

Maandmenu



Januari 2016

Wereldtapas

Salade van eendenborst met rijstmarinade

Zalmfilet met komkommer in sushirijst

Soep van knolselderij met walnoten/appel/ravioli

Taco met kipreepjes en parmezaanse kaas

Pulpo met zoete aardappels en zhougsaus

Lasagne op basis van tongfilets met spinazie en pesto

Patatas bravas

Baklava met cranberry's en noten

Kaneelijs met bosvruchtencoulis

Mokka

[Geef tekst op]

Salade van eendenborst met rijstmarinade

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
Ingrediënten		
<i>Eend:</i>		
Eendenborst	2 stuks	4 stuks
<i>Marinade :</i>		
Merin rijstwijn	0,8 dl	1,6 dl
Sake	0,8 dl	1,6 dl
Kikkoman	0,8 dl	1,6 dl
Spaanse peper	0,5 stuk	1 stuk
<i>Garnering:</i>		
Taugé	200 gram	400 gram
Rode paprika	0,5 stuk	1 stuk
Frisé sla	pluk	pluk
Bosui	50 gram	100 gram

Bereidingwijze:

Marinade:

- Meng in een kom de sake, merin, Kikkoman en dun gesneden spaanse peper

Eendenborst:

- Ontvries, indien nodig, de eendenborst en snijd een beetje vet eraf. Snijd de vetzijde in.
- Braad de eendenborst aan op de vetzijde in een droge koekenpan.
- Draai als het vet bijna weg is gebakken, de filets om en laat ze nog een paar minuten zachtjes bakken
- Leg daarna het vlees in de marinade en laat 1 uur marineren

Garnituur:

- Snijd de paprika in fijne julienne.
- Was de bosuitje en snijd in kleine reepjes.
- Bak in een wok eerst de paprika; daarna de bosui. Voeg op het laatst de taugé toe en bak die even mee.

[Geef tekst op]

Salade van eendenborst met rijstmarinade

Bereidingwijze:

Garnituur:

- Was de sla en maak daar kleine boeketjes van voor het aantal aanwezige personen.

Eendenborsten:

- Haal de eendenborsten uit de marinade.
- Snijd de eendenborsten in dunne plakjes

Serveren:

- Doe in het midden van het bord het voorbereekte garnituur.
- Leg daarop een boeketje van de sla en 3 plakjes eendenborst.
- Doe de marinade over de salade.

[Geef tekst op]

Zalm met komkommer in sushirijst

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
Ingrediënten		
<i>zalm:</i>		
Zalm filet	200 gram	400 gram
<i>Limoenolie:</i>		
Olijfolie	2 el	4 el
Limoen, sap van	0,5 stuk	1 stuk
<i>Sushirijst:</i>		
Komkommer	0,25 stuk	0,5 stuk
Limoen	0,5 stuk	1 stuk
Suiker	snufje	snufje
Zeezout	snufje	snufje
Wasabi	1 mespuntje	2 mespuntjes
Sushirijst (ronde korrel)	125 gram	250 gram
Rijstazijn	1,5 el	3 el
Suiker	1 el	2 el
Kokosolie	1 tl	2 tl
Yuzusap	1 el	2 el
<i>Mayonaise:</i>		
Japanse mayonaise	2 el	4 el
Yuzusap	1 l	2 thl
Daikonkers	1 bakje	2 bakjes
Matcha (Japanse groene thee)	2 el	4 el
<i>Garnering:</i>		
Radijsjes	2 stuk	4 stuk
Beef jerky (gekruid gedroogd vlees)	1 el	2 el

Vorbereiding:

Zalm:

- Snijd de zalm overdwers in plakken, dek ze af en zet ze in de koeling.

Sushirijst:

- Schil de komkommer snijd hem overlans in vieren en verwijder de zaadlijsten.
- Snijd hem in blokjes van 8x8 mm.
- Doe ze in een kom voeg de rasp en sap van de limoen, wat suiker, zeezout en de wasabi toe en plaats ongeveer 1 uur in de koeling.
- Doe de rijst in een zeef en spoel ze af met lauw stromend water tot het water helder blijft.
- Doe de rijst, azijn, suiker, kokosolie, het yuzusap en 1,5 dl water in een pan.

[Geef tekst op]

Zalm met komkommer in sushirijst

- Breng dit aan de kook. Dek af met 2 vellen keukenpapier en leg het deksel erop.
- Laat de rijst 20 minuten sudderen op laag vuur op een sudderplaatje, tot alle vloeistof opgenomen is.

