

Maandmenu



Maart 2014

Taartje van avocado en gemarineerde zalm

Tomatenessence met tomaten-ricotta-ravioli
en scampi's

Doperwtengnocchi

Lamsrack met gekruide aubergine en voorjaarsgroenten

Tiramisu

Mokka

Taartje van avocado en gemarineerde zalm

	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Avocadotaartje:</i>			
Gevogeltebouillon	50 ml	100 ml	200 ml
Avocado	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Gelatine	4 gram	8 gram	16 gram
Zout			
Peper			
Suiker			
Citroensap			
Halfdroge tomaat in kruidenolie	4 partjes	8 partjes	16 partjes
Kervel, dille, platte peterselie (fijn gehakt)	2 theelepels	4 theelepels	8 theelepels
Gemarineerde zalm	280 gram	700 gram	1400 gram
<i>Garnering:</i>			
Kruiden takje			
Tomaat	1 stuk	1 stuk	2 stuks

Vorbereiding:

Avocado taartje:

- Week de gelatine in koud water.
- Verhit de bouillon en los daarin de goed uitgeknepen gelatine op.
- Laat het mengsel tot kamertemperatuur afkoelen

Avocado:

- Schil de avocado, snijd hem doormidden en verwijder de pit.
- Prak het vruchtvlees met een vork.
- Breng op smaak met zout, peper, suiker en citroensap.
- Snijd de gedroogde tomaat in kleine blokjes en voeg die toe aan de avocado
- Voeg de fijn gehakte kruiden toe
- Meng de afgekoelde bouillon erdoor en plaats afgedekt in de koeling.

Bereidingswijze:

Taartje van avocado en gemarineerde zalm

Zalm:

- Snijd de zalm in kleine blokjes.
- Breng de in blokjes gesneden zalm op smaak met peper en citroensap.
- Vet ringen in met zonnebloemolie.

Serveren:

- Plaats de ringen in het midden van gekoelde borden.
- Schep een laagje zalm in de ringen; druk de laag aan.
- Schep hierop een laagje avocadomengsel; druk aan.
- Schep een tweede laagje zalm en avocado in de ringen
- Til de ringen er voorzichtig af.
- Garneer met een takje kruiden en een klein reepje tomaat.
- Maak eventueel naar eigen keuze druppels van wat balsamicocrème of mayonaise.

Tomatenessence met tomaten-ricotta-ravioli en scampi's

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Tomatenessence:</i>			
Tomaten	1,3 kg	2,6 kg	5,2 kg
Groentebouillon	2 dl	4 dl	8 dl
Knoflook	1 teentje	2 teentjes	4 teentjes
Basilicum	6 blaadjes	12 blaadjes	24 blaadjes
Tijm	1 takje	2 takjes	4 takjes
Zout			
Peper			
Suiker			
Eiwitten	2 stuks	4 stuks	8 stuks
<i>Tomaten-ricotta-ravioli:</i>			
Half gedroogde tomaten in kruidenolie	40 gram	80 gram	160 gram
Olijfolie	5 ml	10 ml	20 ml
Gehakte basilicum	2 eetlepels	4 eetlepels	8 eetlepels
Ricotta	20 gram	40 gram	80 gram
Zout			
Witte peper			
Raviolideeg (zie recept)	200 gram	400 gram	800 gram
<i>Toast met scampi's:</i>			
Wit brood, dunne plakjes	4 stuk	10 stuks	20 stuks
Shi-take	100 gram	200 gram	400 gram
Scampi's	8 stuks	20 stuks	40 stuks
<i>Melkschuim</i>			
Magere melk	2 dl	4 dl	8 dl
<i>Garnering:</i>			
Pesto	2 theelepels	5 theelepels	10 theelepels
Tomaten(geplisseerd en in blokjes)	0,5stuks	1 stuks	2 stuks

Vorbereiding:

Tomatenessence:

- Halveer de tomaten.
- Doe ze met de bouillon, knoflook, kruiden, zout, peper en suiker in de mixer en mix goed.
- Giet het mengsel in een zeef en laat uitlekken.
- Doe de verkregen vloeistof in een pan; roer het eiwit er goed door.
- Breng onder goed roeren aan de kook.
- Schenk de geklaarde essence door een zeef met nat gemaakte kaasdoek.
- Breng op smaak met peper en zout.

Tomatenessence met tomaten-ricotta-ravioli en scampi's

Tomaten-ricotta-ravioli:

- Meng de fijngesneden tomaten met de olijfolie en de basilicum; roer er de ricotta door.
- Breng het mengsel op smaak met peper en zout. Doe het mengsel in een spuitzak.
- Rol het deeg dun uit; snijd het doormidden en bestrijk het met water.
- Spuit hoopjes ricottamengsel op een van de deeg plakken.
- Zorg voor voldoende afstand tussen de hoopjes.
- Leg de tweede deegplak erop en druk goed aan rondom de ricottahoopjes.
- Steek met een raviolisteker uit.

