

Maandmenu



Februari 2018

Wintersportmaand

Bloedworstpakketje met gekarameliseerde appel

Kastanjesoep

Zeller rookvis

Gevulde schweinebraten, mierikswortel-pruimensaus, canederli,
sperziebonen

Glühweintaart met rozemarijn- en kruidnagelijs

Mokka

Aardappel-bloedworst pakketjes met gekarameliseerde appel

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
150g 250g	300g 500g	Aardappelen fijne bloedworst/ Livar bloedworst	<p>Vulling</p> <p>Schil de aardappelen, kook ze gaar. Verwijder het vel van de bloedworst en snijd in kleine stukjes. Maak de aardappelen klein (prakken met vork) en meng met de bloedworst. Maak op smaak met Kalahari-zout of vergelijkbaar en peper.</p> <p>Eventueel te gebruiken kruiden om meer op smaak te maken: korianderpoeder, piment, mosterdzaad.</p>
1	2	Loempiavellen ei	<p>Driehoekjes maken</p> <p>Snij repen van ca 8 x 24 cm van het loempiavel (1 reep = 1 pakketje). Houd de vellen goed vochtig onder een natte theedoek. Smeer de repen in met losgeklopt ei. Vouw er driehoekjes van.</p> <p>Zie https://www.youtube.com/watch?v=GevNhsI877A</p> <p>Maak 2 pakketjes per persoon.</p>
3 50g 50g 2 1	6 100g 100g 4 2	Appels Gehakte walnoten Boter eetl honing tl kaneel	<p>Gekarameliseerde appel</p> <p>Meng de kaneel door de honing. Was de appelen, steek het klokhuis eruit en snijd er dunne partjes van (snijmachine stand 15). De appel met de boter zachtjes laten bakken en de honing toevoegen. De gehakte walnoten erbij voegen. Laten glaceren.</p>
3 2 2	6 4 4	Radicchio sla eetl walnootolie eetl koolzaadolie eetl witte balsamico walnoten	<p>Afwerking</p> <p>De pakketjes kunnen gefrituurd worden of op een bakplaat in de oven (200 gr), baktijd ca 20 min.</p> <p>Maak een dressing van de oliën en azijn. Dresseer wat sla op het bord en garneer met appel en nog wat losse walnoten.</p>

Kastanjesoep

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
1el 1 2 2 2 1 500gr 1.5ltr 200ml	2el 2 4 4 4 2 1kg 3 ltr 400ml	Boter Teen knoflook Uien Stengels bleekselderij Grote aardappels Laurierblad Kastanjes Groentebouillon Kookroom	<p>Soep Snipper de ui, snijdt de bleekselderij in stukjes en de knoflook in plakjes. Fruit deze in de boter tot ze zacht zijn maar nog net niet verkleurd. Schil de aardappels en snijd ze in blokjes, voeg deze toe. Voeg de kastanjes toe, houd er 8 apart! Voeg de bouillon toe. Voeg het laurierblad toe. Laat dit 30 minuten zachtjes koken. De aardappelblokjes moeten nu zacht zijn. Haal het laurierblad eruit en pureer de soep met de staafmixer. Roer de kookroom erdoor en breng op smaak met zout en/of peper. Verkruimel de bewaarde kastanjes en strooi deze over de soep bij het presenteren.</p>
3 1	6 2	Plakken bladerdeeg Eieren Geraspte kaas Provinciale kruiden	<p>Stengels Verwarm de oven voor op 180 graden. Ontdooi de plakjes bladerdeeg op het aanrecht. Snijd elk plakje bladerdeeg in 8 stroken en leg die op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk iedere strook met losgeklopt ei en strooi er naar smaak kruiden, zaden (karwijzaad en korianderzaad, net wat je in huis hebt), een beetje grof zout of kaas over. Zet het bakblik in de oven en bak ze in 12-15 minuten gaar en krokant.</p>

