

Maandmenu



Januari 2014

Salade van gerookte zalm met witte chocoladedressing

Zuurkoolsoep met jeneverbessen en kip

Blauwkaas-taartjes met Waldorfsalade

Gekonfijte eendenbouten met rode kool en vijgen

Gelato al caffè met gekaramelliseerde hazelnoten

Mokka

Salade van gerookte zalm met witte chocoladedressing

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Salade:</i>			
Gerookte zalm (van Baltic kwaliteit)	200 gram	500 gram	1000 gram
Granny Smith	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Witlof	2 stronkjes	4 stronkjes	8 stronkjes
Rucola	60 gram	150 gram	300 gram
<i>dressing:</i>			
Water	4 eetlepels	8 eetlepels	16 eetlepels
Witte chocolade	25 gram	50 gram	100 gram
Sjalotje	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Franse mosterd	1,5 theelepel	3 theelepels	6 theelepels
Wasabipasta	1 theelepel	2 theelepels	5 theelepels
Zout	Mespuntje	Mespunt	Mespunt
Azijn	4 eetlepels	8 eetlepels	16 eetlepels
Arachideolie	24 ml	60 ml	120 ml
<i>Garnering:</i>			
Stukjes cacaoboon (grue de cacao)			
Cacaopoeder			

Vorbereiding:

Salade:

- Schil de appel en snijd deze in julienne
- Maak de witlof schoon; haal de kern eruit en snijd de blaadjes in reepjes

Dressing:

- Verwarm voor de dressing het water,
- Neem de pan van het vuur en los er de fijngehakte witte chocolade in op.
- Laat de massa afkoelen en giet in de maatbeker van de staafmixer.

Salade van gerookte zalm met witte chocoladedressing

Bereidingswijze:

Dressing:

- Voeg alle ingrediënten, behalve de olie, toe en mix volledig glad.
- Voeg druppelsgewijs de olie toe tot een gebonden dressing ontstaat.
- Breng eventueel verder op smaak.
- Als de dressing te dik is, kan deze worden verdund met wat water.

Salade:

- Maak een salade van julienne gesneden appel, in reepjes gesneden witlof en de rucola.
- Maak de salade lichtjes aan met de dressing.

Serveren:

- Vorm van de dun gesneden zalm roosjes.
- Neem een steker van 8cm Ø en doe hierin wat van de salade.
- Leg er 2 zalmroosjes tegenaan.
- Bedruip met de dressing.
- Ganeer met rucola en grue de cacao.
- Bestuif het gerecht met cacao poeder.

Zuurkoolsoep met jeneverbessen en kip

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Kip:</i>			
Scharrelkip	0,5 stuks	1 stuks	2 stuks
Olijfolie	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
<i>Zuurkoolsoep:</i>			
Boter	20 gram	50 gram	100 gram
Fijn gesneden ui	80 gram	200 gram	400 gram
Knoflook	0,5 stuks	1 stuks	2 stuks
Prei fijn gesneden	0,2 stuks	0,5 stuks	1 stuks
Mosterd	0,25 eetlepel	0,5 eetlepel	1 eetlepel
Rozemarijn	0,5 takje	1,5 takje	3 takjes
Laurier	0,5 blaadje	1,5 blaadje	3 blaadjes
Jeneverbessen	2 gram	5 gram	10 gram
Saffraandraadjes	0,1 theelepel	0,25 theelepel	0,5 theelepel
Zuurkool	160 gram	400 gram	800 gram
Vastkokende aardappel geschild en in dobbelstenen gesneden	200 gram	500 gram	1000 gram
Gin	scheutje	scheutje	scheutje
<i>Garnering:</i>			

Vorbereiding:

Kip:

- Verhit de olijfolie op middelhoog vuur in een ruime braadpan.
- Snijd de kip in stukken en bestrooi de kip met vers gemalen peper.
- Braad de kip in 5-8 minuten rondom bruin en draai het vuur uit.

Zuurkoolsoep:

- Verhit de boter op een middelhoog vuur in een grote pan met dikke bodem, maar laat de boter niet bruin worden.
- Voeg de fijn gesneden uien, geplette knoflook en rozemarijn toe.
- Bak deze op halfhoog vuur 10-15 minuten totdat ze goudbruin zijn en een beetje karamelliseren.
- Draai het vuur lager als het te hard gaat.

Zuurkoolsoep met jeneverbessen en kip

Vorbereiding:

Zuurkoolsoep:

- Voeg de kip, fijngesneden prei, mosterd, laurier, jeneverbes en saffraan toe en voeg zoveel water toe dat alles goed onder staat.
- Laat de kip in 1½ uur zachtjes gaar worden.

Bereidingswijze:

Zuurkoolsoep

- Haal de kip uit de pan, verwijder het vel en haal het vlees van de botjes.
- Trek het vlees uit elkaar en doe het vlees weer terug in de bouillon.
- Kook de aardappels apart beetgaar.
- Voeg de zuurkool en zout toe.
- Laat de soep nog 15 minuten zachtjes koken en voeg op het laatst de aardappels toe.
- Breng op smaak met peper en een beetje gin.

