

## Maandmenu



Oktober 2015

\*\*\*\*\*

Vitelle tonato  
modern

\*\*\*\*\*

Schuimige soep van schorseneren

\*\*\*\*\*

Scampisoufflé op zwarte pasta  
met Noilly Prat en basilicum

\*\*\*\*\*

Hollandse biefstuk op lasagne van geroosterde knolselderij  
pastinaak, paddenstoelenmix en rode bietendressing

\*\*\*\*\*

Chocolademousse op ananasschijfjes  
met rumgelei, mango en kokosschuim

\*\*\*\*\*

Mokka

# Vitello tonato

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
<b>Ingrediënten</b>		
<b>Vlees:</b>		
Longhaas van kalf	1200 gram	2400 gram
Olijfolie		
Fleur de sel		
<b>Saus:</b>		
Ansjovisfilets	10 stuks	20 stuks
Tonijn (blik)	250 gram	500 gram
Rode biet(gekookt)	4 stuks	8 stuks
Limoensap	2 eetlepels	4 eetlepels
Eierdooier	2 stuks	4 stuks
Olijfolie	Scheut	Scheut
Balsamicoazijn	Scheut	Scheut
Mayonaise	4 eetlepels	8 eetlepels
Rode bietolie (zie bietenolie)	8 theelepels	16 theelepels
<b>Bietenolie</b>		
Bietensap	100 ml	200 ml
Olijfolie	100 ml	200 ml
<b>Garnering:</b>		
Eetbare bloemetjes, shiso purple		
Zoetzure augurken	4 stuks	8 stuks
Kappertjes	2 eetlepels	4 eetlepels

## Vorbereiding:

### Vlees:

- Bak de longhaas kort aan in hete olijfolie.
- Stoom vervolgens 30 minuten op 55 °C gaar in de stoomoven.
- Laat het vlees afkoelen en zet in de koelkast.

### Bietenolie:

- Kook 1 dl ( 8 personen) bietensap in.
- Klop het ingekookte bietensap met de garde op met 1 dl (8 personen) olijfolie.

## Bereidingswijze:

### Saus:

- Mix de tonijn fijn met de ansjovisfilets en 100 gram gekookte rode biet.
- Voeg een scheutje balsamicoazijn toe.
- Voeg vervolgens de eidooier, de mayonaise, scheutje olijfolie, bietenolie en limoensap toe.
- Leng eventueel aan met een scheutje water.

# Vitello tonato

- Breng op smaak met peper en zout.
- Bewaar in de koelkast.

## **Groente:**

- Snijd de rest van de rode biet in julienne.
- Snijd de augurken in schijfjes.

## **Vlees:**

- Snijd de longhaas in kleine blokjes en bak ze kort aan.
- Bestrooi met fleur de sel.

## **Serveren:**

- Dresseer met een kwast de saus op het bord.
- Plaats de stukjes vlees op het bord.
- Werk verder af met julienne van rode biet.
- Plaats de schijfjes augurk en de kappertjes speels op het bord.
- Versier naar wens met de bloemetjes en shiso purple.
- Werk af met olie van rode biet.

# Schuimige soep van schorseneren met wilde zalm

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
<b>Ingrediënten</b>		
<b>Vis:</b>		
Wilde zalmfilet	400 gram	800 gram
Zout		
Peper		
Walnotenolie		
<b>Soep:</b>		
Sjalotjes (fijn gehakt)	100 gram	200 gram
Schorseneren (schoon)	800 gram	1600 gram
Witte wijn	1,5 dl	3 dl
Witte port	1 dl	2 dl
Groentebouillon	1,3 liter	2,6 liter
Room	0,65 liter	1,3 liter
Boter	130 gram	260 gram
<b>Garnering:</b>		
Groene asperges	2 stuks	4 stuks
Shiso purple		

## Vorbereiding:

### Soep:

- De boter in een soeppan laten smelten.
- De sjalotten daarin aanzweten.
- De schorseneren toevoegen en kort mee laten bakken. (niet bruin laten worden).
- Met de witte wijn en de port blussen.
- De bouillon toevoegen en het geheel 40 minuten zachtjes laten koken.

