

Maandmenu



April 2018

Koken met sterren

Kalfstartaar met piccalilly

Wafeltjes van sardientjes met jus van couscous

Makreel Tom Yum

Eend met oloroso sherry, szechuanpeper en hazelnoot

Multivitamine

Mokka

Tartaar van kalfsvlees met piccalilly

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
50g	100g	Bospeen	<p>Piccalilly Maak alle groenten schoon en verwijder de zaadlijsten uit de komkommer. Weeg alles schoongemaakt af. Snij de bospeen, de komkommer, rettich en asperges mooi brunoise. Bloemkoolrosjes fijn snijden. Blancheer iedere groente apart, 1-2 minuten, tot ze beetbaar zijn en laat afkoelen.</p>
50g	100g	komkommer	
50g	100g	rettich	
50g	100g	bloemkoolrosjes	
50g	100g	Asperges (groen)	
50g	100g	doperwtten	
1	2	ui	
1	2	knoflooktenen	
1el	2el	kerriepoeder	
1el	2el	kurkuma	
2el	4el	bloem	<p>Snij de ui brunoise en hak de knoflook fijn. Fruit ui en knoflook in wat olie, bestrooi met kerriepoeder, kurkuma en bloem. Roer de bouillon erdoor, breng aan de kook tot gebonden saus en laat afkoelen. Breng op smaak met mosterd en azijn. Meng de groente erdoor.</p>
100ml	200ml	kippenbouillon	
1tl	2tl	mosterd	
1el	2el	azijn	
320g	640g	kalfshaas	
2	4	eierdooiers	
2tl	4tl	mosterd	
125g	250 g	boerenham	
10g	20 g	Peterselie, fijngehakt	
			<p>Afwerking Doe de tartaar in een steker van 5 cm en vul die volledig af. Dresseer hieromheen de piccalilly en garneer de piccalilly af met de ham reepjes. Bestrooi royaal met peterselie.</p>

Wafeltjes van sardientjes met crème van couscous

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
150ml 100g 10gr 100g 100g 80g 1 100g 1 1 80g	300ml 200g 20g 200g 200g 160g 2 200g 2 2 160g	Kalfsfond Prei Rode peper Knolselderij Wortel Ui Teen knoflook Tomaat Takje tijm Laurierblad Couscous Zout Peper	<p>Crème van couscous Snijd de groenten klein Voeg alles BEHALVE de couscous bij elkaar en laat dit 10 minuten stoven. Voeg de couscous toe en vul aan met water tot alles onder staat Laat dit 20 minuten stoven. Haal de laurier en eventuele het takje tijm er uit. Pureer het met de staafmixer. Zeef het met de fijne zeef. Breng op smaak met peper en zout Verwarm de crème voor het opdienen</p>
100ml	200ml	Griekse Yoghurt	<p>Witte saus Klop de yoghurt tot een mooie gladde saus.</p>
150g 20g Snufje 1 st 50g 1/4 L 40gr	300gr 40g 2 snuf 2 st 100g 1/2L 80g	Bloem Bakpoeder Zout Eieren Boter Melk Witte basterd suiker	<p>Beslag wafels Laat de boter smelten in de warmhoudkast Meng de suiker met het de bloem, het bakpoeder en het zout in een beslagkom. Roer 1 voor 1 de eieren er door. mix de gesmolten boter ook door het beslag. Voeg de melk toe en meng het nogmaals goed door. Laat het beslag minstens een half uur afgedekt rusten.</p>
8 st	16 st	Sardinefilets	<p>Wafels bakken Controleer de filets op graatjes. Snij 2 / 4 filets in kleine reepjes Pureer de rest van de filet en meng de sardine-pasta door het beslag Verwarm het wafelijzer op de stand tussen midden en hoog. Leg een sauslepel beslag in het midden van iedere helft in de hete wafelpan. Leg er een paar kleine reepjes sardine op. Bak de wafels in ca. 5 minuten goudbruin. Houdt de wafels warm op een bord in de warmhoudkast</p> <p>Afwerking Leg de wafel op een gekleurd bord. Leg een eetlepel crème van Couscous op het bord en veeg dit uit met de lepel. Giet in de veeg de witte saus</p>

