

## Maandmenu



April 2017

Voorjaarsrodekoolrolletjes  
met citroenschuim en rode pepers

\*\*\*\*\*

Garnalenconsommé met bladerdeeghoedje

\*\*\*\*\*

Tongscharfilets gevuld met drie farces  
en limoensaus

\*\*\*\*\*

Lamsspareribs met ragout van gedroogde zuidvruchten,  
lamsrugfilet met yoghurtkorst, meiraap en meiraapsaus

\*\*\*\*\*

Gebakken appelstrudelbuideltjes  
met vanillesaus

\*\*\*\*\*

Mokka

# Voorjaarsrolletjes met rode kool, citroenschuim en rode peper

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
<b>Ingrediënten</b>		
<b><i>Rode kool:</i></b>		
Rode kool (klein)	0,5 stuk	1 stuk
Balsamicoazijn	1,25 dl	2,5 dl
Rode wijn	1,25 dl	2,5 dl
Sinaasappelsap	1,25 dl	2,5 dl
Appel	1 stuk	2 stuks
Peer	1 stuk	2 stuks
Ui	80 gram	160 gram
Suiker	2 eetlepels	4 eetlepels
Laurier	2 blaadjes	4 blaadjes
Jeneverbes	1 theelepel	2 theelepels
Peperkorrels	1 theelepel	2 theelepels
Koude boter	50 gram	100 gram
Olijfolie		
<b><i>Voorjaarsrolletjes:</i></b>		
Bereide rode kool (zie ingrediënten boven)	400 gram	800 gram
Loempiavellen	16 stuks	32 stuks
Eierdooiers om te bestrijken		
Olie om te frituren		
<b><i>Citroenschuim:</i></b>		
Groentebouillon	2,5 dl	5 dl
Room	2,5 dl	5 dl
Zout		
Peper		
Groentebouillonpoeder		
Ui	1 stuk	2 stuks
Citroengras		
Witte wijn	1,5 dl	3 dl
Olijfolie		
<b><i>Garnering:</i></b>		
Rode peperkorrels		
Waterkers	0,5 bosje	1 bosje

# Voorjaarsrolletjes met rode kool, citroenschuim en rode peper

## Vorbereiding:

### Rode kool:

- Snijd de rode kool op de mandoline of snijmachine zeer fijn.
- Doe de kool met de balsamicoazijn, rode wijn, sinaasappelsap, laurierblaadjes, jeneverbessen en peperkorrels in een kom en meng goed.
- Schil de appel en de peer; verwijder het klokhuis.
- Snijd appel en peer in blokjes van ongeveer 2 cm.
- Voeg die toe aan de rode kool.
- Vacumeer de rode kool en leg die 45 minuten in de koeling.

### Citroenschuim:

- Snijd voor het citroenschuim de ui in blokjes; zweet die aan in olijfolie.
- Blus met de witte wijn. Laat het vocht bijna helemaal inkoken.
- Voeg de groentebouillon toe en laat het mengsel aan de kook komen.
- Snijd het citroengras in grove stukken en voeg die toe aan het mengsel.
- Voeg de room toe en laat opnieuw aan de kook komen.
- Laat het mengsel 10 minuten pruttelen.
- Verwijder de stukken citroengras en pureer het mengsel met de staafmixer. Zeef het.
- Breng op smaak met zout, peper en bouillonpoeder.

## Bereidingswijze:

### Rode kool:

- Schil de ui en snijd die in plakken.
- Verhit in een pan wat olijfolie.
- Zweet de ui hierin aan.
- Voeg de suiker toe en laat licht karamelliseren. Doe dit in de snelkookpan.
- Doe de gemarineerde rode kool erbij en laat 10 minuten koken.
- Giet het mengsel in een zeef en druk zo veel mogelijk vocht eruit.
- Koel het mengsel snel af.
- Verdeel de rode kool over de loempiavellen en rol strak op. Vouw de uiteinden dicht en plak die dicht met eigeel. Bestrijk de rolletjes met losgeklopt eigeel.
- Frituur ze goudbruin (190 graden) en laat ze uitlekken op keukenpapier.

