

Maandmenu



Maart 2016

Roerei met ragout van gerookte paling
asperges met het schuim van groene mosterd

Witte-uien-Parmezaanse soep

Coquille met Iberico chorizo
zeewierkoekjes en piccalilly

Kalfslende uit de Correze
met maïs, spitskool en oesterzwammen

Banaan en pindacrumble
met gebakken ananas en roomijs van palmsuiker

Mokka

Roerei met ragout van gerookte paling

En asperges met het schuim van groene mosterd

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
Ingrediënten		
Roerei:		
Eieren	8 eieren	16 eieren
Room	8 el	16 el
Ragout van gerookte paling:		
Gerookte paling filet	100 gram	200 gram
Asperges Groene	4 stuks	8 stuks
Room boter	50 gram	100 gram
Bloem	60 gram	1200 gram
Asperges vocht	3 dl	6 dl
Bieslook	1el	2 el
Zeezout		
Schuim van mosterd:		
Mayonaise	1 el	2 el
Groene mosterd	1 thl	2 thl
Slagroom	1 dl	2 dl
Garnering:		
Brood croutons (zelf maken)		

Vorbereiding:

Ragout van gerookte paling:

- Snijd de gerookte paling in kleine blokjes.
- Schil de asperges en snijd de onderkant eraf.
- Kook ze beetgaar en bewaar het vocht.
- Hak de bieslook fijn.
- Asperges in kleine blokjes snijden.

Roer ei:

- Tik de eieren los met de egg-opener.
- En klop ze los, voeg de room toe en breng op smaak met peper en zout

Roerei met ragout van gerookte paling

En asperges met het schuim van groene mosterd

Bereidingswijze:

Schuim van groene mosterd:

- Meng de mayonaise, slagroom en mosterd.
- Proef en voeg eventueel wat mosterd toe.
- En doe deze in een kидde, voeg 2 patronen toe en zet de kидde koud weg

Ragout van gerookte paling:

- Smelt de boter en voeg de bloem toe.
- Laat het mengsel op laag vuur garen, voeg het achter gehouden aspergesvocht toe.
- En breng de ragout al roerend aan de kook en voeg eventueel meer vocht toe.
- Laat het even doorkoken.
- Voeg nu de paling, aspergestukjes en bieslook toe.
- Breng dit op smaak met peper en zeezout.

Roerei:

- Bak van het eimengsel een smeug roerei.
- Vul de eierschalen hier voor 1/3 mee.
- Vul daarna de eierschalen voor 1/3 met de ragout.
- Spuit als laatste het mosterdschuim op de ragout.

Serveren:

- Zet de gevulde eierschalen op kleine bordjes op een beetje roerei.
- Leg over het eitje een stukje bieslook en eventueel wat ragout op het bordje.
- Serveer er wat broodcroutons bij.

Soep van witte uien en Parmezaanse kaas

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
Ingrediënten		
<i>Soep:</i>		
Witte uien	2,25 kg	4,5 kg
Tijm	2 grote takjes	4 grote takjes
Boter	25 gram	50 gram
Kippenbouillon	1,5 liter	3 liter
Kookroom	3 dl	6 dl
Parmezaanse kaas	75 gram	150 gram
Sap van citroen	1 stuk	2 stuk
<i>Garnering:</i>		
Kervel		
Bieslook		

Vorbereiding:

Witte uien:

- Schil de uien en snijd ze in zo dun mogelijke plakken.
- Gebruik de mandoline of de snijmachine. (stand 6)
- Hoe dunner de plakken hoe eerder de uien gaar zijn, waardoor de soep een verse smaak krijgt.

Bereidingswijze:

Witte uien soep:

- Kook de slagroom tot de helft in (in een aparte pan).
- Breng de kippenbouillon aan de kook (in een aparte pan).
- Zweet de uien samen met de tijm 20 tot 30 minuten aan in een pan met dikke bodem.
- Ze moeten transparant en zacht zijn.
- **Ze mogen niet te snel gebakken worden, omdat de zoete smaak zich dan niet goed ontwikkelt!**
- Ook niet te lang bakken anders smaken ze gestoofd.
- Proef daarom steeds na 5 minuten.
- Voeg de kokende bouillon toe aan de uien.
- Laat weer aan de kook komen.
- Voeg de slagroom toe.
- Laat de soep weer aan de kook komen.
- Pureer de soep in een blender of met de staafmixer.

