

Maandmenu



Januari 2019

Arabische invloeden

Gevulde courgettebloemen

Hamsi kizartmasi met ravigottesaus

Dolmadakia

Harira zeebaars tijgergarnaal

Constantinopel Bird

Clementinetaart met amandel en citrussirop, yoghurt-muntijs

Lokum (Turks Fruit)

Mokka

Gevulde courgettebloemen

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
75g	150g	Mozzarella	<p>Snijd de mozzarella in kleine blokjes.</p> <p>Meng de mozzarella met de geraspte Parmezaanse kaas en de ricotta.</p> <p>Snijd de salie en de oregano fijn. Rasp de schil van de citroen. Meng de kruiden en de citroenschil door het kaasmengsel. Breng het kaasmengsel op smaak met zout en peper.</p> <p>Neem een courgettebloem in je hand en vouw de gele bloemblaadjes voorzichtig open. Knip de stamper eruit met een schaaftje en stop er wat vulling in. Vouw de bloemblaadjes dicht. Herhaal dit met de rest van de bloemen.</p> <p>Verwarm een laagje olijfolie in een koekenpan.</p> <p>Klop het ei los in een schaaftje. Schep de bloem op een tweede schaaftje.</p> <p>Haal de gevulde courgettebloemen eerst door het ei, wentel ze dan door de bloem en leg ze voorzichtig in de koekenpan. Bak de courgettebloemen snel goudbruin.</p> <p>Schep de courgettebloemen voorzichtig uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier.</p>
75g	150g	Ricotta	
35g	75g	Geraspte parmazaanse kaas	
0.25	0.5	Bos salie	
0.25	0.5	Bos oregano	
0.5	1	citroen	
1	2	Eieren	
75g	150g	Bloem	
8	16	Courgettebloemen	

Hamsi kizartmasi met ravigottesaus

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
175 g 4 tl 750gr 175 ml	350g 8 tl 1.5kg 350ml	Maismeel (semolina) Zout Hamsi (ansjovis) (Zonnebloem) olie	Hamsi Maak de hamsi schoon (kopjes eraf en graat eruit) Was de hamsi schoon onder de kraan. Haal de hamsi door een zeef om overtollig vocht te verwijderen Dip de hamsi in een kom met maismeel Leg de hamsi in een voorverhitte pan met zonnebloemolie en bak de hamsi tot ze goudbruin gekleurd zijn (of in de frituurpan)
4 5 tl ¼ tl 400 ml	8 10 tl 0,5 tl 800 ml	Eierdooier Citroensap Zout Olijfolie Witte peper	Ravigotesaus Mayonaise tbv ravigottesaus Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn Doe eierdooier, citroensap en zout in grote schaal en mix met garde. Eerst druppelsgewijs de olie toevoegen en roeren met garde, toddan deze goed is opgenomen, daarna overgaan van druppel naar straaltje (te snel toevoegen geeft geen glad resultaat)
4 tenen 410ml 3 el 1 el 150 g 2 el 3 st 5 kleine 2 el 1 bakje	8 tenen 820 ml 6 el 2 el 300 g 4 el 6 st 10 kleine 4 el 2 bakjes	knoflook Mayonaise Mosterd Dragon Kappertjes Kervel Lente uitje Augurkjes Peterselie Waterkers	Ravigottesaus Knoflook garen in olijfolie op zacht vuur (ca 30 min, 2 vlamverdelers) of poffen in de oven. Knoflook pureren en vermengen met de mayonaise Lente uitjes, waterkers en augurkjes fijn snijden en vermengen met de andere ingrediënten
1 krop 2st	2 krop 4 st	Sla Citroen	Afwerking Serveer de hamsi op een blaadje sla en leg schijfje citroen en 2 el ravigotesaus erbij

