

Maandmenu



Juni 2014

Gegratineerde fromage de chèvre
kleine loempia van pruimencompote
met honing en waterkers

Thaise garnalen-noedelsoep

Kreeft, coquilles en knolselderijpuree

Barnevelder hoenderfilet met risotto van lavas
Parmezaan eidooier zeewier

Chocoladecakeje met kersen en tonkabonenijs

Mokka

Gegratineerde fromage de chèvre met kleine loempia's van pruimencompote, honing en waterkers

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Kaas:</i>			
Fromage de Chèvre	4 stukjes	10 stukjes	20 stukjes
<i>Loempia's:</i>			
Loempia vellen Beetje bloem water	4 stuks	10 stuks	20 stuks
<i>Vulling:</i>			
Gedroogde pruimen	200 gram	500 gram	1000 gram
Honing	80 gram	200 gram	400 gram
Kaneelstokje	1 stuks	2 stuks	4 stuks
<i>Garnering:</i>			
<i>Waterkers</i>	0,5 bosje	1 bosje	2 bosjes

Vorbereiding:

Vulling:

- Wel de gedroogde pruimen met kaneelstokje(s) in een bodem water. (dag van te voren)
- Laat de pruimen daarna uitlekken en verwijder het (de) kaneelstokje(s).

Loempia vellen:

- Snijd de loempiavellen in driehoeken.

Gegratineerde fromage de chèvre met kleine loempia's van pruimencompote, honing en waterkers

Bereidingswijze:

Vulling:

- Pureer de helft van de pruimen, snijd de andere helft in stukjes en roer die door de compote.
- Maak van de bloem en wat water een papje.
-

Loempia's:

- Leg op iedere driehoek een lepel compote in het midden.
- Bestrijk de kanten met het bloempapje.
- Vouw de vellen dicht tot een driehoek.
- Frituur ze goudgeel op 180°C

Kaasjes:

- Gratineer de geitenkaasjes onder de grill of in de oven tot ze goudgeel zijn en iets gaan lopen

Serveren:

- Leg op een bordje wat waterkers en daarop het kaasje en daarnaast het loempiadriehoekje.



Thaise garnalen-noedelsoep

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Vis:</i>			
Tijgergarnalen 16/20 Zalmfilet	12 stuks 200 gram	30 stuks 500 gram	60 stuks 1000 gram
<i>Soep:</i>			
Korianderzaad	1 theelepel	2 theelepels	4 theelepels
Laoswortel of verse gember	2 cm	4 cm	8 cm
<i>Verse gember</i>	1 cm	2 cm	4 cm
Visbouillon	8 dl	16 dl	32 dl
<i>noedels:</i>			
Rijst vermicelli	60 gram	140 gram	280 gram
Thaise vissaus	4,5 cl	9 cl	18 cl
Chilipepers	0,5 stuks	1,5 stuks	3 stuks
Knoflook	2 tenen	4 tenen	8 tenen
<i>Groenten:</i>			
Lente-uitjes	4 stuks	8 stuks	16 stuks
Verse koriander	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Verse mint	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Limoenen	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Sesamololie (naar smaak)	druppels	druppels	druppels
Zeezout			
Vers gemalen zwarte peper			
<i>Garnering:</i>			
Korianderblaadjes	4	10	20

Vorbereiding:

Soep

- Pel de garnalen, verwijder het darmkanaal en bewaar de schalen.
- Doe wat olie in een pan en maak ze heet.
- Doe de schalen, korianderzaad en laoswortel in een pan en zet ze even aan.
- Giet er de bouillon over.
- Verwijder het vel van de zalm en voeg dit toe aan de bouillon.
- Breng aan de kook en laat 5 minuten sudderen.
- Laat daarna 10 minuten trekken.
- Giet de bouillon door een zeef.
- Doe de gezeefde bouillon terug in de pan.
- Maak de chilipepers schoon en snijd ze in klein stukjes.
- Maak knoflook schoon en hak deze fijn.
- Snijd de zalmfilet in kleine blokjes en bewaar voor later. (3 per persoon)

Thaise garnalen-noedelsoep

Vorbereiding:

Noedels:

- Breng water met zout aan de kook
- Laat de rijstvermicelli hier 4 min. in weken.
- Roer regelmatig.
- Giet de vermicelli in een vergiet, spoel af met warm water en laat ze goed uitlekken.

Bereidingswijze:

Soep

- Breng de bouillon weer aan de kook en voeg de vissaus, chilipeper en knoflook toe.
- Draai het vuur lager en laat 2 minuten sudderen.
- Voeg de garnalen en de zalmblokjes toe.
- Breng weer aan de kook en laat ca. 3 minuten zachtjes koken tot de garnalen en de zalm gaar zijn.
- Voeg de fijn gesneden lente-uitjes, kruiden en limoensap naar smaak toe.

