

## Maandmenu



Mei 2012

Hammousse, gebakken en gerookte asperges  
en eivinaigrette

\*\*\*\*\*

Verfijnde aspergesroomsoep

\*\*\*\*\*

Groene asperges met gevulde rode poon,  
grote garnalen en beurre blancsaus

\*\*\*\*\*

Livarfilet met kruidensaus,  
witte asperges en fijn gesneden groenten

\*\*\*\*\*

Kokossorbet met een ananassoepje en  
gestoofde ananas met kardemom

\*\*\*\*\*

Mokka

## Hammousse, gebakken en gerookte asperges met eivinaigrette

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<b><i>Hammousse:</i></b>			
Gekookte achterham	100 gram	250 gram	500 gram
Serranoham	50 gram	125 gram	250 gram
Kalfsfond	0,8 dl	2 dl	4 dl
Blanke roux	10 gram	25 gram	50 gram
Room	0,8 dl	2 dl	4 dl
Gelatine	1 blaadje	1,5 blaadje	3 blaadjes
Cognac	6 ml	15 ml	30 ml
Porto	6 ml	15 ml	30 ml
Peper			
Cayennepeper			
Zout			
<b><i>Vinaigrette:</i></b>			
Ei	1 stuk	2 stuks	4stuks
Kervel	3 takjes	6 takjes	12 takjes
Peterselie, gladde	3 takjes	6 takjes	12 takjes
Witte wijnazijn	3 eetlepels	6 eetlepels	12 eetlepels
Olijfolie	8 eetlepels	16 eetlepels	32 eetlepels
Zout			
Peper			
<b><i>Groente:</i></b>			
Asperges, witte	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Boter			
Gedroogde rozemarijn	2 takjes	4 takjes	8 takjes
Beukenmot	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Zout			
<b><i>Garnering:</i></b>			
Gedroogde Serranoham	1 plakje	2 plakjes	4 plakjes
Kervel	1 takje	2 takjes	4 takjes

## **Hammousse, gebakken en gerookte asperges met eivinaigrette**

### **Vorbereiding:**

#### **Hammousse:**

- Week de gelatine in koud water.
- Klop de room lobbij; zet koud weg.
- Snijd de ham in stukjes.
- Breng de kalfsfond aan de kook.
- Bind de fond met de roux en laat de gelatineblaadjes erin smelten.

#### **Vinaigrette:**

- Kook de eieren 10 minuten en dompel ze daarin meteen in koud water.
- Pel de eieren en hak ze in kleine stukjes.
- Pluk de blaadjes van de kervel- en peterselietakjes.
- Hak de blaadjes fijn.

#### **Groente:**

- Schil de asperges en snijd een stukje van het uiteinde eraf.
- Snijd de asperges in vier gelijkmatige stukken.

#### **Garnering:**

- Pluk de blaadjes van de takjes kervel.
- Droog de plakjes Serranoham in de oven.
- Verkruimel de plakjes.

### **Bereidingswijze:**

#### **Hammousse:**

- Doe de stukjes ham samen met de gebonden kalfsfond in de keukenmachine en maal alles tot een fluwelige zalf.
- Wrijf het mengsel door een fijne zeef.
- Roer de cognac en de port door de mousse.
- Spatel de lobbige room door de mousse.
- Breng op smaak met peper, cayennepeper.
- Spuit de mousse in coupes (of lage glaasjes) en laat in de koeling opstijven.

## **Hammousse, gebakken en gerookte asperges met eivinaigrette**

### **Vinaigrette:**

- Roer peper en zout door de wijnazijn.
- Meng daardoor de olie.
- Voeg de kervel en de peterselie toe.
- Meng het ei erdoor en breng op smaak.

### **Groente:**

- Bak de asperges mooi goudbruin in de boter.
- Rook ze kort met beukenmot en de gedroogde rozemarijn.

### **Serveren:**

- Plaats de coupes met de hammousse op rechthoekige bordjes.
- Garneer de mousse met de kervel en de verkruimelde Serranoham.
- Rangschik de stukken asperge naast de coup.
- Verdeel daartussen wat eivinaigrette.