Dolmadakia

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
1 0.5l 150ml 250g 1 pot	2 1l 300ml 500g 1pot	Uien bouillon Witte wijn Risottorijst Gepekeld wijnbladeren	Neem de wijnbladeren uit de verpakking. De wijnbladeren zijn gepekeld, dus zout! Dit heeft men gedaan vanwege de houdbaarheid. Leg ze in een bak met lauwwarm water en laat ze minstens 1 uur weken. Ververs het lauwwarme water tenminste elk kwartier. Dit om de wijnbladeren te ontdoen van de pekel.
0.5	1	Citroenen Zwarte peper Zeezout Tijm Salie Rozemarijn Munt Dille Olijfolie	<p>Hak de uien heel fijn en bak ze in een pan in wat olijfolie glazig. Voeg dan de risottorijst toe en bak mee. Blus af met de witte wijn. Voeg de bouillon soeplepel voor soeplepel toe. Voeg de volgende soeplepel bouillon toe pas als de eerste soeplepel bouillon is opgenomen door de rijst. Herhaal dit tot de rijst gaar is. Breng nu de rijst op smaak brengen met zout, peper, citroenrasp en de overige specerijen. Blijf dus proeven. Zorg ervoor dat de rijst nog bite heeft. Laat de rijst, indien op smaak, afkoelen.</p> <p>Neem nu de wijnbladeren, pak alleen de goede. Leg ze op hun kop op een plank, neem twee dessertlepels en maak quenelles (bolletjes) van de gekruide rijst. Leg dat bolletje in het midden van het blad, vouw het rechts en links dicht en rol het op.</p> <p>Neem een kleine steelpan en zet de Dolma`s rechtop klem tegen elkaar neer (ze mogen niet open gaan). Giet er water op totdat de Dolma`s bijna bedekt zijn. Giet het citroensap erop en besprenkel de bovenkant rijkelijk met olijfolie. Breng aan de kook en kook ze in ongeveer 35-40 minuten gaar. Haal ze dan uit de pan, proef er eentje lauwwarm en smullen.</p> <p>Afwerking Serveer zoals op de foto</p>

Harira zeebaars tijgernaal

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
60g 60g 10g 10g 10g 10g 10 10g 6 10g 10g 6 8 30g 10g 10g 10g 10g 6g 10g 16g 10g		<p><i>korianderzaad</i> <i>komijnzaad</i> <i>peperkorrels</i> <i>kardemompitten</i> <i>kummelzaad</i> <i>anijszaad</i> <i>st steranijs</i> <i>jenerbes</i> <i>kruidnagel</i> <i>foelie</i> <i>nigellazaad</i> <i>laurierblad</i> <i>lavendelknopjes</i> <i>kaneelpoeder</i> <i>gemberpoeder</i> <i>kurkuma</i> <i>laos</i> <i>kerrie</i> <i>nootmuskaat</i> <i>zoethout</i> <i>rozenblad gedroogd</i> <i>pul biber(pepervlok)</i></p>	<p>Ras el hanout <i>Maak een schifting tussen alle 'harde' specerijen (zaadjes, bessen, blaadjes, knopjes enz.) en de poederspecerijen en doe ze in gescheiden bekkens. Houd de rozenblaadjes apart. Rooster in een ruime koekenpan zonder vetstof alle harde specerijen gedurende 4 a 5 minuten; de aroma's moeten goed vrijkomen. Voeg nu de rozenblaadjes toe, gevolgd door de poederspecerijen en laat 1 minuut mee warmen. Doe het mengsel over in een rvs-bekken en laat circa 5 minuten afkoelen. Vijzel het kruidenmengsel in etappes, maar verpulver het niet tot poeder. Dek de ras el hanout af en zet op een koele plaats weg.</i></p> <p>Bij het voorkoken wordt kant en klare Ras el Hanout gebruikt van Pit & Pit, deze komt qua samenstelling het meest overeen.</p>
8	16	Zeebaarsfilet (met vel)	Zeebaars en tijgernaal Droog de zeebaarsfilet, snij de dunne kanten eraf en gebruik deze bij de harirasaus. Pel de garnaal voorzichtig en verwijder het darmkanaal. Spoel ze en dep ze droog.
8	16	Tijgernaal (16-20)	
50g 90g 50g 200g 1/2 15ml 10g 10g 3 10g 500ml 10g 10g	100g 180g 100g 400g 1 30ml 20g 20g 6 20g 1L 20g 20g	<p>Gekookte kikkererwten Puy-linzen Roze linzen Tomaten concassé Ui olijfolie tomatenpuree ras el hanout draadjes saffraan rietsuiker kalfsbouillon koriander peterselie fleur de sel afsnijssel zeebaars garnalenschalen</p>	<p>Harirasaus Spoel de linzen met koud water. Halveer de ui en snijd in ringen. Verhit olijfolie in grote pan, voeg de tomatenpuree toe en ontzuur. Voeg daarna ui, afsnijfels en garnalenschalen toe en bak al roerende 10 min. Doe de ras el hanout met de saffraan in de pan en laat myteren. Voeg dan tomatenconcassé en rietsuiker toe. Roer de linzen erdoor, de kalfsbouillon en breng aan de kook. Laat de harira afgedekt ca 25 min op matig vuur pruttelen; de linzen moeten zacht worden maar nog een bite hebben. Voeg de kikkererwten toe, breng opnieuw aan de kook en laat zonder deksel 10 min koken. Snij de kruiden in dunne reepjes (chiffonade). Laat de harira van het vuur af nog 5 min trekken. Schep de visdelen en karkassen eruit en 16 kikkererwten, 20g roze linzen of puy-linzen en houd deze apart voor garnering. Pureer de harira in delen in de keukenmachine en druk door een grovere bolzeef. Maak op smaak met fleur de sel.</p>

