

Maandmenu
“Eating in Paradise”
Thema: Aziatisch



oktober 2012

Sashimi van tonijn, schuim van rijst, wasibisorbet

Soep met zoete aardappel en geroosterde eend

Viscurry gestoomd in bananenblad

Kwarteltjes geparfumeerd met Szechuanpeper en mandarijn

Pad pak (geroerbakte groenten)

**Bananenloempia met mangosorbet
chocolade saus en tropische saus**

Mokka

Sashimi van tonijn, schuim van rijst en wasabisorbet

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Algemeen:</i>			
Tonijn	320 gram	800 gram	1600 gram
Koolrabi (schoon)	40 gram	100 gram	200 gram
Rettich (schoon)	40 gram	100 gram	200 gram
Granny-smith appel (schoon)	40 gram	100 gram	100 gram
Tat-soy (oosterse slasoort)	10 gram	25 gram	50 gram
Rijstazijn	40 gram	100 gram	200 gram
<i>Marinade:</i>			
Sojasaus	5 gram	13 gram	25 gram
Vissaus	5 gram	13 gram	25 gram
Oestersaus	5 gram	13 gram	25 gram
Gembersiroop	5 gram	13 gram	25 gram
Wasabi	2 gram	5 gram	10 gram
Zonnebloemolie	75 gram	188 gram	375 gram
Witte wijn	20 gram	50 gram	100 gram
Rijstazijn	10 gram	25 gram	50 gram
<i>Rijstschuim:</i>			
Rijst	25 gram	63 gram	125 gram
Kookvocht van rijst	50 gram	125 gram	250 gram
Gelatine	0,6 blaadje	1,25 blaadje	2,5 blaadje
Eiwit	15 gram	35 gram	60 gram
Zout			
<i>Wasibisorbet:</i>			
Room	50 gram	125 gram	250 gram
Water	30 gram	75 gram	150 gram
Suiker	20 gram	50 gram	100 gram
Glucose	15 gram	37,5 gram	75 gram
Yoghurt	40 gram	100 gram	200 gram
Wasibi	0,5 tube	1 tube	2 tubes

Vorbereiding:

Beginnen met de wasabisorbet!!

Algemeen:

- Snijd de koolrabi, rettich en appel in fijne brunoise.
- Maak aan met de rijstazijn om verkleuring te voorkomen.
- Was en droog de tat-soyblaadjes.

Sashimi van tonijn, schuim van rijst en wasabisorbet

Vorbereiding:

Wasabisorbet:

- Vermeng alle ingrediënten voor de wasabisorbet - behalve de wasabi - en breng dit mengsel aan de kook.
- Roer de wasabi erdoor en laat de massa afkoelen.
- Zodra de basis koud geworden is, kan hij tot sorbet gedraaid worden in een ijsmachine.
- Als hij klaar is in de diepvriezer zetten.

Marinade:

- Meng alle ingrediënten voor de marinade goed.
- Snijd de tonijn op de snijmachine, stand 7, in mooie dunne plakjes. (Zorg dat de snijmachine geslepen is.)
- Besmeer de plakjes licht met de marinade.
- Rol de plakjes tonijn op tot kleine kussentjes en zet ze weg voor later.

Rijtschuim:

- Kook eerst de rijst om het rijstvocht te verkrijgen
- Houd het vocht warm
- Week de gelatine
- Los de geweekte gelatine op in het warme kookvocht van de rijst.
- Breng dit op smaak met wat zout.
- Laat dit afkoelen

Bereidingswijze:

Rijtschuim:

- Klop de eiwitten stijf met een beetje zout
- Spatel dit langzaam door het gezeleerde rijstkookvocht.
- Doe dit mengsel in een kist en voeg 1 patroon toe.
- Zet weg in de koeling voor later gebruik.