### Zalm:

- De zalm in gelijke delen snijden. (1 p.p.)
- Met zout en peper kruiden en met walnotenolie bedruppelen.

## Bereidingswijze:

### Zalm:

- Oven voorverwarmen op 60°C.
- De vis in een ovenschaal leggen.
- Dek af met plasticfolie.
- 20 minuten in een oven van 60°C laten doorwarmen.

# Schuimige soep van schorseneren met wilde zalm

## **Soep:**

- De room toevoegen en de soep met een staafmixer pureren.
- De soep door een zeef wrijven en de consistentie controleren.
- Als de soep te dik is, wat bouillon toevoegen; als hij te dun is, iets inkoken.
- Op smaak brengen met peper en zout.
- Voor het serveren de soep weer verhitten en met de staafmixer schuimig opkloppen.

## **Serveren:**

- In voorverwarmde, diepe borden de zalm leggen; daaromheen de soep schenken.
- De asperge over de lengte in dunne plakjes snijden.
- Van de plakjes rolletjes maken en op de stukken zalm een rolletje plaatsen.
- In ieder rolletje wat shiso steken.

## Scampisoufflé op zwarte pasta met noilly-pratsaus

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
<b>Ingrediënten</b>		
<b><i>Scampisoufflé:</i></b>		
Scampi's gepeld	250 gram	500 gram
Garnalenbouillon of visbouillon	80 gram	160 gram
Cognac	Scheut	Scheut
Olijfolie		
Slagroom	2 dl	4 dl
Eieren	4 stuks	8 stuks
<b><i>Saus:</i></b>		
Kleine sjalotjes (schoon)	3 stuks	6 stuks
Wit van prei	klein stukje	kleinstukje
Venkel (schoon)	70 gram	140 gram
Sereh citroengras	1/2 stengel	2 stengels
Basilicum	4 stelen	8 stelen
Olijfolie	4 eetlepels	8 eetlepels
Noilly-prat	1 dl	2 dl
Visfond	5 dl	10 dl
Room culinair	5 dl	10 dl
Zout		
Peper		
Basilicum gesneden fijn	1 eetlepel	2 eetlepels
<b><i>Zwarte pasta:</i></b>		
Italiaanse bloem (harde)	200 gram	400 gram
Ei	2 stuks	4 stuks
Olijfolie	20 ml	40 ml
Zout	10 gram	20 gram
Inktvisinkt	4 gram	8 gram
<b><i>Garnering:</i></b>		
Basilicum	8 takjes	16 takjes
Blokjes tomaat	2 eetlepels	4 eetlepels

### Vorbereitung:

#### Scampi's soufflé:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Doe 200 gram scampi's (bij 8 pers) met de bouillon, cognac, olijfolie, slagroom en eieren in de keukenmachine en pureer ze tot een gladde massa.
- Snijd de rest van de scampi's in klein blokjes en spatel die door het roommengsel.

# Scampisoufflé op zwarte pasta met noilly-pratsaus

- Breng op smaak met zout en peper.
- Schep het in beboterde soufflévormpjes.
- Zet die in een braadslee; schenk hier heet water in tot halverwege de vormpjes.
- Bak de soufflés ongeveer 18 minuten.

## **Pasta:**

- Strooi de bloem op een schoon en glad werkvlak en vorm een bergje.
- Maak een kuiltje in het midden; breek daarin de losgeklopte 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.
- Meng hierdoor de inktvisinkt.
- 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 moeten worden gekneed.
- Laat het deeg 30 minuten rusten in de koeling.

## **Saus:**

- Maak de sjalotjes schoon; snijd het wit van de prei fijn; snijd de venkel fijn.
- Hak het citroengras in stukjes en hak de basilicumstelen grof.
- Bak alles nu zachtjes in een beetje olijfolie en blus af met de noilly-prat.
- Voeg dan de visfond toe en laat het mengsel iets inkoken.

