

Maandmenu



Januari 2015

Lauwwarme gekonfijte zalm

Venkelsoep met limoen-crème fraîche
en parmaham

Champignons met chiliknoflook en toast

Kip oet Papehoeve

(Hamburger met ketchup, rouleau met bearnaise
gegrilde courgette, dragonaardappeltjes en zoetzuur van tomaat)

Witte chocolade-ijs met crumble van polenta
coulis van perzik en micro brunoise van courgette en perzik

Mokka

Lauwwarme gekonfijte zalm

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Zalm:</i>			
Zalmfilet zonder huid	300 gram	600 gram	1200 gram
Olijfolie	100 ml	200 ml	400 ml
Peper uit de molen			
Dille	4 takjes	10 takjes	20 takjes
Suiker	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Zeste van citroen	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Fleur de sel			
<i>Mayonaise:</i>			
Eigeel	30 gram	60 gram	120 gram
Azijn	0,5 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Citroensap			
Zonnebloemolie	106 ml	312 ml	625 ml
Worcester			
Peper			
Zout			
Zeste van citroen	0,5 stuks	1 stuks	4 stuks
<i>Kaantjes van aardappel:</i>			
Vastkokende aardappel, schoon	60 gram	150 gram	300 gram
Arachideolie om in te garen			
Fleur de sel			
<i>Witlofsalade:</i>			
Witlof	1,5 stronk	3 stronken	6 stronken
Citroensap			
Mayonaise			
Peper en zout			
Eieren	2 stuks	4 stuks	8 stuks
Dille (liefs gedroogd)			
<i>Cappuccino van spinazie:</i>			
Visfond	200 ml	400 ml	800 ml
Spinazie			
Room	50 ml	100 ml	200 ml
Peper en zout			
Lecithine	2,5 gram	5 gram	10 gram
<i>Citrusvinaigrette:</i>			
Limoen	0,5 stuks	1 stuks	2 stuks
Citroen	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Olijfolie			
Peper en zout			

Vorbereiding:

Lauwwarme gekonfijte zalm

Lauwwarme gekonfijte zalm:

- Maak de zalm schoon, controleer op graatjes en vetrandjes.
- Maak gelijke porties voor het aantal personen dat er is.
- Bestrooi met peper en zout.
- Doe de zalm in een kookzak (wel of niet vacuüm)
- Voeg olijfolie, suiker en een takjes dille toe.
- Seal de zak dicht.

Mayonaise:

- Alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.
- Meng het eigeel, de azijn en mosterd. Zet de kom goed vast op een doek of in een schaal.
- Voeg de olie in een dun straaltje heel geleidelijk toe.
- Goed blijven kloppen totdat het een mooie mayonaise is; breng op smaak met peper en zout en citroensap
- LET OP !!!!! verdeel de mayonaise in 1/3 en 2/3 deel.
- Voeg bij 1/3 deel citroenrasp.
- Laat de rest neutraal.

Kaantjes van aardappel:

- Schil de aardappel en snijd deze in mooie julienne en droog ze.

Witlofsalade:

- Zet een pan met water op, voeg wat zout en azijn toe en breng aan de kook.
- Leg de eieren erin en breng opnieuw aan de kook.
- Kook ze in 12 minuten hard.
- Giet af en koel meteen terug in ijskoud water.
- Snijd het kontje van de witlof eraf; haal zover mogelijk de kern eruit; snijd de spitse bovenkant eraf.

Citrusvinaigrette:

- Maak een vinaigrette van het sap van de citroen met de olijfolie; klop tot een mooie emulsie.

Lauwwarme gekonfijte zalm

Bereidingswijze:

Lauwwarme gekonfijte zalm

- Half uur voor uitgifte: gaar de zalm 20 minuten sous-vide op 70°C.
- Laat daarna op een warme plek rusten tot gebruik.

Kaantjes van aardappel:

- Doe ruim olie in een steelpan, laat heet worden en bak de julienne van aardappel In 2 à 3 porties goudbruin; schep ze op keukenpapier en strooi er meteen fleur de sel op.

Witlofsalade :

- Was de witlof en snijd ze dwars op de stronk in hele fijne boogjes.
- Laat de kern weg, voeg meteen wat druppels citroensap toe tegen verkleuring.
- Pel de eieren en druk ze door een zeef (gebruik een deel voor de salade en een deel voor de spinazie)
- Meng nu de witlof met de mayonaise naar smaak; voeg dille toe en meng dit erdoor.
- Zet afgedekt in de koeling voor uitgifte.
- Zet de rest van het ei afgedekt weg op kamertemperatuur.

