

## Maandmenu



Oktober 2016

Gegratineerde Jakobsschelp met paprikagnochhi, olijfolie  
en honing-mierkswortel-schuim.

\*\*\*\*\*

Romige kerriesoep  
met mosselen, shiitake en bloemkoolroosjes

\*\*\*\*\*

Gepocheerde rogvleugel  
met gestoofde notensla

\*\*\*\*\*

Blije parelhoen met dragonsabayon,  
eekhoortjesbrood en gegrilde aardappels

\*\*\*\*\*

Rode bessen-karnemelk-mousse met saliehoningijs  
en knapperig amandelkoekje

\*\*\*\*\*

Mokka

## Gegratineerde Jacobsmosselen met paprikagnocchi

Hoeveelheid/ Ingrediënten	8 personen	16 personen
<b><i>Jacobsmosselen:</i></b>		
Jacobsmosselen	16 stuks	32 stuks
Olijfolie		
Boter		
Zout		
Peper		
Citroen		
<b><i>Gnocchi:</i></b>		
Aardappel	500 gram	1000 gram
Bloem	150 gram	300 gram
Ei	1 stuk	2 stuks
Zout		
<b><i>Paprikacoulis</i></b>		
Rode paprika	2 stuks	4 stuks
Zout		
Peper		
Suiker		
Olijfolie		
Citroen		
Rozemarijn	1 takje	2 takjes
<b><i>Honing-mierikswortel-schuim:</i></b>		
Melk	100 ml	200 dl
Room	100 ml	200 ml
Visfond	100 ml	200 ml
Witte martini	2 eetlepels	4 eetlepels
Blanke roux		
Honing	2 theelepels	4 theelepels
Zout		
Witte peper		
Mierikswortel, geraspt	15 gram	30 gram
<b><i>Om te gratineren:</i></b>		
Panko	30 gram	60 gram
Boter		
Gekookt ei	1 stuk	2 stuks
Peterselie	5 theelepels	10 theelepels
<b><i>Garnering</i></b>		
Frisésla		
Olijfolie extra vergine		

## Gegratineerde Jacobsmosselen met paprikagnocchi

# Gegratineerde Jacobsmosselen met paprikagnocchi

## Vorbereiding:

### Gnocchi:

- Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke stukken.
- Kook ze in water met zout in 25 min. gaar.
- Giet af. Laat afgedekt 10 min. uitdampen.
- Stamp ze fijn met de pureestamper.
- Laat 10 min. afkoelen.
- Splits het ei.
- Meng de bloem, kaas, het zout, de eidooier en de helft van het eiwit door de aardappelpuree.

### Paprikacoulis:

- Snijd de paprika in kleine stukken.
- Smoor de paprika in de roomboter.
- Pureer de paprika met een staafmixer.
- Breng op smaak met zout, peper, suiker en citroensap.
- Voeg het takje rozemarijn toe aan de paprikacoulis en zet apart.

### Honing-mierikswortel-schuim:

- Breng de room, fond, Martini en honing aan de kook.
- Voeg wat roux toe om de saus te binden en laat die kort koken.

## Bereidingswijze:

### Gnocchi:

- En nu begint het leukste van alles: het rollen en snijden.
- Je maakt lange strengen van het deeg en die snijd je vervolgens in stukjes.
- Voor het bekende ribbeltje heb je hele handige tooltjes, maar een simpele vork werkt net zo goed!
- Zet een pan met wat water en smaakstoffen op en doe daar de gnocchi in; beetje bij beetje.
- De Gnocchi zijn klaar als ze boven komen drijven.

## Bereidingswijze:

### Honing-mierikswortel-schuim:

- Breng op smaak met zout en peper en voeg de mierikswortel toe.
- Mix goed met de staafmixer en passeer door een fijne zeef.
- Schuim de saus kort voor het serveren op.

# Gegratineerde Jacobsmosselen met paprikagnocchi

## Jacobsmosselen :

- Kruid de Jacobsmosselen met zout en peper en wat citroensap.
- Verhit in een koekenpan olijfolie met boter en bak daarin de Jacobsmosselen kort aan beide kanten.
- Haal ze uit de pan.
- Vermeng het fijngehakte ei met het panko en de peterselie.
- Bestrijk de Jacobsmosselen dik hiermee (0,5 cm).
- Gratineer ze ongeveer 1 minuten onder de salamander.

