

Maandmenu



April 2019

Pasen

'TapPaas'

Bacon-ei muffin

Variatei

Tomaatje garnalen

Tuinerwtensoep met zalm

Maiskip met maïsstructuren

Op eucalyptusblad gegaarde lamsfilet met voorjaarsgroente

Semifredo met butterscotch

Mokka

Bacon ei muffin

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
8 plak 6 st 2 st 50 g	16 plak 12 st 4 st 100 g	Bacon Eieren Bosui Geraspte kaas	Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet de vormpjes in met een beetje boter. Bekleed de vormpjes met de bacon. Snijd de bosui in dunne ringen. Klop de eieren los met wat zout en peper en roer de bosui er doorheen. Vul de vormpjes met het ei tot net onder de rand. Bak ze ca. 15 min in de oven.

Gevulde tomaat met garnalen

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
8	16	Mini trostomaatjes	<p>Begin met het uithollen van de tomaatjes. Maak voorzichtig een opening aan de bovenkant en haal dan het vruchtvlees uit het tomaatje.</p> <p>Maak nu de vulling door de garnalen in kleinere stukjes te snijden, de dille fijn te hakken en het rode uitje zo fijn mogelijk te snipperen. Houd voor elk tomaatje een paar garnaaltjes over, dan kun je deze bovenop presenteren. Houd ook een beetje dille over.</p> <p>Voeg de dille, ui, garnaaltjes samen en breng om smaak met de yoghurt, mierikswortel en peper en zout. De vulling is nu klaar.</p> <p>Het laatste is de tomaatjes vullen! Garneer met een heel garnaaltje bovenop en een beetje dille.</p>
75g	150g	Garnalen (kleintjes)	
1 el	2 el	Yoghurt	
1 el	2 el	Rode ui	
2 tl	4 tl	Mierikswortel	
5	10	takjes Dille	
		Peper	
		Zout	

Paasvariat'ei'

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
8	16	Eieren	Verwarm de oven voor op 175 graden en zet een brede bakplaat met een vel bakpapier klaar.
2tl	4tl	Geraspte Parmezaanse kaas	Scheidt het eigeel van het eiwit. Zet de hele dooiers voor later gebruik apart, SEPARAAT!!
		Zout	Klop het eiwit stijf in een vetvrije kom, spatel de geraspte parmezaan voorzichtig door het eiwitmengsel.
		Gemalen zwarte peper	Belangrijk: doe dit niet te bruto, want dan valt het schuim van het eiwit in elkaar.
			Schep het mengsel in acht (zestien) gelijke hoopjes op de bakplaat. Zorg voor voldoende ruimte tussen de hoopjes, want na verwarming zullen ze groter worden. Gebruik vervolgens de bolle kant van een lepel om een kleine "deuk" te maken in het midden van elk hoopje eiwit. Leg (voorzichtig) een eigeel in elk hoopje.
			Afbakken: voor een zacht eigeel 4 tot 6 minuten, liever een stevig eigeel 8 tot 10 minuten.
			Afwerken met zout en zwarte peper naar smaak.

Tuinerwtjessoep met munt en gepocheerde zalm

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
3	6	Stengels bleekselderij	<p>Tuinerwtjessoep</p> <p>Breng de bouillon aan de kook. Hak de bleekselderij in plakjes. Hak de bosui in plakjes en bewaar 1/3 deel voor garnering. Bak de selderij en bosui 5 minuten op zacht vuur. Maak de knoflook schoon en snijd deze in dunne plakjes. Zoek van de munt 8 of 16 grote blaadjes uit voor garnering Hak de rest fijn. Voeg de knoflook, munt, suiker, citroensap en 2/3 van de erwtes toe aan de pan. Schenk de hete bouillon erop En laat het 15 minuten zachtjes koken. Pureer de soep en zeef hem. Roer de crème fraiche erdoor. Voeg de rest van de erwtes erbij. Brengen eventueel op smaak met peper en zout. Laat het nog 1 minuut zachtjes koken. Let op: Laat de soep niet nog een hele tijd koken anders wordt het snert.</p>
4	8	Bosuien (witte deel)	
2	4	Teentjes knoflook	
600g	1200g	Tuinerwtjes(diepvries)	
9	18	Takjes munt	
1el	2el	Suiker	
1el	2el	Citroensap	
1,5L	3L	Kippenbouillon	
180ml	360ml	Crème fraiche	
400g	800g	Zalmfilet zonder vel	

