

## Maandmenu



November 2015

Zacht gegaarde makreel met tomaat

\*\*\*\*\*

Consommé Doria  
Heldere kippenbouillon met tapioca

\*\*\*\*\*

Tagliatelle met konijnenragout

\*\*\*\*\*

Wild zwijn met rode biet, spitskool  
en jus van bundelzwam

\*\*\*\*\*

Carré profiterols  
soesje gevuld met ijs en bavaroise

\*\*\*\*\*

Mokka

# Zacht gegaarde makreel met tomaat

| Hoeveelheid                    | 8 personen  | 16 personen  |
|--------------------------------|-------------|--------------|
| <b>Ingrediënten</b>            |             |              |
| <i><b>Makreel:</b></i>         |             |              |
| Kleine makreelfilets van 50 gr | 8 stuks     | 16 stuks     |
| <i><b>Tomatensalade:</b></i>   |             |              |
| Tomaten                        | 400 gram    | 800 gram     |
| Olijfolie                      | 6 eetlepels | 12 eetlepels |
| Sushi-azijn                    | 2 eetlepel  | 4 eetlepels  |
| Salieblaadjes                  | 8 stuks     | 16 stuks     |
| Sjalotje                       | 0,5 stuk    | 1 stuk       |
| <i><b>Mosterdzaadjes:</b></i>  |             |              |
| Mosterdzaadjes                 | 1 eetlepel  | 2 eetlepels  |
| Natuurazijn                    | 200 ml      | 400 ml       |
| Suiker                         | 100 gram    | 200 gram     |
| <i><b>Garnering:</b></i>       |             |              |
| Minitomaatjes (kleur gemengd)  | 12 stuks    | 24 stuks     |
| Salieblaadjes                  | 24 stuks    | 48 stuks     |

## Vorbereiding:

### Makreel:

- Ontgraat de makreelfilets.
- Leg de makreelfilets naast elkaar in vacuümzakken en vacumeer ze.

### Tomatensalade:

- Ontvel de tomaten en snijd ze klein.
- Maak een dressing van olijfolie en sushi-azijn en breng op smaak met zout en peper.
- Meng de dressing door de tomaten.
- Snijd de salieblaadjes ragfijn.
- Meng de ragfijne salie door de salade.
- Snijd het sjalotje zeer fijn en meng door de salade.

### Mosterdzaad:

- Blancheer het mosterdzaad **vijf** keer in vers water; laat even de kook erover komen.
- Giet af en zet het zaad nog even op in de natuurazijn met suiker; laat kort koken.
- Laat afkoelen in het vocht.

# Zacht gegaarde makreel met tomaat

## **Salieblaadjes:**

- Blancheer de salieblaadjes voor de garnering 30 seconden; laat uitlekken op keukenpapier.

## **Bereidingswijze:**

### **Makreel:**

- Verwarm het water in het sous-vide tot 54°C.
- Laat de makreel in de sous-vide ongeveer 12 minuten garen.
- Haal de makreel uit het water; laat ze koud worden.

### **Serveren:**

- Snijd de makreel in mooie stukken.
- Leg de tomatensalade in het midden van een gekoeld bord.
- Leg daarop de makreel.
- Garneer met wat mosterdzaad, de geblancheerde salieblaadjes en de minitomaatjes.

# Consommé Doria

| Hoeveelheid                   | 8 personen  | 16 personen |
|-------------------------------|-------------|-------------|
| <b>Ingrediënten</b>           |             |             |
| <b><i>Kippenbouillon:</i></b> |             |             |
| Kipkarkassen                  | 1 kg        | 2 kg        |
| Wortel                        | 150 gram    | 300 gram    |
| Ui                            | 1 stuk      | 2 stuks     |
| Prei                          | 1 stuk      | 2 stuks     |
| Bleekselderij                 | 2 stengel   | 4 stengel   |
| Witte wijn                    | 1 dl        | 2 dl        |
| Peperkorrels                  | 12 stuks    | 24 stuks    |
| Foelie                        | 4 blaadjes  | 8 blaadjes  |
| <b><i>Vulling:</i></b>        |             |             |
| Tapiocaparels (kleine)        | 2 eetlepels | 4 eetlepels |
| Kipfilet                      | 400 gram    | 800 gr      |
| Komkommer                     | 1 stuk      | 2 stuks     |
| <b><i>Croutons:</i></b>       |             |             |
| Casinobrood                   | 4 sneetjes  | 8 sneetjes  |
| Olijfolie                     |             |             |
| Knoflook                      | 1 teen      | 2 tenen     |
| Fleur de sel                  |             |             |
| Peper                         |             |             |
| <b><i>Garnering:</i></b>      |             |             |