## Serveren:

- Plaats op voorverwarmde borden 2 gegratineerde Jacobsmosselen en 2 à 3 gnocchi.
- Lepel op de gnocchi wat paprikacoulis.
- Schep wat honing-mierikswortel-schuim op het bord.
- Garneer met plukjes frisésla.
- Bedruppel het gerecht met wat olijfolie.

# Romige kerriesoep met mosselen, shiitake en bloemkoolroosjes

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
<b>Ingrediënten</b>		
<b><i>Vulling</i></b>		
Mosselen	1 kg	2 kg
Witte wijn	2 dl	4 dl
Bloemkool (kleine)	1 stuk	2 stuks
Shiitake	200 gram	400 gram
<b><i>Kerriesoep:</i></b>		
Zonnebloemolie		
Kerriepoeder	3 theelepels	6 theelepels
Visfond	1 liter	2 liter
Kookroom	2 dl	4 dl
Zout		
<b><i>Garnering:</i></b>		
Kleine rode peper	1 stuk	2 stuks
Taysoi	16 takjes	32 takjes

## Vorbereiding:

### Vulling:

- Kook de goed gewassen mosselen snel in de wijn tot de schelpen open zijn.
- Neem ze eruit; giet een deel van het vocht over de mosselen zodat ze niet uitdrogen.
- Houd de rest van het vocht apart.
- Maak de bloemkool schoon en houd wat kleine roosjes apart; blancheer deze beetgaar.
- Snijd de rest van de bloemkool in kleine stukjes.
- Maak de shiitake schoon en snijd ze in vieren.

### Garnering:

- Snijd het pepertje zonder de zaadjes ragfijn en snijd de taysoi ook fijn.

# Romige kerriesoep met mosselen, shiitake en bloemkoolroosjes

## **Kerriesoep:**

- Verwarm in een ruime pan een beetje olie en zet hierin het kerrievoeder aan (**laat het niet verbranden**).
- Blus af met de visfond en 1 dl achtergehouden mosselvocht.
- Voeg de bloemkool en de room toe.
- Laat de bloemkool gaar worden.
- Pureer de soep en zeef hem in een schone pan.
- Breng op smaak.  
(pas op mosselvocht is al zout en er wordt nog rode peper toegevoegd)

## **Bereidingswijze:**

### **Vulling:**

- Doe de shiitake bij de soep; laat ze even mee koken voor meer smaak.
- Roer vlak voor het serveren de mosselen en de bloemkoolroosjes door de soep.

### **Serveren:**

- Schep de soep in verwarmde borden.
- Bestoos met de rode peper en taysoi.

## Gepocheerde rogvleugel met gestoofde notensla hazelnootboter met salie en pijnboompitten

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
<b>Ingrediënten</b>		
<i><b>Hazelnootboter:</b></i>		
Boter	225 gram	450 gram
Knoflook	0,5 teentje	1 teentje
Sjalotje	1 stuk	2 stuks
Sap van citroen	naar smaak	naar smaak
Pijnboompitten	50 gram	100 gram
Salie blaadjes	3 stuks	6 stuks
<i><b>Vis:</b></i>		
Rogvleugel à 125 gram	8 stuks	16 stuks
Visfumet	500 cl	1000 cl
Knoflook	0,5 teentje	1 teentje
Salie	3 blaadjes	6 blaadjes
Fleur de sel	5 gram	10 gram
<i><b>Groente:</b></i>		
Notensla	75 gram	150 gram
Sjalotje	1 stuk	2 stuks
<i><b>Garnering:</b></i>		

# Gepocheerde rogvleugel met gestoofde notensla hazelnootboter met salie en pijnboompitten

## Vorbereiding:

### Hazelnootboter:

- Breng de boter aan de kook en kook het zachtjes door op klein vuur tot ze goudbruin is.
- Laat de boter afkoelen en bezinken.
- Giet de boter door een fijne zeef.

## Bereidingswijze:

### Hazelnootboter:

- Stoof een half teentje knoflook en een gehakte sjalotje aan in de hazelnootboter.
- Voeg enkele druppels citroensap, zwarte peper en fijn gesneden salie toe.
- Voeg hierbij de geroosterde pijnboompitten toe.

### Rogvleugel:

- Breng voor het pocheren van de rogvleugel eerst de visfumet op smaak met 0,5 teentje knoflook, fijn gesneden salie en enkele druppels citroensap naar smaak.
- Voeg de sel de fleur toe.
- Pocheer hierin de rogvleugel.