Soep van witte uien en Parmezaanse kaas

Bereidingswijze:

Witte uien soep:

- Voeg tijdens het pureren de fijn geraspte kaas geleidelijk toe.
- Proef tussendoor, want Parmezaanse kaas kan nogal zout zijn.
- Zeef de soep.
- Verhit de soep voorzichtig (al roerende) opnieuw.
- Breng op smaak met citroensap.

Serveren:

- Schep de soep in voorverwarmde soep borden
- En garneer met takjes kervel en fijn gesneden beslook

Coquille met Iberico chorizo, zeewierkoekjes en piccalilly

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
Ingrediënten		
<i>Coquille:</i>		
Coquille	16 stuk	32 stuks
Basisdressing	4 el	8 el
Iberico chorizo	48 plakjes	96 plakjes
<i>Zeewierkoekjes:</i>		
loempiavellen	1 stuk	2 stuks
Knoflookolie		
Nori mengsel (Staat Klaar)		
<i>Piccalilly:</i>		
Bloemkool(allen roosjes)	100 gram	200 gram
Wortel	40 gram	80 gram
Kokkommer	40 gram	80 gram
Augurken (kleine)	40 gram	80 gram
Zilveruitjes (in 4 partjes)	10 stuks	20 stuks
Mango	0,5 stuk	1 stuk
Appel	0,5 stuk	1 stuk
Suiker	45 gram	90 gram
Azijn	75 ml	150 ml
Maïzena	6 gram	12 gram
Olijfolie	1 thl	2 thl
Kerrie	1 thl	2 thl
Gemberpoeder	1 thl	2 thl
Mosterdpoeder	1 thl	2 thl
Garnering		
Frissé sla alleen harten	plukje	plukje

Vorbereiding:

Piccalilly:

- Snijd alle groenten in kleine blokjes ook de augurken en zilveruitje in vieren.
- Snijd de komkommer, mango en de appel in kleien blokjes en houd ze apart.

Zeewierkoekjes:

- Snijd de loempia vellen in vierkantjes van 4 bij 4 cm.
- Verwarm de oven op 160°C

Coquille en chorizo:

- Spoel de coquille af onder de koude kraan en dep ze droog.
- Snijd ieder coquille in 3 plakjes.
- Marineer de plakjes een half uur in een basisdressing.
- Snijd de chorizo in dunne plakjes (Snijmachine stand 10).

Coquille met Iberico chorizo, zeewierkoekjes en piccalilly

Bereidingswijze:

Piccalilly:

- Doe alle ingrediënten inclusief azijn, olijfolie en de specerijen, behalve de maïzena, komkommer en het fruit aan, in een pan.
- Breng het geheel langzaam aan de kook.
- Voeg na 2 minuten de met een beetje water aan gemaakte maïzena toe.
- Breng de piccalilly weer aan de kook en laat de maïzena goed gaar worden.
- Laat de piccalilly afkoelen.
- Voeg de komkommer en het fruit toe.
- Breng de piccalilly op smaak met zout en peper.

Zeewierkoekjes:

- Smeer de vierkantjes van de loempiavellen in met knoflookolie.
- Bestrooi de vierkantjes in met het norimengsel.
- Bak ze gedurende 5 minuten goudbruin in de oven

Coquille:

- Haal de coquille uit de marinade.

Serveren:

- Leg op een koud bord om en om de plakjes coquille en chorizo in een rondje.
- Leg in het midden van het rondje de piccalilly.
- Leg daarop een klein plukje frissé sla en daar bovenop het zeewierkoekje.

