, zie ander recept			
Geglaceerde verse zilveruitjes, zie ander recept	24 stuks	60 stuks	120 stuks
Courgettes	0,6 stuks	1,5 stuks	3 stuks
Rijpe tomaten	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Verse tijm	2 takken	5 takken	10 takken
Verse rozemarijn	2 takken	5 takken	10 takken
Olijfolie	1 dl	2,5 dl	5 dl
Garnering:			

Materiaal:

Snijplank	Messen	Schuimspaan	Koekenpan
Kookpan			

Vorbereiding:

Niçoisegarnituur:

- Maak de aardappelrösti, konfijt de aubergine en glaceer de zilveruitjes volgens ander recept.
- Snijd de courgettes in 1 cm dikke plakken.
- Plisseer de tomaten, ontvel ze en snijd ze in vieren; verwijder de zaadlijsten.
- Pluk de blaadjes van de takken tijm en de rozemarijn en hak de naalden fijn.

Lamsrack met Niçoise garnituur

Vorbereiding:

Saus:

- Kook voor de saus de lamsbouillon tot circa een derde in
- Schep er de gehakte basilicum en dragon door.
- Proef en breng op smaak met zout en peper.
-

Bereidingswijze:

Vlees:

- Verwarm de oven voor op 190°C.
- Verhit de geklaarde boter of olie in een koekenpan (gietijzer) en schroei het lamsvlees aan beide kanten dicht.
- Zet ze in de oven en laat 8 tot 10 minuten braden.
- Neem het vlees uit de oven, bestrooi het met peper en zout.
- Laat het afgedekt onder aluminiumfolie 5 minuten rusten

Niçoise garnituur:

- Doe de olijfolie in een middelgrote pan
- Bak er de courgette met tijm en rozemarijn circa 6 minuten tot ze beetbaar zijn.
- Schep ze met een schuimspaan uit de pan en laat op keukenpapier uitlekken.
- Bak er de in vieren gesneden tomaten in tot ze net gaar zijn.
- Schep ze eruit en laat ze ook uitlekken op keukenpapier.
- Bak nu de rösti af, leg ze op een schone bakplaat en houd ze warm.
- Doe dit ook met de aubergine en de zilveruitjes.
- Doe alle groenten in een warme bak en houdt warm.

Serveren:

- Snijd de stukken lamsrack in bij de botjes of haal ze van ribje en snij de filet in plakjes
- Leg een aardappelryösti in het midden van een voorverwarmd bord.
- Schik er de plakjes lamsvlees op.
- Schik er de gebakken groenten, de geglaceerde zilveruitjes, de gehalveerde olijven en de gekonfijte aubergineplakken omheen.
- Schep de saus over het vlees en de groenten.
- Serveer meteen.

Aardappelrösti, gekonfijte aubergine en geglaceerde zilveruitjes

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>aardappelrösti:</i>			
Geklaarde boter	40 gram	100 gram	200 gram
Aardappels geschild	250 gram	625 gram	1250 gram
zeezout			
<i>Gekonfijte aubergine:</i>			
Kleine langwerpige smalle aubergine	1 stuk	1,5 stuk	3 stuks
Fijn tafelsuiker			
Olijfolie om te bakken			
<i>Geglaceerde verse zilveruitjes:</i>			
Verse zilveruitjes	24 stuks	60 stuks	120 stuk
Boter	15 gram	37,5 gram	75 gram
Olijfolie	1 theelepel	2,5 theelepel	5 theelepels
Grof zeezout	1 eetlepel	2,5 eetlepel	5 eetlepels
Laurier	1 blaadje	2,5 blaadje	5 blaadjes
Verse tijm	1 takje	2,5 takje	5 takjes
Fijn tafelsuiker om te bestrooien			
<i>Garnering:</i>			

Materiaal:

Grilpan	Kookpan	Mandoline	bekken

Vorbereiding:

Aardappelrösti:

- Rasp met een mandoline of rasp schijf in de keukenmachine de aardappels julienne.
- Dep ze droog met een schone keukendoek of passeerdoek.
- Knijp er dan zoveel mogelijk vocht uit en doe ze in een grote kom
- Bestrooi met zout en peper en schep er dan de geklaarde boter door en laat afkoelen zodat het mengsel makkelijk te bereiden is.
- Bak de rösti in een stekertje in de koekenpan met wat olie.