### Notensla:

- Verwarm de hazelnootboter en voeg kort de notensla toe.

### Serveren:

- Leg op een voorverward bord de gepocheerde rogvleugel.
- Leg daar bovenop wat gestoofde notensla.
- Bedruip het gerecht met de hazelnootboter, salie en pijnboompitten.



# Blij Parelhoenfilets in pancetta met dragonsabayon

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
<b>Ingrediënten</b>		
<b><i>Roseval aardappelen:</i></b>		
Roseval aardappels middelmaat	5 stuks	10 stuks
Olijfolie		
Spitskool	700 gram	1400 gram
Roomboter	70 gram	140 gram
<b><i>Parelhoenfilets:</i></b>		
Parelhoenfilets	4 stuks	8 stuks
Gemalen koriander		
Limoen	1 stuk	2 stuks
Pancetta	12 plakken	24 plakken
<b><i>Sabayon:</i></b>		
Dragon	1 bosje	2 bosjes
Eierdooiers	136 ml	272 ml
Droge witte wijn	100 ml	200 ml
Pernod	70 ml	140 ml
Olijfolie	100 ml	200 ml
<b><i>Garnering:</i></b>		
Shiitake	24 stuks	48 stuks

## Vorbereiding:

### Roseval aardappel:

- Snijd de roseval aardappels over de lengte in plakken op de snijmachine stand 10.
- Blancheer ze ruim 1 minuten in kokend water met een beetje zout.
- Laat ze op een zeef droog stomen. Schep ze in een schaal en besprenkel ze met olijfolie.
- Laat op keukentemperatuur staan.

### Spitskool:

- Verwijder de buitenste bladeren van de spitskool en verwijder de kern.
- Snijd de kool in dunne reepjes.
- Smoor de kool in de boter beetgaar en zet apart.
- Verwarm de kool vlak voor het serveren even kort op een laag vuur.

### Dragon

- Pluk de blaadjes dragon en snijd ze klein.
- Doe ze in een keukendoek of passerdoek, maak die nat onder de koude kraan.
- Wring het heel goed uit.

# Blij Parelhoenfilets in pancetta met dragonsabayon

## Bereidingswijze:

### Blij parelhoenfilet:

- Verwarm de oven voor op 120 °C.
- Verwijder het botje van de parelhoenfilet.
- Bestrijk de parelhoenfilets met olijfolie en bestrooi met versgemalen koriander.
- Rasp de schil van de limoen over de filets.
- Bedek elke filet met 3 plakjes pancetta.
- Leg de parelhoenfilets op een met bakpapier bekleed ovenrek.
- Laat ze 15 minuten garen in de oven.

### Roseval aardappelen:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Beleg een bakplaat met bakpapier en leg daarop de plakjes Roseval-aardappel.
- Bak ze dan 8 minuten tot ze heel licht krokant lijken.

### Shiitake:

- Verwijder het steeltje en snijd het hoedje in smalle reepjes.
- Bak ze 2 minuten in wat olie.

### Sabayon:

- Splits de eieren en klop de eidooiers in een pan met witte wijn en Pernod met een garde schuimig.
- Zet de pan op laag vuur en blijf voortdurend kloppen.
- Het mengsel moet binden tot een zeer luchtige, zalfachtige saus.
- Haal de pan van het vuur en roer druppelsgewijs de olijfolie erdoor en meng de dragon erdoor.

### Serveren:

- Als je de aardappeltjes uit de oven haalt ,zet deze uit en zet het rek met de parelhoenfilets en de shiitake even 2 minuten terug in de oven om ze warm te houden.
- Leg de spitskool in een streep op het voorverwarmde bord en leg er 4 plakken aardappel op.
- Snijd de parelhoenfilets over de breedte in plakken en leg ze op de plakken aardappel.
- Leg de shiitakes erop en lepel de sabayon aan tafel over de shiitakes.