Kalfslende uit de Correze

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
Ingrediënten		
<i>Kalfslende:</i>		
Boter	50 gram	100 gram
Kalfslende	800 gram	1600 gram
Peper		
zout		
<i>Kalfssaus:</i>		
Bruine kalfsfond	400 ml	800 ml
Sjalotjes	2 stuks	4 stuks
Klontje boter		
Champignons	6 stuks	12 stuks
Tijm	2 takjes	4 takjes
Salie	24 takjes	8 takjes
Laurier	2 blaadjes	4 blaadjes
Cognac	100 ml	200 ml
Boter	90 gram	180 gram
Peper en zout		
<i>Maïskroketten en maïscrème:</i>		
Gelatine blaadjes	6 blaadjes	12 blaadjes
Maïs (blik)	300 gram	600 gram
Parmezaanse kaas	50 gram	100 gram
Eiwitten	4 stuks	8 stuks
Peper		
Zout		
Bloem	50 gram	100 gram
Maïsmeel (polenta)	120 gram	240 gram
<i>Spitskoolrolletjes:</i>		
Spitskool	1 stuk	2 stuks
Boter	80 gram	160 gram
<i>Garnering:</i>		
Bosuitjes	8 stuks	16 stuks
Boter		
Oesterzwammen	240 gram	480 gram
Maïskorrels	100 gram	200 gram

Kalfslende uit de Correze

Vorbereiding:

Maïsballetjes en maïscrème:

- Houd voor 8 personen 100 gram maïskorrels apart en mix de rest van de maïs in de keukenmachine samen met het sap uit het blik tot een gladde puree.
- Week de gelatineblaadjes in koud water.
- Knijp ze uit als ze zacht zijn.
- Neem 100 ml (bij 4 personen) van de puree, warm het op, voeg er de Parmezaanse kaas aan toe en los er de geweekte gelatine in op.
- Meng die door de rest van de maïspuree.
- Mix het mengsel opnieuw tot een gladde massa.
- Stort het mengsel in een diep bord of kom en laat het afkoelen.

Spitskool:

- Houd voor 8 personen 6 grote bladeren apart.
- Verwijder daarvan de dikke nerven.
- Snijd de rest van de kool fijn.

Bereidingswijze:

Vlees:

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Verhit wat boter in de pan en braad daarin de lende aan.
- Kruid met peper en zout.
- Laat het braadvocht in de pan.

Saus:

- Neem het vlees uit de pan.
- Giet er het vet uit, smelt er een klontje boter in en laat daarin het fijngesneden sjalotje en de gesneden champignons 2 minuten stoven.
- Blus met de cognac en bevochtig met de fond.
- Doe het takje tijm, salie en de laurierblaadjes erbij.
- Laat 20 minuten zachtjes sudderen.
- Giet door een zeef of pureer en werk af met de boter, peper en zout.

Spitskool:

- Blancheer de bladeren 4 minuten in gezouten water en laat ze afkoelen in ijswater.
- Stoof de fijngesneden kool in boter.
- Breng op smaak met peper en zout (eventueel wat groentebouillon).

Kalfslende uit de Correze

Spitskoolrolletjes:

- Leg 3 bladeren licht overlappend langs elkaar op huishoudfolie.
- Leg daarop een schep gestoofde kool.
- Rol de bladeren op als een worst.
- Herhaal de procedure voor meerdere worsten.
- Vries de rollen even in de vriezer aan.

Maïsballetjes:

- Verwarm de frituurolie op 160 °C.
- Neem de helft van de maïspuree en rol er een klein bolletje van (kleine ijslepel).
- Klop het eiwit los en kruid met peper en zout.
- Doe bloem en maïsmeel (polenta) in een apart kommetje.
- Rol de bolletjes eerst door de bloem, dan door het eiwit en dan door de maïsmeel
- Frituur de bolletjes ±5 minuten (moeten licht blijven).

• **Maïscrème:**

- Verwarm de rest van de maïspuree voor de crème.
- Haal die door een zeef en roer tot een mooie zalf.
- Doe de crème in een spuitflesje en houd warm in een warmwaterbad.

Vlees:

- Leg het vlees in de oven en laat het in ongeveer 12 minuten mooi rosé bakken.
- Laat het vlees rusten op een warme plaats.

Spitskoolrolletjes:

- Snijd de bevroren spitskoolrolletjes in plakjes en verwarm ze in de oven.