## Verfijnde aspergeroomsoep

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<i>Aspergesoep:</i>			
Asperges	300 gram	750 gram	1500 gram
Ui	100 gram	250 gram	500 gram
Knoflook	1 teentje	2,5 teentjes	5 teentjes
Boter	30 gram	75 gram	150 gram
Bloem	60 gram	150 gram	300 gram
Aspergebouillon	1 liter	2,5 liter	5 liter
Gevogeltesfond (pasta)	Naar smaak	Naar smaak	Naar smaak
<i>Liaison:</i>			
Room	30 gram	75 gram	150 gram
Eidooiers	20 gram	50 gram	100 gram
<i>croutons:</i>	2 sneetjes	5 sneetjes	10 sneetjes
<i>Garnering:</i>			
Lavas	2 takjes	5 takjes	10 takjes

### Vorbereiding:

#### Asperges:

- Schil de asperges haal de onderkantjes eraf.
- Breng in een pan ruim water aan de kook met zout, een klontje boter en de schillen (ook van het hoofdgerecht).
- Voeg de asperges toe, breng aan de kook en laat 5 minuten op een laag vuur koken.
- Draai de warmtebron uit en laat de asperges in 10 minuten in de pan beetgaar worden.
- Maak de ui schoon en snijd deze fijn.
- Snijd de korstjes van de sneetjes brood; kwast de sneetjes licht in met gesmolten boter.
- Snijd de sneetjes daarna in kleine vierkante blokjes.

## Verfijnde aspergeroomsoep

### Bereidingswijze:

#### Aspergesoep:

- Haal de gare asperges uit het kooknat en zeef het kooknat.
- Snijd de asperges in kleine stukken. Houd een derde deel apart voor later.
- Smelt de boter in een pan
- Fruit hierin de stukken asperges en de ui, knijp de knoflook door de knoflookpers en roer die door de asperges en de ui.
- Strooi er dan de bloem over, roer een klein deel van het kooknat er goed door en laat ze onder af en toe roeren in 10 minuten gaar worden.
- Laat de massa afkoelen en pureer die met een staafmixer mooi glad.
- Wrijf de puree door een zeef.
- Breng de puree op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Voeg eventueel wat gevogeltefond (pasta) toe.
- Giet de rest van het kooknat erbij en houd de soep tegen het kookpunt.

#### Broodcroutons:

- Rooster de blokjes brood goudbruin in de oven op 180°C. (Leg een rooster op de diepe ovenplaat.)

#### Liaison:

- Meng de eidooier samen met de room.
- Roer een beetje van de aspergesoep door de liaison.
- Giet nu de liaison door de rest van de soep; de soep mag niet meer op het vuur staan.

#### Garnering:

- Hak kort voor het serveren de blaadjes lavas klein.

#### Serveren:

- Verdeel de achtergebleven aspergestukjes over de borden.
- Schep daar de hete soep over.
- Garneer met broodcroutons en de gesneden lavas.

## Groene asperges met gevulde rode poon

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<i>Asperges:</i>			
Groene asperges	800 gram	2 kg	4 kg
Zout	10 gram	25 gram	50 gram
Rode poonfilet	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Grote garnalen 16/20 (schoon)	8 stuks	20 stuks	40 stuks
Prei	0,5 stuk	1 stuk	2 stuks
Ui	0,5 stuk	1 stuk	2 stuks
Peterselienstelen	0,2 bosje	0,5 bosje	1 bosje
Witte wijn	300 ml	600 ml	1200 ml
<i>Beurre blancsaus:</i>			
Koude boter +1 eetlepel extra	80 gram	200 gram	400 gram
Sjalotje	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Witte wijn	50 ml	125 ml	250 ml
Visfond	200 ml	500 ml	1000 ml
Citroensap (enkele druppels)			
Zout en peper			

### Vorbereiding:

#### Asperges:

- Schil de groene asperges.
- Houd per persoon 2 asperges heel en snijd de rest van de asperges in 4 chinese stukken.

#### Vis:

- Ontdoe de visfilets van graten en snijd ze over de lange kant doormidden.
- Sla de filets voorzichtig plat tussen plastic folie.
- Bestrooi de rode poonfilet met wat vers gemalen peperen zout.
- Rol in elke geplette filet 1 garnaal.
- Zet de filets vast met een prikkertje. Maak per persoon 2 rolletjes.
- Snijd de ui, prei en peterselie in grove stukken.

## Groene asperges met gevulde rode poon

### Vorbereiding:

#### Beurre blancsaus:

- Maak het sjalotje schoon en hak het fijn.
- Stoof de stukjes aan in een eetlepel boter tot ze glazig zijn.
- Bevochtig met de witte wijn en de visfond
- Laat dit inkoken tot een stroopachtige massa

### Bereidingswijze:

#### Vis:

- Leg de gesneden prei, ui en peterselie op de bodem van een stoompan.
- Giet er de witte wijn en wat water bij en breng alles aan de kook.
- Leg de rode poonrolletjes op het rooster van de stoompan en stoom ze in ongeveer 4 tot 6 minuten gaar.