## Rode bessen-karnemelk-mousse met salie-honing-ijs

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
<b>Ingrediënten</b>		
<b><i>Saliehoningijs:</i></b>		
Witte couverture	110 gram	220 gram
Slagroom	125 ml	250 ml
Honing	3,5 eetlepels	7 eetlepels
Slagroom	325 ml	650 ml
Suiker	2,5 eetlepels	5 eetlepels
Eiwitten	3,5 stuks	7 stuks
Suiker	1,5 eetlepels	3 eetlepels
Verse salie	1 takje	2 takjes
<b><i>Karnemelkmousse:</i></b>		
Karnemelk	300 ml	600 ml
Grand Marnier	1,5 eetlepel	3 eetlepels
Citroensap	1 theelepel	2 theelepels
citroenrasp	1 theelepel	2 theelepels
Sap van sinaasappel	0,5 stuk	1 stuk
Sinaasappelrasp	1 theelepel	2 theelepels
Suiker	1,5 eetlepel	3 eetlepels
Gelatine	3 blaadjes	6 blaadjes
Slagroom	250 ml	500 ml
Biscuit cilinders zie onder	3 stuks	6 stuks
Rode bessenmarmelade		
<b><i>Amandelkoekjes:</i></b>		
Suiker	125 gram	250 gram
Bloem	40 gram	80 gram
Eiwitten	30 gram	60 gram
Hele amandelen		
<b><i>Biscuitdeeg voor cilinders:</i></b>		
Eierdooiers	4 stuks	8 stuks
Zout	snuf	snuf
Citroenrasp	0,5 theelepel	1 theelepel
Eiwitten	4 stuks	8 stuks
Suiker	50 gram	100 gram
Zout	snuf	snuf
Bloem	100 gram	200 gram
Maïzena	0,5 eetlepel	1 eetlepel
<b><i>Garnering:</i></b>		
Munttopjes		

# Rode bessen-karnemelk-mousse met salie-honing-ijs

## Vorbereiding:

### IJs

- Zet een rvs-bak in de diepvries om vooraf te koelen.
- Breng de 110 ml (bij 8 personen)slagroom met de honing en de salie aan de kook.
- Laat het mengsel 10 minuten trekken; haal de salie eruit.
- Giet het mengsel over de couverture.
- Laat de couverture al roerend smelten.
- Laat het mengsel afkoelen tot kamertemperatuur.
- Klop de 400 ml (bij 8 personen) slagroom met de 3 eetlepels suiker lobbij en spatel die luchtig door de couverturemassa.
- Klop het eiwit met 2 de eetlepels suiker niet te stijf en spatel dit ook door de couverturemassa.
- Schep de massa in de rvs-bak en plaats enkele uren in de diepvries.

### Karnemelkmousse:

- Meng in een kom de karnemelk, Grand Marnier, citroenrasp, citroensap, sinaasappelrasp, sinaasappelsap en de suiker.
- Verwarm de geweekte gelatine en laat die oplossen.
- Roer de gelatine goed door het karnemelkmengsel.
- Laat het mengsel in de koeling opstijven tot yoghurt dikte.
- Klop de slagroom lobbij en spatel die door het mengsel.

### Amandelkoekjes:

- Verwarm de oven voor op 200 °C.
- Meng de suiker en de bloem.
- Voeg het eiwit toe en meng tot een deeg.
- Vorm balletjes van 1 cm doorsnee.

### Biscuitdeeg:

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Klop de eidooiers met een snufje zout en citroenrasp tot een mooie dikke massa.
- Klop de eiwitten met de suiker en een snufje zout stijf.
- Spatel het stijf geslagen eiwit door de eidooiermassa.
- Spatel tot slot de bloem en de maïzena er luchtig door.
- Schep het deeg in een beboterde bakvorm en bak het ongeveer 25 minuten.

# Rode bessen-karnemelk-mousse met salie-honing-ijs

## **Bereidingswijze:**

### **Karnemelkmousse:**

- Schep in glazen coupes een laag bessenmarmelade van 1,5 cm.
- Leg midden op de laag marmelade een biscuitcilinder.
- Schep de karnemelkmousse in de coupes.
- De biscuitcilinders moeten volledig bedekt zijn.
- Plaats de coupes twee uren in de koeling.

### **Amandelkoekjes:**

- Leg de deegballetjes op een met bakpapier bekleed bakblik.
- Zorg voor een afstand van 10 cm tussen de balletjes.
- Druk een amandel in ieder balletje en bak ze ongeveer 6 tot 7 minuten in de voorverwarmde oven.
- De koekjes moeten goudbruin en knapperig zijn.
- Laat ze afkoelen.

### **Serveren:**

- Schep midden op de karnemelkmousse een bolletje ijs.
- Garneer met een amandelkoekje en een topje verse munt.



1 Gegratineerde Jakobsschelp met gnocchi



2 Romige kerriesoep met mosselen



3 Gepocheerde rogvleugel



4 Blijje parelhoen met dragon sabayon



5 Rode bessen-karnemelk-mousse met salie honingijs

