

Maandmenu



Februari 2016

Gebakken artisjokken met dressing van
ratatouille, olijven en basilicum

Kastanje crème soep

Zalm-prei terrine

Tournedos van ossenhaas met serranoham

Dadel & citroen-ricottataart

Mokka

[Geef tekst op]

Gebakken artisjokken met dressing van ratatouille, olijven en basilicum

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
Ingrediënten		
<i>Artisjokken:</i>		
Artisjokkenbodems	8 stuks	16 stuks
Olijfolie	0,5 dl	1 dl
Knoflook	2 tenen	4 tenen
Tijm	2 takjes	4 takjes
Zeezout		
Zwarte peper		
<i>Dressing van ratatouille:</i>		
Olijfolie	0,4 dl	0,8 dl
Uien	0,5 stuk	1 stuk
Rode paprika	0,5 stuk	1 stuk
Groene paprika	0,5 stuk	1 stuk
Gele paprika	0,5 stuk	1 stuk
Courgette	0,5 stuk	1 stuk
Aubergine	0,25 stuk	0,5 stuk
Tomatensap	0,5 eetlepel	1 eetlepel
Tomatensap	2,5 dl	5 dl
Groente fumet (zie ander recept)	2,5 dl	5 dl
Tapande van groene olijven	1 el	2 el
<i>Groente / Garnering:</i>		
Haricote verts	150 gram	300 gram
Auberginekaviaar (zie ander recept)		
Kervel		
Bieslook		
Basilicumolie (zie ander recept)		
Hartige tuiles (zie ander recept)		

Vorbereiding:

Artisjokken:

- Verwarm de oven voor op 175 °C.
- Bedek een werkblad met een stuk folie dat groot genoeg is om de artisjokkenbodem op te leggen
- Snijd de knoflook over de lengte in zes stukken
- Leg de artisjokkenbodems met de olie, knoflook, tijm, zout en peper op de folie en vouw er een pakketje van.

[Geef tekst op]

Gebakken artisjokken met dressing van ratatouille, olijven en basilicum

Vorbereiding:

Artisjokken:

- Sluit het pakketje goed, leg het op een bakplaat en bak het 20 minuten in de oven
- Haal ze uit de oven, verwijder de tijm en de knoflook.
- Houd artisjokkenbodems warm .

Dressing:

- Snijd alle groenten in kleine blokjes.
- Verhit in een grote steelpan 2 eetlepels olijfolie op een matig vuur.
- Voeg de ratatouille toe en bak die twee minuten zonder dat ze verkleurt.
- Roer de tomatenpuree erdoor en bak haar 2 minuten mee.
- Roer het tomatensap en de fumet erdoor, breng het geheel aan de kook en laat het 10 tot 15 minuten zachtjes koken of totdat het tot de helft is ingedikt.
- Breng het op smaak met peper en zout en houd het warm.

Groente:

- Zet een pan met water en zout op, breng dit aan de kook,
- Voeg de haricot verts, toe en laat ze in 6 tot 7 minuten beetbaar worden.
- Verhit intussen in een steelpannetje de auberginekaviaar op een laag vuurtje
- Roer voortdurend zodat hij niet aanbrandt.
- Giet de haricot verts af; breng ze op smaak met peper en zout.

Serveren:

- Verdeel de haricot verts over de borden.
- Leg de warme artisjokkenbodems erop en vul ze met de auberginekaviaar.
- Verdeel de kruiden over de borden.
- Roer de tapenade met een garde door het ratatouillemengsel. en schep het op de borden.
- Garneer het gerecht met de tuiles.
- Druppel de basilicumolie op de borden.

[Geef tekst op]

Groentefumet, auberginekaviaar, basilicumolie, hartige tuiles.