### Serveren:

- Leg op voorverwarmde borden 2 rolletjes. Leg waterkers hierop.
- Schuim het citroenschuim op met de staafmixer en schep toefjes schuim op de borden.
- Bestrooi het gerecht met grof gestampte rode peperkorrels.

# Garnalenconsommé met bladerdeeghoed

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
<b>Ingrediënten</b>		
<i><b>Garnalenconsommé:</b></i>		
Gekookte garnalen	200 gram	400 gram
Kreeftenbouillon	2 liter	4 liter
Boter	60 gram	120 gram
Citroenschil		
Garnalenkarkassen	350 gram	700 gram
Tomatenpuree	1 eetlepel	2 eetlepels
Cognac		
<i><b>Bladerdeeghoedje:</b></i>		
Bladerdeeg	8 plakken	16 plakken
Eiwit	2 stuks	4 stuks
Eidooier	2 stuks	4 stuks
<i><b>Garnering:</b></i>		

## Vorbereiding:

### Garnalenbouillon:

- Breng de kreeftenbouillon aan de kook.
- Smelt de boter in een pan en bak de gebroken garnalenkarkassen en de tomatenpuree daarin.
- Voeg de citroenschil en de kreeftenbouillon toe als de boter bruin begint te worden.
- Laat alles nog 20 minuten zachtjes koken.
- Giet alles door een schone, nat gemaakte passeerdoek.

# Garnalenconsommé met bladerdeeghoed

## **Bereidingswijze:**

### **Garnalencouillon:**

- Kook de garnalencouillon in tot 1,3 liter. (Bij 8 personen) Niet te ver inkoken, anders wordt de bouillon te zout.
- Breng die verder op smaak met zout, peper en eventueel cognac.
- Spoel de garnalen af onder koud water.
- Verdeel de garnalen nu over ovenvaste soepkommen en schenk de garnalencouillon erover.

### **Bladerdeeg:**

- Verwarm de oven voor op 225°C.
- Rol de plakjes bladerdeeg uit tot iets groter dan de doorsnee van de soepkommen.
- Snijd ze rond.
- Bestrijk de randen van de soepkommen met eiwit.
- Leg de plakjes bladerdeeg op de soepkommen en druk de randen aan.
- Bestrijk het oppervlak met het eigeel.
- Zet de soepkommen in een oven van 225 °C.
- Bak het deeg ca.12 minuten goudbruin.

### **Serveren:**

- Dien de soepkommen direct uit de oven op.

# Tongscharfiletrolletjes met limoensaus

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
<b>Ingrediënten</b>		
<b><i>Tongscharfilet:</i></b>		
Tongscharfilet (elk ca.70 gram)	12 stuks	24 stuks
Peper		
Zout		
Boter om in te vetten		
Witte wijn	2 dl	4 dl
<b><i>Vulling:</i></b>		
Roodbaars	240 gram	480 gram
Slagroom	1 dl	2 dl
Eieren	2 stuks	4 stuks
Spinazie	30 gram	60 gram
Kreeftenpasta	20 gram	40 gram
Saffraanpoeder	2 gram	4 gram
<b><i>Limoensaus:</i></b>		
Sjalotje	2 stuks	4 stuks
Boter	40 gram	80 gram
Witte wijn	5 dl	10 dl
Sap van limoen	1 stuk	2 stuks
<b><i>Garnering:</i></b>		
Limoenplakjes	24 stuks	48 stuks
Cherrytomaat	24 partjes	48 partjes
Oestercress en/of blad-/krulpeterselie		

## Vorbereiding:

### Tongscharfilet:

- Spoel de tongscharfilets af onder de koude kraan en dep ze droog.
- Bestrooi ze met peper en zout .
- Leg ze met de velkant naar boven op een werkvlak
- Snijd ze in de lengte doormidden.