Makreel "TOM YUM"			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
320g	640g	Makreel (schoon gewicht) Olijfolie	Basis Fileer de makrelen en verwijder de graatjes. Weeg per persoon een stuk van 40 gram af. Peper en zout. Bak ze om en om gaar in wat olijfolie. Laat even rusten.
13g 20ml 3g 20ml 2g	26g 40ml 6g 40ml 4g	Oosterse dressing Verse koriander Sushi azijn Knoflook Gembersiroop Rode peper Zout	Oosterse dressing Voeg alle ingrediënten in de blender tezamen en blender dit helemaal glad, voeg de French dressing toe totdat je een mooie licht lopende saus hebt
75ml	150ml	French dressing (op basis azijn, sjalot, mosterd, olijfolie)	
25g 3 6g 20ml 250ml	50g 6 12g 40ml 500ml	Limoenblad mayo Limoenblad Eierdooier Mosterd Natuurazijn Olijfolie	Limoenblad mayonaise Snijdt de limoenblaadjes fijn en blender de limoenblaadjes met de olijfolie in 2 minuten glad en zeef dit. Maak nu een mayonaise* op basis van deze limoenolie.
75ml 50ml 100ml 1 2,5	150ml 100ml 200ml 2 5	Kokossap Mineraalwater Garnalenbouillon Stengels citroengras Blaadjes gelatine	Kokosschuim Verwarm het kokossap, water met het citroengras en laat het afgedekt een half uur staan. Plaats de garnalenbouillon op 0 gr in de koeling. Zeef het kokossap en los hierin de gelatine op. Sla mbv een mengmachine schuimig op en spatel heel voorzichtig de garnalenbouillon erdoor. Stort dit op een blaadje en laat het opstijven.
25g 1	50g 2	Zuurdesembrood Pinda's ongezouten Olijfolie Limoen	Garnering Snijd mooie zeste's (schilletjes) van de limoen, blancheer een aantal keren kort en leg in een kommetje suikerwater. Hak de pinda's fijn. Rol een plak zuurdesembrood uit totdat een dunne plak ontstaat, snijd in de juiste vorm en bak kort af in een oven op 180graden.
			Afwerking Leg de makreel in zijn geheel voorzichtig op het bord. Spuit een aantal kleine 'dopjes' mayonaise naast de filets. Drapeer over de dopjes een limoenschilletje. Doe voorzichtig de dressing over het gerechtje. Steek m.b.v. een ringetje kleine schuimpjes uit het kokosschuim en verdeel 3 schuimpjes naast ieder filet. Bestrooi met fijngehakte pinda's. Plaats een zuurdesem-cracker naast het gerechtje
			*Mayonaise maken: zorg dat eidooier, olie, azijn en mosterd op kamertemperatuur zijn! Eidooier, azijn en mosterd met de garde losroeren. Langzaam olie toevoegen terwijl je voortdurend roert.

Eend met oloroso sherry, szechuanpeper, hazelnoot

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
2	4	karkassen en halzen van eend	<p>Eendenjus Rooster de klein gehakte karkassen en halsen in een scheutje olijfolie tot bruin. Giet het vet af. Snijd de ui, voeg deze toe en laat even meebakken. Afblussen met de twee sherry's. Voeg de Szechuanpeper, de jus de veau (geconcentreerde verdunnen circa 1 lepel per 100ml water) en de fond volaille toe. Laat de jus gedurende 2 uurtjes langzaam trekken. Passeren, zo nodig op smaak maken en monteren met de olijfolie.</p>
2	4	ui	
4g	8g	Szechuan peper (gekneusd)	
150ml	300ml	Oloroso sherry	
150ml	300ml	Pedro Ximénez sherry	
300ml	600ml	jus de veau	
300ml	600ml	fond volaille olijfolie	
4	8	aardappelen groot (vastkokend)	<p>Olijfolie-fondant aardappelen Snijd vier schijven van 2 cm dik uit de aardappelen. Steek rondjes uit met een steker van Ø 2cm. Snijd de scherpe randjes schuin af. Snipper de sjalot. Zet de aardappelrondjes onder de olijfolie, voeg de bouillon, de rozemarijn, de tijm, de door midden gesneden knoflook en de sjalot toe. Konfijt de aardappelrondjes op een zacht vuur gedurende 30 minuten. Voeg bouillon toe wanneer deze verdampt is, zodat de temperatuur van de olie laag blijft</p>
400ml	800ml	olijfolie	
150ml	300ml	kippenbouillon	
2	4	takje rozemarijn	
2	4	takje tijm	
2	4	knoflookteen	
2	4	sjalot	
24st	48st	meloes ui	
500ml	1L	kippenbouillon	
2el	4el	sushi azijn	
2el	4el	honing	
1	2	takje tijm	
2tl	4tl	knoflookpuree	
1	2	artisjokken bodems (blik)	<p>Artisjokpuree Snijd het hart (bodem) in delen, bak deze in de olijfolie. Blus af met kippenbouillon. Snij de appel in blokjes en voeg met de knoflookpuree toe. Garen, totdat al het vocht is verdampt, pureer m.b.v. een Magimix, zeef door een haarzeef. Op smaak brengen met fleur de sel en crème fraîche. Houd de puree warm.</p>
		olijfolie kippenfond knoflookpuree	
1	2	Granny Smith fleur de sel crème fraîche	

