

Maandmenu



April 2015

Komkommousse met zalmeitjes

Velouté van aardperen met Sint-Jakobsschelp

Twentse couscous

Gestoomde grietfilet op linzen
met geglaceerde sjalotjes en rode-wijnssaus

Panna cotta met witte chocolade en lemoncurdsiroop

Mokka

Komkommermousse met zalmeieren

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Komkommermousse:</i>			
Komkommer (geschild en ontpit)	200 gram	500 gram	1000 gram
Olijfolie	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Citroensap	0,5 eetlepel	1,5 eetlepel	3 eetlepels
Droge witte wijn	50 ml	100 ml	200 ml
Groentebouillon	60 ml	120 ml	240 ml
Gelatine blaadjes	4 stuks	8 stuks	16 stuks
Verse geitenkaas	100 gram	200 gram	400 gram
Yoghurt	100 gram	200 gram	400 gram
Slagroom	100 gram	200 gram	400 gram
Foreleitjes	1/8 potje	1/2 potje	1 potje
<i>Croutons:</i>			
Witbrood	2 sneetjes	5 sneetjes	10 sneetjes
Knoflook	1 teentje	2 teentjes	4 teentjes
Kervel peterselie	0,5 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Olijfolie	1 eetlepel	3 eetlepels	6 eetlepels
Zout en peper			
<i>Garnering:</i>			
Takje dille	4 stuks	10 stuks	20 stuks

Vooraf: zet de glaasjes vooraf in de koeling.

Vorbereiding:

Komkommermousse:

- Schil de komkommer snijd ze door midden en haal er de zaadjes uit
- Snijd ze in blokjes.
- Week de gelatine in koud water ongeveer 10 minuten.
- Meng de geitenkaas met de yoghurt tot een gladde massa.
- Klop de slagroom stijf.

Bereidingswijze:

Komkommermousse:

- Bak de komkommersblokjes glazig in de warme olie.
- Giet de gezeefde bouillon en de wijn erbij en laat 5 à 6 minuten sudderen op een zacht vuur.
- Pureer, giet het citroensap erbij en kruid met peper en zout.
- Knijp de geweekte gelatineblaadjes goed uit.
- Los ze op in 3 eetlepels komkommerpuree en meng met de rest van de puree.
- Voeg hierbij het geitenkaas-yoghurtmengsel.
- Spatel er de geslagen room door.
- Verdeel de mousse in de gekoelde glazen en zet ze ongeveer 1,5 uur in de koeling.

Serveren:

- Voor het serveren de glazen uit de koeling halen.
- Leg de foreleitjes erop met een takje dille.

Velouté van aardperen met Sint-Jacobsschelpen

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Velouté:			
Aardperen	400 gram	1000 gram	2000 gram
Olie	2 eetlepels	4 eetlepels	8 eetlepels
Lente uien	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Knoflook	1 teentje	2 teentjes	4 teentjes
Verse gember (geraspt)	1 koffielepel	2 koffielepels	4 koffielepels
Court-bouillon (uit, wortel, prei, tijm, selderij)	6 dl	15 dl	30 dl
Kokosmelk	1 dl	2 dl	4 dl
Kerriepoeder	0,5 theelepels	1 theelepels	2 theelepels
Zeezout			
Cayennepeper	snufje	snufje	snufje
Sint Jakobsschelp:			
Sint Jacobschelp	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Olijfolie			
Kervel peterselie			
Olijfolie			

Vorbereitung:

Velouté van aardperen:

- Schil de aardperen en snijd ze in blokjes.
- Was de lente-uitjes en snijd ze in ringetjes.
- Pel de knoflook en hak die fijn.

Vorbereitung:

Sint-jakobsschelp:

- Maak de Sint Jakobsschelpen schoon was ze en dep ze droog.

Bereidingswijze:

Velouté van aardperen:

- Fruit de lente-uitjes en de knoflook in wat warme olie zonder ze te laten kleuren.
- Voeg de gember en de aardperen toe en overgiet met de bouillon.
- Voeg dan de kokosmelk toe en laat het ongeveer 20 minuten sudderen.
- Pureer het mengsel tot een mooie gladde velouté.
- Voeg indien die te dik is nog wat bouillon toe
- Kruid de soep met kerriepoeder, zeezout en cayennepeper
- Giet door een zeef en maak op smaak af.

Sint-Jakobsschelp:

- Wrijf de sint-jakobsschelpen in met wat olijfolie en rooster ze 2 minuten aan beide kanten in een droge grillpan.
- Bestrooi ze, indien gewenst, met zout.

Serveren:

- Verwarm de velouté tot ze goed heet is maar niet meer kookt.
- Schenk in een bord.
- Leg sint-jakobsschelpen in de soep.
- Serveer direct.