### Vulling:

- Spoel de roodbaars ook af onder de koude kraan en dep die droog.
- Trek het vel eraf.
- Draai door de gehaktmolen en wrijf door een zeef.
- Vermeng deze massa met eieren en slagroom breng die op smaak.

# Tongscharfiletrolletjes met limoensaus

## Bereidingswijze:

### Vulling:

- Verwarm de oven voor op 140 °C met stoom.
- Maak de spinazie schoon, was hem, blancheer hem 1 minuut in kokend water.
- Snijd de blaadjes fijn; knijp ze droog.
- Verdeel de vismassa in drie porties.
- Vermeng één deel met spinazie.
- Vermeng een tweede deel met de kreeftenpasta.
- Vermeng het derde deel met de saffraanpoeder.
- Besmeer telkens 8 c.q. 16 van de filethelften met elk van deze farces en rol ze op.
- Leg de rolletjes tegen elkaar in een i gevette ovenschaal.
- Giet de witte wijn erbij en dek de schaal af met aluminiumfolie.
- Doe de rolletjes in de voorverwarmde oven en stoof ze in ca. 10 minuten gaar.

### Limoensaus:

- Smelt ¼ deel van de boter in een pan en fruit hierin de gesnipperde sjalotjes aan.
- Giet de witte wijn en limoensap erbij en laat de vloeistof sterk inkoken.
- Haal de pan van het vuur.
- Monteer de saus met de rest van de ijskoude boter.
- Zeef de saus.
- Breng de saus op smaak met peper en zout.

### Serveren:

- Leg op een voorverwarmd bord een spiegel van de limoensaus.
- Leg op elk bord van iedere farce een tongscharrolletje. (dus 3 verschillende)
- Snijd de plakken limoen in tweeën en verdeel deze over de borden.
- Garneer met blad- /krulpeterselie en oestercress.
- Snijd de tomaten in plakjes en leg die op de limoen.

# Lamssaus

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
<b>Ingrediënten</b>		
<b><i>Lamssaus:</i></b>		
Lamsbotten (van de lamsrug)	1 kg	2 kg
Wortel	1 stuk	2 stuks
Uien	2 stuks	4 stuks
Bleekselderij	2 stengels	4 stengels
Tomatenpuree	2 eetlepels	4 eetlepels
Knoflook	5 tenen	10 tenen
Tijm	5 takjes	10 takjes
Lamsfond	500 ml	1000 ml
Lente-uitjes	2 stuks	4 stuks
Tomatenazijn	1 eetlepels	2 eetlepels
Kappertjes	1 eetlepel	2 eetlepels
<b><i>Garnering:</i></b>		

## Vorbereiding:

### Lamssaus:

- Snijd alle groenten in grove stukjes.
- Bak de lamsbotten in olie bruin.
- Giet het vet af; voeg de groenten toe.
- Laat ze kleuren en voeg dan de tomatenpuree toe.
- Voeg de knoflook en de tijm toe.
- Bak alles al omscheppend.
- Giet de lamsfond in de pan.
- Laat aan de kook komen en vervolgens 1 uur zachtjes pruttelen.
- Zeef het mengsel.
- Laat de saus tot de helft inkoken.
- Voeg de fijngesneden lente-ui en de kappertjes toe.
- Breng de saus op smaak met zout, peper en de tomatenazijn.