Japanse mayonaise:

- Roer het yuzusap door de mayonaise.
- Doe het mengsel in een knijpflesje
- Knip de daikonkers af en zet tot gebruik in ijswater weg.

Limoenolie:

- Meng het limoensap met de olijfolie tot een homogene olie.

Bereidingswijze:

Sushirijst:

- Haal de komkommer uit de marinade de dep iets droog
- Bevochtig je handen en draai balletjes van de rijst.
- Druk een blokje komkommer in het midden van elk balletje en zet ze apart

Radijsjes:

- Snijd de radijsjes in zeer dunne plakken en snijd deze in zeer dunne reepjes.
- Leg tot gebruik op ijswater weg.

Serveren:

- Wentel de rijstballetjes door de matcha en steek ze aan een spies.
- Zorg dat de spies een stukje boven het balletje uitsteekt.
- Steek een plakje zalm boven op het rijstballetje aan de spies, zodat twee derde van het plakje naar beneden hangt.
- Lak de zalm af met limoenolie.
- Garneer met de Japanse mayonaise, reepjes radijs en uit elkaar getrokken beef jerky en de daikonkers.
- Het gerechtje kan eventueel als “hapje” op een amuselepel worden geserveerd.

[Geef tekst op]

Soep van knolselderij met walnoten-appel-ravioli

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
Ingrediënten		
<i>Knolselderijsoep:</i>		
Knolselderij (kleine)	1 stuk	2 stuk
Runderbouillon	300 ml	600 ml
Melk	200 ml	400 ml
Room	100 ml	200 ml
zout		
Peper		
suiker		
<i>Ravioli:</i>		
Bloem	200 gram	400 gram
Meel van harde tarwe	50 gram	100 gram
Eieren	3 stuk	6 stuks
Olijfolie	2 thl	4 thl
zout		
<i>Walnoten-appelvulling:</i>		
Walnoten	50 gram	100 gram
Boter	30 gram	60 gram
Mascarpone	150 gram	300 gram
Appel brunoise gesneden	2 eetlepels	4 eetlepels
Zout		
Peper		
suiker		
<i>Garnering:</i>		
Gebruinde boter	125 ml	250 ml
Parmezaanse kaas geraspt		
Walnoten halve	8 stuks	16 stuks

Vorbereiding:

Deeg:

- Meng alle ingrediënten tot een samenhangend en elastisch deeg.
- Wikkel het deeg in plasticfolie en laat het een uur rusten in de koeling

Vulling:

- Hak de walnoten fijn en bak ze kort aan in wat boter.
- Laat ze op kamertemperatuur komen.
- Roer de mascarpone door de walnoten en breng op smaak met peper, zout en suiker.
- Meng de appelbrunoise erdoor..
- Plaats het mengsel in de koeling

[Geef tekst op]

Soep van knolselderij met walnoten-appel-ravioli

Vorbereiding:

Deeg:

- Rol het deeg op een met bloem bestoven aanrechtblad dun uit.(1 tot 2 mm)
- Snijd het deeg in plakken van 10 tot 12 cm breed.
- Leg op een plak hoopjes van 1 theelepel vulling met een afstand van 4 tot 5 cm ertussen.
- Vanaf de onderrand van het deeg ook een afstand van 5 cm aanhouden.
- Met een kwastje het deeg rondom de vulling met water bestrijken.
- Ook de onderrand met water bestrijken.
- Klap de deeglap van boven naar beneden dubbel en druk rondom de vulling goed aan.
- Met een ravioli-uitsteker ravioli uitsteken.

Knolselderijsoep:

- Snijd de knolselderij in kleine stukjes.
- Doe ze in een pan met water.
- Zorg dat ze onder water staan.
- Kook de knolselderij gaar en giet ze af ,**maar bewaar het kook vocht**.
- Pureer de knolselderij met wat kookvocht tot een gladde puree.
- Meet 700 ml kookvocht af en meng daardoor de bouillon en de room en melk
- Laat de soep aan de kook komen en breng die op smaak met zout, peper en eventueel war groentebouillonpoeder.

Bereidingswijze:

Ravioli:

- Kook de ravioli in ruim water met zout 2 tot 3 minuten
- Laat ze uitlekken. Schep om en om in een pan met de gebruikte boter.
- Bestrooi ze met de geraspte Parmezaan

Serveren:

- Klop de soep schuimig op met de blender.
- Leg in een soepbord de ravioli; schenk de soep eromheen.
- Garneer met een halve walnoot.