Serveren:

- Plaats de tonijnkussentjes op een gekoeld bord.
- Maak kleine bergjes van de brunoise naast en op de tonijn.
- Breng ook de tat-soyblaadjes op smaak met wat marinade en dresseer ze op het bord.
- Spuit een aantal kleine dopjes rijtschuim op het bord.
- Leg er een mooie quenelle van wasabisorbet bij
- Bedruppel tot slot met nog een beetje extra marinade en dien onmiddellijk op.

Soep met zoete aardappels en geroosterde eend

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Soep:</i>			
Zoete aardappel (middel groot)	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Olijfolie	6 ml	15 ml	30 ml
Grote rode uien	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Knoflook	2 tenen	4 tenen	8 tenen
Gember	2 cm	4 cm	8 cm
Kippenbouillon	1 liter	2,5 liter	5 liter
<i>Geroosterde eend:</i>			
Ontbeende Chinese geroosterde eend	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Vissaus	1 theelepel	2.5 theelepels	5 theelepels
Chilipeper	1 stuk	2,5 stuk	5 stuks
Rasp van limoen	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Vers limoensap	2 eetlepels	5 eetlepels	10 eetlepels
Vers gemalen zwarte peper			
Korianderblaadjes	15 gram	30 gram	60 gram
Basilicumblaadjes	15 gram	30 gram	60 gram
<i>Garnering:</i>			
Koriandertakjes	4 stuks	10 stuks	20 stuks

Vorbereiding:

Soep:

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Leg de zoete aardappels op een rooster en zet ze 30 minuten in de oven tot ze gaar zijn; controleer met een scherp mes.
- Neem de zoete aardappels uit de oven en laat ze even afkoelen.
- Verwijder de schil van de zoete aardappels en snijd ze in blokjes.
- Maak de rode uien schoon en snijd ze in flinterdunne plakjes
- Maak de knoflook schoon en hak deze fijn.
- Schil de gember en rasp deze.
- Leg de geroosterde eend onder de grill en grill hem krokant.
- Snijd de eend in reepjes.

Soep met zoete aardappels en geroosterde eend

Bereidingswijze:

Soep:

- Verhit voor 4 personen 1 eetlepel olie in een grote pan op middelhoog vuur.
- Schep er **de helft** van de plakken uien, van de knoflook en van de gember door.
- Roerbak 3 tot 4 minuten.
- Giet er de kippenbouillon bij en breng tegen de kook aan.
- Laat 15 minuten sudderen en draai het vuur matig.
- Schep er de blokjes zoete aardappels door en laat 2 à 3 minuten sudderen.
- Neem de pan van het vuur en laat het mengsel iets afkoelen.
- Pureer het mengsel in porties in de keukenmachine tot het glad is.
- Doe het gepureerde mengsel terug in de pan en houd warm tot serveren
(Eventueel op smaak brengen met peper, zout en nam pla)

Geroosterde eend:

- Verhit de overgebleven olie in een grote koekenpan of wok.
- Doe er de overgebleven ui, de chilipeper, de overgebleven knoflook, gember, het limoenraspelsel en het geroosterde eendenvlees in en roerbak een minuut.
- Schep er de vissaus, het limoensap, de zwarte peper, koriander, basilicum en munt door tot alles goed gemengd is.

Serveren:

- Schep de soep in voorverwarmde soepkommen of soepborden.
- Schep hierin het eendenmengsel.
- Garneer met de koriandertakjes
- Serveer direct.

Mok Pla (viscurry gestoomd in bananenblad)

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Algemeen</i>			
Sjalotjes	3 stuks	6 stuks	12 stuks
Knoflook	1 teen	3 tenen	6 tenen
Aluminiumfolie			
Gedroogde Spaanse peper	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Kabeljauwfilet	180 gram	450 gram	900 gram
Ei	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Kokosroom	3 eetlepels	7,5 eetlepel	15 eetlepels
Vissaus	1 eetlepel	2,5 eetlepels	5 eetlepels
Kemangi /citroenmelisse/ citroenverbena	20 blaadjes	50 blaadjes	100 blaadjes
Bananen blad heel (rond) cocktailprikkers	4 stuk	10 stuks	20 stuks
<i>Rijst</i>			
Witte rijst	100 gram	250 gram	500 gram
<i>Garnering:</i>			
Limoen	1	2	4

