

Maandmenu



September 2015

Mousse van rode biet met gerookte kippenborst
tuinbonen in appelcidervinaigrette

Schuimige soep van eekhoorntjesbrood
met gegrilde coquille en mandarijnvaniille-olie

Zeebaars met champignons en kokkels

Gevulde Schnitzel
met mais-erwtengarnituur

Druiven met rode-wijn-zabaglione
en pecanrumble

Mokka

Mousse van rode biet met gerookte kippenborst, tuinbonen in appelcidervinaigrette, frites van pompoen met gerookte paprikapoeder en pancetta

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
Ingrediënten		
<i>Mousse van gekookte rode bietjes:</i>		
Kleine rode gekookte bieten	600 gram	1200 gram
Room	100 ml	200 ml
Gemalen kruidnagel	snufje	2 snufjes
Suiker	2 theelepels	4 theelepels
Pro espuma	40 gram	80 gram
Gelatine	4 blaadjes	8 blaadjes
Appelcider	4 eetlepels	8 eetlepels
<i>Gerookte kip:</i>		
Gerookte kippenborst	300 gram	600 gram
Zeezout	25 gram	50 gram
Bruine basterdsuiker	50 gram	100 gram
Peper uit de molen	12 draaien	24 draaien
<i>Tuinbonen in appelcidervinaigrette:</i>		
Dubbel gedopte tuinbonen	600 gram	1200 gram
Boter		
Kleine rode ui	1 stuks	2 stuks
Verse tijm	1 theelepel	2 theelepels
Appelcider	4 eetlepels	8 eetlepels
Olijfolie	4 eetlepels	8 eetlepels
<i>Frites van pompoen</i>		
Pompoen	900 gram	1800 gram
Pimentos (gerookte paprikapoeder)	naar smaak	naar smaak
Peper en zout		
<i>Garnering:</i>		
Pancetta	8 plakjes	16 plakjes
Affilla cress		

Vorbereiding:

Tuinbonen in appelcidervinaigrette:

- Kook de tuinbonen in ruim kokend water met wat zout +/- 1 minuut.
- Laat afkoelen in ijswater en dop ze.
- Fruit de bonen in en beetje boter zachtjes gedurende een paar minuten.
- Maak een vinaigrette van de helft van de olijfolie en de appelcider, wat verse tijm, fijn gesnipperde rode ui, peper en zout.
- Houd ongeveer 1/4 deel van de vinaigrette apart voor later.
- Meng door de tuinbonen.

Mousse van rode biet met gerookte kippenborst, tuinbonen in appelcidervinaigrette, frites van pompoen met gerookte paprikapoeder en pancetta

Gerookte kip:

- Meng het zeezout, bruine basterdsuiker en ongeveer 24 draaien met de pepermolens.
- Wrijf hier mee de kipfilet goed in en dek af met plasticfolie.
- Zet het onder druk weg gedurende ongeveer 15 minuten.
- **Spoel** dan licht af en dep droog.
- Doe in de rookoven 2 scheppen rookmot.
- Rook nu de kipfilets ongeveer 10 minuten.
- Haal ze er dan uit en bak ze nog even in de pan tot ze gaar zijn maar niet droog.
- Laat ze afkoelen en snijd ze in julienne repen.

Mousse van gekookte rode bietjes:

- Week de gelatine in koud water.
- Met een keukenmachine, thermoblender of staafmixer de rode bietjes met suiker, appelcider, pro-espuma, uitgeknepen blaadjes gelatine en een weinig kruidnagel pureren.
- Kook dit een 10-tal minuutjes in.

Pancetta:

- Verwarm de oven voor op 100°C.
- Bak de plakjes Pancetta krokant tussen 2 bakpapiertjes in de oven.
- Ongeveer 60 minuten en leg ze op keukenpapier.

Pompoenfrietjes:

- Schil de pompoen en verwijder het zachte hart van de pompoen.
- Snijd van het vruchtvlees minifrietjes van ca 8 cm lengte en 0,5 cm dikte.
- Koel de minifrietjes een paar minuten in ijswater.
- Verwarm de oven voor op 230°C.
- Dep de pompoenfrietjes droog.
- Leg de pompoenfrietjes op een ingevette bakplaat.
- Bestrooi ze licht met gerookte paprikapoeder.
- Bak in de voorverwarmde oven tot ze lichtbruin en zacht zijn in 15 tot 20 minuten. Draai de frieten tussentijds een keer om.

