

Maandmenu



Maart 2018

Selectie van Hanos en Sligro

Geitenkaas in as met radicchio en peterselieroom

Wortel sinaasappelsoep

Structuren van bloemkool met gamba's

Zoetzuur konijn op Italiaanse wijze

Pistachesoufflé frambozencoulis en chocolade ijs

Mokka

Geitenkaas in as met radicchio en peterselieroom

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
100g 375ml 1,5 el ½ 160g 2 el 3 1,5el 1,5el 75ml	200g 750ml 3 el 1 320g 4 el 6 3el 3el 150ml	Belugalinzen Groentebouillon Boter Krop radicchio Rol geitenkaas cendrée Zwart maanzaad teen zwarte knoflook witte wijnazijn donkere sojasaus druivenpitolie	<p>Geitenkaas Snij de radicchio in fijne reepjes. Was de belugalinzen (weken meestal niet nodig). Breng ze aan de kook in de groentebouillon. Voeg de boter toe en kook de linzen in circa 25 minuten gaar. Giet af en schep de radicchio door de warme linzen. Snij de kaas in plakken van ca 20 gr. Druk de snijkanten van de geitenkaasjes in het zwarte maanzaad, zodat de bovenkanten mooi grijs-zwart worden. Hak de knoflook fijn en maak met een staafmixer een dressing van de zwarte knoflook, witte wijnazijn, sojasaus en druivenpitolie.</p>
150g 40g	300g 80g	zwarte kalamata olijven zonder pit ongepelde amandelen	<p>Olijvenaarde Droog de olijven drie uur in een oven op 100°C. (moet vooraf gebeuren, dus drogen voor de volgende kookgroep). Rooster de amandelen in een droge koekenpan. Maal de olijven met de amandelen fijn tot 'aarde' in de blender.</p>
200g 225ml	400g 450ml	bladpeterselie room snufje zout	<p>Peterselieroom Hak het peterselieblad plus de stelen grof. Verhit de peterselie 5 minuten in de room op laag vuur. Pureer het mengsel, met de kleine kom van de keukenmachine. Giet door een fijne zeef en laat goed uitlekken.</p>
			<p>Afwerking Lepel een spetterpalet van peterselieroom op het bord. Leg hier de radicchio op, schep er wat van de olijvenaarde in, druppel er een beetje zwarte-knoflookdressing over en plaats er een geitenkaasje bovenop.</p>

Sinaasappel-wortelsoep

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
2el 4 2 2tl 1liter 4 2	4el 8 4 4tl 2liter 6 4	olijfolie uien gesnipperd bossen wortel gemalen koriander groentebouillon sinaasappels pakje minimaïskolfjes	<p>Soep Fruit de ui in de olie, voeg wortel, mais in plakjes gesneden (houd een kwart van de plakjes apart) en de koriander toe en fruit nog 10 minuten. Voeg de bouillon toe en laat 15 minuten zachtjes koken. Rasp de schil van 2 (4 bij 16 pers.)sinaasappels en pers alle sinaasappels uit. Schenk de rasp en het sap bij de soep en pureer de soep. Denk er om: niet zeven, het wordt een dikke soep.</p>
1 300ml 140g 1 1 1 2el	2 600ml 280g 2 2 2 4el	sinaasappels rode bietensap maisplakjes krabvlees bakje Daikoncress bakje Boragecress bakje Atsinacress olijfolie	<p>Garnering Kook de achtergehouden plakjes mais in 3 minuten gaar in het bietensap. Giet af in een zeef, spoel goed en laat afkoelen. Meng de maisplakjes met de cressen en het krabvlees. Pers de sinaasappels uit en maak van het sap met de olie, zout en peper een dressing. Doe de salademix in een metalen kom en giet de dressing er overheen. Even omscheppen. Voor serveren de salade uit laten lekken in een zeef.</p>
			<p>Afwerking Serveer de soep warm, een flinke pollepel p.p. in een kom, met een smalle "reep" krabsalade op de soep. Zet de kom op een bord met een "reep" krabsalade van circa 2 el. Gebruik van de pantry boven is aan te bevelen.</p>