Serveren:

- Schenk de soep in voorverwarmde soepborden.
- Garneer met een takje rozemarijn

**N.B: 1 dag van te voren: de voorbereiding van de kip en de zuurkoolsoep
Op de dag zelf: de bereidingswijze volgen**

Blaauwkaas-taartjes met Waldorfsalade

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Kaastaartjes:</i>			
Plakjes Bladerdeeg	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Geraspte cheddar	32 gram	80 gram	160 gram
Eieren	1 stuks	3 stuks	6 stuks
Eidooier	0,5 stuks	1 stuks	2 stuks
Gorgonzola	40 gram	100 gram	200 gram
Crème fraîche	80 gram	200 gram	400 gram
Mayonaise	30 gram	75 gram	150 gram
Citroensap	0,5 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Granny Smith	0,4 stuks	1 stuks	2 stuks
Pink lady	0,4 stuks	1 stuks	2 stuks
Geroosterde walnoten	14 gram	35 gram	70 gram
Bleekselderij	0,4 stengel	1 stengel	2 stengels
<i>Garnering:</i>			
Bleekselderijblaadjes van de stengel			

Extra nodig: steunvulling voor het blindbakken.

Vorbereiding:

Bladerdeegbakje:

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Snijd cirkels van 12 cm doorsnee uit het deeg.
- Vet de taartvormpjes (11 cm doorsnee) in en bekleed ze met bladerdeeg.
- Snijd de randen bij; prik met een vork gaatjes in het deeg.
- Bekleed de deegvormpjes met aluminiumfolie en vul met steunvulling.
- Bak 10 minuten in de oven.
- Verwijder de steunvulling en bak nog 5 minuten tot het deeg goudbruin en droog is.

Vulling:

- Verdeel de Cheddar en Gorgonzola over de bodems.
- Houd een beetje Gorgonzola apart voor later
- Klop de eieren met de extra dooier los met de crème fraîche, breng op smaak met peper en zout en schep in de taartjes.
- Bak 10 minuten of tot de vulling stevig is.

Blauwkaas-taartjes met Waldorfsalade

Vorbereiding:

Waldorfsalade:

- Schil de appels en verwijder het klokhuis.
- Snijd de appels in heel dunne schijven.
- Schil de bleekselderij en snijd in julienne. Bewaar de blaadjes.
- Hak de walnoten in grove stukken.
- Meng de walnoten met de bleekselderij en het bladgroen.

Dressing:

- Klop intussen de mayonaise, het citroensap, de rest van de gorgonzola en 2 el water in de keukenmachine tot een glad mengsel.

Bereidingswijze:

Blauwkaas-taartje:

- Schep de salade op de taartjes,
- Besprenkel met de dressing.

Serveren:

- Neem een voorverwarmd bord en zet hier het blauwkaas-taartje op.
- Garneer met wat Gorgonzola en kleine blaadjes bleekselderij.

Gekonfijte eendenbouten met rode kool en vijgen

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Vlees:</i>			
Eendenbouten	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Olie	2 eetlepels	5 eetlepels	10 eetlepels
Gevogeltebouillon	200 ml	500 ml	1000 ml
Verse vijgen	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Blauwe bessen (evt. diepvries)	100 gram	250 gram	500 gram
Szechuanpeper			
<i>Saus:</i>			
Rode wijn	400 ml	1000 ml	2000 ml
Port	100 ml	250 ml	500 ml
Balsamicoazijn	100 ml	250 ml	500 ml
Aalbessengelei	24 gram	60 gram	120 gram
<i>Rodekool:</i>			
Rode kool	500 gram	1000 gram	2000 gram
Appel	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Boter	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Wijnazijn	4 eetlepels	8 eetlepels	16 eetlepels
Rode wijn	100 ml	200 ml	400 ml
Aalbessengelei	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Kruidnagels	2 stuks	4 stuks	8 stuks
Kaneelstokje	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Boter	20 gram	50 gram	100 gram
Ui	40 gram	100 gram	200 gram
Suiker			
Chocolade	24 gram	60 gram	120 gram
Port			
<i>Garnering:</i>			
Wortel			

Vorbereiding:

Gekonfijte eendenbouten:

- Bestrooi de eendenbouten met zout en geplette szechuan-peper en bak ze in de hete olie.
- Giet er wat fond bij en zet ze anderhalf uur in een voorverwarmde oven op 140°C.
- Giet tijdens het bakproces geleidelijk de fond erbij en overgiet het vlees regelmatig met de ontstane jus.

Gekonfijte eendenbouten met rode kool en vijgen

Vorbereiding:

Rode kool:

- Was de kool, snijd met een fijnsnijder of snijd zeer fijn met een mes.
- Schil de appel, snijd hem in vieren, verwijder het klokhuis en snijd hem in blokjes.
- Bak de appel in de warme boter, voeg de rode kool toe en blus met de azijn.
- Giet er wat rode wijn bij en voeg de kaneel, kruidnagels, chocolade, boter en aalbessengelei toe.
- Dek af en laat 1,5 uur sudderen.
- Maak op smaak met evt. suiker, kaneel, zout en peper.