Cappuccino van spinazie(a la minute gemaakt vlak voor uitgifte):

- Verwarm de visfond en blancheer de schoongemaakte spinazie.
- Doe die samen met de room in een maatbeker en zet de staafmixer erop en mix het mengsel fijn.
- Doe het dan door een zeef en verwarm de puree van spinazie in een pan met de lecithine.
- Bewaar de emulsie tot vlak voor uitgifte.

Citrusvinaigrette

- Maak van het limoensap met suiker een stroopje door deze zachtjes op te koken in een steelpannetje en voeg de zeste toe.
- Maak met dit stroopje de vinaigrette compleet, proef en voeg indien nodig peper en zout toe.

Serveren:

- Verwarm de spinaziecappuccino en maak met de staafmixer een mooie cappuccino Schenk die in glaasjes; garneer met het achtergehouden ei.
- Geef die bij het bordje met zalm
- Leg in het midden van een vierkant/rechthoekig bord de zalm diagonaal.
- Leg aan de ene kant de witlofsalade.
- Leg aan de andere kant drie nootjes mayonaise met daarop een blaadje spinazie.
- Strooi de julienne van aardappel over de zalm. Druppel de vinaigrette met een theelepel bij de zalm op het bord.

Venkelsoep met limoen-crème fraiche en parmaham

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Venkelsoep:</i>			
Knoflook	1 teentje	2 teentjes	4 teentjes
Venkelknollen	1,5 stuks	3 stuks	6 stuks
Olijfolie			
Gevogelte of groenten bouillon	0,75 liter	1,5 liter	3 liter
Crème fraiche	45 ml	90 ml	180 ml
Parmaham	37,5 gram	75 gram	150 gram
Zout			
Vers gemalen peper			
Limoen	0,25 stuks	0,5 stuks	1 stuks
<i>Garnering:</i>			

Vorbereiding:

Venkelsoep:

- Pel de knoflook en snijd deze fijn.
- Snijd de venkel in kleine stukjes bewaar het groen van de venkel voor garnering
- Snijd de parmaham in dunne reepjes.

Crème fraiche :

- Rasp de groene schil van de limoen
- Meng de crème fraiche met de geraspte limoen schil.

Bereidingswijze:

Venkelsoep:

- Verhit olijfolie in een pan en bak de knoflook aan. Niet bruin laten worden
- Voeg de venkelstukjes toe.
- Blus af met de bouillon en laat aan de kook komen.
- Laat ± 20 minuten zachtjes garen.
- Droog ondertussen de reepjes ham in de oven en bewaar ze voor later (oven 250 °C 8 minuten)

Venkelsoep met limoen-crème fraiche en parmaham

Afwerking venkelsoep :

- Pureer de venkelsoep met een staafmixer tot een mooie gladde soep.
- Breng op smaak met zout en peper.
- Hak het groen van de venkel fijn.

Serveren:

- Schep in een diep bord de venkelsoep.
- Strooi er de gedroogde parmahamreepjes op.
- Leg een bolletje crème fraiche op de soep.
- Garneer met het venkelgroen.

Champignons met chili-knoflook en toast

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Champignons:			
Grote stevige champignons	12 stuks	30 stuks	60 stuks
Olijfolie extra vergine	1 dl	2,5 dl	5 dl
Chili-knoflook:			
Knoflook	2 teentjes	4 teentjes	8 teentjes
Rode peper	0,5 stuks	1 stuks	2 stuks
Sjalotje	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Citroensap van verse citroen	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Zeezout			
Vers gemalen zwarte peper			
Casinobrood	2 sneetjes	5 sneetjes	10 sneetjes

Vorbereiding:

Champignons:

- Veeg de champignons zo nodig schoon met een borsteltje.
- Haal voorzichtig het steeltje eruit.

Chili-knoflookdressing:

- Neem de helft van de olie en klop dit met de fijn gehakte knoflook, het fijn gesnipperde sjalotje en het citroensap met de staafmixer tot een mooie homogene dressing
- Breng die op smaak met peper en zout.
- Rooster het brood. Snijd ieder sneetje diagonaal doormidden.

Bereidingswijze:

Champignons:

- Verwarm de grill voor.
- Bestrijk de champignonhoedjes van boven en onder met de andere helft van de olie.
- Leg ze op een ovenschaal.
- Bestrooi met peper en zout.
- Grilleer ze circa 3 minuten per kant tot ze zacht zijn.
- Giet er de chili-knoflook-dressing over.

Serveren:

- Verdeel de champignons over voor verwarmde kleine bordjes.
- Giet er de overgebleven chili-knoflook-dressing over.
- Geef er de toast bij.