#### Asperges:

- Leg de hele asperges in een pan met water en zout; zet de pan op het vuur en blancheer tot ze beetgaar zijn.
- Doe de aspergestukken in een andere pan en blancheer ook die beetgaar.
- Haal de hele asperges en de stukken uit het kooknat, laat ze goed uitlekken en houd ze warm.

#### Beurre blancsaus:

- Doe bij de stroperige massa beetje bij beetje de koude boter en mix dit met de mixer tot een mooie saus.
- Breng de saus op smaak met citroensap, zout en peper.

#### Serveren:

- Verdeel de asperges op een warm bord.
- Leg hierop de rode poonrolletjes.
- Schep de beurre blancsaus eromheen.



## Livarfilet met kruidensaus, witte asperges en fijn gesneden groenten

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<b><i>Vlees:</i></b>			
Livarfilet	500 gram	1250 gram	2500 gram
Geklaarde boter			
Olijfolie	2 eetlepels	5 eetlepels	10 eetlepels
Balsamico-azijn	1 eetlepel	2,5 eetlepel	5 eetlepels
Honing	0,5 eetl	1 eetlepel	2 eetlepels
Aardappels	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Witte asperges	16 stuk	40 stuks	80 stuks
<b><i>Saus:</i></b>			
Sjalotjes	2 stuks	2,5 stuk	5 stuks
Bloem	12 gram	30 gram	60 gram
Boter	25 gram	62,5	125 gram
Runderbouillon	0,5 dl	1,25 dl	2,5 dl
Crème fraîche	1 dl	2,5 dl	5 dl
Bosje kruiden (kervel, basilicum, bladpeterselie, zuring)	0,2 bosje	0,5 bosje	1 bosje
Mierikswortel	0,5 theel	1,5 theelepels	3 theelepels
Witte wijn	0,4 dl	1dl	2dl
Witte port	0,2 dl	0,5dl	1 dl
Limoen (sap hiervan)	0,5 stuk	1 stuk	2 stuks
Honing	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
<b><i>Groente:</i></b>			
Wortel	50 gram	125 gram	250 gram
Knolselderij	50 gram	125 gram	250 gram
Ui	40 gram	100 gram	200 gram
Courgettes	0,5 stuk	1 stuk	2 stuks
<b><i>Garnering:</i></b>			

### Vorbereiding:

#### Saus:

- Maak de sjalotjes schoon en hak ze fijn.
- Fruit de sjalotjes aan in de boter, voeg de bloem toe; laat die garen.
- Blus af met de bouillon en de witte wijn.
- Voeg dan limoensap, crème fraîche, kruidenbosje en de mierikswortel toe.
- Laat de kruiden op laag vuur in de saus trekken.

## **Livarfilet met kruidensaus, witte asperges en fijn gesneden groenten**

### **Vorbereiding:**

#### **Asperges:**

- Schil de asperges en blancheer ze op de gebruikelijke manier (met zout, boter en suiker).
- Schil de aardappels. Snijd ze in plakken van 5cm dik. Steek er met een steker van 4 cm mooie tonnetjes uit. Blancheer ze bijna gaar.

#### **Groente:**

- Maak de wortel, knolselderij en ui schoon.
- Snijd er op de snijmachine op stand 11 mooie plakken van. Doe dit ook met de courgettes.
- Snijd hiervan mooie, zeer fijne brunoise.
- Snipper de ui fijn.
- Blancheer de wortel en selderij afzonderlijk beetgaar.

### **Bereidingswijze:**

#### **Vlees:**

- Bak de Livarfilet in de geklaarde boter rondom mooi bruin. Haal hem uit de pan.
- Doe de olijfolie, balsamico-azijn en de honing in een pan en kook kort in.
- Besmeer het vlees hiermee.
- Gaar het vlees in de oven op 140°C tot een kerntemperatuur van 52°C is bereikt.

#### **Saus:**

- Zeef de saus en breng hem op smaak met peper, zout, port en honing.

#### **Groente:**

- Doe de groenten samen in een pan.
- Verwarm ze goed en breng op smaak.
- Bak de aardappeltonnetjes zacht aan in niet te hete boter.

#### **Serveren:**

- Trancheer het vlees; 2 à 3 tranches per persoon.
- Maak op een voorverwarmd bord een spiegelkje van de kruidensaus en leg daarop het vlees.
- Leg er een quenelle van de groenten naast.
- Leg er de asperges en de aardappeltonnetjes bij.

