

## Maandmenu



December 2018

### Kerst

#### Amuses

Caprese, anders  
Carpaccio bonbon  
Coquille met citroensaus

\*\*\*\*\*

Spruitjessoep met gerookte eend

\*\*\*\*\*

Mul met couscous, kokos, garnalen

\*\*\*\*\*

Hertenfilet met dadel-labneh, bramen en pinda's

\*\*\*\*\*

Amarene-ijs met chocomouse

\*\*\*\*\*

Mokka

**Caprese, maar dan anders**

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
2 200ml 4	4 400ml 8	Buffelmozzarella Slagroom Rijpe tomaten Peper Zout Cress Basilicum Balsamico	<p>Mix de bollen mozzarella met de slagroom in de blender (of mixer). De consistentie moet gelijk zijn aan die van sorbetijs. Giet de mozzarellacreme in glaasjes en zet in de koelkast.</p> <p>Pliceer de tomaten en snijdt de rijpe tomaten brunoise, kruid met peper en zout.</p> <p><b>Opmaak</b>            Leg een laagje tomaatsalsa op de mozzarellacreme.            Maak af met een paar druppels basilicumolie en/of balsamico.            Leg er een paar blaadjes cress of basilicum op.</p>

## Carpaccio bonbons

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
1 1 tl 1 el 150ml 2 el	2 2 tl 2 el 300ml 4 el	Eierdooiers Mosterd Wittewijn azijn Olijfolie Olijfolie met truffelaroma	<p><b>Maak mayonaise</b></p> <p>Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Doe de eidooier in een lange maatbeker en voeg een beetje zout, peper, mosterd en witte wijnazijn toe. Mix dit met een staafmixer tot een glad papje. Mix daarna net zo lang door totdat het wat dikker begint te worden. Voeg een paar druppeltjes olijfolie toe en mix deze beetje bij beetje erbij. Voeg steeds iets meer toe totdat alles is opgenomen in het mengsel. Mix net zo lang totdat het dezelfde dikte heeft dan mayonaise. Klop als laatste kort de truffelolie met een garde erdoor.</p>
8 50g 2el 2el 8	16 100g 4el 4el 16	Plakjes rundercarpaccio Rucola sla Pijnboompitten Geraspte Parmezaanse kaas Bladjes basilicum	<p><b>Bonbons</b></p> <p>Leg een plakje carpaccio op een bordje. Smeer een klein beetje truffelmayonaise in het midden. Leg een klein hoopje sla erop en verdeel wat pijnboompitjes en Parmezaanse kaas er over. Vouw de buitenzijde naar binnen zodat er een bonbon ontstaat. Leg deze omgekeerd (met de mooie zijde boven) op een amuselepel of bordje. Decoreer de carpaccio bonbons met een beetje truffelmayo, basilicum, Parmezaanse kaas en pijnboompitten.</p>

**Coquille met citroensaus**

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
125ml 1 1klont 1	250ml 2 2klont 2	Kookroom Citroenen Boter Eierdooier	<p><b>Citroensaus</b> Verwarm de slagroom met de rasp van de hele citroen en het sap van een halve citroen. Laat 5 minuten trekken. Klop de roomboter door de saus en laat de saus iets afkoelen. Voeg de eidooier toe en verwarm al kloppend totdat de saus dikker wordt. Breng op smaak met peper en zout.</p>
2	4	Sneetjes brood	<p><b>Broodkruim</b> Droog het sneetje brood in de oven, circa 10 minuten op 160 graden. Snijd de korstjes eraf en vermaal het brood in de keukenmachine tot fijne kruimels. Bak de kruimels met een scheut olijfolie goudbruin en krokant in een koekenpan. Zet opzij.</p> <p>Leg coquilleschelpen warm of een kommetje</p>
8	16	Coquilles	<p><b>Coquille</b> Veeg de koekenpan schoon met keukenpapier en verhit opnieuw met een scheutje olijfolie. Dep de coquilles droog met keukenpapier en bestrooi met weinig peper en zout. Bak de coquilles in de hete koekenpan circa 1 minuut aan elke kant, of totdat ze goudbruin en nog nét niet helemaal gaar zijn vanbinnen. (Ze garen buiten de koekenpan nog iets door, waardoor ze op je bord perfect gaar zullen zijn.)</p>
1	2	Takjes platte peterselie	<p><b>Afwerking</b> Lepel op elke coquilleschelp (of een klein kommetje) wat citroensaus en leg hier een coquille op. Garneer met wat broodkruim en fijngehakte peterselie. Serveer direct.</p>