Suprême van maiskip met maisstructuren

8p	16p	Benodigdheden	Bereiding
100g 30g 10g 20g 500ml 15g	200g 60g 20g 40g 1l 30g	polenta zwarte olijven peper rood geraspte parmezaan kippenbouillon basilicumblaadjes	<p>Polenta Kook de polenta al roerende 5 minuten gaar in de kippenbouillon. Snij de peper, de basilicum en de olijven fijn en meng dit samen met de geraspte parmezaan door de polenta. Stort dit op een met plasticfolie bekleedde platte bak, zet dit in de koeling.</p>
4 2 25g	8 4 50g	Maïskipsuprêmes bosui basilicumblaadjes	<p>Kip Maak een tunnel in de suprême. Snij de basilicum en de bosui fijn en vul de suprême daarmee. Wikkel dit in plasticfolie en stoom de kippetjes 20 minuten in een pan boven water (stomen) met mandje.</p>
200g 0,5L	400g 1l	Diepvries maïskorrels room	<p>Maïs Kook de maïs gaar in de room, giet af door een zeef en vang de room op. Pureer de maïs en voeg room toe totdat het een mooie sausdikte heeft. Misschien is niet alle room nodig bij het pureren. Zeef de saus.</p>
50g	100g	pofmaïs	<p>Popcorn Maak een laagje olie heet in een hoge pan en voeg de pofmaïs toe. Leg een deksel op de pan. Schud af en toe tot het ploppen van de mais ophoudt. Haal de popcorn uit de pan en breng met zout op smaak.</p> <p>Afwerking Steek rondjes uit de koude polenta en bak ze krokant in wat olie. Laat uitlekken op keukenpapier.</p> <p>Haal de kip uit het plastic, breng op smaak met zout en peper en bak ze 8 a 10 minuten in de oven op 220 graden.</p> <p>Doe wat maïssaus op een bord, snij de kip in plakken en leg een halve suprême pp op het bord. Garneer met popcorn en de polentarondjes, en wat basilicum of bosui.</p>

Op Eucalyptus gegaarde lamsfilet met voorjaarsgroente

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
640g 1 el	1280g 2 el	lamsfilet gedroogde eucalyptusbladeren	<p>Lam Leg de eucalyptusbladeren in een bekken en besprenkel met neutrale olie. Meng met de hand en zorg dat alle bladeren bedekt zijn met olie. Vacumeer de lamsfilet met het eucalyptusblad aan beide zijden en gaar sous vide voor 2 uur op 55°C. Maak nu ook eucalyptusolie (zie volgende blad)</p>
80g ½ el 40g 40g 40g 80g	160g 1el 80g 80g 80g 160g	roomboter kerrie dragon kervel basilicum broodkruim Peper en zout	<p>Croûte van groene kruiden De kerrie in een deel van de roomboter myoteren. Doe dit samen met de rest van de ingrediënten in een blender en vermaal tot een stevige massa. Het mengsel tussen slagervel uitrollen en afgedekt in de vriezer plaatsen. Snijd strakke banen uit de croûte en leg op voorraad in de vriezer.</p>
400g 40g 1 50g	800g 80g 2 100g	krumige aardappel roomboter 1 ei eigeel	<p>Aardappelwafeltjes Kook voor de wafeltjes de aardappels gaar en laat droogstomen. Duw door een pureeknijper en vermeng met de roomboter, het hele ei en de 2 eidooiers.</p>
100ml 60g 60g 1,5 1el	200ml 120g 120g 3 2el	<u>Soezenbeslag</u> water roomboter bloem (gezeefd) eieren gehakte dragon, kervel en basilicum ansjovis	<p>Maak een soezenbeslag door het water en de boter aan de kook te brengen. Voeg de bloem toe en maak gaar. Roer er nu een voor een de eieren door van het vuur af en meng het beslag door de aardappelpuree en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat en roer er de gehakte groene kruiden en (met vork op snijplank uitgedrukte) ansjovis door. Doe de puree in het wafelijzer (kleine wafels met een vaste maat) en bak tot ze gaar zijn. Haal uit de vorm en houd warm bij 70 graden. Per bord één à twee wafeltjes.</p>
2 1	3 2	Aubergines teen knoflook Peper en zout	<p>Auberginemousseline Snijd de aubergine over de lengte door midden en daarna weer door midden. Haal de zaadlijst eruit en verwijder het vel. Snijd het overgebleven vlees in kleine stukken. Stoof de massa gaar en breng op smaak met geperste knoflook, peper en zout. Blender de massa in een (thermo)blender tot een gladde puree.</p>
16 15ml 1 1 1 0,5	32 45ml 2 2 2 1	honingtomaatjes (mix verschillende kleuren) olijfolie teen knoflook takje tijm laurier eetlepel balsamico peper en zout	<p>Gekonfijte tomaatjes De tomaatjes aan de onderkant inkruisen en in een pan zetten. Voeg de olijfolie, knoflook, laurier en tijm toe en stoof op laag vuur. Blus af met de Aceto Balsamico en breng op smaak met peper en zout</p>