## Vorbereiding:

### Kippenbouillon:

- Maak de groenten schoon en snijd ze in gelijke stukken.
- Zweet de karkassen aan in de olie en boter.
- Blus af met de wijn en voeg 1,5 liter water toe.
- Breng dit aan de kook en voeg dan de groente toe.
- Laat dit 1 uur trekken (kan een dag van te voren gemaakt worden).
- Men kan dit ook in een snelkookpan doen (bereidingstijd ± 1 uur).
- Passeer de bouillon door een neteldoek.

### Tapioca:

- Breng een laag water met wat zout aan de kook.
- Strooi de tapiocaparels in het kokende water en kook ze op laag vuur gaar.
- Ze moeten doorschijnend zijn; dat duurt al gauw langer dan een uur.

# Consommé Doria

## Bereidingswijze:

### Vulling:

- Breng 500 ml kippenbouillon aan de kook en breng op smaak met zout en peper.
- Voeg de kipfilets toe en breng nog even aan de kook.
- Draai het vuur uit en laat de kipfilets in de bouillon afkoelen.
- De kip is dan bijna gaar.
- Maak met een parisienneboortje kleine balletjes van de komkommer. (Kleinste boor gebruiken)
- Snijd de kip in kleine blokjes.

### Croutons:

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Snijd de korsten van het brood.
- Wrijf het brood in met de doorgesneden knoflooktenen.
- Bestrijk het brood met olijfolie. Snijd het brood in kleine dobbelsteentjes.
- Leg ze op een bakplaat.
- Schuif de bakplaat in de oven en bak de croutons in een paar minuten goudbruin.

### Consommé Doria:

- Verhit de rest van de bouillon en breng op smaak met zout en peper.

### Serveren:

- Doe de komkommer met de kip en de tapiocaparels in een bord.
- Schenk de kokend hete bouillon erbij.
- Garneer met de kleine soesjes.

# Tagliatelle met konijnragout

| Hoeveelheid                                | 8 personen | 16 personen |
|--|------------|-------------|
| <b>Ingrediënten</b>                        |            |             |
| <b><i>Konijnragout:</i></b>                |            |             |
| Olijfolie extra vergine                    | 2,5 el     | 5 el        |
| Uien (schoon)                              | 100 gr     | 200 gr      |
| Venkelknol (schoon)                        | 100 gr     | 200 gr      |
| Knoflookteentjes                           | 3 tenen    | 6 tenen     |
| Pancetta                                   | 100 gram   | 200 gram    |
| Jeneverbessen                              | 1 el       | 2 el        |
| Rozemarijn                                 | 1 el       | 2 el        |
| Konijnenvlees (rugfilets)                  | 350 gram   | 700 gram    |
| Rode wijn                                  | 250 ml     | 500 ml      |
| Kippenbouillon                             | 450 ml     | 900 ml      |
| Tomatenspuree                              | 3 el       | 6 el        |
| <b><i>Tagliatelle:</i></b>                 |            |             |
| Tagliatelle of andere brede platte noedels | 350 gram   | 700 gram    |
| <b><i>Garnering:</i></b>                   |            |             |
| Parmezaanse kaas                           | 75 gram    | 150 gram    |

## Vorbereiding:

### Konijnragout:

- Snijd uien, en knoflook fijn; snijd de venkel in blokjes.
- Verhit 2 eetlepels olijfolie in een pan met zware bodem of een vuurvaste schotel.
- Voeg de uien, knoflook en venkel toe.
- Voeg pancetta toe en bak ongeveer 8 minuten tot de uien zacht, maar niet bruin zijn.
- Daarbij af en toe roeren.
- Voeg jeneverbessen, rozemarijn en konijnenvlees toe en laat kort aanbraden.
- Haal het vlees uit de pan.
- Voeg de wijn en bouillon toe; voeg vervolgens tomatenspuree toe.
- Dek af en laat op een laag vuur sudderen.