Kip oet Papehoeve

Hamburger met ketchup, rouleau met bearnaise

gegrilde courgette, dragonaardappeltjes, zoetzuur van tomaat

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Bouillon:</i>			
Maiskip	1 stuk	2,5 stuks	5 stuks
Water	1 liter	2 liter	4 liter
Zout			
Cayennepeper			
Foelie			
Ui			
<i>Geklaarde boter:</i>			
Boter	250 gram	500 gram	1000 gram
<i>Rouleau van kip:</i>			
Alle afsnijdsels, poot en vleugels (zie bouillon)			
Ei	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Dragon	3 takjes	6 takjes	12 takjes
Sjalotjes	2 stuks	4 stuks	8 stuks
Geklaarde boter			
Room	50 ml	100 ml	200 ml
Peper			
Zout			
Geconcentreerde gevogeltefond	40 gram	80 gram	160 gram
Spinazie	1 handvol	2 handenvol	4 handenvol
Beenham	4 plakken	9 plakken	18 plakken
<i>Béarnaise:</i>			
Eidooiers	2 stuks	4 stuks	8 stuks
Castric (zie onder)	20 ml	40 ml	80 ml
Geklaarde boter	80 ml	160 ml	320 ml
Azijn/citroensap			
Peper en zout			
<i>Castric:</i>			
Witte wijn	350 ml	700 ml	1400 ml
Sjalotje	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Laurier	1 blaadje	2 blaadjes	4 blaadjes
Geplette peperkorrels	2 stuks	4 stuks	8 stuks

Kip oet Papehoeve

Hamburger met ketchup, rouleau met bearnaise

gegrilde courgette, dragonaardappeltjes, zoetzuur van tomaat

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Hamburgertje van kip:			
Kipfilet (Maiskip bouillon)	2 filets	5 filets	10 filets
Sjalotjes	2 stuks	4 stuks	8 stuks
Eieren	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Paneermeel			
Room	2 eetlepels	4 eetlepels	8 eetlepels
Parmezaanse kaas	20 gram	40 gram	80 gram
Kleine stukjes courgette (restjes van "courgette met paprikafrietjes")	0,15 stuks	0,3 stuks	0,6 stuks
Zoetzuur van tomaat:			
Tomaat	1 stuks	2 stuks	4stuks
Sjalot	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Azijn	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Olijfolie	3 eetlepels	6 eetlepels	12 eetlepel
Suiker			
Peper zout			
Tomatenketchup:			
Vlees tomaat	1,5 stuk	3 stuks	6 stuks
Tomatenpuree	1,5 eetlepel	3 eetlepels	6 eetlepels
Kippenbouillon	2,5 dl	5 dl	1 liter
Ui	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Azijn	5 eetlepels	10 eetlepels	20 eetlepels
Bruine suiker	25 gram	50 gram	100 gram
Worcestershire saus	0,5 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Peper			
Zout			
Boter			
Dragon aardappels:			
Aardappels	300 gram	600 gram	1200 gram
Geklaarde boter			
Dragon			
Peper			
Zout			
Courgette met paprikafrietjes:			
Courgette	0,5 stuks	1 stuks	2 stuks
Kippenbouillon	2 dl	5 dl	1 liter
Paprika	0,5 stuks	1 stuks	2 stuks
Zout			
Garnering:			

Kip oet Papehoeve

Hamburger met ketchup, rouleau met bearnaise
gegrilde courgette, dragonaardappeltjes, zoetzuur van tomaat

Vorbereiding:

Bouillons:

- Ontbeen de kip , snijd de borstfilets er mooi vanaf, dicht op het karkas.
- Leg alle afsnijdsels en kippenpotenvlees zonder peesjes e.d. bij elkaar.
- Zet koel weg.
- Maak een bouillon van het karkas: verhit wat olie in een pan; braad de stukken karkas even aan.
- Voeg het water toe en breng aan de kook, schuim af, voeg de ui, foelie, cayennepeper en zout toe.
- Laat minstens een uur trekken. Zeef de bouillon.

Geklaarde boter:

- Smelt de boter zachtjes op laag vuur.
- Laat even van het vuur af rusten, schep de eiwitten eraf.
- Schenk het vet over in een maatbeker of kom en laat staan.
- Gooi de melkbestanddelen die over blijven in de pan weg.

Rouleau van kip:

- Snipper de sjalotjes heel fijn, fruit ze aan in een deel van de geklaarde boter en laat ze afkoelen.
- Maak een farce van de kippenvleesresten en het potenvlees samen met 1 eiwit, de room en dragon; voeg de uitjes daarna eraan toe.
- Doe de farce in een spuitzak.