## Spruitjessoep met gerookte eend

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
1 Liter	2 liter	Groentebouillon	Breng de groentebouillon aan de kook.
1 st ½ st	2 st 1 st	Ui groot Prei	Pel de ui, snijd ze grof en stoof ze in de soeppan met wat boter Maak de prei schoon en snijd hem in stukken. Stoof deze samen met de ui.
500 g	1 kg	Spruiten	Houd 12/24 spruitjes apart. Maak de rest schoon, snijd fijn en stoof het met de ui en prei.
75 g	150 g	Aardappel geschild	Schil de aardappels, snijd ze in blokjes en stoof ze mee. Voeg de bouillon toe.
1takje 2 blad	2takjes 4 blad	Tijm Laurier Nootmuskaat Peper zout	Bind de tijm en de laurier samen tot een bouquet garni. En leg het in de soep. Kruid de soep met nootmuskaat, peper en zout. Laat de soep zachtjes koken voor een half uur.
100 g	200 g	Gerookte eend	Leg een vel aluminiumfolie op de plaat in de rookoven en leg daarop het rookmot. Rook de eend ca. 25 minuten in de rookoven. Snijd het vet van de eend en snijd de eend in dunne reepjes.  Haal het bouquet garni uit de soep en mix de soep met de staafmixer. Zeef de soep.  Doe de schoongemaakte en fijngesneden apart gehouden spruitjes in de soep en laat deze nog even meekoken.
100 g 30 g	200 g 60 g	Zure room cheddar	<b>Afwerking</b> Serveer de soep met reepjes eend, een lepel zure room en wat geraspte cheddar.

**Mul met couscous, kokos en garnalen**

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
400ml 250ml 1tl 1el 1 1	800ml 500ml 2tl 2el 2 1	kokosmelk kippenbouillon thai green curry sojasaus teen knoflook limoen	<b>Kokosschuim jus</b> Breng de kokosmelk met de bouillon, groene curry, de sojasaus de gesnipperde knoflook en evt. een snufje zout aan de kook en laat dit 10 minuten trekken. Breng dit op smaak en voeg naar smaak weinig limoensap toe. Vlak voor serveren de massa opschuimen met de staafmixer.
450g 50ml 10g	900g 100ml 20g	Pastinaak Room Boter	<b>Pastinaakpuree</b> Schil de pastinaak en snijd in kleine stukken. Kook deze gaar. Draai de pastinaak glad met wat room en wat boter in de keukenmachine. Breng op smaak. Doe de puree in een spuitzak en houd warm.
200g 200ml	400g 400ml	Couscous Bouillon Boter Peper (grof gemalen)	<b>Couscous</b> Breng het water met zout aan de kook en giet dit op de couscous. Dek af met folie en laat dit 10 minuten op een warme plaats staan. Maak de couscous los met een vork en laat de couscous wat plakken met boter en kippenbouillon en voeg de grof gemalen peper toe.
8 150g 50g	16 300g 100g	Mulfilets (60g p.p) Garnalen Zeekraal	<b>Mul</b> Maak de filets schoon en graatvrij. Brand de huidkant met een gasbrander. Bestrooi met zout en peper en gaar de filets in de oven van 70 graden tot ze glazig zijn. Of pocheer ze in een dun laagje bouillon zodat de huid niet nat wordt. Maak de zeekraal schoon.
			<b>Afwerking</b> Maak met een ring een taartje van de couscous. Spuit hier stippen pastinaakpuree op en steek hier de garnalen en de zeekraal in. Leg de mul ernaast. Als laatste het kokosschuim met de staafmixer opschuimen en op het bord scheppen.
			<b>Serveertip:</b> Maak de borden op in een diep bord, serveer uit en schenk "boven" aan tafel de kokosschuim (jus) erbij

## Hertenfilet met dadel-labneh, bramen en pinda's

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
500g 2el 2el snuf	1000g 4el 4el	Griekse yoghurt 10% dadelsiroop granaatappel-melasse zeezout	<b>Labneh</b> Doe de yoghurt, de dadelsiroop en de graatappel-melasse met wat zeezout in een kom en klop glad. Giet de yoghurt in een met een kaasdoek beklede zeef en bind de doek samen tot een bolle zak. Laat dit in de zeef boven een kom hangen zodat de yoghurt kan uitlekken.
200ml 150ml 150ml 100g 150g	400ml 300ml 300ml 200g 300g	rode wijn port rode wijnazijn suiker diepvries bramen	<b>Bramensaus</b> Doe de rode wijn, de port, de wijnazijn en de suiker in een pan en laat 18 tot 20 minuten inkoken tot de saus dik is en glanst. Doe de bramen in de saus en laat 2 minuten koken tot en vloeibare jam. Laat de saus afkoelen.
2el 3el 1,5el	4el 6el 3el	jeneverbessen grof zeezout grof gemalen zwarte peper	<b>Jeneverbessenzout</b> Controleer of er nog jeneverbessenzout is! Anders maak het volgens dit recept en bewaar wat overblijft in een potje voor de volgende groep. Maal de jeneverbessen met het zout in een koffiemolen tot een zanderige textuur. Meng met de peper.
25g 60g 40g	50g 120g 80g	cacaonibs ongezouten geroosterde pinda's stengember fijngehakt	<b>Pindacrumble</b> Rooster de cacaonibs 5 minuten in de oven of in een pan. Hak de pinda's fijn en meng met de afgekoelde cacaonibs en de gember.
800g 80g 5 5 4	1600g 160g 10 10 8	hertenfilets boter takjes tijm takjes rozemarijn tenen knoflook	<b>Hertenfilets</b> Dep de filets droog en bestrooi rijkelijk met het jeneverbessenzout. Bak de filets bruin in wat olie en voeg de boter, de tijm, rozemarijn en de knoflook toe. Bedruip het vlees met de boter tot de filets de gewenste gaarheid hebben bereikt (kerntemperatuur ca 50 gr, het vlees gaart nog verder door!) Laat het vlees rusten en snijd het in plakken
16 1	32 2	verse bramen bakjes basilicumcress	<b>Afwerking</b> Leg een dikke veeg labneh op de borden. Bestrooi met wat crumble. Leg plakken vlees hierop en lepel er wat bramensaus over. Hierop nog wat crumble. Garneer met bramen, doormidden gesneden, en wat cress.