Zeller Rookvis

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
250 g 1 st 25 g 25 ml 2 st 125 ml	500 g 2 st 50 g 50 ml 4 st 250 ml	Gerookte forel Citroen Koude boter klontjes Cognac Blad gelatine slagroom Zout Witte peper	<p>Gerookte vismousse</p> <p>Week de gelatine in koud water. Snijd de forel in stukken. Neem de zeste van één citroen. De forel met de citroenzeste en de boter in de keukenmachine mixen. Op smaak brengen. Citroensap en de Cognac in een pan verwarmen. De gelatine er in oplossen. Snel koelen in koud water. Klop de slagroom stijf en op smaak brengen met zout en peper. N.B. neem hiervan ½ / 1 eetlepel voor de zalmtartaar bereiding.</p> <p>Meng de vismassa door de slagroom en voeg er het koude gelatinemengsel aan toe.</p> <p>Bekleed de vorm met keukenfolie.</p> <p>Vul de vorm met de mousse en zet deze weg in de koeling (2 uur)</p>
200 gr 40 gr 1 tl 1½ el 1½ el ½ el	400 gr 80 gr 2 tl 3 el 3 el 1 el	Gerookte zalm Creme fraiche Dille gehakt Ui fijn gehakt Augurk brunoise Geklopte slagroom Zout Witte peper	<p>Zalmtartaar</p> <p>Snijd de zalm in kleine stukjes</p> <p>Alle ingrediënten toevoegen en voorzichtig mengen.</p> <p>Breng op smaak.</p>
1 el ½ el 1 el 1 el ½ el 50 ml	2 el 1 el 2 el 2 el 1 el 100 ml	Dragon mosterd Dijon mosterd Water Honing Witte wijnazijn Olie extra virgine	<p>Mosterdhoningsaus</p> <p>Alle ingrediënten mengen BEHALVE de olie.</p> <p>Voeg tijdens hard kloppen langzaam de olie toe totdat een mooie saus ontstaat.</p>
		Takjes dille	<p>Afwerking</p> <p>Doe de zalmtartaar op een amuselepel. Leg er een plak forelmousse bij en garneer met wat mosterdhoningsaus en dille.</p>

Gevulde schweinebraten met mierikswortel-pruimensaus, canederli en sperzieboontjes

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
1kg 1	2kg 2	varkensrug licht zure appel (Elstar)	<p>Varkensvlees Verhit de oven op 180 graden. Maak een opening om de varkensrug te vullen.(vlinder) Snij de pruimen in stukjes. Schil de appels en snij er stukjes van. Meng de pruimen en appels met paneermeel, witte port en peper en zout. Gebruik dit mengsel om de rug te vullen. Zorg dat het vlees goed dichtgebonden wordt met slagerstouw. Verwarm de bouillon. Bestrijk het vlees, binnen en buitenkant ruim met mosterd. Snij de ui in stukjes en bak het vlees en de ui aan in een pan, zet deze in de oven of neem een ovenschaal. Giet de bouillon erover. Bedruip het stuk vlees regelmatig en gaar het tot een kerntemperatuur van 56 graden (steek de thermometer in het vlees en niet in de vulling!). Dit zal ca 1,5 uur duren. Zet na 15 minuten de oventemperatuur terug naar 100°C. Het braadvocht gebruiken voor de saus.</p>
125g	250g	gedroogde pruimen (gereed voor gebruik)	
2el	4el	grof paneermeel	
4el	8el	witte port	
1	2	ui	
1el	2el	mosterd	
3el	6el	olie	
250ml	500ml	vleesbouillon	
1el	2el	aardappelmeel	
4el	8el	melk	
70g	140g	Gedroogde pruimen (zonder wellen)	<p>Pruimen-mierikswortelsaus Maak een pruimenmoes door de pruimen met wat water (alles moet onder staan), kaneel, citroenschil en 1 el honing aan de kook te brengen. Laat 10 min zachtjes trekken. Verwijder de kruiden en pureer met een staafmixer Kook het braadvocht iets in, rasp de mierikswortel er boven. Roer vervolgens de pruimenmoes erdoor.</p>
3 cm	6 cm	Stuk mierikswortel	
400g 16	800g 32	Sperziebonen Katenspek plakjes	<p>Sperziebonen in spek Maak de sperziebonen schoon en kook ze kort. Omwikkel ze met 2 plakjes katenspek en leg ze in een ovenschaal. Ca. 10 min voor uitserveren in de oven (180 graden) warm maken en spek knapperig laten worden.</p>
250g 100g 2	500g 200g 4	Oud wit brood Italiaans spek (plak) Eieren	<p>Canederli Snij het brood in blokjes van ½ cm. Snipper de ui en hak de peterselie fijn. Snij het spek in blokje van 2-3 mm Bak de ui met de boter glazig. Voeg dan de spek toe bak 2 min en zet apart om af te koelen. Doe het brood in een kom, voeg spek en uien toe. Klop de eieren en voeg eveneens toe. Daarna de melk, peterselie en wat zout en peper. Meng het door elkaar en laat <u>15-20 min rusten</u>. Voeg de bloem toe en meng er doorheen. Nu moet je er ballen van kunnen maken (2pp, middelste ijsknijper). Laat de ballen 15 minuten drogen in de oven op 100°C Kook water met zout. Pocheer de ballen 15 min in <u>zeer zacht kokend</u> water. Uit het water halen en warm door de geraspte Parmezaan rollen.</p>
250ml	500ml	Melk	
1el	2 el	Ui, gesnipperd	
1 el	2el	Boter	
2el	4 el	Peterselie	
30g	60 g	Bloem	
50g	100g	Geraspte Parmezaan	
			<p>Afwerking Snij plakken Schweinebraten, garneer met de saus, canederli en bundeltje sperziebonen.</p>