Structuren van bloemkool met Gamba's

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
125	250g	Roomboter	<p>Beurre Noisette Laat de boter zachtjes smelten onder voortdurend roeren. Laat de melkbestanddelen op de bodem langzaam bruin worden (niet zwart!) De smaak wordt nu nootachtig. Zet weg.</p>
½ 1 150ml 200ml	1 2 300ml 400ml	Gele bloemkool Witte bloemkool Room Bietensap	<p>Bloemkool Snijd van de helft van de witte bloemkool kleine roosjes en kook ze beetgaar in de bietensap zodat ze paars kleuren. Neem voordat het vocht kookt een stuk paarse bloemkool eruit en rasp voor de garnering. Snijd de gele bloemkool kleine roosjes en bak deze zachtjes in de beurre noisette beetgaar. Druppel een beetje van de beurre noisette over de paarse bloemkool.</p> <p>Kook de witte bloemkool gaar en draai deze glad in de keukenmachine. Voeg de room toe. Breng op smaak met wat zout.</p>
32	64	Hazelnoten	<p>Hazelnoten Rooster de hazelnoten in een hete pan. Hak deze grof.</p>
200g	400g	Beukenzwammen	<p>Beukenzwammen Maak de beukenzwammen schoon. Bak deze aan in wat boter.</p>
16	32	Gamba's (16/20) gepeld	<p>Gamba's Maak de Gamba's schoon. Bak deze aan in wat boter.</p>
		Restje cress	<p>Presentatie. Leg op het bord een streep van de bloemkoolpuree. Leg hierop de roosjes. Schik de Gamba's er tussen en strooi wat rasp er over en wat gehakte hazelnoot.</p> <p>Drapeer de beukenzwammen tussen de Gamba's en de roosjes. Schep er een lepel beurre noisette overheen. Eventueel afmaken met wat cress (b.v. Atsina, Sakura of Rucola Cress).</p>

Zoetzuur konijn op Italiaanse wijze

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
8 4 4 2 4 1 1,4 l 4 el	16 8 8 4 8 2 2,1 l 8 el	Konijnenbouten Uien Knoflooktenen Stengels bleekselderij Citroenen Bosje salie Wildfond Suiker	<p>Konijn Bestrooi de konijnenbouten met versgemalen peper en zout en wentel ze door de bloem. Braad de delen circa 10 minuten aan in olie tot ze bruin zijn en deels gaar. Haal uit de pan. Snipper de ui, snijd de knoflook fijn, snijdt de bleekselderij in stukjes. Haal van 2/4 citroenen de schil eraf en bewaar voor de Gremoulata en snijd alle citroen in 8 partjes. Voeg eventueel nog wat olie toe en bak de ui, knoflook en bleekselderij in het braadvocht. Doe de wildfond, citroenparten, helft van de salieblaadjes en suiker erbij en breng tegen de kook. Voeg de konijndelen toe en gaar het konijn circa 90 minuten in een oven van 130°C. Haal het gare vlees en de citroenparten (bewaren) uit de saus. Houd het vlees warm.</p>
100gr 100gr 80gr 100ml	200gr 200gr 160gr 200ml	Amandelmeel Rozijnen Pure chocolade (70%) Marsala	<p>Saus Zeef het kookvocht en breng de saus (stoofvocht) aan de kook en laat 10 minuten inkoken. Roer het amandelmeel, de marsala, de rozijnen en pure chocolade door de saus. Laat nog 5 minuten zachtjes koken tot de saus goed bindt</p>
2 2 2 300g 1 l	4 4 4 600g 2 l	Mespunt safraandraadjes Glazen witte wijn Sinaasappels Risottorijst Gevogelte bouillon boter	<p>Risotto Week voor de sinaasappel-saffraanrisotto de saffraan in de witte wijn. Rasp een kwart van de sinaasappelschil, pers het sap eruit en roer de rasp erdoorheen. Fruit de sjalot in wat boter en voeg de rijst toe. Bak even mee en schenk de saffraanwijn en het sinaasappelsap erbij. Kook de risotto al roerende gaar met de gevogeltebouillon</p>
1 2 el 2	2 4 el 4	Knoflookteen Bladpeterselie Citroen (zeste)	<p>Gremoulata Meng voor de gremoulata de fijngehakte knoflook, fijngehakte bladpeterselie, de fijngehakte schil en de fijngehakte citroenzestes door elkaar</p>
1	2	Bosjes salie	<p>Salie Bak de salieblaadjes in een beetje olie tot ze krokant zijn. Laat uitlekken op keukenpapier</p>
			<p>Afwerking Serveer de konijnenbouten met flink wat saus, de sinaasappel-saffraanrisotto, gestoofde citroenparten, gremoulata en gebakken salie</p>