[Geef tekst op]

Taco van parmezaanse kaas en kipreepjes

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
Ingrediënten		
<i>Taco van parmezaanse kaas:</i>		
Parmezaanse kaas	200 gram	400 gram
<i>Kipreepjes:</i>		
Kippenborst	200 gram	400 gram
Wortel	80 gram	160 gram
Prei	80 gram	160 gram
Bleekselderij	1,5 stuk	3 stuks
Tijm	2 takjes	4 takjes
Peper		
Zout		
<i>Groente:</i>		
Wortel	100 gram	200 gram
Courgette	100 gram	200 gram
Ui	100 gram	200gram
<i>Garnering:</i>		
Vleesjus	100 ml	200 ml

Bereidingwijze:

Taco met parmezaanse kaas:

- Rasp de kaas en verdeel de kaas in porties van 25 gram.
- Bedek een hete koekenpan met bakpapier; plaats hierop een grote bakring.
- Schep daarin een portie van de parmezaanse kaas.
- Bak de kaas goudbruin.
- Maak van de nog warme kaas een Mexicaanse taco door die om een dikke steel te vouwen.
- Bewaar de taco's op een droge plaats.

Kipreepjes:

- Maak van de groenten een bouillon op smaak gebracht met kippenbouillonpasta.
- Gaar daarin de kippenborst.
- Laat de kip afkoelen.
- Bewaar de kip tot het moment van gebruik in een gesloten bak in de koeling.
- Snijd of scheur de kip voor het serveren in reepjes..

[Geef tekst op]

Taco van parmezaanse kaas en kipreepjes

Bereidingswijze:

Julienne gesneden groente:

- Pel de ui, schil de wortel en verwijder de uiteinden van de courgette.
- Snijd de groenten in fijne julienne.
- Fruit de uireepjes met het deksel op de pan tot ze glazig zijn.
- Voeg de rest van de groenten toe en bak ze gaar.
- Laat de groenten uitlekken.

Vleesjus

- Maak de vleesjus warm.

Serveren:

- Schenk de warme vleesjus bij de kipreepjes.
- Vul de taco van parmezaanse kaas met de groenten en de kip apart van elkaar.
- Leg de taco op een klein bordje.

[Geef tekst op]

Pulpo met zoete aardappel en zhoug

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
Ingrediënten		
Zoete aardappel:		
Zoete aardappel	2 stuks	4 stuks
Zhoug:		
Ui gesnipperd	0,25 stuk	0,5 stuk
Knoflook	0,5 teentje	1 teentje
Suiker	0,25 tl	0,5 tl
Verse koriander gehakt	0,5 bosje	1 bosje
Koriander zaad geroosterd	0,5 tl	1 tl
Paprikapoeder	0,5 tl	1 tl
jalapenopepers	1 stuk	2 stuks
Peterselie	0,5 el	1 el
Olijfolie		
Citroensap		
Peper		
Zout		
Pulpo:		
Pulpo uitgelekt	150 gram	300 gram
Garnering:		

Bereiding:

Zoete aardappels:

- Schil de aardappels; snijd ze in blokken van 3 cm lang, 3cm breed en 2 cm hoog.
- Kook ze beetgaar,

Zhoug:

- Doe alle ingrediënten in de keukenmachine en pureer tot een fijne massa.
- Breng op de gewenste smaak met olijfolie, citroensap en wat zout en peper.
- Mix het goed door elkaar.

Pulpo:

- Kook de pulpo 2 minuten; giet af en kook nogmaals 2 minuten en giet af.
- Kook de pulpo vervolgens 40 minuten.
- Rol de pulpo door de zhoug en bak de pulpo 2 tot 4 minuten in een grillpan.
- Gebruik het restant van de zhoug als garnering.

Serveren:

- Zet een dobbelsteentje zoete aardappel op een bordje
- En steek met een cocktailprikker de pulpo daarop vast

[Geef tekst op]

Tonglasagna

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
Ingrediënten		
<i>Vis:</i>		
Tongfilets (grote)	4 stuks	8 stuks
Groene Pesto	2 el	4 el
Olijfolie		
<i>Groente:</i>		
Verse spinazie	500 gram	1000 gram
Zout		
Peper		
<i>Garnering:</i>		

Vorbereiding:

Groenten:

- Was de spinazie en verwijder de dikke stelen
- Bak de spinazie in een koekenpan of wok met wat olijfolie.
- Doe de spinazie in een zeef en laat ze uitlekken.