# Tagliatelle met konijnragout

## **Bereidingswijze:**

### **Konijnragout:**

- Zet het vuur een beetje hoger en laat de saus pruttelen.
- Laat circa 30 minuten zachtjes koken of tot de saus zo is ingedikt dat bijna alle vloeistof is verdampt.
- Snijd het vlees, als het voldoende is afgekoeld, in kleine stukjes.
- Verwijder eventueel het vel en zet het opnieuw opzij.

### **Tagliatelle:**

- Kook intussen de pappardelle 10-12 minuten in kokend water al dente.

### **Serveren:**

- Voeg de blokjes vlees weer aan de saus toe en warm het op.
- Laat de pasta uitlekken en vermeng die met de resterende ½ eetlepel olijfolie.
- Schep de pasta op de voorverwarmde borden.
- Schep de saus erover en serveer meteen met de Parmezaanse kaas.

# Wildzwijn met rode biet, spitskool en jus van bundelzwam

| Hoeveelheid                       | 8 personen | 16 personen |
|-----------------------------------|------------|-------------|
| <b>Ingrediënten</b>               |            |             |
| <i><b>Wildzwijn:</b></i>          |            |             |
| Wildzwijn                         | 800 gram   | 1600 gram   |
| Peper                             |            |             |
| Zout                              |            |             |
| Zonnebloemolie                    | beetje     | beetje      |
| Boter                             | 100 gram   | 200 gram    |
| Kippenbouillon                    | 2 dl       | 4 dl        |
| Witte wijn                        | 1 dl       | 2 dl        |
| <i><b>Jus van bundelzwam:</b></i> |            |             |
| Bundelzwam                        | 150 gram   | 300 gram    |
| Boter of olie                     |            |             |
| <i><b>Pommes dauphine:</b></i>    |            |             |
| Zie ander recept                  |            |             |
| <i><b>Groente:</b></i>            |            |             |
| Rode biet (gekookte)              | 4 stuks    | 8 stuks     |
| Spitskool                         | 500 gr     | 100 gram    |
| Bundelzwam                        | 400 gram   | 800 gram    |
| Olie of boter                     |            |             |

## Vorbereiding:

### Groente:

- Snijd het einde van de spitskool eraf.
- Haal de bladeren los en snijd de nerf eruit en snijd de bladeren in ragfijn reepjes.
- Maak de bundelzwammen schoon.

## Bereidingswijze:

### Vlees:

- Portioneer de filet in gelijke delen als tournedos(1 p.p.)
- Gebruik de afsnijdsels voor de saus.



# Wildzwijn met rode biet, spitskool en jus van bundelzwam

## **Bereidingswijze:**

### **Groenten:**

- Snijd de bieten in dunne plakken op de snijmachine (stand 6).
- Stoof de spitkoolreepjes in boter; breng op smaak met witte peper en zout.
- Stoof de schoongemaakte bundelzwam in wat boter of olie.

### **Vlees:**

- Bak de filets in zonnebloemolie en boter.
- Haal ze eruit en leg ze 4 minuten onder aluminium folie.

### **Jus van bundelzwam:**

- Bak het afsnijdsel; haal ze uit de pan en bak hierin de bundelzwammen.
- Blus de pan af met kippenbouillon en witte wijn.
- Laat het een beetje inkoken tot een mooie jus.
- Eventueel binden met enkele rouxkorrels.

### **Serveren:**

- Leg de bietenrondjes in een lijn op het bord.
- Leg daar overheen de gestoomde spitskool, de bundelzwammen die op smaak zijn gebracht met peper en zout.
- Snijd de wildzwijnfilets door en leg ze op het bord.
- Schenk de jus er omheen.
- Leg de pommes dauphine er bij.

# Aardappels Dauphine

| Hoeveelheid           | 8 personen | 16 personen |
|-----------------------|------------|-------------|
| <b>Ingrediënten</b>   |            |             |
| <i>Aardappels:</i>    |            |             |
| Aardappels (geschild) | 700 gram   | 1400 gram   |
| Boter                 | 75 gram    | 150 gram    |
| Ei                    | 2 stuks    | 21 stuks    |
| <i>Beslag:</i>        |            |             |
| Eigeel                |            |             |
| Boter                 | 45 gram    | 90 gram     |
| Ei                    | 2 stuks    | 4 stuks     |
| Bloem                 | 45 gram    | 90 gram     |
| Nootmuskaat           |            |             |
| Zout en peper         |            |             |

## Vorbereiding:

### Aardappelen

- Schil de aardappelen en kook ze gaar in water met zout.
- Giet ze af en stoom ze droog.
- Druk de aardappelen door een pureeknijper.
- Spatel de boter en het ei door de puree.