Vorbereiding:

Pasta:

- Verhit de grill
- Week de gedroogde Spaanse pepers 15 minuten in wat water en laat ze dan uitlekken.
- Leg de schoongemaakte sjalotjes en de knoflook tussen twee vellen aluminiumfolie.
- Vouw de randen rondom dicht en leg deze enveloppe onder de hete grill
- Laat hem roosteren tot de inhoud zacht aanvoelt (dit duurt ongeveer 15 minuten); keer hem eenmaal om.
- Haal de zachte sjalotjes en knoflook uit het pakket en doe ze met de geweekte pepers in de kleine keukenmachine (staafmixer) en pureer ze tot een pasta.

Vis:

- Snijd de vis in stukken.
- Doe de pasta en de vis in een keukenmachine en mix ze samen niet al te fijn.
- Breek de eieren boven de schaal en roer dit met de kokosroom en de vissaus door het mengsel. Breng eventueel op smaak met zout en peper.
- Schep ook de kemangi erdoor en zet de schaal apart.

Mok Pla (viscurry gestoomd in bananenblad)

Bereidingswijze:

Bananenblad:

- Verwarm de bananenbladen boven een kleine gasvlam zodat ze soepel worden.
- Leg in het midden van elk blad een deel van de vismassa.
- Vouw het blad als een soort piramide om de vulling (zie foto)
- Zet het blad vast met een cocktailprikker.
- **Behandel het bananenblad voorzichtig; het is vrij kwetsbaar en scheurt snel**

Stomen:

- Stoom de pakketjes 10 minuten boven een pan met kokend water

Rijst:

- Kook de rijst volgens normaal recept.

Serveren:

- Leg nu midden op een voorverwarmd bord het bananenbladpakketje en een timbaaltje rijst.
- Garneer met een schijfje citroen.
- De pakketjes moeten aan tafel worden geopend, waarbij de pittige geuren van de curry vrij komen.

Kwarteltjes geparfumeerd met szechuanpeper mandarijn en geroerbakte groenten (Pad Pak)

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Vlees:			
Kwarteltjes	8 stuks	20 stuks	40 stuks
Plantaardige olie om te frituren	300 ml	750 ml	750 ml
Bouillon:			
Kippenbouillon	600 ml	1500 ml	3000 ml
Geraspte schil van mandarijn(ook gedroogd te kopen in Chinese winkel)	2 stuk	4 stuks	8 stuks
Szechuan-peper	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Steranijs	4 stuks	8 stuks	16 stuks
Chinees vijfkruidenpoeder	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Suiker	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Donkere soja (kikkoman)	4 eetlepels	8 eetlepels	16 eetlepels
Sesamolie	2 theelepels	4 theelepels	8 theelepels
Zout en peper			
Afsnijdsel en steeltjes van de bosui			
Pad Pak:			
Zonnebloempitten	2 eetlepels	5 eetlepels	10 eetlepels
Oestersaus	2 eetlepels	5 eetlepels	10 eetlepels
Palmsuiker of (riet- of bruine suiker)	1 theelepel	2.5 theelepels	5 theelepels
Sesamolie	1 eetlepel	2.5 eetlepels	5 eetlepels
Zonnebloemolie	3 eetlepels	6 eetlepels	12 eetlepels
Bosui	1 bosje	2 bosjes	4 bosjes
Spinazieblaadjes	100 gram	250 gram	500 gram
Paksoi	200 gram	500 gram	1000 gram
Boksoi (Mini paksoi)	3 stronkjes	6 stronkjes	12 stronkjes
Thaise basilicum blaadjes	2 eetlepels	4 eetlepels	8 eetlepels
Rode peper	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Garnering:			

Vorbereitung:

Vlees:

- Maak de kwartels schoon door de kop en nek te verwijderen.
- Snijd ze over de rug door midden en plet ze. Spoel de binnenkant schoon en dep ze goed droog.
- Verhit de olie in een wok gloeiend; frituur de kwartels tot ze mooi bruin zijn en haal ze dan uit de olie. (Maximaal 2 tegelijk)
- Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Kwarteltjes geparfumeerd met szechuanpeper mandarijn en geroerbakte groenten (Pad Pak)

Vorbereiding:

Bouillon:

- Verwarm de bouillon en doe alle overige ingrediënten erbij.