Twentse couscous

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Twentse couscous:</i>			
Olie om te fruiten			
Piccalilly	80 gram	200 gram	400 gram
Gepofte quinoa	50 gram	125 gram	250 gram
Kappertjes	4 eetlepels	8 eetlepels	16 eetlepels
<i>Parelhoenfilet:</i>			
Parelhoenfilet (met vel en klein botje)	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Knoflook	1 teentje	2 teentjes	4 teentjes
Dijonmosterd	2 theelepels	4 theelepels	8 theelepels
Honing	2 theelepels	4 theelepels	8 theelepels
Ras el hanout	2 theelepels	4 theelepels	8 theelepels
<i>Couscous:</i>			
Bloemkool (schoon)	400 gram	1000 gram	2000 gram
Boter	100 gram	200 gram	400 gram
Hazelnoten	100 gram	200 gram	400 gram
Witte balsamicoazijn	3 eetlepels	6 eetlepels	12 eetlepels
Slagroom	240 ml	600 ml	1200 ml
Cayennepeper	0,5 theelepel	1 theelepel	2 theelepels
Crème fraîche	100 ml	250 ml	500 ml
Cornichons (kleine augurken)	100 gram	200 gram	400 gram
Boerenjongens	100 gram	200 gram	400 gram
Water	600 ml	1200 ml	2400 ml
Ras el hanout	snufje	snufje	snufje

Vorbereiding:

Parelhoenfilet:

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Meng de honing met de knoflook, mosterd en ras el hanout.
- Dep de parelhoenfilets met keukenpapier droog en bestrooi ze met zout en versgemalen peper.
- Bestrijk de filets aan beide zijden met het honingmengsel.

Twentse couscous

Twentse couscous:

- Verhit de frituurolie tot 150°C
- Pureer de piccalilly in de keukenmachine fijn en wrijf die door een zeef.
- Bak de quinoa in een beetje hete olie knapperig; laat uitlekken op papier.
- Droog de kappertjes zorgvuldig, frituur ze bij 200°C en laat uitlekken op keukenpapier.
- Rooster de hazelnoten en maal ze fijn.
- Rasp 2/3 van de bloemkool tot korreltjes met de structuur van couscous. (dit kan ook in de Magimix met de pulseknop).
- Verhit wat boter in een pan met antiaanbaklaag en bak de bloemkoolkorrels in 3-4 minuten gaar. Voeg ras el hanout toe.
- Meng de bloemkoolcouscous met de gefrituurde rijstkorrels en de hazelnoten.
- Breng op smaak met wat balsamicoazijn, zout en peper.

Bereidingswijze:

Twentse couscous:

- Verdeel de rest van de bloemkool in twee porties.
- Kook een portie in water met zout gaar en de andere portie bloemkool in de room met water en zout naar smaak.
- Verdeel de bloemkool die in water is gegaard in stukken (p.p. een stuk) en kleur die donker met een brander of bak die eventueel in een koekenpan.
- Pureer de in water en room gekookte bloemkool met cayennepeper, de rest van de balsamicoazijn, de rest van de boter en de crème fraîche
- Breng op smaak met zout en peper.
- Snijd de helft van de cornichons fijn en schep door de bloemkoolcrème.

Serveren:

- Maak op voorverwarmde borden een streep van bloemkoolcrème
- Schep de bloemkoolcouscous in een steker van ongeveer 6cm doorsnee.
- Leg twee tranches parelhoen er tegenaan.
- Leg het geroosterde stuk bloemkool erop.
- Garneer met de rest van de cornichons en de boerenjongens.
- Geef er de fijngemaakte piccalilly apart erbij.

Gepocheerde grietfilet op linzen met geglaceerde sjalotjes en rode-wijnsaus

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Saus:</i>			
Kleine rode biet gekookt	120 gram	300 gram	600 gram
Rode wijn	2 dl	5 dl	10 dl
Bruine kalfsfond	1 dl	2,5 dl	5 dl
<i>Geglaceerde sjalotjes:</i>			
Sjalotjes	100 gram	200 gram	400 gram
Laurier	1 blaadje	2 blaadjes	4 blaadjes
Boter	200 gram	400 gram	800 gram
Suiker	12 gram	30 gram	60 gram
Wijn	2,5 dl	5 dl	10 dl
Roseval aardappels	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Linzen	125 gram	250 gram	500 gram
Court-bouillon	1 liter	2 liter	4 liter
Bruine kalfsfond	0,25 dl	0,5 dl	1 dl
Peterselie	2 takjes	4 takjes	8 takjes
Kervel	¼ bosje	½ bosje	1 bosje
Bieslook	¼ bosje	½ bosje	1 bosje
<i>Vis:</i>			
Grietfilet (à 125 gram)	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Grof zeezout			
<i>Garnering:</i>			
Baconspek (dunne)	4 plakjes	10 plakjes	20 plakjes

Vorbereiding:

Saus;

- Pureer de gepelde rode biet in de keukenmachine en zet de puree op met de wijn.
- Laat het geheel zachtjes inkoken tot de helft en zeef de puree.

Garnering:

- Laat de plakjes baconspek in het midden van een op 100°C voorverwarmde oven mooi knapperig worden.

Court –bouillon:

- Snijd wortel, ui, prei in stukken en zet op met water. Voeg een takje tijm toe.
- Breng aan de kook.
- Laat ongeveer dertig minuten trekken.

Gepocheerde grietfilet op linzen met geglaceerde sjalotjes en rode-wijnsaus

Geglaceerde sjalotjes:

- Maak de sjalotjes schoon.