Aardappelrösti, gekonfijte aubergine en geglaceerde zilveruitjes

Vorbereiding:

Gekonfijte aubergine:

- Snijd de aubergine in dunne plakken. Snijmachine stand 14
- Stapel de plakken in een bakplaat en bestrooi elk laagje gelijkmatig lichtjes met een mengsel van even grote hoeveelheden zeezout en tafelsuiker (10 gram zeezout en 10 gram fijne tafelsuiker).
- Laat 15 minuten trekken om eventuele bittere sappen te verwijderen en de plakken soepel te maken.
- Dep de plakken droog met een theedoek.
- Giet een laagje olijfolie van circa 1cm diep in een grote koekenpan.
- Verhit de olie tot circa 170°C en bak er de plakken in tot ze krokant maar niet bruin zijn.
- Laat ze op keukenpapier uitlekken.

Geglaceerde verse zilveruitjes:

- Pel de uitjes en snijd ze bij.
- U kunt om het pellen wat makkelijker te maken, de uitjes eerst een minuut in kokend water blancheren. De schilletjes zullen er dan makkelijk af komen.
- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Verhit de boter en de olie in een zware kookpan, voeg de uitjes toe en schud de pan zodat ze rondom met vet bedekt zijn.
- Strooi er wat zout over en voeg het laurierblad en de tijm toe.
- Bak de uitjes op een middelhoog vuur tot ze goudgeel worden.
- Bestrooi licht met suiker en leg er beboterd bakpapier op.
- Zet 10 minuten in de oven en controleer om de 5 minuten tot de uitjes in het midden gaar zijn en beginnen te karamelliseren.
- Verwijder het laurierblad en de tijm.

Serveren:

- Gebruik de gerechten bij het hoofdgerecht

Koffiecrème en whiskycrème met vanille-ijs en knapperige madeleines

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Vanille -ijs:</i>			
Slagroom	2,5 dl	6,25 dl	12,5 dl
Eidooier	4 stuks	10 stuk	20 stuk
Suiker	60 gram	150 gram	300 gram
Vanille stokje	1 stuk	3 stuk	6 stuks
<i>Koffiecrème:</i>			
Slagroom	2 dl	2.5 dl	5 dl
Melk	2 dl	2.5 dl	5 dl
Gemalen koffie	40 gram	50 gram	100 gram
Eidooier	40 gram	100 gram	200 gram
Suiker	80 gram	100 gram	200 gram
<i>whiskycrème:</i>			
Slagroom	2,5 dl	3.2 dl	6.25 dl
Eidooier	50 gram	75 gram	150 gram
Suiker	80 gram	100 gram	200 gram
Gelatine	1 blaadje	1,25 blaadje	2.5 blaadjes
Whisky	0,3 dl	0,6 dl	1,25 dl
<i>Madeleines:</i>			
Eieren	1 stuks	2,5 stuks	5 stuks
Suiker	42,5 gram	106 gram	212 gram
Honing	5 gram	12,5 gram	25 gram
Bakpoeder	1,25 gram	3,2 gram	6,3 gram
Bloem	53 gram	112,5 gram	225 gram
Gesmolten boter	53 gram	112,5 gram	225 gram
Citroenrasp			
Snufje zout			
<i>Garnering:</i>			
Chocolade blaadjes of staafjes			

Materiaal:

Beslagkom	Litermaat	Garde	Steelpan
Bekken	IJsmachine	Madeleine vormpjes	

Koffiecrème en whiskycrème met vanille-ijs en knapperige madeleines

Vorbereiding:

Weeg alle ingrediënten af voor de onderdelen.