Roerbakgroenten:

- Verwijder de zaden en zaadlijsten van de pepers en snijd die julienne.
- Verwijder de onderkanten van de paksoi en boksoi.
- Was de spinazie en maak de bosuitjes schoon en snijd ze in 5 stukjes.
- Rooster de zonnebloempitten in een droge koekenpan.

Bereidingswijze:

Vlees:

- Doe de kwarteltjes nu in de geparfumeerde bouillon.
- Laat ze nog ongeveer 20 minuten zachtjes meekoken.
- Haal de kwarteltjes uit de bouillon; leg ze op keukenpapier.
- Zeef de bouillon en houd die warm.

Roerbakgroenten:

- Meng voor de dressing in een kom de oestersaus, suiker, sesamolie en de heft van de zonnebloemolie en zet dit apart voor later.
- Verhit de rest van de olie in een koekenpan of wok op middelhoog vuur.
- Roerbak de stukjes bosui 2 minuten of tot ze net geslonken zijn.
- Voeg de spinazie, paksoi, boksoi, basilicum en rode peper toe.
- Roerbak 1 à 2 minuten tot de groenten zacht zijn.
- Schenk de dressing over de groenten en neem van het vuur.
- Bestrooi met de zonnebloempitten.

Serveren:

- Leg op een voorverwarmd bord wat van de geroerbakte groenten.
- Leg hier de kwarteltjes bij.
- Schep er een scheutje warme bouillon bij en serveer direct.

Bananenloempia met mangosorbet, chocoladesaus en tropische saus

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Bananenloempia:</i>			
Shisoblaadjes (of muntblaadjes)	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Loempiavellen	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Bananen	1,5 stuk	3 stuks	6 stuks
Geraspte chocola	2 eetlepels	5 eetlepels	10 stuks
Poedersuiker			
Eiwit			
Olie om in te frituren			
<i>Gebakken banaan:</i>			
Bananen	1,5 stuk	3,75 stuk	7,5 stuks
Suiker	75 gram	187,5 gram	375 gram
Boter	15 gram	37,5 gram	75 gram
Slagroom	10 ml	25 ml	50 ml
Bruine rum	7,5 ml	19 ml	37,5 ml
<i>Mangosorbet:</i>			
Mango puree	25 gram	62,5 gram	125 gram
Mineraal water	1,5 dl	3,75 dl	7,5 dl
Suiker	75 gram	187,5 gram	375 gram
Citroensap	15 ml	37,5 ml	75 ml
Glucosestroop	22,5 gram	56 gram	112 gram
Amaretto	12,5 ml	31 ml	62 ml
Chardonnay	5 ml	12,5 ml	25 ml
<i>Chocoladesaus:</i>			
Melk	15 ml	75 ml	150 ml
Slagroom	15 ml	75 ml	150 ml
Chocolade, gehakt	12,5 gram	31,25 gram	62,5 gram
<i>Tropische saus:</i>			
Oranjesbloesemwater	1,25 ml	3 ml	6,25 ml
Mangopuree	18 ml	45 ml	87,5 gram
Passievruchtenpuree	13 ml	33 ml	65 gram
Bananenpuree	7,5 gram	19 gram	37,5 gram
Kokospuree	7,5 gram	19 gram	37,5 gram
Bruine rum	7,5 ml	19 ml	37,5 ml
Suiker	7,5 gram	19 gram	37,5 gram
Mineraal water	10 ml	25 ml	50 ml
<i>Garnering:</i>			
Chocoladespiraaltjes	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Passievrucht (in 4 partjes)	1 stuk	2,5 stuks	5 stuks
Physalisvrucht	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Bramen	4 stuks	10 stuks	20 stuks