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
Ingrediënten		
<i>Groentefumet:</i>		
Ui	1,5 stuk	3 stuks
Bleekselderij	1 stronk	2 stronken
Prei	1 stuk	2 stuks
Wortel	2 stuks	4 stuks
Knoflook	0,5 bol	1 bol
Witte peperkorrels	5 stuks	10 stuks
Zwarte peperkorrels	5 stuks	10 stuks
Steranijs	1,5 stuk	3 stuks
Tijm	1 takje	2 takjes
Peterselie	1 takje	2 takjes
Kervel	1 takje	2 takjes
Dragon	1 takje	2 takjes
Droge witte wijn	1 dl	2 dl
Water	1 liter	2 liter
<i>Aubergine kaviaar:</i>		
Aubergine	1 stuk	2 stuks
Knoflook	1 teentje	2 teentjes
Olijfolie	0,75 dl	1,5 dl
Tijm	1 takje	2 takjes
Zout		
Peper		
<i>Basilicumolie:</i>		
Peterselie	15 gram	15 gram
Basilicum	25 gram	25 gram
Maïsolie	1,25 dl	2,5 dl
<i>Hartige tuiles:</i>		
Spinazie (geblancheerd met peterselie)	75 gram	150 gram
Poedersuiker	30 gram	60 gram
Witte bloem	35 gram	70 gram
Gesmolten boter	15 gram	30 gram
Peper		
Zout		
Knoflook	¼ teentje	½ teentje

[Geef tekst op]

Groentefumet, auberginekaviaar, basilicumolie, hartige tuiles.

Groentefumet:

- Doe alle ingrediënten in een ruime pan, breng aan de kook,
- Zet het vuur laag en laat ze 25 minuten koken.
- Zet het vuur uit, plaats een deksel op de pan en laat de bouillon 1 uur trekken.
- Zeef de bouillon.

Aubergine kaviaar:

- Verwarm de oven voor op 150 C.
- Leg een groot stuk keukenfolie op het werkblad.
- Halveer de aubergines in de lengte en snijd het vruchtvlees kruiselings in zonder de schil te raken.
- Leg de aubergines op de folie en stop de plakjes knoflook in de sneetjes.
- Besprenkel ze met de olie, leg de tijm erop en breng ze op smaak met peper en zout. dek ze af met een groot stuk folie
- Maak de randen dicht zodat er een zakje ontstaat.
- Bak ze 50 minuten.
- Haal de folie voorzichtig van de aubergines af.
- Gooi de tijm weg en laat de aubergines afkoelen.
- Schraap het vruchtvlees eruit en pureer het 2 - 3 minuten tot een gladde massa.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Als de puree te vochtig is, kook het overtollige vocht op een matig vuur eruit.

Basilicumolie:

- Breng een pan met water aan de kook.
- Blancheer de basilicumblaadjes en de peterselie 2,5 minuut,
- Dompel ze direct in ijswater.
- Laat afkoelen en giet ze af.
- Doe peterselie en basilicum met de olie in de keukenmachine maal tot een vloeibare massa.
- Zeef de massa door een fijne zeef met daarin een nat gemaakte passeerdoek
- Het beste resultaat krijg je als je het basilicummengsel door een schone theedoek filtert.
- Dit duurt 2 tot 3 uur.

[Geef tekst op]

Groentefumet, auberginekaviaar, basilicumolie, hartige tuiles

Hartige tuiles:

- Blancheer de spinazie en de peterselie aflaten koelen in ijswater.
- Knijp het water er uit, en pureer dit met de gesmolten boter in de kleine keukenmachine
- Doe alle ingrediënten in een kom en klof er een glad beslag van. Laat 1 uur rusten.
- Bekleed een bakplaat met bakpapier en verdeel het beslag hierover in heel dunne koekjes.
- Bak ze 6 tot 8 minuten bij 160 °C; laat ze afkoelen en bewaar ze luchtdicht tot gebruik.

[Geef tekst op]

Kastanjecrèmesoep

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
Ingrediënten		
<i>Kastanje crème soep:</i>		
Kastanjes voorgekookt vacuüm	400 gram	800 gram
Sjalotjes (in blokjes)	2 el	4 el
Boter	20 gram	40 gram
Kippenbouillon	1,2 liter	2,4 liter
Room	60 cl	120 cl
Riesling sekt	8 cl	16 cl
Noilly prat	4 cl	8 cl
Boter (in blokjes)	40 gram	80 gram
Witte port	4 cl	8 cl
Zout		
Peper		
Suiker		
Crème fraiche	2 eetl	4 eetl
<i>Garnering:</i>		
Kastanjes voorgekookt vacuüm	16 stuks	32 stuks
Olijfolie		

Bereidingswijze:

Kastanjecrèmesoep:

- Fruit In een sauteuse de sjalotjes in de boter aan en voeg de kastanjes toe.
- Voeg de kippenbouillon, Riesling Sekt, Noilly Prat en room toe.
- Laat alles ongeveer 8 minuten sudderen.
- Pureer het mengsel in de keukenmachine of met de staafmixer.
- Meng de boter erdoor en breng op smaak met zout, peper en suiker.