Mousse van gekookte rode bietjes:

- Meng de room door het bietenmengsel en breng op smaak met peper en zout
- Druk het mengsel door een zeer fijne zeef.
- **(let op !!!! goed zeven. Kidde verstopt snel)**
- Vul de kidde met het mengsel en plaats 2 patronen.

Mousse van rode biet met gerookte kippenborst, tuinbonen in appelcidervinaigrette, frites van pompoen met gerookte paprikapoeder en pancetta

Serveren:

- Haal pompoenfrietjes uit de oven.
- Tuinboontjes even opwarmen.

Dresseer de glazen

- Spuit eerst een laagje warme mousse in het glas, daarna een laagje kipjulienne dan weer mousse en kip.
- Leg hierop de bonen en nappeer er wat vinaigrette overheen.
- Garneer met een plakje pancetta en een takje Affilla cress.
- Leg de pompoenfrietjes naast het glaasje.

Schuimige soep van eekhoorntjesbrood en gegrilde coquille en mandarijnen-vanille-olie

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
Ingrediënten		
<i>Schuimige soep:</i>		
Gedroogd eekhoorntjesbrood	50 gram	100 gram
Sjalotjes	1 stuks	2 stuks
Venkel (schoon gewicht)	75 gram	150 gram
Prei (schoon gewicht)	80 gram	160 gram
Olijfolie		
Cognac	50 ml	100 ml
Krachtige gevogeltebouillon	1 liter	2 liter
Slagroom	2,5 dl	5 dl
Lauwe water	7 dl	1,4 dl
<i>Mandarijnenroom:</i>		
Mandarijnen	3 stuks	6 stuks
Slagroom	1 dl	2 dl
<i>Vanilleolie:</i>		
Olijfolie extra vierge	0,5 dl	1 dl
Vanillestokje	1 stuks	2 stuks
<i>Coquilles:</i>		
Coquilles	8 stuks	16 stuks
Vers eekhoorntjesbrood of shi-take	200 gram	400 gram

Vorbereiding:

Schuimige soep:

- Spoel het eekhoorntjesbrood in een bolzeef af met koud water.
- Laat het eekhoorntjesbrood in een schaal met ± 15 minuten wellen.
- Giet ze in een bolzeef (bewaars het vocht) en laat ze goed uitlekken.
- Pel de sjalotjes en snijd ze in smalle ringen.
- Maak de venkel schoon, haal de kern er uit en snijd de venkel in repen.
- Snijd het wit van de prei in ringen van 0,5 cm.
- Verwarm wat olijfolie in een middelgrote pan .
- Fruit de sjalotjes, de venkel en de prei op een laag vuur.
- Voeg het geweekte eekhoorntjesbrood toe.
- Verwarm al roerende enkele minuten op een iets hoger vuur tot al het vocht verdampt is.
- Schenk de cognac erbij en verwarm en laat de alcohol verdampen.
- Voeg gevogeltebouillon, het weekvocht (**5 dl bij 8 pers**) en de slagroom toe.
- Breng aan de kook en laat op laag vuur ± 20 minuten zachtjes koken.

Schuimige soep van eekhoorntjesbrood en gegrilde coquille en mandarijnen-vanille-olie

Vorbereiding:

Mandarijnenroom:

- Rasp een derde van de mandarijnen en pers de mandarijnen uit.
- Breng het mandarijnensap met de rasp aan de kook tot het stroperig is; laat afkoelen.

Bereidingswijze:

Schuimige soep:

- Pureer de soep in de blender of met de staafmixer.
- Schenk door een fijnmazige zeef en breng op smaak met zeezout en porcimi blokjes.

Mandarijnenroom:

- Klop de slagroom tot yoghurtdikte en roer er de mandarijnensiroop doorheen.

Vanilleolie:

- Snijd het vanillestokje door en schraap het merg eruit en verwarm de olie met vanille tot 45°C.

Coquilles:

- Verhit een grillpan
- Dep de coquilles droog met wat keukenpapier
- Bestrijk de coquilles met olijfolie
- Grill ze om en om ± 1 a 2 minuten en bestrooi ze met zeezout .