Pistachesouffle met chocolade ijs en frambooscoulis			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
375ml 1 3 125g 30g 120g beetje 30g 6	750ml 2 6 250g 60g 240g 60g 12	Melk Vanillestokje Eierdooiers Fijne kristalsuikers Maizena Pistachenoten, gepeld/ongezouten Boter om in te vetten Pure chocolade Eiwitten	<p>Pistachesouffle Verwarm de melk met vanillestokje. Laat 20 min trekken en verwijder vanillestokje, schraap merg eruit, doe terug in melk. Klop eierdooiers met de helft van de suiker tot luchtige massa, voeg maizena toe en giet melk erbij. Breng massa al roerend aan de kook, 1 min doorkoken, goed roeren. Schep de crème uit de pan en doe in koude schaal. Bestrooi met wat suiker. Verwarm oven op 190 gr. Maal de nootjes fijn en meng ze door de crème. Vet de soufflevormpjes in met boter en bestrooi de binnenkant met suiker. Klop de eiwitten in een vetvrije kom, voeg de rest van de suiker langzaam toe en klop door tot er stijve pieken ontstaan. Schep een kwart van de eiwitten door de crème en spatel vervolgens de pistachemix snel door de rest van het eiwit en spatel dit bij de crème. Verdeel het soufflebeslag over de vormpjes Zet de souffles in de oven. Verlaag de oventemperatuur naar 170gr en bak ze in 20 min gaar. Bekijk ook voor tips: https://www.bbcgoodfood.com/videos/techniques/how-make-souffles</p>
400g 100g 0,5		Frambozen (diepvries) Poedersuiker Sap van citroen	<p>Frambozencoulis Vruchten wassen en goed laten uitlekken Mix vruchten samen met het citroensap en suiker even tot een enigszins vloeibare puree.</p>
25g 55g 30g 50g 335ml 30g 0,5g 1g 25g 60g	50g 110g 60g 100g 670ml 60g 1g 2g 50g 120g	pure chocola 70% slagroom dextrose eidooier volle melk melkpoeder zout piment cacaopoeder suiker	<p>Chocolade ijs Hak de chocolade fijn en doe dit samen met de room in een kom. Doe de dextrose en de eidooier in een kom en klop dit luchtig. Doe melk, melkpoeder, zout, piment, cacaopoeder en suiker in een pan. Roer goed door met een garde en verwarm dit tot 85 graden. Giet een kwart bij het eimengsel en klop goed door. Giet dit vervolgens terug in de pan en verwarm dit tot 85 graden. Giet dit mengsel bij de chocola met slagroom. Roer het tot de chocola gesmolten is. Laat de compositie afkoelen tot kamertemperatuur en draai het tot ijs.</p> <p>Serveren Serveer de soufflé met chocolade ijs en de coulis als garnering</p>



1. Geitenkaas in as met radicchio



2. Sinaasappel-wortelsoep



3. Structuren van bloemkool met gamba's



4. Zoetzuur konijn op Italiaanse wijze



5. Pistachesouffle frambooscoulis chocoladeijs