Serveren:

- Verwarm soepkopjes of glazen vooraf
- Hak de apart gehouden kastanjes fijn en bak het aan in een beetje olijfolie
- Breng de soep opnieuw aan de kook en voeg witte port toe schuim die op met de staafmixer
- Schep in de glazen wat geslagen crème fraiche
- Schenk daarop de soep in glazen
- En strooi de gebakken kastanjes boven de crème fraiche

[Geef tekst op]

Zalm-prei terrine

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
Ingrediënten		
<i>Zalm-prei terrine:</i>		
Prei	3 stuks	6 stuks
Verse zalm zonder vel	400 gram	800 gram
Eieren	4 stuks	8 stuks
Zout		
Peper		
Verse dille	24 takjes	48 takjes
olijfolie		
Wasabi	1 theelepel	2 theelepels
Olie om in te vetten		
<i>Garnering:</i>		
Gerookte zalm plakjes a 20 gram	8 stuks	16 stuks

Vorbereiding:

Zalm-prei terrine:

- Snijd de prei overlangs door en maak deze goed schoon
- Snijd de prei in halve ringen
- Snijd de dille (voor 8 pers.16 takjes) fijn en houd 8 takjes apart voor garnering.

Bereidingswijze:

Zalm-prei terrine:

- Verwarm de oven op 175°C
- Stoof de prei in wat olie tot deze beetbaar is
- Giet de prei af en laat deze afkoelen
- Controleert de zalm op graatjes en snijd de zalm in stukjes
- Meng de prei met de zalm,het zout,de peper,de dille en de wasabi door elkaar
- Klop de eieren los en meng deze door het zalm-preimengsel.
- Vet de terrine in met olie,bekleed deze met bakpapier en vet dit ook nog in.
- Schep het mengsel met bakpapier beklede terrine vorm en dek dit af met aluminium folie
- Zet de terrine au bain marie 20 tot 30 minuten in de oven tot het ei gestold is.
- Laat iets afkoelen en stort dan de terrine op een plank

Serveren:

- Neem borden en leg hierop een mooie plak van de terrine
- Garneer dat met een plakje gerookte zalm en takje dille

[Geef tekst op]

Tournedos van ossenhaas met serranoham rode wijnsaus en port-cider saus

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
Ingrediënten		
<i>Rode wijnsaus:</i>		
Winterwortel [schoongemaakt]	250 gram	500 gram
Ui [schoon gemaakt]	200 gram	400 gram
Prei	½ stuk	1 stuk
Knolselderij [schoon gemaakt]	300 gram	600 gram
Knoflook	3 tenen	6 tenen
Rode wijn	500 ml	1000 ml
Port	500 ml	1000 ml
Jus de veau	200 ml	400 ml
Tijm	1 tak	2 takjes
Rozemarijn	1 tak	2 takjes
<i>Port-cider saus:</i>		
Port	300 ml	600 ml
Cider	300 ml	600 ml
Suiker	½ theelepel	1 theelepels
Knoflook	2 tenen	4 tenen
Tijm	Enkele takjes	Enkele takjes
appelsap	2 eetlepels	4 eetlepels
<i>Vlees:</i>		
Tournedos a 100 gram	8 stuks	16 stuks
Serranoham dun gesneden	8 plakken	16 plakken
Knoflookolie		
<i>Groente:</i>		
Groene asperges	8 stuks	16 stuks
Cantharellen	160 gram	320 gram
Shiitake kleintjes	160 gram	320 gram
Knoflook	1 teentje	2 teentjes

Vorbereiding:

Rode wijn saus:

- Maak de wortel, ui prei en knolselderij schoon en snijd ze in stukjes
- Bak de wortel, ui, prei en knolselderij kort met de knoflook aan en voeg tijm en rozemarijn toe
- Blus af met de rode wijn en de port.
- Laat het mengsel in koken tot eenderde.
- Breng op smaak met jus de veau
- Laat het op laag vuur inkoken tot een stroperige massa
- Zeef het en bewaar in een spuitflesje voor later