## Kokossorbet met een ananassoepje en gestoofde ananas met kardemom

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<b><i>Kokosijs:</i></b>			
Melk	0,5 dl	1,25 dl	2,5 dl
Slagroom	1,5 dl	3,75 dl	7,5 dl
Kokosmelk	2,5 dl	6,25 dl	12,5 dl
Suiker	60 gram	150 gram	300 gram
Geraspte kokos	6 eetlepels	15 eetlepels	30 eetlepels
<b><i>Ananassoepje:</i></b>			
Goede rijpe kleine ananas	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Sap van limoen	0,5 stuk	1,5 stuk	3 stuks
Ijsblokjes	50 gram	150 gram	300 gram
Poedersuiker	75 gram	187,5 gram	375 gram
Kardemompeulen	6 stuks	15 stuks	30 stuks
Boter	16 gram	40 gram	80 gram
Bruine rietsuiker	2 eetlepels	5 eetlepels	10 eetlepels
<b><i>Garnering:</i></b>			
Dunne plakjes ananas	4 stuks	10 stuks	20 stuks
<b>Suikerstroop:</b>			
Suiker	100 gram	250 gram	500 gram
Water	1 dl	2,5 dl	5 dl

### Vorbereiding:

#### Kokosijs:

- Plaatst vooraf een roestvrijstalen bak in de diepvries.
- Verwarm de melk samen met de kokosmelk.
- Voeg de suiker toe en roer totdat de suiker is opgelost.
- Haal de pan van het vuur en roer de slagroom erdoor en laat het mengsel afkoelen.
- Doe het mengsel in de ijsmachine en voeg na 10 minuten de geraspte kokos toe.
- Schep het ijs als het klaar is, in de voorgekoelde bak en plaats het in de diepvries.

## **Kokossorbet met een ananassoepje en gestoofde ananas met kardemom**

### **Vorbereiding:**

#### **Ananassoepje:**

- Schil de ananas.
- Snijd eerst voor de garnering het aantal plakken als er personen zijn, in zeer dunne plakken op de snijmachine (stand 4) af en houd die apart.
- Verwijder vervolgens de harde kern en snijd het vruchtvlees in kleine stukjes.
- Houd een derde deel apart.
- Pureer de rest van de ananas met het sap van de limoen, de geraspte schil van de limoen, de poedersuiker en het ijs in de blender.
- Wrijf het mengsel door een fijne zeef
- Plaats de soep in de koeling.

### **Bereidingswijze:**

#### **Gestoofde ananas:**

- Verhit de boter en bak de stukjes achtergehouden ananas daarin.
- Bestrooi de ananas met de bruine rietsuiker.
- Voeg de kardemompeulen toe en laat de ananas zachtjes stoven tot de stukjes glazig zijn. Niet laten karamelliseren!
- Laat het mengsel afkoelen.
- Verwijder voor het serveren de kardemompeulen.

#### **Garnering:**

- Kook van het water en de suiker een suikerstroop. Kook de suikerstroop iets in.
- Haal de dunne schijfjes ananas door de stroop en droog ze in de oven ongeveer 20 minuten bij 75°C

#### **Serveren:**

- Schep 2 eetlepels van de gestoofde ananas op een bord.
- Leg een quenelle kokosijs op de ananas.
- Steek het gedroogde schijfje ananas in het ijs.
- Schenk de ananassoep eromheen of verdeel die over kleine glaasjes en plaats die ernaast.



1 Hammousse, gebakken en gerookte asperges



2 Verfijnde aspergesroomsoep



3 Groene asperges met rode poon en grote garnalen



4 Livarfilet met kruidensaus en witte asperges



5 Kokossorbet met ananas en kardemom





## Maandmenu Mei 2012

Aperitief: *Rode of witte huiswijnen*

### **Hammousse, gebakken en gekookte asperges en ei-vinaigrette**

*Wijnadvies: Pinot Blanc*

\*\*\*\*\*

### **Verfijnde aspergeroomsoep**

\*\*\*\*\*

### **Groene asperges met rode poon gevuld met grote garnalen en beurre blanc saus**

*Wijnadvies: Muldersbosch*

\*\*\*\*\*

### **Livarfilet met kruidensaus, witte asperges en fijn gesneden groenten**

*Wijnadvies: Montgras Reserva Cabernet Ssauvignon*

\*\*\*\*\*

### **Kokossorbet met een ananassoepje en gestoofde ananas met kardemon**

*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 spicity afdronk. Uniek en beperkt leverbaar in de 2007 jaargang.