Op Eucalyptus gegaarde lamsfilet met voorjaarsgroente

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
24	48	groene asperges citroensap zout	<p>Gegrilde groene asperges: Asperges grillen op een grillplaat of onder de salamander en besprenkelen met wat citroensap en wat zout.</p>
1	2	bos lente-ui	<p>Gebrande lente-ui Snij (met schuine kanten) de lente-ui in mooie stukken van ca. 3 cm (witte en licht groene gedeelte) en blancheer kort en afkoelen in koud water. Voor opdienen met een brander de lente ui een licht kleurtje geven.</p>
200ml 1el	200ml 1el	Olijfolie gedroogde eucalyptusbladeren	<p>Eucalyptusolie Verwarm de olijfolie licht met de eucalyptusbladeren en laat rusten om de smaken te laten intrekken.</p>
500ml 2 2 2	1L 4 4 4	Lamsfond Tenen knoflook Takje tijm Takje rozemarijn Peper en zout roomboter	<p>Lamsjus Kook de lamsfond in met knoflook, tijm, rozemarijn. Zeef en meng met wat druppels eucalyptusolie. Breng op smaak met peper en zout.</p> <p>Monteer met blokjes koude boter.</p>
		Crème fraîche cressen	<p>Afwerking Bak de lamsfilet even aan in de pan. De kruidencroûte a la minute op het lamsvlees leggen en onder de salamander gratineren. Vul de kuiltjes van de aardappelwafels met de auberginemousseline en crème fraîche. Werk af met de cress (Bean Blossom en eventueel wat andere cressen). Plaats de gevulde wafeltjes, warme tomaatjes en groene asperges op het bord en serveer met het lam en de overige componenten</p>

Semifredo met Butterscotch

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
70 g 25 g	140 g 50 g	Suiker Boter	<p>Butterscotch Meng de suiker met 2 eetlepels water en breng aan de kook in een pan met een dikke bodem Voeg de boter toe en laat dit op een matig vuur karamelliseren tot een goud-bruine kleur. Kiep dit uit op een vel bakpapier en smeer het uit. Laat afkoelen en hak de suiker fijn.</p>
70 g 120 g	140 g 240 g	Suiker Eidooier	<p>Semifredo Klop de eidooier en suiker au bain-marie warm en luchtig. Haal van het vuur en blijf kloppen tot het koud en stijf is (afkoelen in een pan met koud water eventueel tijdens het kloppen)</p>
60 g 2 el 1/4 liter 95 g	120g 4 el 1/2 l 190g	Eiwit Suiker Room Butterscotch	<p>Klop het eiwit luchtig met de 2 of 4 el suiker. Klop de room op tot slagroom. Meng het eiwit, de dooier, room en de Butterscotch voorzichtig met een grote lepel (lucht erin laten) Stort alles in eenpersoonsvormen (i.v.m. de snelheid van bevriezen) en vries het in.</p>
250 g 200 g 1 kop 1 tl	500 g 400 g 2 kop 2 tl	Suiker Room Espresso Zout	<p>Koffie karamel Smelt de suiker met wat water in een pan met dikke bodem. Als de suiker goud-bruin is, voeg roerend met scheutjes de room toe. Voeg de koffie en zout toe. Koel het al roerend af in een bak met koud water.</p>
1 st 1/2	2 st 1	Rode appel Sap citroen	<p>Afwerking Garneer de Semifredo met fijne reepjes/partjes van 3 mm, rode appel met schil met wat druppels citroensap Drapeer de koffie-karamel saus erlangs.</p>



1. TapPaas



2. Tuinerwtjessoep



3 Maïskip met maïsstructuren



4. Op eucalyptusblad gegaarde lamsfilet



5. Semifredo met butterscotch