Vis:

- Bestrijk iedere tongfilet met een dun laagje groene pesto.
- Snijd de tongfilets doormidden, zodat je gelijkmatige stukken krijgt.

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 100°C

Groenten:

- Breng de spinazie op smaak met zout en peper

Vis:

- Plaats de stukken tongfilet in een langwerpige ovenschaal met een klein beetje ruimte ertussen.
- Leg eerst voor ieder persoon een stuk tongfilet in de schaal.
- Leg hierop een laagje spinazie; dek dit nu af met de rest van de stukken tongfilet.
- Leg hierop weer spinazie; strooi als laatste wat geraspte kaas erover.
- Doe de schaal in de oven gedurende 10 minuten.

Serveren:

- Leg de tongfiletlasagna op een klein bordje.

[Geef tekst op]

Patatas bravas

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
Ingrediënten		
<i>Patatas:</i>		
Middelgrote aardappels	500 gr	1000 gr
Olijfolie		
Zout		
<i>Tomatensaus :</i>		
Olijfolie	2 el.	4 el
Uien	65 gram	130 gram
Knoflook	1 tenen	2 tenen
Tomaten (middel groot)	3 stuks	6 stuks
Tomaten puree	1 el	2 el
Witte wijn	1,5 dl	3 dl
Water	2 el	4 el
Peterselie	2 el	4 el
Chilipeper	1 tl	2 tl
Laurierblaadje	1 stuk	2 stuks
Suiker		
Peper		
Zout		
<i>Garnering:</i>		

Vorbereiding:

Patatas:

- Schil de aardappelen en snijd ze in stukken van 2 tot 3 cm.
- Vet een ovenschaal in en schik de aardappelen er in een laag in.

Tomatensaus:

- Maak de uien schoon en snipper ze fijn.
- Maak de knoflook schoon en hak die fijn.
- Snijd de tomaten in stukken.

[Geef tekst op]

Patatas bravas

Bereidingswijze:

Patatas :

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Strijk over de aardappels wat olijfolie.
- Bestrooi de aardappels met zout en bak ze ongeveer 25 minuten op 180° tot ze mooi goudbruin en knapperig zijn.

Tomatensaus:

- Verhit de olie in een braadpan en fruit de ui en de knoflook tot de ui glazig is.
- Voeg de tomaten toe en laat dit nog een paar minuten bakken onder voortdurend roeren.
- Roer dan de tomatenpuree, wijn, water, peterselie, chilipeper, laurier, suiker, zout en peper erdoor.
- Laat het mengsel 30 minuten sudderen.
- Pureer het mengsel met een staafmixer.
- De saus mag niet te dik zijn en moet eventueel met water verdund worden.

Serveren:

- Verdeel de aardappelen over verschillende schaaltes.
- Schenk er de tomatensaus over.

Baklava

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
Ingrediënten		
<i>Baklava:</i>		
Walnoten	25 gram	50 gram
Blanke amandelen	25 gram	50 gram
Peccannoten	12,5 gram	25 gram
Gedopte pistache noten	12,5 gram	25 gram
Gemalen kaneel	1 mespuntje	2 mespuntjes
Suiker	30 gram	60 gram
Gemalen palmsuiker	15 gram	15 gram
Zeezout	snufje	snufje
Zachte boter	75 gram	150 gram
Arganolie	1 el	2 el
Kataifideeg	90 gram	180 gram
Honing	30 gram	60 gram
Vlierbloesemsiroop	5 ml	10 ml
Water	1 dl	2 dl
Citroen	0,25 stuk	0,5 stuk
Boter om in te vetten	beetje	beetje
<i>Cranberry's:</i>		
Suiker	2 à 3 el	4 à 6 el
Cranberrysap	1 dl	2 dl
Cranberry's gedroogde	2 el	4 el
Cranberry's verse	2 el	4 el
Kersenpuree	50 ml	100 ml
Vanillestokje	0,5 stuk	1 stuk
Citroen	0,25 stuk	0,5 stuk
Basic textur	1 el	2 el
<i>Garnering:</i>		
Pistachenoten		
Zuringblaadjes (in reepjes)	2 stuks	4 stuks

Vorbereiding:

Baklava:

- Bekleed een ovenvaste vorm of bakplaat met bakpapier en vet het in met boter.
- Hak alle noten en amandelen grof en rooster ze licht in de koekenpan.
- Laat ze afkoelen.
- Doe ze in een schaal en meng de kaneel, een derde van de suiker en palmsuiker en wat zeezout erdoor, zet het mengsel apart.