Bereidingswijze:

Saus:

- Giet de rode wijn, de port, de azijn en gelei in een kookpan
- Laat tot ongeveer een kwart inkoken tot een smeùige saus.
- Roer vaker naarmate de saus langer opstaat.
- Breng de saus op smaak met zout en peper.

Gekonfijte eendenbouten:

- Haal de eendenbouten uit de oven, ontdoe het braadvocht van het overtollige vet door het in de koeling te plaatsen en het vet eraf te scheppen als het gestold is.
- Giet het braadvocht bij de rodewijnsaus.
- Leg de eendenbouten opnieuw in de pan en giet er wat saus over.
- Bestrooi met szechuan-peper en zet opnieuw enkele minuten in de oven.

Garnering:

- Snijd ondertussen de vijgen in vieren en houd 1 partje p.p. apart voor garnering.
- Leg de overige partjes in de saus met de gewassen en gedroogde blauwe bessen.
- Haal de velletjes van de vijgen uit de saus.

Serveren:

- Verdeel de rode kool over warme borden.
- Schik de eendenbouten erop en giet er de saus met vijgen en blauwe bessen over.
- Serveer met gefrituurde geraspte wortelen
- Garneer met het partje vijg.

Gelato al caffè met gekaramelliseerde hazelnoten

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Gelato al caffè:</i>			
Eierdooiers	2 stuks	2 stuks	4 stuks
Suiker	40 gram	50 gram	100 gram
Melk	2,5 dl	2,5 dl	5 dl
Espresso koffie (oplos espressokoffie)	0,4 dl	0,5 dl	1 dl
Tia Maria	0,5 eetlepel	0,5 eetlepel	1 eetlepel
<i>Garnering:</i>			
Hazelnoten	50 gram	100 gram	200 gram
Suiker	50 gram	200 gram	400 gram
Zonnebloemolie			
Water	3 eetlepel	8 eetlepels	16 eetlepels

Vorbereitung:

Gelato al caffè:

- Klop de eierdooiers en de helft van de suiker tot een romige massa.
- Doe de melk, koffie en de rest van de suiker in een pan.
- Breng alles aan de kook.
- Schenk het koffiemengsel over het eiermengsel en meng alles goed door elkaar.
- Giet alles weer terug in de pan en laat het al roerend op laag vuur zo dik worden dat het aan de bolle kant van een houten lepel blijft hangen.
- Laat het mengsel niet koken.

Gekaramelliseerde hazelnoten:

- Hak de noten fijner bruineer de noten.
- Smeer de bakplaat van de oven dun in met zonnebloemolie.

Gelato al caffè met gekaramelliseerde hazelnoten

Bereidingswijze:

Gelato al caffè:

- Zeef het mengsel in een kom en laat afkoelen.
- Roer de Tia Maria erdoor.
- Giet het dan in de ijsmachine en laat het tot ijs draaien
- Ze ondertussen een lege bak voor het ijs in de vriezer

Gekaramelliseerde hazelnoten:

- Doe de suiker en het water in een pan met dikke bodem.
- Verwarm de inhoud langzaam op een middelmatig vuur (vooral niet te hete hittebron).
- Laat de suiker zonder te roeren smelten en eerst een gele kleur krijgen.
- Na ongeveer 10-12 minuten is de kleur goudbruin geworden.
- Voeg dan de fijn gehakte hazelnoten toe en meng dit goed.
- Dat is het moment om de inhoud van de pan over de bakplaat uit te gieten.
- Zorg dat de zeer hete gekaramelliseerde suikerlaag overal even dun is.
- Laat de laag afkoelen en breek hem vervolgens in stukken.

Serveren:

- Schep in coupes twee bolletjes / quenelles gelato al caffè.
- Garneer met de gekaramelliseerde noten.



1 Salade van gerookte zalm met witte chocolade dressing



2 Zuurkoolsoep met jeneverbessen en kip



3 Blauwkaas-taartje met Waldorfsalade



4 Gekonfijte eendenbout met rode kool en vijgen



5 Gelato al caffè met gekaramelliseerde hazelnoten





Maandmenu Januari 2014

Aperitief: *Rode of witte huiswijnen*

Salade van gerookte zalm met witte chocoladedressing

Wijnadvies: Nuviana 2011 en Dürnberg 2011

Zuurkoolsoep met jeneverbessen en kip

Blauwkaas-taartjes met Waldorfsalade

Wijnadvies: Delas Ventoux 2012

Gekonfijte eendenbouten met rodekool en vijgen

Wijnadvies: Delas Ventoux 2012 en Peter Zemmer 2012 Lagrein

Gelato al caffè met gekaramelliseerde hazelnoten

Wijnadvies: Dessertwijn

Mokka