Serveren:

- Verdeel de rijstvermicelli over de soepborden.
- Schep met een schuimspaan de garnalen, zalm en het garnituur uit de bouillon.
- Schik die op de rijstvermicelli.
- Breng nu de warme soep op smaak met zout en peper en schep in de borden.
- Sprenkel er desgewenst wat sesamolie over.
- Garneer met korianderblaadje.
- Serveer er apart limoensap bij.



Kreeft, coquille, knolselderijpuree en boter-verjus

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Vis:</i>			
Kreeft, vers à 800 gram	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Coquilles	4 stuks	10 stuks	20 stuks
<i>Knolselderij puree / boter-verjus:</i>			
Knolselderij	100 gram	200 gram	400 gram
Witte chocolade, gesmolten	10 gram	20 gram	40 gram
Boter	100 gram	200 gram	400 gram
Geklaarde boter, gerookt	100 gram	200 gram	400 gram
Verjus	0,2 dl	0,4 dl	0,8 dl
Bieslook gesnipperd	10 gram	20 gram	40 gram
Limoen sap	0,5 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Olijfolie			
Zout			
Peper			
<i>Garnering:</i>			
Imitatiekaviaar, zwart	20 gram	40 gram	80 gram
Oesterblad (cress) of boragecress	4 stuks	10 stuks	20 stuks

Vorbereiding:

Kreeft:

- Leg de kreeft op het werkblad en steek een keukenmes door de kop om hem te doden.
- Stoom de kreeft 2 minuten en verwijder het pantser.
- Portioneer de staart in stukken
- Snijd ook de kreeftenklauwen in stukjes.

Knolselderijpuree:

- Maak intussen de gerookte boter door een bakje met geklaarde boter in de rookoven te plaatsen en een paar minuten de boter te roken.

Vorbereiding:

Kreeft, coquille, knolselderijpuree en boter-verjus

Knolselderijpuree:

- Schil de knolselderij en snijd deze in stukken.
- Kook ze gaar in gelijke delen boter en licht gezouten water (bij 4 personen: 100 ml water en 100 gram boter)
- Giet de groente af maar bewaar het kookvocht.
- Draai van de groente in de keukenmachine een gladde puree onder toevoeging van een beetje kookvocht.
- Roer er vervolgens de gesmolten witte chocolade door en breng op smaak met peper en zout.

Bereidingswijze:

Kreeft:

- Bak de coquilles snel om en om in wat olijfolie. En voeg later de kreeft toe.
- Bestrooi met wat zout en peper.
- Snijd de coquilles in dunne plakken

Boter-verjus:

- Vermeng de verjus met de gerookte boter.
- Maak deze dressing lauwwarm.
- Voeg de stukjes kreeftenklauw toe.
- Breng op smaak met zout, peper en wat limoensap.
- Voeg ten slotte het gesnipperde bieslook toe.

Serveren:

- Lepel op elk bord wat knolselderijpuree (quenelle) en verdeel de kreeft en coquilles heirover.
- Dresseer naar wens met boter-verjus.
- Garneer met wat imitatie kaviaar en oesterblad.



Barnevelder hoenderfilet met risotto van lavas, Parmezaan, eidooier en zeewier

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Vlees:</i>			
Barnevelder hoenderfilet met vel Wasabi Zout Peper	2 stuks	5 stuks	10 stuks
<i>Eidooier:</i>			
Eieren Zonnebloemolie	4 stuks	10 stuks	20 stuks
<i>Risotto:</i>			
Risottorijst	200 gram	400 gram	800 gram
Sjalotjes	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Witte wijn	1 dl	2 dl	4 dl
Kippenbouillon	0,5 l	1 l	2 l
Parmezaanse kaas	75 gram	150 gram	300 gram
Slagroom	1 dl	2 dl	4 dl
Lavas (in reepjes gesneden blaadjes)	2 takjes	5 takjes	10 takjes
<i>Garnering:</i>			
Zeewier gedroogd	1 vel	2 vellen	4 vellen

Vorbereitung:

Eidooier:

- Verwarm de zonnebloemolie tot 60°C en splits de eieren.
- Dompel de eidooiers in de warme olie
- Laat ze 15 minuten op een warme plek staan.
- Haal ze uit de pan en bewaar ze in lauwwarme olie.

Barnevelder hoenfilet:

- Bestrijk de hoenfilets onder de huid en rondom met wat wasabi. 1 volle theelepel per filet.
- Bestrooi ze met zout en peper naar smaak en vacumeer ze.
- Gaar ze in de gesloten zak 20 minuten in warm waterbad van 67°C (Houd er rekening mee dat de temperatuur zakt als je alle filets gelijktijdig in het waterbad doet.)

