

Maandmenu



Mei 2018

Voorjaar

Tataki van (geiten)lam

Aspergevelouté

Bavarois met langoustines en asperges

Poussin met salie en citroen, krokant gebakken zwezerik, kroketjes
van raapsteelstampot en raapsteelstampot

Rijstebrij van Joris Bijdendijk

Mokka

| Tataki van (geiten)lam | | | |
|---|---------------------------------------|--|--|
| 8p | 16p | Benodigdheden | Bereidingswijze |
| 250g 100ml 1 20g 2 | 500g 200ml 2 40g 3 | (geiten)lamsfilet sojasaus teentje knoflook verse gember limoen | (Geiten)lam Maak een marinade van het sap van de limoenen, sojasaus, geperste knoflook en geraspte gember. Rasp de schil van 1 limoen en bewaar voor later. Leg de filet hier in en laat marineren tot het moment van afbakken. |
| 1 150ml | 2 300ml | grote ui tempurameel melk | Gefrituurde uiringen Pel de ui en snijd in grove ringen (2 pp). Week ze een half uur in een bodempje melk om de smaak wat te verzachten. Verhit de frituurolie tot 180 °C. Maak het tempurabeslag klaar met ijskoud water, om klontjes te voorkomen. Roer niet te lang. Neem de uiringen uit de melk, haal ze door het tempurabeslag en frituur ze goudbruin. Laat ze uitlekken op papier. |
| 100g 250g 1 0,5 2 1 1/2 30ml 30ml | 200g 500g 2 1 3 2 1 | sperziebonen kerstomaatjes bosje waterkers bosje platte peterselie eieren ansjovisfilet tl mosterd olijfolie druivenpitolie | Groentegarnering Spoel de waterkers, de tomaatjes, de boontjes en de peterselie en laat uitlekken. Kook de boontjes beetgaar in licht gezouten water en laat uitlekken. Halveer de tomaatjes. Hussel alle groenten door elkaar. Kook 1 of 2 eieren in 3 minuten zacht in een pan met water. Plet de eieren fijn met een vork en doe samen met het resterende eitje, de ansjovisfilets en de mosterd in een maatbeker. Mix en leng aan met een mengsel van druivenpitolie en olijfolie, half om half, tot een smeuijge mayonaise. Kruid met peper en zout. |
| 1el 8 1el | 2el 16 2el | sesamolie bamboeprikkers sesamzaad groen, wit, zwart | Afwerking Droog de filet en bak in sesamolie rondom bruin. Snij in mooie blokjes en prik er een stokje door. Dip het vlees in sesamzaad en maak af met wat limoenrasp. Leg op het bordje wat groentegarnituur met de uiringen en wat mayonaise. |

| Aspergevelouté | | | |
|-----------------------|------------------------|---|---|
| 8p | 16p | Benodigdheden | Bereidingswijze |
| 750 g 1 L 300ml | 1.5 kg 2 L 600ml | Asperges Groentebouillon Warm water | <p><i>Houd deze soep zo wit mogelijk!</i></p> <p>Velouté Maak de asperges schoon en bewaar de schillen. Houd 1 dunne mooie asperge per persoon apart. (garnering) Snijd van deze asperges ongeveer 5 cm van de onderkant af en gebruik in de soep. Snijd van 2 asperges per persoon 7 cm van de kop af en geef dit aan het tussengerecht. Ruil het voor konten. Snijd de rest van de asperges in stukjes. Kook de schillen in de groentebouillon, voeg tijdens het koken een hoeveelheid warm water toe</p> |
| 2 1 150ml | 4 2 300ml | Zoete uien Prei Room | <p>Snijd de ui in stukjes. Snijd de prei in schijfjes. Zet de aspergestukjes, ui en prei even aan in een pan met wat boter. Zeef de bouillon en giet dit bij de asperge, ui en preimengsel. Laat dit 20 minuten zachtjes koken. Kook de hele asperges een paar minuten mee. Ze moeten zeker niet knikken. (al dente) Neem ze uit de soep en koel ze af onder koud water Pureer de soep met een staafmixer. Zeef de soep door de fijne zeef. Roer er de room doorheen.</p> |
| 100 g 8 | 200 g 16 | Gerookte zalm Satestokje of bamboeprikker | <p>Zalmspies Snijd de zalm in stukjes en rijg deze aan een prikker.</p> |
| 2 el | 4 el | Bieslook | <p>Opmaak. Maak de soep warm en schenk de soep in een whiskyglas. Zet er de hele asperge in. Snijd de bieslook fijn en doe er wat bieslook overheen. Leg de prikker over het glas boven de soep.</p> |