## **Bereidingswijze:**

### **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).

# Scampisoufflé op zwarte pasta met noilly-pratsaus

- Zet de rollers iedere keer een stand dicht bij 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.
- Maak van de vellen tagliatelle of spaghetti. Laat die hangend iets drogen.

## **Pasta koken:**

- Verse pasta is in enkele seconden gaar!
- Doe de pasta in ruim kokend water met zout.
- Als het water weer aan de kook gekomen is, tel je tot tien, dan de pasta gelijk afgieten.

## **Saus:**

- Schenk de kookroom bij de saus.
- Laat die nog doorkoken tot de gewenste dikte en zeef de saus.
- Breng op smaak met zout en peper en fijngehakte basilicum.

## **Serveren:**

- Verdeel de pasta over het midden van de voorverwarmde borden.
- Stort de soufflé en leg ze op de pasta.
- Schenk de saus er omheen.
- Garneer met basilicum en blokjes tomaat.



# Hollandse biefstuk op een lasagne van geroosterde knolselderij, pastinaak en paddenstoelenmix

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
<b>Ingrediënten</b>		
<i><b>Vlees:</b></i>		
Hollandse biefstuk à 150 gram	8 stuks	16 stuks
Olijfolie	3 eetlepels	6 eetlepels
Lasagnevellen	2,5 stuks	5 stuks
<i><b>Geroosterde knolselderij:</b></i>		
Knolselderij (geschild)	400 gram	800 gram
Pastinaak (geschild)	300 gram	600 gram
<i><b>Rode bieten dressing:</b></i>		
Rode biet (gekookt)	2 stuks	4 stuks
Verse rozemarijn	2 theelepels	4 theelepels
Sjalotje	2 stuks	4 stuks
Ontbijtspek in blokjes	30 gram	60 gram
Balsamicoazijn	scheutje	scheutje
<i><b>Paddenstoelenmix:</b></i>		
Paddenstoelenmix	400 gram	800 gram
Olijfolie	2 eetlepels	4 eetlepels
Peper en zout		

## Vorbereiding:

### Vlees:

- Haal de biefstuk een uur van te voren uit de koeling.

### Geroosterde knolselderij:

- Maak de knolselderij schoon en snijd ze in blokjes.
- Doe dit ook met de pastinaak.

### Rode bietendressing:

- Schil de bieten en snijd ze in kleine blokjes.
- Verwarm de wok, bak hierin het ontbijtspek mooi bruin.
- Voeg de sjalotjes toe en bak deze even mee.
- Voeg dan de bietenblokjes toe en roer goed door.
- Blus af met de balsamicoazijn en zet het van het vuur.

# Hollandse biefstuk op een lasagne van geroosterde knolselderij, pastinaak en paddenstoelenmix

## **Bereidingswijze:**

### **Lasagne vellen:**

- Neem een grote pan met water en laat dit aan de kook komen.
- Doe hier de lasagne vellen in en kook ze beetgaar.
- Haal ze dan uit het water en dep ze droog op een schone doek.

### **Geroosterde knolselderij:**

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Besprenkel de blokjes met olijfolie zout en peper.
- Rooster ze dan in de oven mooi bruin.

### **Vlees:**

- Dep het vlees droog.
- Verwarm een pan met wat olijfolie en schroei het vlees snel aan beide kanten dicht.
- Laat het even nagaren (zoals je het wilt hebben).
- Haal het uit de pan en leg het op een snijplank en dek af met aluminiumfolie.

### **Paddenstoelen mix:**

- Snijd de paddenstoelen in plakjes en bak ze in een pan met olijfolie.
- Tot dat ze mooi bruin zijn en breng op smaak met zout en peper.

### **Serveren:**

- Leg op een voorverwarmd bord en lasagnevel.
- Leg hierop wat knolselderij en pastinaakblokjes.
- Daarop de in tranches gesneden Hollandse biefstuk.
- Verdeel er wat paddenstoelen over; leg er weer een lasagne vel op.
- Verdeel hierover de bietendressing en wat paddenstoelen.