[Geef tekst op]

Tournedos van ossenhaas met serranoham rode wijnsaus en port-cider saus

Vorbereiding:

Port-cider saus:

- Laat voor de port-cider saus de port en de cider met de suiker, knoflook en tijm
- Inkoken tot een stroperige massa.
- Voeg er vervolgens appelsap toe
- Kook zo nodig weer tot stroperig
- Zeef de saus en bewaar tot gebruik in spuitflesje

Groente:

- Snijd de onderkanten van de asperges en snijd ze in 3 stukken
- Bostel de cantharellen en de shiitake schoon en snijd ze eventueel door midden
- Snijd de knoflook fijn

Bereidingswijze:

Vlees:

- Verwarm de oven voor op 125°C
- Rol de serranoham om de tournedos (zorg dat de zijkant van de tournedos goed bedekt is)
- Bak de tournedos rondom aan in de knoflook olie
- Zet de tournedos ± 7 minuten in de oven haal ze dan uit de oven en laat ze even rusten tot een kern van 50°C [kerntemperatuur meter]

Groente:

- Bak de asperges met de knoflook kort in de knoflookolie.
- Voeg dan de cantharellen en de shiitake toe en bak even mee.

Serveren:

- Spuit op ieder voor verwarmd bord strepen rode wijnsaus en Port-cideraus.
- Leg de tournedos op het bord
- leg de groeten er naast op het bord

[Geef tekst op]

Dadel & citroen-ricottataart

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
	1 taart	2 taarten
Ingrediënten		
<i>citroentaart:</i>		
Suiker	60 gram	120 gram
Ricotta	500 gram	1 kg
Lemonjelly marmelade	170 gram	340 gram
Vanillesuiker	4 gram	8 gram
Raspt van citroen	½ stuk	1 stuk
Maïzena	25 gram	50 gram
Eieren	3 stuks	6 stuks
<i>Dadelgelei-laag:</i>		
Medjoul dadel	250 gram	500 gram
Marsala wijn	20 ml	40 ml
Water	1 dl	2 dl
Geleisuiker	150 gram	300 gram
Kaneelstokje	1 stuk	2 stuks
Kardemompeulen	3 stuk	6 stuk
Gelatine blaadjes	2 stuk	4 stuks
<i>Garnering:</i>		

Vorbereiding:

Citroen-ricottataart:

- Verwarm de oven voor op 160°C
- Vet de rode siliconenvorm in met bakspray (26cm doorsnee)
- Mix de suiker, ricotta, lemonjelly, vanillesuiker en citroenrasp tot een glad mengsel.
- Schep de maïzena erdoor en voeg dan de eieren een voor een toe.
- Meng tot een glad beslag.
- Giet het in de vorm .
- Bak de taart ongeveer 30-35 minuten tot deze mooi gaar en goudkleurig is.
- Laat de taart in de vorm helemaal afkoelen.

[Geef tekst op]

Dadel & citroen-ricottataart

Bereidingswijze:

Dadelgelei-laag:

- Halveer de dadels en verwijder de pitten.
- Verwarm de Marsala in een steelpan, doe het vuur uit en wel de dadels hierin ongeveer 30 minuten.
- Breng in een steelpan de geleisuiker met het water, het kaneelstokje en de geplette kardemompeulen aan de kook.
- Los de suiker op en laat de siroop flink inkoken.
- Voeg het dadel-Marsala-mengsel toe en laat dit weer inkoken.
- Week intussen de gelatineblaadjes in ruim koud water.
- Knijp de gelatine uit en meng door de warme siroop tot het is opgelost.
- Laat de gelei eerst iets afkoelen.
- Verwijder de specerijen.
- Haal de dadels uit de gelei en leg ze mooi naast elkaar op de taart.
- Giet de rest van de gelei erover en laat het stollen voor je de taart aansnijdt.

Serveren:

- Haal de taart uit de vorm
{leg een snijplank op de vorm en draai om, verwijder de vorm en draai de taart mbv de plank weer om}
- Verdeel de taart in punten!
- Serveer met koffie of thee.

Niet in de siliconen vorm snijden



1. Gebakken artisjokken met dressing



2. Kastanje crème soep



3. Zalm-prei terrine



4. Tournedos van ossenhaas met serranoham



5. Dadel & citroen-ricottataart