Bereidingswijze:

Toast met scampi's:

- Bak de broodplakjes in een beetje olijfolie aan beide zijden knapperig. (evt. oven)
- Bak de cantharellen in de olijfolie breng op smaak en houd warm.
- Doe hetzelfde met de scampi's en rijg ze aan een stokje.

Tomaten-ricotta-ravioli:

- Breng water met zout aan de kook en kook daarin de ravioli al dente.
- Haal ze uit het kookvocht en schrik ze kort af; laat ze uitlekken

Afwerking:

- Verwarm kort voor het serveren de ravioli en de tomatenessence.
- Schuim de melk heet op.

Serveren:

- Schep in voorverwarmde cocktailglazen wat pesto.
- Verdeel daarover de tomatenblokjes.
- Leg daarop een ravioli en giet de tomatenessence erbij.
- Schep de cantharellen in de glazen; schep wat melkschuim op de soep.
- Plaats de glaasjes op een klein bordje.
- Leg op ieder plakje brood twee scampi's en serveer erbij (op het glas of ernaast).

Pasta

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Pasta:</i>			
Italiaanse bloem (harde)	100 gram	250 gram	500 gram
Ei	1 stuks	3 stuks	6 stuks
Olijfolie	0,1 dl	0,25 dl	0,5 dl
Zout	5 gram	25 gram	50 gram

Vorbereiding:

Pasta:

- Strooi de bloem op een schoon en glad werkvlak en vorm een bergje.
- Maak een kuiltje in het midden; breek daarin de los geklopte eieren en voeg het zout toe.
- Roer het ei met de vingertoppen los en meng er, met een ronddraaiende beweging, beetje bij beetje, het meel bij.
- Werk vanuit het midden naar buiten toe, gebruik één hand om te mengen, de andere om het meel bijeen te houden zodat de eierstruif niet kan ontsnappen.
- Vorm het deeg tot een samenhangende bal.
- Om tot een goede samenstelling van het deeg te komen zal soms, afhankelijk van de grootte van het ei en de gesteldheid van het meel, een beetje bloem of water moeten worden toegevoegd.
- Kneed de deegbal door met de muis van één hand het deeg krachtig over het gladde werkvlak naar voren te drukken en snel weer terug te halen met de vingers zodat het dubbel klapt.
- Herhaal deze handeling tot het deeg zijn stugheid verliest en mede door de warmte van de hand glad en soepel wordt.
- Kneedtijd is afhankelijk van de hoeveelheid deeg, alsook van de kracht en snelheid waarmee wordt gewerkt, doch per 300 gram deeg zal minstens 5 minuten worden gekneed.
- Laat het deeg 30 minuten rusten.

Deeg uitrollen:

- Maak de pastamachine op de werkbank vast.
- Begin met de rollers in de breedste stand. Neem een stuk deeg ter grootte van een ei en bewaar de rest in plasticfolie of tussen 2 borden.
- Voer het deeg door de rollers, vouw het dubbel, draai het een kwartslag en voer het nog een keer door.
- Herhaal dat een paar maal en begin dan met uitrollen (nu het deeg niet meer vouwen).
- Zet de rollers iedere keer een stand dichterbij elkaar en voer de deeglap erdoor. Als het deeg wat plakkerig is bestuif het dan met een beetje bloem.
- Ga door tot de gewenste dikte is bereikt.

Doperwtengnocchi

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Saus:			
Tomaten	250 gram	500 gram	1000 gram
Olijfolie	2 eetlepels	4 eetlepels	8 eetlepels
Knoflook	1 teentje	2 teentjes	4 teentjes
Citroen geraspt en geperst tabasco	0,5 stuks	1 stuks	2 stuks
Gnocchi:			
Doperwten (diepvries)	100 gram	250 gram	500 gram
Eidooiers	1 stuks	1,5 stuks	3 stuks
Parmezaanse kaas geraspt	35 gram	87,5 gram	175 gram
Bloem	40 gram	100 gram	200 gram
Buffel mozzarella	0,5 bol	1 bol	2 bollen
Basilicum	0,25 bosje	0,5 bosje	1 bosje
Groente:			
Garnering:			

Vorbereiding:

Saus:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Leg de tomaten in een ovenschaal, besprenkel ze met olie
- Pers de helft van de knoflook uit boven de tomaten en schep ze om.
- Strooi wat zout en peper erover,
- Gaar de tomaten 25 minuten in de oven.

Gnocchi:

- Meng de doperwten in de keukenmachine met de eidooiers, de ander helft van de knoflook en de kaas.
- Meng daarna de bloem erdoor en breng op smaak met zout en peper.
- Vul een spuitzak met het mengsel.