Bereidingswijze:

Vanille-ijs:

- Verhit de slagroom met het doormidden gesneden vanillestokje.
- Laat de vanille 10 minuten trekken in het hete melkmengsel
- Klop ondertussen de eidooiers en de suiker dikschuimig.
- Roer een beetje van het hete melkmengsel door de eidooiermassa.
- Voeg dit daarna al kloppend toe aan het melkmengsel.
- Laat het mengsel op zacht vuur binden.
- Zeef het mengsel en laat afkoelen.
- Draai er ijs van in de ijsmachine.

Koffiecrème:

- Verwarm de oven voor op 100°C
- Verwarm de slagroom en de melk tot bijna aan het kookpunt.
- Voeg de gemalen koffie toe en laat 5 minuten trekken en haal de pan van het vuur.
- Klop de eidooiers met de suiker dikschuimig (tot bijna wit).
- Voeg al kloppend het room-melkmengsel toe aan de eidooiers.
- Zeef het mengsel door een fijne zeef.
- Schenk het in een ovenschaal en bak het in een oven van 100°C gedurende 30 minuten.
- Plaats daarna de schaal in de koeling.

Whiskycrème:

- Week de gelatine in koud water.
- Breng de slagroom aan de kook en haal de pan van het vuur.
- Klop de eidooiers en de suiker dikschuimig.
- Voeg die al roerend toe aan de slagroom
- Plaats de pan weer op het vuur en laat het mengsel bij 85°C binden.
- Los de uitgeknepen gelatine in het mengsel op.
- Voeg tot slot de whisky toe en zet het geheel in de koeling.

Koffiecrème en whiskycrème met vanille-ijs en knapperige madeleines

Bereidingswijze:

Madeleines:

- Verwarm de oven voor op 175°C
- Klop de eidooiers met de suiker, honing en zout licht schuimig.
- Meng de bloem met het bakpoeder.
- Zeef het mengsel.
- Voeg het eimengsel toe en meng het goed.
- Meng tot slot de gesmolten boter en citroenrasp door het deeg.
- Laat het deeg een uur rusten.
- Verdeel het deeg in madeleinevormpjes en bak het in een oven van 175°C ongeveer 7 minuten. Haal ze dan uit de oven om even te laten rusten
- Daarna weer in de oven van 170°C tot ze open barsten (**wel goed op letten**).
- Haal ze dan uit de oven en laat ze afkoelen.

Serveren:

- Roer de koffiecrème voorzichtig door.
- Schep in een glaasje een laag van 1 cm koffiecrème.
- Schep daarop een laag whiskycrème van 1 cm.
- Plaats het glas op een bord en leg daarnaast twee madeleines en een bolletje ijs.
- Garneer de glaasjes met chocoladeblaadjes of chocoladestaafjes.



1 Hammousse, gebakken en gerookte asperges



2 Verfijnde aspergesroomsoep



3 Groene asperges met rode poon met grote garnalen



4 Livarfilet met kruidensaus en Hollandse asperges



5 Kokossorbet met ananas en kardemom





Maandmenu Maart 2012

Aperitief: *Rode of witte huiswijnen*

Gebakken gamba's met affilla-mascarpone-ijs en relish van mini roma tomaten

Wijnadvies: Zeiseneck Grüner Veltliner of Erumir

Velouté van prei met sinaasappelroom en muffin met spekjes, gruyère en peterselie

Gestoomde scholfilet met gepocheerde taugé, venusschelpjes op een saus van Westmalle abdijbier

Wijnadvies: Erumir

Lamsrack met Niçoise garnituur

Wijnadvies: Croix des Bonnes, Marrone Passione of Cesari Bosan

Koffiecrème en whiskycrème met vanille-ijs en knapperige madeleines

Wijnadvies: Dessertwijn

Koffie, Espresso, Cappuccino