Bavarois van Langoustines en Asperges

| 8p | 16p | Benodigdheden | Bereidingswijze |
|---------|---------|--|--|
| 24 | 48 | Langoustines (schoon gewicht 430/860 gr) | Langoustines en evt aangevuld met gamba's Snijd van 16 of 32 langoustines de koppen er af zodat ze op een bord met de neus omhoog kunnen staan. Maak de langoustines schoon en zet apart. |
| 500 ml | 1 L | Water | Fumet |
| 1 | 2 | Ui | Doe het afval van de langoustines in een pan met water. Snij de ui, peterselie en champignons klein en voeg met de wijn toe. |
| 10 g | 20 g | Peterselie | Doe er enkele druppels citroensap een beetje zout en peper bij |
| 20 g | 40 g | Champignons | en laat het 20 tot 30 minuten zachtjes koken. |
| 40 ml | 80 ml | Citroensap | Zeef het. |
| (300ml) | (600ml) | Droge witte wijn | <u>NB Voor de snelheid gebruiken we op de kookavond kant en klare fumet</u> |
| | | Fumet (kant en klaar) | Pocheer de schoongemaakte Langoustine staartjes in de fumet. En snijd ze klein. Bewaar de fumet. |
| 32 st | 64 st | Asperges | Asperges Maak de asperges schoon. Snij 7 cm lange koppen eraf. Kook ze samen met de andere koppen die je krijgt van de soep, al dente. Ze mogen niet doorbuigen. Snij deze koppen over de lengte door midden. De andere stukken asperge worden klein gesneden en separaat eveneens gekookt. |
| 200ml | 400ml | Fumet | Bavarois |
| 1 | 2 | Gelatine blaadje | Vul de fumet aan tot de aangegeven hoeveelheid. Week de gelatine in koud water. Meng de agar agar door de fumet en verhit tot boven de 80 gr. Smelt de uitgeknepen gelatine blaadjes in de fumet. |
| 3g | 6g | Agar agar | Doe de kleingesneden staartjes, de kleingesneden asperge en de fumet/gelatine in de magimix en pureer het. |
| 200ml | 400ml | Slagroom | Klop de slagroom half stijf |
| 8 | 16 | PVC ringen 8 cm | Doe de puree in een kom en spatel er de half stijf geklopte slagroom zachtjes doorheen. |
| | | | Vul de pvc ring met de bavarois en laat 1- 1,5 uur opstijven. |
| 1 | | prei | Preilint Snij mooie lange linten van de prei en pocheer heel kort. |
| 200ml | 400ml | Slagroom | Saus |
| 100ml | 200ml | Yoghurt | Klop de slagroom half stijf. |
| 25 g | 50 g | Bieslook | Snijd de bieslook fijn. |
| | | | Mengde yoghurt met de half stijve slagroom en de bieslook. |
| | | | Breng op smaak met zout, peper en suiker. |
| 16 | 32 | Kwartelei | Kwarteleieren |
| Wat | wat | Kaviaar | Kook de kwarteleitjes en halveer deze. |
| | | | Beleg de gehalveerde kwarteleitjes met kaviaar. |
| | | Waterkers of veldsla | Afwerking |
| | | | Maak de toren. Leg de halve asperges erom heen en bind ze vast met het preilint. |
| | | | Drapeer de saus om de toren. |
| | | | Zet de koppen naast de toren, leg de kwarteleieren erbij en garneer met wat sla. |