<p>3 3 300ml 150ml</p>	<p>6 6 600ml 300ml</p>	<p>eendfilet (schoon) 80gram/p.p. el gehakte hazelnoot Oloroso sherry Pedro Ximénez sherry knoflookpuree Szechuanpeper peterselie fleur de sel</p>	<p>Eendenfilets Maak de eendfilets schoon, verwijder de harde vliezen. Bak de filets op de vetzijde in een droge anti-aanbak pan op lage temperatuur goudbruin. Neem hiervoor de tijd, hoe langzamer het gaat, hoe meer vet uit de huid smelt, hoe lekkerder het eind resultaat! Rooster de hazelnoten in de oven, hak ze daarna grof. Kook beide sherry's tezamen in, totdat een nog net lopende stroop ontstaat. Draai de eend om, kort dichtbakken, dep de eend droog met keukenpapier. Masseer m.b.v. een eetlepel de eend in met wat knoflookpuree en daarna met de sherrystroop. Maal hierover wat Szechuanpeper en het hazelnootgruis. Gaar de eend in de oven op 160°C, gedurende 7 minuten. Uit de oven minstens 5 minuten op een warme plek laten rusten. Bestrooi ten slotte met gehakte peterselie en fleur de sel.</p>
<p>1 1</p>	<p>1 1</p>	<p>Tahoon cress Affilla cress</p>	<p>Afwerking Doe een paar eetlepels olie van de aardappelen over in een koekenpan. Bak de aardappelcilindertjes aan onder- en bovenzijde aan. Plaats op het bord een mooie veeg artisjokkencrème. Leg drie meloes uitjes op het bord. Garneren met de Tahoon cress. Plaats het aardappelcilindertje op het bord, garneer met Affilla cress. Trancheer de eend en dresseer het vlees in het midden van het bord. Bedruip de filet met de eendenjus en trek nog twee lijnen naast de filet. Bedruppel vervolgens de eendenjus weer met olijfolie.</p>

Multivitamine van exotisch fruit met Hawaï sorbet

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
260g 225g 225g 225g 120g 30g	520g 450g 450g 450g 240g 60g	Pulp passievrucht Mango Rijpe ananas Banaan Suiker dextrose	Sorbet Schil de ananas en de banaan. Bewaar 1 cm dikke plak per ananas voor de multivitamine. Voeg alle ingrediënten samen, blender ze fijn, zeef dit en draai de massa vervolgens tot ijs. Bewaar in een bak in de vriezer.
1 1 1 4 1	2 1 2 8 2	Papaya's Mango's Pitahaya's Kiwi's Ananassen	Multivitamine Snijd van alle exotische vruchten kleine blokjes van 1x1x1 cm, eventueel met de snijmachine stand 30 en dresseer dit als een mozaïek. Maak 8/16 mozaïeken. Ieder mozaïek heeft 16 blokjes, rangschik die een metalen vierkant vorm van 6x6
350ml 60g 25g 3,5g	700ml 120g 50g 7g	Water Suiker Rozenwater Agar Agar	Rozengelei Voeg alles samen en kook het daarna. Laat het vervolgens wat afkoelen en bedek de mozaïeken hiermee Laat de mozaïeken opstijven in de koeling, waarna je vervolgens het overtollige aan gelei weg snijdt.
		Olijfolie Paarse eetbare viooltjes	Afwerking Dresseer het mozaïek samen met het sorbetijs en enkele eetbare bloemen op het bord, maak het geheel af met een paar druppels olijfolie.



1. Kalfstartaar met piccalilly



2. Wafeltje van sardientjes met jus van couscous



3. Makreel Tom Yum



4. Eend met oloroso sherry, sechuanpeper, hazelnoot



5. Multivitamine van exotisch fruit