# Lamsspareribs met ragout van gedroogde zuidvruchten, lamsrugfilet met yoghurtkorst, meiraap en meiraapsaus

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
<b>Ingrediënten</b>		
<b><i>Ragout van gedroogde zuidvruchten:</i></b>		
Gedroogde abrikozen	10 stuks	20 stuks
Rozijnen	60 stuks	120 stuks
Blanke amandelen (grof gehakt)	100 gram	200 gram
Boter	200 gram	400 gram
Poedersuiker	100 gram	200 gram
Knoflook	2 tenen	4 tenen
Lamsfond	100 ml	200 ml
Zout		
Witte peper		
Dragonazijn		
Thee (zwarte)	1 zakjes	2 zakjes
<b><i>Lamsspareribs en marinade:</i></b>		
Platte buikribben	8 stuks	16 stuks
Zoete paprikapoeder	8 gram	16 gram
Chilipoeder	5 gram	10 gram
Zout	10 gram	20 gram
Kummel gemalen	2 theelepels	4 theelepels
Suiker	10 gram	20 gram
Dijon mosterd	2 theelepels	4 theelepels
Zwarte peper gemalen	2 theelepels	4 theelepels
Tijm fijn gehakt	2 eetlepels	4 eetlepels
Dragon fijn gehakt	2 eetlepels	4 eetlepels
Cayennepeper	2 mespuntjes	4 mespuntjes
Olijfolie		
Sinaasappelsap		
Lamsfond	1 liter	2 liter
<b><i>Lamssaus:</i></b>		
Zie ander recept		
<b><i>Lamsrugfilet:</i></b>		
Lamsrug (uitgebeend, botten voor de saus)	2 stuks	4 stuks
Zout		
Witte peper		
Yoghurtkorst		

# Lamsspareribs met ragout van gedroogde zuidvruchten, lamsrugfilet met yoghurtkorst, meiraap en meiraapsaus

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
<b>Ingrediënten</b>		
<i><b>Yoghurtkorst voor Lamsrug:</b></i>		
Zachte boter	100 gram	200 gram
Griekse yoghurt	100 gram	200 gram
Citroensap	0,5 eetlepel	1 eetlepel
Sinaasappelsap	0,5 eetlepel	1 eetlepel
Zeste van sinaasappel (geblancheerd)	0,5 stuk	1 stuk
Zeste van citroen (geblancheerd)	0,5 stuk	1 stuk
Zout		
Witte peper		
Eierdooiers	3 stuks	6 stuks
Broodkruim (oud brood)	4 sneetjes	8 sneetjes
<i><b>Meiraapfond:</b></i>		
Meiraap	500 gram	1000 gram
Gevogelte fond	1 liter	2 liter
<i><b>Meiraap (groenten):</b></i>		
Meiraap	7 stuks	14 stuks
Boter om te glaceren		
Meiraapfond		
Nootmuskaat (eventueel)		
Witte peper		
Zout		
<i><b>Meiraapsaus:</b></i>		
Afsnijdsel van de meiraapjes		
Sjalotjes	2 stuks	4 stuks
Boter	60 gram	120 gram
Bloem	1 eetlepel	2 eetlepels
Meiraapfond	500 ml	1000 ml
Laurier	2 blaadjes	4 blaadjes
Sinaasappel	2 schijven	4 schijven
Crème fraîche	4 eetlepels	8 eetlepels
Mierikswortel, vers geraspt	Naar smaak	Naar smaak
Zout		
Witte peper		
Nootmuskaat		
<i><b>Garnering:</b></i>		

# Lamsspareribs met ragout van gedroogde zuidvruchten, lamsrugfilet met yoghurtkorst, meiraap en meiraapsaus

## Vorbereiding:

### Marinade en spareribs : Hiermee beginnen

- Portioneer de ribben. Rook de spareribs ongeveer 10 minuten.
- Hak de tijm en de dragon fijn. Meng alle ingrediënten, behalve het sap, de olie en de fond.
- Voeg geleidelijk gelijke delen sap en olie aan het mengsel toe tot er een dik vloeibare pasta ontstaat.
- Bestrijk de lamsribben met de pasta.
- Vacumeer ze; laat ze 2 uren marineren.