Béarnase:

- Maak de castric door alle ingrediënten samen aan de kook te brengen.
- Laat zeker voor 80% indampen en laat afkoelen

Hamburger van kip met Parmezaanse kaas:

- Fruit de gesnipperde sjalotjes even zachtjes aan en haal ze van het vuur.
- Hak de kipfilet fijn met een koksmees, voeg eerst één ei, de kaas, room, courgettestukjes en de sjalotjes toe.
- Meng, indien nodig het tweede ei erbij. Het mengsel mag niet te nat zijn! Breng op smaak met peper en zout.
- Zet weg in de koeling om op te stijven.

Kip oet Papehoeve

Hamburger met ketchup, rouleau met bearnaise
gegrilde courgette, dragonaardappeltjes, zoetzuur van tomaat

Zoetzuur van tomaat:

- Ontvel de tomaat, bewaar het vel voor de ketchup, haal de pitjes eruit. (voeg bij ketchup).
- Maak van de helft concassee. (Brunoise).
- Voeg de fijngesneden sjalotjes toe en breng goed op smaak met azijn, olie, suiker, peper en zout.
- Zet afgedekt weg in de koeling.

Vorbereiding:

Tomatenketchup:

- Doe een klontje boter in de pan, ontzuur de tomatenpuree; voeg de bouillon toe.
- Kook de tomaat plus de ui in de bouillon helemaal gaar.
- Laat inkoken, mix en doe in een zeef, druk het vruchtvlees door de zeef.
- Maak op smaak met azijn, suiker, Worcestersaus, zout en peper.
- Zeef het weer. De dikke substantie is je ketchup, puur natuur.

Dragon aardappeltjes 3.p.p.:

- Schil de aardappels; was ze en maak schijven van 1,5 cm.
- Steek hier tonnetjes uit met een steker.
- Kook ze beetgaar in water met zout, giet af en laat uitdampen en afkoelen.
- Zet ze weg in geklaarde boter met dragon.

Courgette met paprikafrietjes:

- Maak julienne van de paprika en gaar ze in de bouillon.
- Maak op de snijmachine lange plakken van de courgette op stand 6.
- Doe er zout op en laat 10 minuten staan zodat het vocht er uit komt.
- Gril de plakken op de zoute kant zodat er breedtestreepjes ontstaan.
- Draai om, niet te gaar laten worden.

Bereidingswijze:

Rouleau van kip:

- Zet de oven op 150°C, plaats een bak met kokend water in de oven.
- Wok een handvol spinazie, hak fijn en laat goed uitlekken.
- Droog met keukenpapier na.
- Neem folie en leg op de werkbank. Leg de beenham, een beetje overlappend op de folie, spuit de farce erop. (voor 10 pers. 3 rolletjes van elk 3 plakjes beenham)
- Leg een rolletje spinazie ernaast, druk dit in de farce.
- Draai m.v.b. de folie de rouleau strak op. (rookworst dikte)
- Knoop aan een kant dicht, druk overtollige lucht eruit en bind de andere kant ook dicht.
- Gaar de rouleau in de oven in een bak kokend water gedurende circa 20 minuten tot de rouleau stevig aanvoelt.
- Haal uit het water, laat wat afkoelen en snijd in mooie plakjes.
- Voeg dragon toe en maak op smaak met peper en zout.

Kip oet Papehoeve

Hamburger met ketchup, rouleau met bearnaise
gegrilde courgette, dragonaardappeltjes, zoetzuur van tomaat

Bereidingswijze:

Béarnaise:

A la minute maken, vlak voor uitgifte!!

- Zorg dat de geklaarde boter vloeibaar maar niet te heet klaar staat. (van de aardappels)
- Zet een steelpan met water op en neem een metalen bekken.
- Klop de eierdooier los met een garde in de bekken, voeg de castric toe
- Plaats op de steelpan met zacht kokend water.
- Klop mooi rustig en met een vlotte slag de saus op tot een gladde, hangende massa.
- Neem van het vuur roer druppelgewijs de geklaarde boter door de saus.
- Voeg dragon toe en breng op smaak met peper en zout.

Hamburger van kip met Parmezaanse kaas:

- Weeg ongeveer 56-60 gram af, leg in de pan in een bakring.
- Bak ze in ruim voldoende geklaarde boter op een middelhoog vuur, zachtjes gaar.

Courgette met paprikafrietjes:

- Maak met de courgette en de paprika rolletjes en snijd deze in het midden door.
- Zodat je een tonnetje krijgt met paprikafrietjes.