### Beslag:

- Verwarmde boter en voeg de gezeefde bloem toe.
- Laat het al roerend gaar worden, totdat zich een bal vormt.
- Haal de pan van het vuur en roer er één voor één de eieren door.
- Voeg de massa aan de puree toe en breng het op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
- Laat het geheel afkoelen en doe de massa in een spuitzak met een gekarteld spuitmondje.
- Bekleed een bakplaat met bakpapier en spuit hierop mooie rozetjes (niet te groot).

### Serveren:

- Verwarm de oven tot 180°C.
- Bestrijk de rozetten met eigeel.
- Bak de rozetten in de oven mooi goudgeel.

# Carré profiterols

## soesjes gevuld met ijs en bavaroise

| Hoeveelheid                         | 8 personen | 16 personen |
|-------------------------------------|------------|-------------|
| <b>Ingrediënten</b>                 |            |             |
| <b><i>Muntbavaroise:</i></b>        |            |             |
| Gelatine blaadjes                   | 4 stuks    | 8 stuks     |
| Eierdooiers                         | 4stuks     | 8 stuks     |
| Fijne suiker                        | 44 gram    | 80 gram     |
| Melk                                | 2 dl       | 4 dl        |
| Muntblaadjes                        | 20 stuks   | 40 stuks    |
| Pepermuntlikeur                     | 5 ml       | 10 ml       |
| Stijf geklopte slagroom             | 2 dl       | 4dl         |
| <b><i>Vanille-ijs:</i></b>          |            |             |
| Melk                                | 3,5 dl     | 7 dl        |
| Slagroom                            | 1,5 dl     | 3 dl        |
| Vanillestokje                       | 1 stuk     | 2 stuks     |
| Fijne suiker                        | 110 gram   | 220 gram    |
| Eierdooiers                         | 120 gram   | 240 gram    |
| <b><i>Toplaag voor soesjes:</i></b> |            |             |
| Boter                               | 50 gram    | 100 gram    |
| Rietsuiker                          | 60 gram    | 120 gram    |
| Bloem                               | 60 gram    | 120 gram    |
| Voedingskleurstof                   |            |             |
| <b><i>Soezendeeg:</i></b>           |            |             |
| Melk                                | 1,5 dl     | 3 dl        |
| Water                               | 1 dl       | 2 dl        |
| Zout                                | 0,5 thl    | 1 thl       |
| Fijne kristalsuiker                 | 1 thl      | 2 thl       |
| Boter                               | 80 gram    | 160 gram    |
| Bloem                               | 150 gram   | 300 gram    |
| Eieren                              | 15stuks    | 30 stuks    |
| Boter en bloem voor bakplaat        |            |             |
| <b><i>Chocolade saus:</i></b>       |            |             |
| Chocolade(60-70% cacao)             | 100 gram   | 200 gram    |
| Warm water                          | 1 dl       | 2 dl        |
| <b><i>Zwarte bessensaus:</i></b>    |            |             |
| Zwarte bessenpulp                   | 100 gram   | 200 gram    |
| Water                               | 0,5 dl     | 1 dl        |
| Fijne kristalsuiker                 | 15 gram    | 30 gram     |
| <b><i>Garnering</i></b>             |            |             |
| Witte chocolade                     | 100 gram   | 200 gram    |

# Carré profiterols

## soesjes gevuld met ijs en bavaroise

### Vorbereiding:

#### Muntbavaroise:

- Week de gelatine in koud water.
- Meng de eidooiers en de suiker.
- Breng de melk en verse munt in een steelpan en kneus de steeltjes.
- Breng aan de kook en zeef het mengsel.
- Schenk ze al roerend bij de eidooiers met suiker en giet het mengsel in de steelpan.
- Verhit het al roerend met een houten spatel tot 82 °C.
- Haal als de crème romig is, de pan van het vuur en voeg de uitgelekte gelatine en de alcohol toe.
- Meng alles krachtig.
- Laat het mengsel vrijwel volledig afkoelen.

#### Vanille-ijs:

Zet een roestvrijstalen bak in de diepvries.