Roseval aardappelen:

- Was de aardappelen grondig.
- Snijd de aardappelen overlans in vieren.

Bereidingswijze:

Linzen:

- Kook de linzen in 60 minuten in de courtbouillon en de kalfsfond gaar. (deksel op de pan)
- Controleer regelmatig en laat de linzen niet kapot koken.
- Indien nog vocht aanwezig is de linzen afgieten in een zeef.
- Snijd de bieslook, de kervel en de peterselie fijn.
- Schep de kruiden door de linzen .
- Breng op smaak met wat boter, zout en peper.

Geglaceerde sjalotjes :

- Doe de sjalotjes in een pannetje en schenk er zoveel wijn bij tot ze onder staan.
- Voeg de laurier, 1/4 deel van de boter en de suiker toe.
- Breng het geheel aan de kook en laat het vocht op een klein vuur bijna geheel verdampen.
- Schep de sjalotjes af en toe voorzichtig om.

Roseval aardappelen:

- Kook de partjes gaar in ¼ liter court-bouillon met iets zout en wat boter.

Vis:

- Breng de rest van de court-bouillon in een stoompan aan de kook en pocheer de grietfilet ca. 8 minuten .
- Niet door en door gaar laten worden.
- Bestrooi de grietfilets licht met grof zeezout.

Saus:

- Breng voor de saus het rodewijn-bietenvocht samen met de rest van de kalfsfond in een sauspan aan de kook en laat het vocht tot de helft inkoken.
- Voeg 1 eetlepel vocht van de sjalotjes toe en klop de rest van de boter er met een garde door.
- Laat de saus inkoken tot de gewenste dikte (oppassen voor schiften).
- Breng op smaak met zout en peper

Serveren:

- Schep in het midden van een voorverwarmd bord een bodempje linzen
- Leg hierop de grietfilet met de baconchip
- Schik hieromheen de sjalotjes en de roseval aardappelen.
 - Schep een lepel van de saus hiertussen.

Panna cotta van witte chocolade met lemoncurdsiroop

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Panna cotta:</i>			
Slagroom	1,6 dl	4 dl	8 dl
Volle melk	1,6 dl	4 dl	8 dl
Vanillestokje	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Gelatine	4 gram	8 gram	16 gram
Suiker	16 gram	40 gram	80 gram
Witte chocolade	120 gram	240 gram	480 gram
Citroen (rasp van)	0,5 stuks	1 stuks	2 stuks
<i>Paprika poffen:</i>			
Gele of oranje paprika	0,6 stuks	1,5 stuks	3 stuks
<i>Lemoncurdsiroop:</i>			
Lemoncurd	64 gram	160 gram	320 gram
Citroensap	6 ml	15 ml	30 ml
Grand Marnier	30 ml	75 ml	150 ml
<i>Florentine:</i>			
Florentinemix kaneel	0,5 bakplaat	1 bakplaat	2 bakplaten

Vorbereiding:

Panna cotta:

- Klop de helft van de slagroom tot yoghurt dikte en bewaar in de koeling.
 - Schenk de melk en de rest van de slagroom in een pan.
 - Splits het vanillestokje en schraap het merg eruit voeg toe aan de melk.
 - Doe de citroenrasp erbij; voeg de suiker toe.
 - Breng aan de kook en laat op zeer laag vuur 5 minuten zachtjes koken.
 - Voeg dan de geweekte gelatine toe en laat die goed oplossen
-
- Laat het daarna 5 minuten afkoelen.
 - Schenk het melk-roommengsel door een zeef bij de witte chocolade en roer goed door tot alle chocolade oplost.
 - Laat afkoelen tot kamertemperatuur.
 - Spatel de geklopte slagroom erdoor .
 - Schep het in glazen bakjes of wijnglazen

Panna cotta van witte chocolade met lemoncurdsiroop

Bereidingswijze:

Paprika poffen:

- Verwarm de oven voor op 175°C.
- Verpak de paprika in aluminiumfolie en pof in 45 minute gaar.
- Laat de paprika afkoelen in de folie.
- Haal daarna de velletjes van de paprika en verwijder de zaadjes.
- Snijd het vruchtvlees in gelijkmatige blokjes.

Lemoncurdsiroop:

- Roer met een garde de lemoncurd met citroensap en sinaasappellikeur door elkaar.
- Meng er de paprika door.

Florentine:

- Verwarm de oven voor op 120 °C.
- Bekleed een bakplaat met bakpapier.
- Strooi de florentinemix door een zeef op het bakpapier.
- Laat in de oven lichtbruin worden.
- Haal de bakplaat uit de oven en laat afkoelen; breek de florentine in stukken.

Serveren:

- Leg de lemoncurd-paprika op de panna cotta in het glas.
- Leg de florentine als garnering op het glas.



1 Kommermousse met zalmeitjes



2 Velouté van aardperen met Sint-Jacobsschelp



3 Twentse couscous



4 Gestoomde grietfilet op linzen en met gelaceerde sjalotjes en rode wijnsaus



5 Panna cotta met witte chocolade en lemoncurdsiroop