Serveren:

- Leg op het midden van een warm bord de kiphamburger
- Met daarnaast de courgette met paprikafrietjes
- De rouleau met de tomatenketchup en de dragon aardappeltjes met de bearnaisesaus

Witte chocolade-ijs met crumble van polenta coulis van perzik en brunoise van courgette en perzik

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Witte chocolade-ijs :</i>			
Melk	200ml	400 ml	800 ml
Suiker (voor de melk)	50 gram	100 gram	200 gram
Vanillestokje	1 stuks	2 stuk	4 stuks
Eidooiers	2 stuks	4 stuks	8 stuks
Suiker (voor de dooiers)	2 eetlepels	4 eetlepels	8 eetlepels
Witte chocolade	150 gram	300 gram	600 gram
Slagroom	150 ml	300 ml	600 ml
Melk	50 ml	100 ml	200ml
<i>Crumble van polenta met perzik:</i>			
Polenta	75 gram	150 gram	300 gram
Bloem	50 gram	100 gram	200 gram
Koude boter	75 gram	150 gram	300 gram
Suiker	75 gram	150 gram	300 gram
Perzik (blik)	1.5 stuks	3 stuks	6 stuks
Boter voor in te vetten			
<i>Coulis van perzik:</i>			
Perzik (blik)	0.75 stuks	1.5 stuks	3 stuks
Suiker	1,5 eetlepel	3 eetlepels	6 eetlepels
Citroen (het sap)	0,5 stuks	1 stuks	2 stuks
Vocht van de perzik (blik)			
<i>Brunoise van courgette en perzik:</i>			
Perzik (blik)	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Courgette	75 gram	150 gram	300 gram

Vorbereiding:

Witte chocolade-ijs:

- Verwarm de melk met de suiker en het open gesneden vanillestokje.
- Draai het vuur uit als de melk warm is en laat het vanillestokje minimaal 15 min. trekken.
- Verwijder het stokje uit de melk, schraap het verder leeg.
- Voeg de merg weer toe aan de melk. Laat afkoelen.
- Verwarm de eidooiers met de suiker au bain marie schuimig, laat afkoelen.
- Verwarm au bain marie de melk en twee derde van de witte chocolade, verwarm net zo lang tot de chocolade is opgelost.
- Koel terug tot handwarm
- Meng de koude vanillemelk ,de schuimig geklopte eidooiers, de vloeibare chocolade met de slagroom en klop alles goed door en draai er ijs van.

Witte chocolade-ijs met crumble van polenta coulis van perzik en brunoise van courgette en perzik

Vorbereiding:

Crumble van polenta met perzik:

- Snijd de perziken in kleine stukjes, leg deze in een ingevette bakvorm.
- Leg alle droge ingrediënten op een plank.
- Maak kleine stukjes van de koude boter met een mes, hak dit onder de ingrediënten
- Pak daarna vlot, liefst met koude handen, het deeg op.
- Druk het een beetje aan en verkruimel het tussen twee platte handen.
- Doe dit tot dat er mooie kruimels zijn ontstaan maar werk vlot!!.
- Strooi deze kruimels over de perzikstukjes, zet de bakvorm in de oven.

Bereidingswijze:

Witte chocolade-ijs:

- Hak ondertussen de rest van de witte chocolade fijn en doe die in het ijs.
- Haal het ijs als het klaar is uit de ijsmachine.
- Zet het in een voor gekoelde bak in de diepvriezer tot gebruik.

Crumble van polenta met perzik:

- Verwarm de oven voor op 175°C
- Bak in 30 minuten tot een mooie crumble, haal uit de oven en laat ze afkoelen.

Coulis van nectarine:

- Pureer met de staafmixer de perzik met het citroensap fijn en kook de puree met de suiker op.
- Meng 3 eetlepels suiker en 3 eetlepels perzikvocht en kook die op.
- Breng de perzikencoulis op smaak met dit mengsel.
- Vul in een spuitflesje en laat het afkoelen.

Brunoise van perzik en courgette:

- Snijd de perzik in mooie microbrunoise
- Snijd de courgette plakken zonder zaadlijst in microbrunoise.
- Meng beide; zet weg in de koeling voor opmaak.

Serveren:

- Leg op een koud bord 2 bollen witte chocolade-ijs.
- Met daarnaast de crumble en de micro brunoise.
- Garneer het gerecht met druppels perzikencoulis.



1 Lauwwarme gekonfijte zalm



2 Venkelsoep met limoen-crème fraiche en parmaham



3 Champignons met chili-knoflook en toast



4 Kip oet Papehoeve (kiphamburger, rouleau gegrilde courgette en dragon aardappeltjes)



5 Witte chocolade-ijs met crumble van polenta
Coulis van perzik en micro brunoise van courgette en perzik