Serveren:

- Bak de bosuitjes en de oesterzwammen in wat boter.
- Voeg er op het eind de resterende maïskorrels aan toe.
- Snijd het vlees in plakken.
- Maak een spiegel van saus op een verwarmd bord en leg het vlees erop.
- Garneer met oesterzwammengarnituur, een plak spitskool, een dot maïscrème en daartussen de maïsballetjes.

Bananen en pindacrumble met gegrilde ananas met room ijs van palmsuiker

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
Ingrediënten		
<i>Palmijs</i>		
Palmijs (zie ander recept)		
<i>bananen:</i>		
Bananen	4 stuks	8 stuks
Bruine basterdsuiker om te bestrooien		
<i>Ananas:</i>		
Ananas	1 stuk	2 stuks
Gemalen kaneel	2 el	4 el
Gemalen steranijs	2 el	4 el
Bruine bastred suiker	100 gram	200 gram
Boter	100 gram	200 gram
Malibu	300 ml	600 ml
<i>Crumble:</i>		
Pinda's	150 gram	300 gram
Bloem	100 gram	200 gram
Rietsuiker	150 gram	300 gram
Boter in blokjes	150 gram	300 gram
<i>Garnering:</i>		
Ananassiroop		

Bananen en pindacrumble met gegrilde ananas met room ijs van palmsuiker

Op letten bij dit gerecht dat de suikers niet verbranden

Vorbereiding:

De Crumble:

- Verwarm de oven voor op 160 °C.
- Kneus de pinda's en meng ze met de bloem en de suiker.
- Meng met de vingertoppen voorzichtig de boter door het mengsel.
- Het moet een kruimelig mengsel worden.
- Verdeel het over een bakblik en bak ze ongeveer 15 minuten.
- Laat het afkoelen en verkruimel het voorzichtig.

Bananen:

- Verwarm de oven voor op 160 °C.
- Schil de bananen en snijd ze doormidden.
- Snijd de helften mooi bij, zodat je even grote cilinders krijgt.
- Bestrooi de stukken banaan rondom met de suiker.
- Zet ze in een koekenpan die ook in oven kan en laat ze op niet te hoog vuur karameliseren. Mag beslist niet verbranden.
- Verdeel de crumble over de bananen en plaats de pan 10 minuten in de voorverwarmde oven (160 °C.).

Ananas:

- Snijd de ananas in kubussen van 3 cm.
- Bestrooi die met kaneel en steranijs.
- Zet ze in een koekenpan en laat ze aan alle kanten karamelliseren.
- Voeg dan de suiker, de boter en de Malibu toe en laat verder pruttelen totdat de vloeistof stroperig is.

Serveren:

- Schik de bananenrumble en de ananas op de borden.
- Leg op ieder bord een quenelle van het ijs.
- Druppel de ananassiroop eromheen.

Palmsuikerroomijs

Hoeveelheid	500 ml	1000 ml
Ingrediënten		
<i>IJs:</i>		
Palmsuiker	125 gram	250 gram
Melk	250 ml	500 ml
Slagroom	250 ml	500 ml
Geraspte kokos	80 gram	160 gram
Eierdooiers	5 stuks	10 stuks

Vorbereiding:

Palmsuikerijs:

- Rooster de gemalen kokos in een droge pan lichtbruin.
- Doe de palmsuiker in een pan en laat de suiker karameliseren.
- Voeg de melk en de slagroom toe.
- Voeg ook de kokos toe en roer het mengsel totdat alle suiker is opgelost.
- Zeef het mengsel in een schone pan.
- Voeg de eidooiers toe aan het mengsel.
- Laat het melkmengsel au bain marie al roerend binden.
- De temperatuur mag niet hoger worden dan 84 °C .
- Laat het mengsel snel afkoelen in een bak met ijswater.
- Draai er ijs van,

Noot schrijver:

Voor mensen die een grote ijsmachine hebben dit recept voor 1 liter draaien.



1. Roerei met ragout van gerookte paling



2. Witte-uien-Parmezaanse soep



3. Coquille met Iberico chorizo en piccalilly



4. Kalfslende uit de Correze



5. Banaan met pindacrumble en gegrilde ananas