Serveren:

- Snijd het eekhoorntjesbrood in stukken van 1 cm en bak ze in de olijfolie goudbruin.
- Verwarm de soep .
- Verdeel het gebakken eekhoorntjesbrood over warme diepe borden.
- Leg er een gegrilde coquille op en schenk de soep er omheen.
- Lepel er mandarijnenroom op en druppel er vanilleolie op.

Zeebaars met champignons en kokkels

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
Ingrediënten		
<i>Zeebaars:</i>		
Zeebaarsfilets a 100 gram	8 filets	16 filets
<i>Champignons:</i>		
Banaan sjalotjes	4 stuks	8 stuks
Olie	2 eetlepels	4 eetlepels
Champignons	300 gram	600 gram
Witte wijn	Scheutje	Scheutje
Room	Scheutje	Scheutje
Limoen (sap)	1 stuks	2 stuks
Boter		
Dragon	2 takjes	4 takjes
<i>Kokkels:</i>		
Kokkels	32 stuks	64 stuks
Olie		
Tijm		
<i>Prei:</i>		
Prei	2 stuks	4 stuks
Boter		
<i>Garnering:</i>		
Dille		

Vorbereiding:

Zeebaarsfilet:

- Maak drie inkepingen in de velkant van de vis en controleer de vis op graatjes.

Champignons:

- Snijd de sjalotten fijn en snijd ondertussen ook de champignons fijn.

Prei:

- Snijd de prei fijn en spoel in koud water.

Zeebaars met champignons en kokkels

Bereidingswijze:

Champignons:

- Stoof de sjalotjes kort aan in olijfolie.
- Voeg de champignons toe aan de sjalotten.
- Blus met wat witte wijn en limoensap.
- Voeg een scheutje room toe en laat inkoken om zo de champignons te garen.
- Kruid met zout en peper.
- Laat de champignons uitlekken

Kokkels:

- Spoel de kokkels goed uit in stromend water
- Zet de kokkels aan in olijfolie, voeg wat tijm toe en plaats een deksel op de pan.
- Laat 1 tot 2 minuten onder het deksel sudderen.

Prei:

- Stoof op een zacht vuurtje in boter aan.
- Breng op het laatste moment op smaak met peper en zout.

Zeebaarsfilets:

- Kleur de vis aan op het vel en gaar zo verder.
- Draai de vis op het laatst eventjes om

Serveren:

- Warm ondertussen de duxelles en de kokkels op.
- Plaats de prei in het midden van het bord en leg daarop de vis.
- Leg een streep van de duxelles in een halve cirkel om de vis
- Drapeer daarop de kokkels

Gevulde Kalfsschnitzel met mais-erwtengarnituur en aardappelpuree

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
Ingrediënten		
<i>Gevulde schnitzels :</i>		
Kalfsschnitzels a 90 gram	8 stuks	16 stuks
Champignons	200 gram	400 gram
Boter	20 gram	40 gram
Gekookte boeren ham	4 plakken	8 plakken
Emmentaler	4 plakken	8 plakken
Peterselie (gehakt)	2 theelepels	4 theelepels
Bloem	2 eetlepels	4 eetlepels
Ei	2 stuks	4 stuks
Hazelnoten	40 gram	80 gram
Paneermeel	40 gram	80 gram
Olie of vet om te braden		
<i>Aardappelpuree:</i>		
Aardappels (ongeschild)	600 gram	1200 gram
Melk	1,5 dl	3 dl
Boter	40 gram	80 gram
Peper		
Zout		
<i>Groente:</i>		
Zoete maiskorrels	250 gram	500 gram
Erwten	200 gram	400 gram
Wortelblokjes	4 eetlepels	8 eetlepels
Room	1 dl	2 dl
Peper		
Zout		
<i>Garnering:</i>		

Vorbereiding:

Gevulde schnitzel:

- Kalfsschnitzel tussen plastic folie uitkloppen met een groot mes of vleesklopper.
- Hak de hazelnoten fijn.

Gevulde Kalfsschnitzel met mais-erwtengarnituur en aardappelpuree

Vorbereiding:

Aardappelpuree:

- Aardappels schillen en in stukken snijden.
- In licht gezouten water gaar koken en in een zeef laten uitdampen.

Groente:

- Snijd de wortelen in blokjes en blancheer ze kort.
- Blancheer de erwten ook kort.