- Verhit de melk, slagroom en het vanillestokje in een steelpan.
- Meng de suiker en eidooiers en klop het mengsel 1 minuut krachtig door.
- Voeg dan de warme melk toe en verhit het geheel al roerend tot 82 °C om een crème anglaise te maken.
- Laat die afkoelen.

#### Soezendeeg:

- Verhit in een steelpan de melk, het water, zout, de suiker en boter.
- Neem zodra het mengsel begint te koken, de pan van het vuur en voeg in één keer de bloem toe.
- Roer het mengsel met ee spatel krachtig door.
- Zet de pan weer op het vuur en blijf twee minuten flink roeren zonder te stoppen.
- Het mengsel moet mooi glad worden en van de wanden van de pan loslaten.
- Schep het in een kom.
- Voeg de eieren één voor één toe en meng steeds even krachtig.
- Het deeg is nu elastisch.

#### Toplaag voor soesjes:

- Klop met een mixer de boter samen met de suiker tot een crème.
- Schep de bloem erdoor en meng goed.
- Verdeel het deeg in twee porties. Voeg aan elke portie wat kleurstof toe.
- Rol de porties tussen twee vellen bakpapier uit tot en dikte van 2 - 3 mm. leg het deeg in de diepvries.

# Carré profiterols

## soesjes gevuld met ijs en bavaroise

### **Muntbavaroise:**

Zet vooraf een bak in de koelcel.

- Voeg de geklopte slagroom toe aan het afgekoelde mengsel.
- Schenk dit mengsel in een vierkante bakring van 15 x 15 cm.
- Zet hem in de diepvries.
- Snijd er vierkantjes van 7,5 x 7,5 cm uit.

### **Vanille-ijs:**

- Draai het afgekoelde mengsel in de ijsmachine tot ijs en schep dat in de ijskoude bak.
- Plaats het ijs in de diepvries.

### **Soezendeeg:**

- Spuit bolletjes met een diameter van 2 cm op een beboterde en bebloemde bakplaat.
- Laat enkele centimeters tussen de bolletjes vrij.
- Haal de toplaag voor de soesjes uit de diepvries en snijd er rondjes met een diameter van 2 cm uit.
- Leg de rondjes op de soesjes.
- Zet de bakplaat 15 - 20 minuten in de oven (150 °C).
- De ovendeur mag tijdens het bakken niet worden geopend.

### **Chocolade saus:**

- Laat de chocolade au bain-marie smelten en voeg het water geleidelijk toe.

### **Zwarte bessensaus:**

- Verhit in een steelpan de vruchtenpulp met het water en de fijne kristalsuiker

### **Witte chocolade tempereren**

- Laat 2/3 deel van de chocolade au bain-marie smelten.
- Roer tot hij een gladde textuur heeft.
- Controleer de temperatuur met een kookthermometer.
- Witte chocolade mag niet warmer dan 45 °C worden.
- Haal de pan van het vuur en roer het achtergehouden 1/3 deel erdoor.
- Roer tot alle chocolade is gesmolten en de temperatuur 27 - 29 graden is.
- De chocolade op een bakpapier dun uitstrijken en laten stollen.
- Als de chocolade nog niet helemaal gestold is, in de gewenste afmetingen snijden. (repen van 7,5 cm lang en even breed als de dikte van de bavaroiselaag)
- Verder laten uitharden in de koeling.

# Carré profiterols

## soesjes gevuld met ijs en bavaroise

### Serveren:

- Maak bolletjes vanille-ijs en zet ze in de diepvries.
- Leg de bavaroisevierkantjes in het midden van de borden.
- Plak vier dunne reepjes getempereerde witte chocolade langs de zijden van de vierkantjes.
- Snijd de soesjes door midden, vul ze met het ijs en zet ze in de diepvries.
- Maak op de bovenkant van de soesjes lijnen met de chocoladesaus.
- Zet op elk bavaroisevierkantje een soesje en serveer de zwartebessensaus er lauwwarm bij.
- Steek een reep witte chocolade in de bavarois.



**1 Zacht gegaarde makreel met tomaat**



**2 Consommé Doria**



**3 Tagliatelle met konijnenragout**



**4 Wildzwijn met rode biet, jus van bundelzwam**



**5 Carré profiterols, soesjes gevuld met ijs en bavarois**