Doperwtengnocchi

Bereidingswijze:

Saus:

- Haal het vel van de tomaten.
- Pureer de tomaten met de staafmixer of in de keukenmachine.
- En wrijf ze door een fijne zeef.
- Kook de saus in tot de helft.
- Breng de saus op smaak met zout, peper, citroensap, citroenrasp en tabasco.

Gnocchi: (bereiden met 2 personen in 2 pannen)

- Span een touwtje over een pan; breng hierin water aan de kook.
- Spuit met de spuitzak een kleine hoeveelheid doperwtenmengsel in het kokende water
- Snijd telkens het mengsel eraf over het touwtje.
- Zodra de gnocchi boven komen drijven zijn ze gaar.

Serveren:

- Scheur de basilicum in grove stukken.
- Scheur de mozzarella in grove stukken.
- Besprenkel de mozzarella met olie, zout en peper.
- Serveer de gnocchi met de tomatensaus en mozzarella.
- Garneer met de basilicum.

Lamsrack met gekruide aubergine en voorjaarsgroenten

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Lamsrack:</i>			
Lamsrack met drie ribjes	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Olijfolie			
<i>Voorjaarsgroenten:</i>			
Meiraapjes, kleine	4 stuks	6 stuks	20 stuks
Kleine worteltjes	4 stuks	10 stuks	200 gram
Groene asperges	40 gram	100 gram	200 gram
Haricot verts	30 gram	90 gram	180 gram
Doperwten	30 gram	90 gram	180 gram
Spinazie	80 gram	200 gram	400 gram
Cherrytomaatjes	8 stuks	20 stuks	40 stuks
Kruidenvinaigrette (zie recept)	3 eetlepels	6 eetlepels	12 eetlepels
<i>Gekruide aubergine:</i>			
Aubergine	240 gram	600 gram	1200 gram
Mangochutney	24 gram	60 gram	120 gram
Spaanse peper	0,25 stuks	0,5 stuks	1 stuks
Komijnzaad (gemalen)	0,25 theelepel	0,5 theelepel	1 theelepel
Korianderzaad (gemalen)	0,25 theelepel	0,5 theelepel	1 theelepel
Korianderblaadjes (gehakt)	0.5 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
<i>Saus:</i>			
Ui	20 gram	50 gram	100 gram
Knoflook	0,25 teentje	0,5 teentje	1 teentje
Wortel	20 gram	50 gram	100 gram
Champignons	20 gram	50 gram	100 gram
Tomaat in blokjes	0,5 stuks	1 stuks	2 stuks
Droge witte wijn	0,5dl	1,25 dl	2,5 dl
Kippenbouillon	1,2 dl	3 dl	6 dl

Vorbereiding:

Gekruide aubergine:

- Verwarm de oven voor op 190 °C
- Prik gaatjes met een vork in de aubergine; leg ze op een bakblik bekleed met bakpapier en bak ze tot ze heel zacht zijn. (ongeveer 40 minuten)
- Schep ze in een schaal en dek ze af met plastic folie en laat ze enkele minuten staan.

Lamsrack met gekruide aubergine en voorjaarsgroenten

Saus:

- Maak de groenten schoon, snijd ze fijn en de snijd de tomaat in blokjes.

Voorjaarsgroenten:

- Maak de groenten schoon en snijd ze in gelijke delen
- Kook de meiraapjes, asperges, worteltjes, haricot verts en de erwten beetgaar in kokend water met zout (elk apart).
- Laat de groenten uitlekken.

Bereidingswijze:

Gekruide aubergine:

- Haal ze uit de schaal, snijd ze over de lengte door midden en laat ze uitlekken.
- Schep alle vruchtvlees uit de aubergine, maar maak er geen prutje van.
- Schep de specerijen, de mangochutney, Spaanse peper en fijngehakte korianderblaadjes door het auberginevruchtvlees.
- Breng op smaak met peper en zout.

Lamsrack:

- Kruid de lamsracks met zout en peper en bak ze in een koekenpan rondom bruin in wat olijfolie.
- Leg ze in een ovenschaal en laat ze 5 tot 8 minuten garen in een oven van 200°C
- Haal ze daarna uit de oven en laat ze op een warm bord nog 15 minuten rusten.

Saus:

- Bak de ui, wortel, knoflook en champignons zachtjes bruin in de pan waarin het vlees is gebakken.
- Verwijder overtollig vet; zet het vuur hoger en voeg de tomatenblokjes toe.
- Schep goed om en blus met de witte wijn; schraap alle aanbaksels van de bodem, roer goed en laat de saus wat inkoken.
- Voeg de kippenbouillon toe en breng aan de kook.
- Laat de saus tot ongeveer 1/3 inkoken; pureer de saus en wrijf die door een fijne zeef.
- Breng op smaak met peper en zout.