### Ragout van gedroogde zuidvruchten:

- Leg de rozijnen 1 uur in thee om te weken.
- Stoom de abrikozen tot ze zacht zijn.(magnetron, 6 minuten) Hak ze fijn.
- Rooster de amandelen in de boter.
- Blancheer de knoflookteentjes; spoel ze koud af en hak ze fijn.
- Laat de poedersuiker karamelliseren en voeg de knoflook toe.
- Roer vervolgens de amandelen, de abrikozen en de rozijnen erdoor.
- Giet de lamsfond erbij en breng op smaak met zout en peper.
- Breng de ragout op smaak met wat dragonazijn.

### Yoghurtkorst: (Snel hiermee beginnen)

- Klop de zachte boter op.
- Roer de Griekse yoghurt erdoor.
- Snijd de sinaasappel- en citroenzestes heel fijn.
- Voeg ze toe aan het mengsel.
- Breng het mengsel op smaak met sap van citroen en sinaasappel, zout en peper.
- Roer de eidooiers en het broodkruim erdoor.
- Voeg eventueel meer broodkruim toe. Het moet een redelijk stevige massa zijn.
- Breng indien nodig op smaak.
- Schep de massa op bakpapier.
- Leg een tweede vel bakpapier erop en rol het mengsel uit tot een grote plak.
- Leg de plak in de diepvries, zodat hij goed te snijden is.
- Snijd de plak in stukken ter grootte van de porties lamsrugfilet.

### Meiraap (groenten):

- Schil de meiraapjes en snijd ze in plakken van 1 cm dik. (Stand 32 snijmachine)
- Steek uit de plakken rondjes (doorsnee 3,5 cm). 3 per persoon.
- (Bewaar de afsnijdsels voor de meiraapsaus)

# Lamsspareribs met ragout van gedroogde zuidvruchten, lamsrugfilet met yoghurtkorst, meiraap en meiraapsaus

## Vorbereiding:

### Meiraapfond:

- Snijd de meirapen in grove stukken.
- Doe de meirapen en de gevogeltesfond in een pan.
- Laat het mengsel aan de kook komen en laat het 20 minuten zachtjes trekken.
- Zeef de fond.

### Meiraapsaus:

- Hak de afsnijdsel grof; hak de sjalot fijn.
- Zweet de meiraap en de sjalot in de boter aan. Bestuif ze met wat bloem. Roer goed om.
- Giet de meiraapfond er al roerend bij.
- Voeg het laurierblad en de schijf sinaasappel toe.
- Laat het mengsel pruttelen tot de meiraap zacht is.
- Haal het laurierblad en de sinaasappel eruit; pureer het mengsel met de staafmixer.
- Wrijf door een fijne zeef en laat weer aan de kook komen. Voeg de crème fraîche en de mierikswortel toe.
- Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
- Voeg als de saus te dik is, wat meiraapfond toe.

## Bereidingswijze:

### Spareribs:

- Doe de ribjes in een hogedrukpan; voeg wat lamsfond toe zodat ze net onder staan.
- Gaar de ribben ongeveer 25 minuten (afhankelijk van de dikte)
- Haal de ribjes uit de pan. Bruin ze kort voor het serveren onder de salamander

### Meiraap (groenten):

- Zweet de meiraapronpjes aan in de boter.
- Laat ze niet kleuren.
- Breng ze op smaak met zout en peper en nootmuskaat.
- Voeg wat meiraapfond toe en laat ze met het deksel op de pan gaar worden.

### Lamsrug:

- Verdeel de lamsrugfilet in gelijke porties (2 per persoon).
- Kruid het vlees met zout en peper en bak ze kort rondom bruin.
- Plaats het vlees 8 minuten in een oven van 120 graden.
- Laat ze 1 minuut rusten. Beleg ze met de yoghurtkorst.
- Gratineer ze onder de salamander.

# **Lamsspareribs met ragout van gedroogde zuidvruchten, lamsrugfilet met yoghurtkorst, meiraap en meiraapsaus**

## **Serveren:**

- Schep op de voorverwarmde borden de zuidvruchtenragout.
- Plaats op de ragout een sparerib rechtop.
- Schep daarnaast wat lamssaus en leg daarop de twee stukken lamsrug (1 met de yoghurtkorst naar boven en 1 met de korst naar voren gericht).
- Maak een streep meiraapsaus en leg daarop de meiraapronpjes.