Glühweintaart met rozemarijn- of kruidnagelijs

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
	50 g 100g 200 ¼ 2g	Witte basterdsuiker boter bloem ei bakpoeder zout citroenrasp	<p>Deeg Van dit deeg maak je 1 taart van 26 cm! Voldoende voor 16p tenzij je grotere stukken wil, dan 2 taarten maken! Meng basterdsuiker, ei, citroenrasp en zout. Meng vervolgens de bloem en bakpoeder erdoor. Wikkel het deeg in plasticfolie en laat in de koelkast ca. 45 min rusten.</p>
	250ml 1 2 1 3 1 400g 300g 250g	rode wijn kaneelstok steranijs vanillestok gespleten kruidnagel sinaasappel cranberry's lichtbruine basterdsuiker rodebessengelei	<p>Cranberryvulling Verwarm de wijn met het kaneelstokje, de steranijs, vanille, kruidnagels en de rasp en het sap (180 ml) van de sinaasappel. Laat dit 15 minuten zachtjes koken. Verwijder de specerijen. Voeg de cranberry's, de suiker en de gelei toe. Laat 45 minuten zachtjes koken onder af en toe roeren tot je een dik mengsel hebt en de cranberry's uiteen vallen.</p>
	60g 45g 120g	boter lichtbruine basterdsuiker bloem	<p>Kruimellaag Wrijf bloem en boter in een kom tot het op fijn broodkruim lijkt. Spatel de suiker erdoor en zet koel weg tot gebruik.</p>
			<p>Afwerken taart Rol het deeg uit tot een lap van 5 mm dik en bekleed de springvorm (26 cm doorsnee). Prik gaatjes en zet terug in de koelkast.</p> <p>Verwarm de oven op 180 C. Bekleed het deeg in de taartbodem met bakpapier en vul met bakbonen en bak dit 12 minuten. Verwijder bonen en papier en bak de taart nog 10 minuten. Schenk de cranberrysaus op de bodem en strooi de kruimeltopping op de taart. Bak de taart 20 minuten en laat afkoelen.</p>
150g 200ml 300ml 180g 20 2	300g 400ml 600ml 360g 40 4	Suiker slagroom melk eidooier kruidnagels of takjes rozemarijn	<p>Rozemarijn- of kruidnagelijs Breng room, melk, naar keuze rozemarijn of kruidnagels aan de kook. Laat dit op laag vuur met deksel op de pan trekken. Rozemarijn 10 minuten. Kruidnagels 15 minuten. Roer de eidooiers met de suiker in wat koude melk los. Breng het melkmengsel weer aan de kook en giet dit al roerend bij de eiermassa. Verwarm dit onder voortdurend roeren tot 82 graden. Zeef het en koel snel terug. Bij het rozemarijnijs kan wat zeer fijn gesneden rozemarijn worden toegevoegd. Draai dit tot ijs</p>



1. Aardappel-bloedworst pakketjes



2. Kastanjesoep



3. Zeller rookvis



4. Gevulde schweinebraten mit beilagen



5. Glühweintaart met rozemarijn- en kruidnagelijs