Poussin met salie en citroen, krokant gebakken zwezerik, kroketjes van raapsteelstampot en raapsteelstampot

| 8p | 16p | Benodigdheden | Bereidingswijze |
|---|---|---|--|
| 4 | 8 | Poussin (piepkuikens) | Piepkuikens: Snijd de citroen in plakjes en pluk de blaadjes van de salie. Hak de citroen en de salie fijn. Vul de piepkuikens met de citroen en salie en leg ze op de braadslede en bestrijk ze royaal in met geklaarde boter. Bestrooi met peper en royaal met zeezout en bak ze gaar in een oven van 200 graden in ongeveer 25 a 30 minuten. Laat ze afkoelen en portioneer ze en verwarm ze a la minute in de oven. Portioneer: borsten van het karkas af en poten eraf. Bewaar het braadvocht! |
| 2 8 100ml | 4 16 200ml | Citroenen Takjes Salie Gevogeltefond Geklaarde boter Olijfolie Peper en Zeezout | |
| 1 | 2 | Kalfshartzwezerik ca. 600gram | Kalfshartzwezerik Spoel de schoongemaakte zwezerik 20 minuten onder koud water. Snijd de prei, ui en bleekselderij klein. (grove stukken) Zet de zwezerik met koud water, de prei, ui en bleekselderij op en breng aan de kook. Zodra het kookt van het vuur af halen en in het vocht laten garen. Controleer wanneer de zwezerik goed is, hij moet een klein beetje stevig aanvoelen. Spoel dan koud. Pel de zwezerik en snijd in plakken van ca. 40 gram. Peper en zout ze en haal door de bloem. Bak ze a la minute krokant in geklaarde boter. |
| 1 | 2 | Prei | |
| 1 | 2 | Ui | |
| 1 | 2 | Bleekselderij Bloem Zout Peper Geklaarde boter | |
| 0,3 kg 1,5 50gr 40ml 6el 4 8el 6el 4tl 1/2 | 0,6 kg 3 100gr 75ml 12el 8 16el 12el 8tl 1 | Kruimige aardappels Bossen raapsteeltjes Roquefort Melk Tarwebloem Eieren Panko Mayonaise Mosterd met groene kruiden Rasp van citroen Olijfolie | Kroketjes Schil de aardappels, snijd ze grof en ze op met gezouten water Kook de aardappels in ongeveer 15-20 minuten volledig gaar. Maak ondertussen de raapsteeltjes schoon, was ze goed, verwijder de wortels en snijd 0,5 of 1 bosje grof. Houd de andere 1 of 2 bosjes apart. Stamp de aardappels fijn en druk ze door een pureeknijper of fijne zeef. Verwarm de melk met de roomboter en meng door de puree. Schep er de gesneden raapsteeltjes en de verkruidde roquefort door. Breng eventueel op smaak met zout (niet te veel want de roquefort bevat nogal wat zout) en peper. Zorg ervoor dat de stampot niet te dun is! Schep de stampot in een lage schaal en laat volledig afkoelen op een koele plaats. (niet invriezen!) Zet één schaal met een laagje tarwebloem, één schaal met de losgeklopte eieren en één schaal met een laag panko klaar. Schep kleine bollen of kleine quenelles van de stampot, vorm ze en haal achtereenvolgens door de bloem, het losgeklopte ei en de panko. Herhaal dit paneren nog maals en houd de 'kroketten' apart. Verwarm de friteuse tot 180 °C en frituur de kroketten à la minute mooi goudbruin. Meng de mayonaise met de groene mosterd. Smoor de achtergehouden raapsteeltjes kort in een druppel olijfolie en breng op smaak met citroenrasp, peper en zout. |
| | | | Presentatie Warm het geportioneerde piepkuiken, bak de zwezerik en de kroketjes. Voeg aan het braadvocht de fond en iets olijfolie toe, en laat iets inkoken (dit is de jus). Dresseer het piepkuiken, de kroketjes en de gesmoorde raapsteeltjes en nappeer het vlees met de jus. Leg de zwezerik er bovenop. Leg de mayonaise naast de kroketjes. |