Bananenloempia met mangosorbet, chocoladesaus en tropische saus

Vorbereiding:

Gebakken bananen:

- Snijd de bananen in stukken van 1 cm dik.
- Doe de suiker met een klein beetje water in een pan.
- Verhit de pan totdat de suiker karamelliseert.
- Voeg de boter toe; meng die goed door de karamel en voeg vervolgens de slagroom toe.
- Voeg de bananenplakjes in porties toe voordat de karamel hard wordt.
- Bak ze licht aan een kant; keer ze met een vork om en bak de andere kant ook licht.
- Voeg de rum toe en laat de bananenplakjes afkoelen op een metalen plaat.

Mangosorbet:

- Doe de mangopuree, het mineraal water, de suiker en het citroensap in een pan.
- Verhit dit mengsel tot bijna aan het kookpunt.
- Draai de vlam uit en los de glucosestroop op in het mengsel.
- Zeef het mengsel en voeg de chardonnay en de amaretto toe.
- Laat afkoelen en draai er ijs van.

Bereidingswijze:

Loempia's:

- Snijd de verse bananen in plakken van 1 cm dikte.
- Leg net onder het midden van de loempiavellen een half shisoblad.
- Rangschik afwisselend de gebakken en verse bananen in het midden.
- Verdeel wat geraspte chocolade op de bananen.
- Rol de loempia's op en plak het naadje vast met eiwit.
- Zet ze koud en afgedekt weg voor later.

Bananenloempia met mangosorbet, chocoladesaus en tropische saus

Bereidingswijze:

Chocolade saus:

- Breng de melk en de room aan de kook; roer de chocolade erdoor.
- Blijf roeren totdat de saus homogeen is.
Laat afkoelen onder af en toe roeren.

Tropische saus:

- Doe alle ingrediënten, **behalve het oranjebloesemwater**, in een pan.
- Laat ze al roerend aan de kook komen.
- Zeef het mengsel en roer het oranjebloesemwater erdoor.
- Laat afkoelen.

Loempia's:

- Frituur kort voor het serveren de bananenloempia's in olie van 180°C
- Laat ze uitlekken op keukenpapier. Bestuif met poedersuiker

Serveren:

- Schep de tropische saus en de chocoladesaus aan een kant van de borden, zodat ze net in elkaar overlopen.
- Plaats daarop een schuin doormidden gesneden bananenloempia (1 helft liggend; 1 helft daartegenaan staand).
- Plaats een quenelle van mangosorbet aan de andere kant van het bord.
- Garneer met het chocoladespiraaltje.
- Schik het fruit hiertussen.



1 Sashimi van tonijn,schuim van rijst,wasibi sorbet



2 Soep met zoete aardappel en geroosterde eend



3 Viscurry gestoomd in bananenblad



4 Kwarteltjes geparfumeerd met Szechuanpeper



5 Bananenloempia met mangosorbet





Maandmenu oktober 2012

Aperitief: *Rode of witte huiswijnen*

Sashimi van tonijn, schuim van rijst, wasabi sorbet

Wijnadvies: Domaine Haut Magret of Chateau Lugagnac

Soep met zoete aardappel en geroosterde eend

Viscurry gestoomd in bananenblad

Wijnadvies: Domaine Haut Magret of Chateau Lugagnac

Kwarteltjes geparfumeerd met Szechuanpeper en mandarijn / Pad pak

Wijnadvies: Johannisberger

Bananenloempia met mangosorbet, chocolade en tropische saus

Wijnadvies: Dessertwijn

Mokka

Domaine Haut Magret Cuvée Prestige 2011

Vin de Pays des Côtes de Gascogne, Frankrijk

Druivensoort: Colombard en Sauvignon Blanc

De wijngaarden van de Gascogne liggen in het zuidwesten van Frankrijk.

Domaine Haut Magret is een heerlijke frisse witte wijn, in de neus zeer fruitig en bloemig met hints van citrus fruit.