# Chocolademousse op ananasschijfjes met rumgelei, mango en kokosschuim

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
<b>Ingrediënten</b>		
<b><i>Mousse:</i></b>		
Slagroom	75 ml	150 ml
Pure chocolade (55%)	113 gram	225 gram
Eierdooiers	30 gram	60 gram
Suiker	12,5 gram	25 gram
Slagroom (stijfgeklopt)	75 ml	150 ml
<b><i>Kokosschuim:</i></b>		
Kokosmelk	100 ml	200 ml
Suiker	30 gram	60 gram
Gelatineblaadjes	1 stuk	2 stuks
Slagroom	50 ml	100 ml
Kokossiroop	17,5 ml	35 ml
Kokoslikeur	10 ml	20 ml
<b><i>Rumgelei:</i></b>		
Water	170 ml	340 ml
Suiker	170 gram	340 gram
Sinaasappelzestes	0,75 eetlepel	1,5 eetlepel
Citroenzestes	0,75 eetlepel	1,5 eetlepel
Vanillestokje	0,5 stuk	1 stuk
Bruine rum	35 ml	70 ml
Gelatine	2,5 blaadje	5 blaadjes
<b><i>Fruit:</i></b>		
Mango( <b>Rijpe</b> )	1 stuk	2 stuks
Ananas (kleine)	1 stuk	2 stuks
Dragon	1 theelepel	2 theelepels
Schaafsel van kokos		
<b><i>Garnering:</i></b>		
Mangopuree	1,5 eetlepel	3 eetlepels
Aardbeienpuree	1,5 eetlepel	3 eetlepels

## Begin gelijk met de mousse en de rumgelei.

### Vorbereiding:

#### Mousse:

- Hak de chocolade indien nodig fijn.
- Kook de room op en schenk die op de gehakte chocolade.
- Roer tot een glad mengsel.

# Chocolademousse op ananasschijfjes met rumgelei, mango en kokosschuim

- Klop de eidooiers en de suiker schuimig. Spatel dit door het chocolademengsel.

## Kokosschuim:

- Week de gelatine in koud water.
- Kook de kokosmelk met de suiker op en los daarin de geweekte en uitgeknepen gelatine op.
- Voeg de rest van de ingrediënten toe, roer goed en laat afkoelen
- Schenk in een sifon; plaats 2 gaspatronen.
- Zet koel weg tot gebruik.

## Rumgelei:

- Breng water, suiker, vanille, citroen- en sinaasappelzestes aan de kook.
- Laat 30 minuten trekken.
- Zeef het mengsel en roer de geweekte gelatine erdoor; voeg de rum toe en roer goed.
- Vul kleine glaasjes met het mengsel en zet koud weg.

## Bereidingswijze:

### Mousse:

- Laat de massa afkoelen en spatel daarna de stijf geslagen room erdoor.
- Bestrijk de siliconenvormen met een dun laagje arachideolie.
- Vul de vormen met het mengsel.
- Zet koud weg.

### Fruit:

- Schil de ananas en snijd die op de snijmachine (stand 20) in dunne plakjes
- Verwijder de harde kern.
- Schil de mango en verwijder de pit.
- Snijd het vruchtvlees in kleine blokjes en meng daar de dragon door.

### Serveren:

- Schep de mangoblokjes op de rumgelei.
- Spuit voor het serveren het kokosschuim op de mango en strooi wat kokosschaafsel erop.
- Leg de ananasschijfjes op koude borden.
- Stort de chocolademousse uit de vormen.
- Plaats de halve bolletjes op de ananasschijfjes.
- Plaats de glaasjes rumgelei op het bord erbij.
- Garneer met mangopuree en aardbeienpuree.



1 Vitelle tonato



2 Schuimige soep van schorseneren



3 Scampi's op zwarte pasta met Noilly Prat



4 Hollandse biefstuk op lasagne met pastinaak



5 Chocolademousse op ananas met rumgelei