Bereidingswijze:

Gevulde kalfsschnitzel:

- De champignons schoonmaken en in plakjes snijden.
- In de hete boter kort omscheppen en in een zeef laten uitlekken en afkoelen.
- De champignons met de gehakte peterselie mengen.
- Kaas en ham in brunoise snijden en met de champignons en peterselie mengen.
- De schnitzels met zout en peper bestrooien.
- Het kaas-ham-champignon-mengsel over de schnitzels verdelen.
- De schnitzels dicht klappen en met een cocktailprikker vast zetten en met bloem bestrooien.
- De eieren los kloppen
- De hazelnoten met het paneermeel vermengen.
- De bebloemde schnitzels door het ei halen en dan door het paneermeel-hazelnootmengsel halen.
- Vlak voor het doorgeven de schnitzels in het hete boter-oliemengsel aan beide kanten goudgeel bakken op een niet te hoog vuur (**let op verbranden**)

Aardappelpuree:

- Knijp de aardappels door een pureeknijper
- Verwarm de melk en de boter en giet dit bij de aardappelpuree
- Maak er een mooie heerlijke smeùige puree van.

Groenten:

- Verwarm de room, voeg de mais, de erwten en de wortelblokjes toe
- Laat inkoken en breng op smaak met zout en peper

Serveren:

- Leg op een voorverwarmd bord de schnitzel; **haal de cocktailprikker eruit.**
- Maak een mooie streep van de aardappelpuree, leg er de gevulde schnitzels tegen aan.
- Leg er de groenten naast.

Druiven met rode-wijnzabaglione en pecanocrumble

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
Ingrediënten		
<i>Pecanocrumble:</i>		
Pecannoten	50 gram	100 gram
Bloem	50 gram	100 gram
Basterdsuiker	50 gram	100 gram
Roomboter	50 gram	100 gram
<i>Rode wijnsiroop:</i>		
Citroen	2 stuks	4 stuks
Mandarijn	2 stuks	4 stuks
Rode Italiaanse wijn	6 dl	12 dl
Suiker	80 gram	160 gram
<i>Druiven:</i>		
Blauwe druiven	400 gram	800 gram
Kersen	400 gram	800 gram
<i>Zabaglione:</i>		
Eierdooiers	2 dl	4 dl
Suiker	80 gram	160 gram
Poedersuiker	2 eetlepels	4 eetlepels
<i>Garnering:</i>		
Mint	8 blaadjes	16 blaadjes

Vorbereiding:

Pecanocrumble:

- Verwarm de oven voor op 195°C.
- Hak de pecannoten fijn **in de magimix met de pulseerknop**
- Voeg bloem, basterdsuiker en boter toe en wrijf met de vingertoppen tot het kruimelig is.
- Verdeel het deeg over een platte bakplaat bekleed met bakpapier.
- Bak in 10 - 12 minuten krokant in de oven tot karamel kleurig.
- Laat de crumble afkoelen en verkruimel het.

Druiven met rode-wijnzabaglione en pecanocrumble

Vorbereiding:

Rode-wijnsiroop:

- Haal met een dunschiller de schil van de citroen en de mandarijn af.
- Breng de rode wijn met de suiker, citroen- en mandarijnschil in een ruime pan aan de kook en laat tot de helft inkoken.

Druiven :

- Snijd de druiven door midden en verwijder de pitten.

Bereidingswijze:

Rode-wijnsiroop:

- Haal de schillen eruit

Zabaglione:

- Klop intussen voor de zabaglione de eidooiers met de suiker schuimig en lichtgeel.
- Voeg toe aan de rode-wijnsiroop in de pan en klop op laag vuur met een garde in ongeveer 3 minuten warm en luchtig.
- **Blijf continu kloppen om te voorkomen dat de eidooiers in roerei veranderen.**
- Voeg wat rode wijn toe als deze te dik is.

Serveren:

- Verdeel de druiven over het bord samen met de kersen
- Lepel er warme zabaglione over.
- Strooi de pecanocrumble ernaast en bestuif licht met poedersuiker.
- Leg er een blaadje mint op voor de kleur.



1 Mousse van rode biet met gerookte kippenborst



2 Schuimige soep van eekhoorntjesbrood met coquille



3 Zeebaars met champignons en kokkels



4 Gevulde schnitzel met mais erwtegnarnituur



5 Druiven met rode-wijn-zabaglione en pecanrumble