Rijstebrij van Joris Bijdendijk

| 8p | 16p | Benodigdheden | Bereidingswijze |
|--------------------------------------|---|---|---|
| 2 30g 4el 120g 2el | 4 60g 8el 240g 4 el | eidooiers suiker advocaat slagroom opgeklopt advocaat | Advocaatparfait Eidooiers, suiker en 4 cq. 8el advocaat au-bain-marie opkloppen. Wat af laten koelen. Kwart van de geslagen room door het mengsel spatelen. Vervolgens de rest van de slagroom en de 2 cq. 4el advocaat voorzichtig door spatelen. Mengsel in siliconenmal gieten, afdekken en invriezen. |
| 280ml 8 100g 5 4 80g | 560ml 16 200g 10 8 160g | melk limoenblaadjes (djeroek peroet) suiker eidooiers blaadjes gelatine roomboter | Crémeux met limoenblad Gelatine in koud water weken. Melk met de limoenblaadjes aan de kook brengen afgedekt 20 minuten laten trekken verwijder de blaadjes. Eidooiers en suiker opkloppen, wat hete melk toevoegen en dat mengsel weer bij de rest van de melk gieten (familie maken). Op laag vuur al roerend laten binden. Gelatine uitknippen en al roerend toevoegen. De boter in kleine porties doorroeren en het geheel zeven. Verdeel de crémeux over de martiniglazen. Laat opstijven in de koeling. |
| 100g 270ml 70ml 35g ½ | 200g 540ml 140ml 70g 1 | Dessertrijst melk slagroom suiker vanillepeul en merg | Rijstebrij Brenge de melk met de room, het vanillemerg en de peul aan de kook en laat op laag vuur even trekken. Voeg de rijst toe, breng al roerend aan de kook en laat de rijst onder een deksel van bakpapier(cartouche) zachtjes in 20 minuten gaarkoken. Roer regelmatig door en voeg zo nodig wat extra melk toe, het moet lekker smeug zijn. Voeg de suiker toe als de rijst gaar is. Laat, afgedekt met plasticfolie, afkoelen |
| 40g 40g 40g 40g snuf | 80g 80g 80g 80g snuf | bloem witte basterdsuiker zachte roomboter geraspte kokos zout | Kokoscrumble Verwarm de oven voor op 150 graden. Meng alle ingrediënten met de vingers tot een kruimelig deeg. Verdeel dit op een bakplaat en bak het 15 minuten goudbruin in de oven. Schep regelmatig om. |
| 70g 2el 2 el 1 ½ 200g | 140 g 4el 4 el 2 1 400 g | abrikozenpuree suiker water limoen voor het sap vanillepeul en merg gedroogde abrikoos | Abrikozencompôte Snij de gedroogde abrikoos brunoise. Abrikozenpuree, suiker, water, limoensap en vanille aan de kook brengen en het geheel door een zeef over de stukjes abrikoos gieten, afdekken en af laten koelen. |
| 2 200ml 50ml 25g 25ml | 4 400ml 100ml 50g 50ml | blaadjes gelatine melk slagroom suiker vanillelikeur of vanillesiroop(Monin) | Vanilleschuim Week de gelatine in koud water. Breng wat melk met de suiker aan de kook en los de uitgeknepen gelatine erin op en giet dit door een zeef. Voeg de rest van de ingrediënten toe en meng goed. Giet dit in een kidde en laat koud worden. Draai er 2 koolzuurpatronen op. Let op in de kidde kan maar maximaal een halve liter vocht! |
| | | | Opmaak Op de limoencrémeux komt een lepeltje abrikozencompôte (smeug, lauwwarm), dan een schep warme smeuge rijstebrij (voeg zo nodig bij opwarmen melk toe), daarop flink wat kokoscrumble, druk hier in de advocaatparfait en bedek tot slot het geheel met vanilleschuim. |



1. Tataki van (geiten)lam



2. Aspergeveloute



3. Bavarois van langoustines en asperge



4. Poussin, zwezerik, raapsteelstampot



5. Rijstebrij van Joris Bijdendijk