Vorbereitung:

Barnevelder hoenderfilet met risotto van lavas, Parmezaan, eidooier en zeewier

Risotto:

- Maak de sjalotjes schoon en snijd ze fijn; fruit ze aan in een beetje olijfolie.
- Voeg al omscheppend de rijst toe tot de korrels er glazig uitzien.
- Blus af met de wijn en laat deze helemaal verdampen.
- Voeg dan beetje bij beetje, onder voortdurend roeren kippenbouillon toe, tot de risotto de gewenste gaarheid heeft bereikt.
- Roer er dan de Parmezaanse kaas en de reepjes lavas door.
- Spatel vervolgens de geslagen room door de risotto.

Bereidingswijze:

Barnevelder hoenderfilet:

- Bak de intussen gegaarde hoenderfilet op de huidkant aan en trancheer ze.

Garnering:

- Snijd zeewier in ragfijne reepjes.
(je kunt de vellen nori eventueel tevoren even knapperig maken boven een gasvlam)

Serveren:

- Schep op een voorverwarmd bord de risotto.
- Leg daarop een eidooier.
- Leg naast de risotto de tranches hoenderfilet.
- Garneer het gerecht met reepjes zeewier.



Chocoladecakeje met kruidige kersen en tonkabonenijs

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Cakeje :</i>			
Ei	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Eierdooier	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Boter	75 gram	150 gram	300 gram
Bittere chocolade	75 gram	150 gram	300 gram
Bloem	20 gram	40 gram	80 gram
Suiker	10 gram	20 gram	40 gram
<i>Tonkabonenijs:</i>			
Melk	1,2 dl	2,4 dl	4,8 dl
Slagroom	1,2 dl	2,4 dl	4,8 dl
Suiker	60 gram	120 gram	240 gram
Eierdooiers	80 gram	160 gram	320 gram
Tonkabonen (fijn gemalen)	2 stuks	4 stuks	8 stuks
<i>Kersen:</i>			
Kersen of Morellen (verse of diepvries)	250 gram	500 gram	1000 gram
Rode port	1 dl	2 dl	4 dl
Rode wijn	1 dl	2 dl	4 dl
Kersensap	2 dl	4 dl	8 dl
Kruidnagel	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Kaneelstokje	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Vanillestokje	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Steranijs	2 stuks	4 stuks	8 stuks
Laurier	1 blaadje	2 blaadjes	4 blaadjes
Kersenbrandewijn + cerisesiroop	30 ml	60 ml	120 ml
Aardappelzetmeel	5 gram	20 gram	40 gram

Bereidingswijze:

Chocoladecakeje: **N.B. de cakejes als laatste voor het serveren bereiden!**

- Verwarm de oven voor op 200°C
- Beboter bakjes van 6 cm Ø en bestuif ze met bloem
- Klop de eierdooier(s) met de ei(eren) en de suiker dikschuimig
- Smelt de boter samen met de chocolade au bain marie
- Roer daar voorzichtig de bloem door en laat het mengsel afkoelen
- Spatel de eidooiermassa er goed door en vul meteen de ringen
- Plaats ze in de oven en laat ze **8 minuten** bakken
- Laat ze daarna nog **3 minuten** rusten

Chocoladecakeje met kruidige kersen en tonkabonenijs

Bereidingswijze:

Tonkabonenijs:

- Kook de melk met de room, de tonkabonen en de helft van de suiker op.
- Klop de eierdooiers met de rest van de suiker schuimig.
- Roer een beetje van het melkroommengsel erdoor.
- Voeg toe aan het melkroommengsel en laat het au bain marie binden.
- Laat het mengsel afkoelen.
- Draai er dan ijs van.

Kersen:

- Laat de kersen (als je diepvrieskersen gebruikt) uitlekken en vang het vocht op.
- Leng dit aan met siroop en water tot de gewenste hoeveelheid.
- Laat de rode port flink reduceren.
- Voeg de rode wijn toe en laat opnieuw reduceren.
- Voeg het kersensap en de specerijen toe.
- Breng het aan de kook en laat 5 minuten zachtjes koken.
- Bind het mengsel met het los geroerde aardappelzetmeel en giet het door een fijne zeef.
- Laat het mengsel opnieuw aan de kook komen.
- Voeg de kersen toe en laat ze 1 minuut zachtjes koken.
- Roer er de kersenbrandewijn door en laat tot kamertemperatuur afkoelen.

Serveren:

- Maak de cakejes voorzichtig los uit de ringen.
- Plaats ze op gekoelde borden.
- Verdeel de kersen over de borden en leg er een bolletje tonkabonenijs bij.
- Garneer eventueel met een topje mint en/of chocoladeblaadjes.





1 Gegratineerde fromage de chèvre



2 Thaise garnalen-noedelsoep



3 Kreeft, coquilles en knolselderijpuree



4 Barnevelder hoenderfilet met risotto van lavas



5 Chocoladecakeje met kersen en tonkabonenijs