Harira zeebaars tijgergarnaal

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze	
200g 300g	300g 450g	kikkererwten flespompoen, onderkant, schoon gewicht	<p>Pompoenhumus Verwarm de oven op 170 graden. Giet de kikkererwten af en bewaar het kooknat. Schep de pitten en draden uit de pompoen met een lepel. Snijd in grove stukken en verwijder de schil en verdeel daarna in gelijkmatige blokjes. Leg op een bekleedde bakplaat en besprenkel met olijfolie en zet ca 40 min in de oven. Ontzuur de tomatenpuree en voeg de kikkererwten toe met een beetje kookvocht, geperste knoflook, komijn en tahini toe. Voeg room en limoensap toe en laat 20 min zachtjes koken. Doe de massa in de keukenmachine, samen met de mascarpone en voeg beetje bij beetje de geroosterde pompoenblokjes toe. Giet nu al draaiende olijfolie in een straaltje toe en wat kikkererwtenvocht. Draai tot een zalvig mengsel en kruid met zout, peper en piment d'Espelette</p>	
25g 1 15g 5g	100g 2 60g 20g	tomatenpuree teentje knoflook tahini komijn gemalen		
200ml 10ml 30g 30ml 1,5g	300ml 15ml 45g 45ml 2,5g	kookroom limoensap mascarpone olijfolie piment d'espelette zwarte peper zout		
200g 200ml 50ml	400g 400ml 100ml	Flespompoen (hals) Olijfolie Groentebouillon Fleur de sel		
2 16 24	4 32 48	snijbonen doperwten (diepvries) tuinbonen (diepvries)		
60g 10g	120g 20g	Geclarifieerde boter Rietsuiker Zout Peper		
80ml	10ml	Groentebouillon Ras el hanout		
				<p>Gekonfijte pompoencarrés Snijd de pompoenhals in plakken en verwijder de schil. Snijd de plakken brunoise (0,5 cm). Doe de blokjes in een pan, giet olijfolie, groentebouillon erbij en voeg zout toe. Zet de pan op laag vuur; de temperatuur mag niet boven de 75-80gr uitkomen. Haal de pan na 5 min van het vuur en laat afkoelen in het vocht zodat de carrés een bite behouden.</p> <p>Garnering Haal van de snijbonen de zijkanten overlans weg en snijd de boon overdwers in schuine reepjes. Blancheer 2 min in ruim water en koel terug. Doe hetzelfde met de tuinbonen en erwten. Dubbeldop de tuinbonen eventueel.</p> <p>Afwerking Warm harirasaus op. De humus kan op kamertemperatuur. Glaceer het groentegarnituur. Verwarm de boter, met suiker zout en peper. Leg de groenten erin en blus af met bouillon en laat verdampen. Leg de groenten op keukenpapier. Leg de bewaarde kikkererwten en linzen klaar. Warm olie op in een bakpan en bak de zeebaarsfilets op de huid op middelhoog vuur en kort op de andere kant. Laat ze 5 min rusten op een warme plek. Bak ondertussen de garnalen op ongeveer 80 graden en strooi er wat ras el hanout op. Houdt ze warm. Strijk een veeg humus op het bord en dresseer de zeebaars erop, en een garnaal erop. Dresseer met alle groenten en de pompoencarrés. Napeer de harirasaus gedeeltelijk over de humus en tussen de humus en de baars.</p>