**Amarena-ijs met chocomouse**

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
			<b>Roomijs</b>
2 st 300ml 200ml 60 g 100 g	4 st 600ml 400ml 120 g 200 g	Vanillestok Melk Slagroom Eidooier Suiker	Schraap de vanillestokjes leeg en doe het schraapsel en de stokjes in de melk. Breng de melk met de vanille en de slagroom aan de kook. Laat niet doorkoken!! Klop het eigeel en de suiker samen in een bekken totdat de kleur licht geel is en de consistentie schuimig. Giet het melk-slagroom mengsel over de eidooier en blijf goed kloppen met een garde. Zet het au bain marie op het vuur en verwarm het tot een custard (ca.80graden) LAAT HET NIET KOKEN! Laat het afkoelen en doe het in de ijsmachine. Als het ijs klaar is en uit de machine is geschept voeg je de kersensiroop en kersen toe en draai het niet te veel door het ijs ( marmer look). Zet het in de vriezer.
400 g	800 g	Amarena kersen	
100 g 150 g 2.5 bl 250g	200 g 300 g 5 bl 500g	Room Chocolade Gelatine Geklopte slagroom	<b>Chocomouse</b> Verwarm de room en de chocolade. Voeg de geweekte gelatine erdoor en laat afkoelen. Spatel de geslagen room erdoor en doe het in een spuitzak of gebruik een quenelle lepel. Zet in de koeling.
200 g 30 g 125 g 50 g 5 g 1a2 dr	200 g 30 g 125 g 50 g 5 g 1a2dr	Water Pedro Ximenez sherry Azijn Citroensap Suiker Agar agar kleurstof	<b>Ximenez gel</b> Alle ingrediënten opkoken, Agar toevoegen. Laat het even doorkoken en koel het af. Mix het met de staafmixer tot een gladde massa. Voeg eventueel aan de helft rode kleurstof en aan de andere helft groene kleurstof toe. Doe de geleï in een spuitzak of knijpfles.
60 g 100 g 50 g 50 g 5 g	120 g 200 g 100 g 100 g 10 g	Boter Witte basterd suiker Ahornsiroop Bloem Maizena Zout Kaneel	<b>Klets koppen</b> Verwarm de oven voor op 175 gr. Hak de noten fijn Smelt de boter. Doe de basterdsuiker en de siroop er bij en laat het smelten. Voeg de bloem en maizena toe en klop het goed door. Voeg een snufje zout en kaneel toe. Leg een vel bakpapier op een bakplaat. Maak met de onderzijde van de lepel kleine rondjes beslag op de bakplaat.(of doe beslag in spuitzak en spuit kleine bolletjes) Strooi de noten er over en zet het 7 a 8 min. in de oven. Laat afkoelen. (in de kleine oven kunnen max 6 klets koppen op een plaat; het beslag loopt enorm uit!) Als je de klets koppen uit de oven haalt en gelijk om een rol vouwt, kan je er bijv bakje van maken
50 g	100 g	Pistachenoten	<b>Afwerking</b> Maak een mooie compositie van de diverse onderdelen.

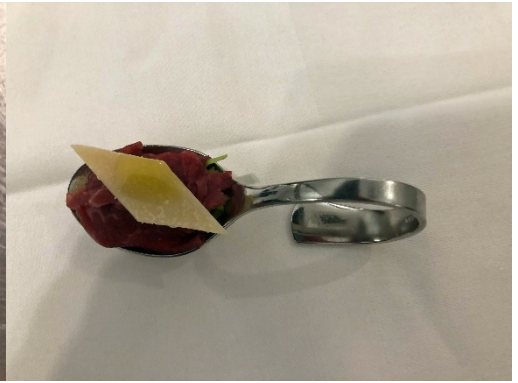




**1. Caprese, anders**



**2. Amuse Coquille**



**3. Carpaccio bonbon**



**4. Spruitjessoep met eend**



**5. Rode mul met couscous, kokos**



**5. Hertenfilet, dadel-labneh, bramen, pinda's**



**6. Amarene-ijs met chocomouse**