Groente:

- Blancheer de spinazie kort, laat goed uit lekken en breng op smaak met zout en peper.
- Verwarm de gekruide aubergine voorzichtig
- Verwarm de voorjaarsgroenten, doe ze in een kom,
- Voeg de tomaten toe en schep ze om met de kruidenvinaigrette
- Verwarm de aubergine puree.

Lamsrack met gekruide aubergine en voorjaarsgroenten

Serveren:

- Schep in het midden van warme borden wat spinazie; schep daarop de geruide aubergine.
- Verdeel de groenten over de aubergine.
- Snijd het lamsrack in drie koteletjes en rangschik die op de groenten
- Schep de saus erom heen
- Druppel wat vinaigrette op het gerecht.

Kruidenvinaigrette

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Kruidenvinaigrette:</i>			
Arachideolie		10 eetlepels	
Olijfolie		10 eetlepels	
Basilicum, fijn gehakt		15 gram	
Peterselie, fijn gehakt		15 gram	
Chardonnay		2 eetlepels	
Champagneazijn		2 eetlepels	
Citroensap		1 eetlepel	

Vorbereiding:

Kruidenvinaigrette:

- Meng de arachideolie, olijfolie, de fijn gehakte basilicum en de fijn gehakte peterselie.
- Laat een uur staan zodat de smaken in de olie trekken.
- Wrijf daarna door een zeef.
- Doe de kruiden weg.
- Klop de wijnazijn en het citroensap door de kruidenolie.

Tiramisu

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Biscuit:</i>			
Eidooiers	18 gram	45 gram	90 gram
Poedersuiker	24 gram	60 gram	120 gram
Eiwitten	27 gram	67,5 gram	135 gram
Suiker volle lepel	0,6 stuks	1,5 stuks	4 stuks
Bloem	30 gram	75 gram	150 gram
<i>Mascarponecrème:</i>			
Eierdooiers	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Suiker	60 gram	150 gram	300 gram
Vanillestokje	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Mascarpone	240 gram	600 gram	1200 gram
Eiwitten	2 stuks	5 stuks	10 stuks
zout			
<i>Espresso-amaretto-mengsel:</i>			
Koude espresso	0,25 dl	0,5 dl	1 dl
Amaretto	0,1 dl	0,25 dl	0,5 dl
<i>Garnering:</i>			
cacaopoeder			

Vorbereiding:

Biscuit:

- Verwarm de oven voor op 160°C
- Klop de eidooiers met 2/3 van de poedersuiker witachtig.
- Klop de eiwitten stijf; voeg geleidelijk de suiker toe.
- Spatel om beurten het eiwit en de bloem door de eidooiers.

Mascarponecrème:

- Meng de eidooiers met de helft van de suiker en het merg uit het vanillestokje.
- Klop de eidooiers au bain marie tot een dikke crème.(ongeveer 5 minuten)
- Roer van het vuur af de mascarpone erdoor.

Tiramisu

Bereidingswijze:

Biscuit:

- Bekleed een bakplaat met bakpapier en verdeel het deeg in een laag van ½ cm over de plaat.
- Bak het deeg in de oven 10 minuten op 160°C.
- Haal het uit de oven en laat iets afkoelen
- Steek uit het deeg 2 rondjes per persoon ter grote van het glaasje dat je gebruikt. (Uit de bakplaat van de kleine oven krijg je 30 rondjes.)

Mascarponecrème:

- Klop de eiwitten met wat zout met de handmixer stijf.
- Voeg geleidelijk de rest van de suiker toe
- Spatel de eiwitmassa door de mascarponecrème
- Doe de crème in een spuitzak.

Espresso-amaretto-mengsel:

- Meng de espresso met de amaretto

Tiramisu:

- Verdeel 1/3 deel van de mascarponecrème over de glaasjes.
- Leg op de crème een rondje biscuit en bedruppel dat met wat espresso-amaretto-mengsel.
- Laat het even in trekken.
- Verdeel nogmaals 1/3 deel van de mascarponecrème over de glaasjes.
- Leg hier weer een biscuitrondje op en bedruppel ook dit met het espressomengsel.
- Verdeel de resterende crème over de glaasjes.
- Plaats de Tiramisu anderhalf uur in de koeling.

Serveren:

- Haal de glaasjes uit de koeling.
- Bestuif ze met cacao poeder.
- Zet ze op een klein bordje.



1 Taartje van avocado en gemarineerde zalm



2 Tomatenessence met tomaten-ricotta-ravioli en scampi's



3 Doperwtengnocchi



4 Lamsrack met gekruide aubergine en groenten



5 Tiramisu