Baklava

Vorbereiding:

Baklava:

- Verhit de boter en arganolie lichtjes in een kleine pan.
- Haal de slierten van het kataifideeg enigszins uit elkaar en verdeel het deeg in 3 gelijke porties.
- Leg een derde van het deeg plat in de vorm in een rechthoek van 14 x 24 cm.
- Bestrijk het deeg met het boter-oliemengsel
- Verdeel hierover de helft van het notenmengsel.
- Leg hier weer een derde van het deeg op, druk lichtjes aan en bestrijk het deeg met het boter-oliemengsel.
- Verdeel het resterende notenmengsel erover.
- Leg het resterende deeg erop, druk lichtjes aan en bestrijk het met het resterende boter-oliemengsel. Zet de vorm 30 minuten in de koelkast.

Cranberry's:

- Karamelliseer de suiker lichtjes in een steelpan.
- Blus af met cranberrysap en voeg de resterende ingrediënten toe.
- Kook het geheel in tot het stroperig is.
- Breng het op smaak met citroensap en bind het lichtjes met Basic textur
- Pureer het mengsel met een staafmixer tot het zeer fijn en romig is.
- Laat afkoelen en bind het indien nodig met Basic textur

Pistachenoten:

- Rooster de pistachenoten lichtjes in een koekenpan en snijd ze overlangs in dunne reepjes

Bereidingswijze:

Baklava:

- Verwarm de oven op 175°C
- Verdeel het deeg in de vorm met een scherp mes in stukjes van 7 x 3 cm.
- Bak de baklava 20-25 minuten in de oven, tot hij goudgeel is.
- Haal uit de oven en laat even afkoelen.
- Karamelliseer intussen de resterende suiker lichtjes in een steelpan.
- Voeg de honing, vlierbloesemsiroop en het water toe.
- Kook het mengsel 10-15 minuten in tot het stroperig is en breng op smaak met citroensap.
- Verdeel de siroop over de nog warme baklava en zet de baklava op een koele plek.

Serveren:

- Snijd de stukjes baklava van elkaar.
- Garneer met de cranberrycrème en de geroosterde pistachenoten en zuring.

[Geef tekst op]

Kaneelijs met bosvruchtencoulis

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
Ingrediënten		
<i>kaneelijs:</i>		
Slagroom	2,5 dl	5 dl
Melk	2,5 d	5 dl
Suiker	90 gram	180 gram
Kaneelstokje	3 stuks	6 stuks
Kaneel	1,5 tl	3 tl
Vanillestokje	1 stuk	2 stuks
Eierdooiers	120 gram	240 gram
<i>Bosvruchtencoulis:</i>		
Bosvruchtencoulis	250 gram	250 gram
Suiker	75 gram	75 gram
Frambozenlikeur	scheutje	scheutje
Vanillesuiker	2 gram	4 gram
<i>Garnering:</i>		

Plaats vooraf een roestvrijstalen bak in de diepvries!

Vorbereiding:

Kaneelijs:

- Snijd het vanillestokje open.
- Laat de slagroom, melk, de helft van de suiker, kaneelstokjes, kaneel en het vanillestokje zachtjes trekken.
- Zeef de massa.
- Klop de eidooiers met de rest van de suiker schuimig en voeg dit beetje bij beetje bij het roommengsel.
- Laat dit zachtjes au-bain-marie binden tot een temperatuur van 80°C is bereikt.
- Laat afkoelen en draai er ijs van.

Saus:

- Doe de bosvruchtencoulis in een pannetje en verwarm die met de vanillesuiker en een flinke scheut frambozenlikeur.
- Pureer de coulis met een staafmixer in de pan; zeef de saus.
- Laat afkoelen

[Geef tekst op]

Kaneelijs met bosvruchtencoulis

Bereidingswijze:

Kaneelijs:

- Schep het ijs, wanneer het klaar is, in de voorgekoelde bak en zet het in de vriezer tot gebruik.

Serveren:

- Leg een bolletje vanille-ijs in een glaasje
- Schep er de bosvruchtencoulis bovenop.



1. Salade van eend en zalm met sushirijst



2. Soep van knolselderij



3. Taco met reepjes kip en Pulp met zoete aardappel



4. Lasagne van tong met spinazie en Patatas Bravas



5 Baklava en kaneeljs met bosvruchtencoulis