# Gebakken appelstrudelbuideltjes met vanillesaus

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
<b>Ingrediënten</b>		
<i><b>Vanillesaus:</b></i>		
Melk	1 dl	2 dl
Room	1 dl	2 dl
Suiker	50 gram	100 gram
Vanillestokje	0,5 stuk	1 stuk
Eidooiers	1 stuk	2 stuks
<i><b>Appelstrudelbuideltjes:</b></i>		
Aromatische appels (bijv. pink lady)	4 stuks	8 stuks
Boter	200 gram	400 gram
Suiker	4 eetlepels	8 eetlepels
Appelsap	6 eetlepels	12 eetlepels
Kaneel	1 theelepel	2 theelepels
Filodeeg	4 vellen	8 vellen
Gedroogd broodkruim	8 eetlepels	16 eetlepels
Arachideolie om te frituren	10 dl	20 dl
<i><b>Garnering:</b></i>		
Rozijnen	60 gram	120 gram
Suiker	1 eetlepel	2 eetlepels
Rum	3 eetlepels	6 eetlepels
Blanke amandelen	60 gram	120 gram
Poedersuiker		

## Vorbereiding:

### Vanillesaus:

- Breng de melk, de room, de suiker en het merg uit het vanillestokje aan de kook.
- Laat het mengsel 15 minuten trekken.
- Klop de eidooiers au bain marie op.
- Giet het melkmengsel in een dunne straal erbij terwijl je met de garde blijft kloppen.
- Giet het mengsel in de pan en laat het op zeer laag vuur binden.
- Giet de vanillesaus door een fijne zeef en laat die afkoelen.

### Appelstrudelbuideltjes:

- Schil de appels; verwijder het klokhuis.
- Snijd de appels in kleine stukjes.
- Braad de appelstukjes in de helft van de boter aan.
- Bestrooi ze met de suiker en laat licht karamelliseren.
- Blus af met het appelsap en laat 5 minuten met het deksel op de pan smoren.
- Meng de kaneel door het appelmengsel.

# Gebakken appelstrudelbuideltjes met vanillesaus

## Vorbereiding:

### Garnering:

- Verhit de rum met de suiker en 1 eetlepel water.
- Giet dit mengsel over de rozijnen; laat afkoelen.
- Vacumeer en bewaar tot net voor het gebruik.
- Hak de amandelen in grove stukken;
- Leg ze op een bakblik; bestrooi ze met poedersuiker.
- Rooster ze onder de grill enkele minuten tot ze goudbruin zijn.

## Bereidingswijze:

### Appelstrudelbuideltjes:

- Smelt de rest van de boter, bestrijk een plak van het deeg met gesmolten boter; leg een tweede plak erop.
- Snijd het deeg in vier plakken van 15 x 15 cm.
- Bestrijk het midden van de plakken met de rest van de gesmolten boter.
- Strooi daarop wat broodkruim.
- Verdeel het appelmengsel over de plakken.
- Vouw de hoeken omhoog naar het midden en vorm een buidel.
- Druk goed samen.
- Bak ze in de oven (190 graden) goudbruin.

### Serveren:

- Verwarm voor het serveren de vanillesaus.
- Verdeel de saus over de borden.
- Verdeel daarover de gewelde rozijnen en de amandelen.
- Plaats daarop de buideltjes en bestrooi het gerecht met poedersuiker.



1. Voorjaars rodekoolrolletjes met citroenschuim



2. Garnalen consommé met bladerdeeghoedje



3. Tongscharfilets gevuld met drie farces



4. Lamsspareribs met ragout en lamsfilet, meiraap



5. Gebakken Appelstrudelbuideltjes met vanillesaus