De smaak is droog met een soepele lange afdronk.

Vina Sol Torres 2011

D.O. Penedes, Catalunya, Spanje

Druivensoort: Parellada

Het wijngebied Penedes ligt ten zuiden van de stad Barcelona. Eén van de meest Vooraanstaande producenten in dit gebied is het familiebedrijf Miguel Torres.

De Vina Sol is een verrassende, frisgeurende en prettige droge wijn van de lokale Parellada druif, die hier groeit op de hoger gelegen hellingen van het Montserrat gebergte. Een frisse wijn van een voor ons niet zo bekende druif.

Chateau Lugagnac 2010

Bordeaux, Frankrijk

Druivensoort: Sauvignon Gris

Elegante witte wijn met een delicaat aroma waarin ananas, citrus en een vleugje kamille valt te bespeuren. De mooie fruitige smaak is mineralig met peer en citrus nuances. De druivenrank groeit op een bodem van klei, gravel en kalk.

De smaak is droog, zacht en fruitig.

Alta Vista Premium 2010

Mendoza, Argentinië

Druivensoort: Chardonnay

De wijngaarden van Alta Vista bevinden zich in het meest prestigieuze wijngebied van Argentinië, te weten Mendoza. Het wijnhuis produceert elegante en kwalitatief hoogstaande wijnen. Deze Premium Chardonnay is een levendige wijn met aroma's van tropische fruit. De wijn heeft een fluweelzachte, ronde smaak en een lange afdronk.

Johannisberger Holle 2010

Rheingau, Duitsland

Druivensoort : Riesling

Afkomstig van één van de wijngaarden van het beroemde Schloss Johannisberg, waar deze voortreffelijke Riesling al sinds de vorige eeuw (1965) wordt aangeplant. Krachtig en elegant met een breed smaakpallet van rabarber, kruisbes en grapefruit.

Afgewerkt met een hoog, elegant en zacht zuur, met smaaktonen van licht vuursteen.

Twin Rivers 2011 **Zuid Oost Australië**

Druivensoort: Shiraz

Een krachtige en complexe wijn. Shiraz elementen als rijpe pruimen en zwarte bessen worden afgewisseld met karakteristieken van koffie en karamel.

Een heerlijke, stevige en complete wijn die aan tafel een uitstekende combinatie zal vormen met bijvoorbeeld veel gegrilde roodvlees gerechten.

Corvo Nero d'Avola 2009

Sicilië, Italië

Druivensoort: Negroamara en Malvasia Nera

Van het eiland onder aan de laars van Italië spreekt men over de wijnen van de vulkaan Etna. Zachte mineralen en in de afdronk proef je vulkanisch terroir.

Een zeer smakelijke zachte wijn die pasta's en andere lichte gerechten uitstekend zal begeleiden.

De ideale serveer temperatuur is tussen 16 en 18 graden.

La Piazza Chianti Classico 2008

Toscane, Italië

Druivensoort: Sangiovese

Weinig wijnlandschappen ter wereld zijn zo mooi, romantisch en tijdloos als dat van Chianti Classico, gelegen tussen de steden Florence en Sienna.

De druiven voor deze wijn worden zorgvuldig geselecteerd, na de vinificatie volgt een houtlagering van enkele maanden. Het resultaat is een mooie, volle rode wijn met een geurig bouquet met tonen van rijp, rood fruit en cederhout.

De smaak is complex en zacht, met in de afdronk lichte, ontwikkelde tannines.

Intriga 2009

Malpo Valley. Chili

Druivensoort: Cabernet Sauvignon

Intriga werd oorspronkelijk opgericht in 1865 als Linderos door

Don Alejandro Reyes, één van de pioniers van de Chileense wijnbouw.

Diep robijnrode kleur, aroma's van zwart en rood fruit in combinatie met een vleugje vanille door goed geïntegreerd eiken en wat kruidige tonen. Complex, diep en krachtig.

Stevige tannines geven structuur, kracht en een lange afdronk.