Constantinopel bird

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
4	8	Anjouduiven (totaalgewicht ca 1300g resp. 2600g)	Anjouduif Verwarm de oven op 110°C. De duiven goed wassen en drogen. De bleekselderij, wortel, peterselie, ui en de knoflook in grove brunoise snijden. De boutjes van het karkas snijden, het bot vrij maken door het vlees iets in te snijden. De boutjes insmeren met peper en zout en kort aanbraden. Uit de pan halen en apart leggen en warm houden.
20ml	40ml	olijfolie	De wortel en knoflook in de olie van de boutjes aanbakken tot ze licht kleuren.
20g	40g	ganzenvet	Daarna de bleekselderij, ui en peterselie toevoegen en bakken tot het een mooie lichtbruine kleur heeft. Laat het geheel inkoken. Voeg de fond toe en laat opnieuw inkoken tot ongeveer de helft. Voeg de boutjes toe, doe de deksel op de pan en laat smoren op een kleine vlam.
2	4	stengels	Controleer de gaarheid na ongeveer 15 minuten;
1	2	bleekselderij	Voeg rozemarijn toe en laat nog 10 minuten nagaren;
1/2 bos	1 bos	wortel	Haal de boutjes uit de saus, voeg de Turkse koffie toe en laat de jus op een matig vuur pruttelen (ongeveer 45 minuten).
2	4	peterselie	Zeef de saus en laat flink inkoken. Maak op smaak met peper en zout.
2	4	uien	De borst wordt eerst op het karkas gegaard;
2	4	tenen knoflook	Wrijf daartoe het kuiken in met sesamolie en peper en zout (ook de binnenkant). Doe een teen knoflook en een takje rozemarijn in het karkas.
1L	2L	gevogeltefond	Laat in een oven van 110°C ongeveer 20 minuten garen;
1	2	Takje rozemarijn	Controleer na 20 minuten de gaarheid en laat nog 15 minuten nagaren;
20g	40g	Turkse koffie	Snijd de borstfilets van het karkas en bak krokant op het vel.
		Fleur de Sel	
		Zwarte peper	
2	4	Bakbananen	Bakbanaankrokant Schil de bakbanaan en snijd er overlans met behulp van een dunschiller 8 flinterdunne plakjes af. De rest is nodig voor de creme. Verwarm de olie en frituur de plakjes op 165°(mooi krokant. Laat uitlekken op keukenpapier en bewaar op een warme plek.
2	4	Rest bakbanen	Bakbanaancrème Snijd de rest van de bakbanaan in wat grovere plakken van 4-5 cm en halveer ze. Doe de stukken banaan over in een pan met ruim water en limoensap, voeg zout toe en breng aan de kook. Laat de banaan voor ongeveer 50 minuten doorkoken. Zorg ervoor dat hij niet droog kookt en voeg, zo nodig, extra water toe. Verwarm in een andere pan de olijfolie, boter, melk, room en gembersiroop en voeg hier de gegaarde banaan aan toe. Laat nog zeker een halfuur pruttelen. Doe het merendeel van de massa (houd wat vocht achter) over in een blender en draai tot een crème, verwarm au-bain-marie tot ca 50graden, roer regelmatig. Voeg eventueel wat extra vocht toe (bakbanaan bindt snel, zeker als het afkoelt). Proef de crème en breng eventueel verder op smaak met zout, limoensap, room of gembersiroop.
10ml	20ml	limoenen, het sap	
70g	140g	Olijfolie	
100ml	200ml	Boter	
200ml	400ml	Melk	
20ml	40ml	Kookroom	
		Gembersiroop	
		Zout	

Constantinopel bird

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
2 100g 80g	4 200g 160g	Grote eigenheimer Maizena Eiwit (fles) Fijn zout	Pommes soufflées Schil en was de aardappel en snijd hem in flinterdunne plakjes van circa 2mm, stand 10 op de snijmachine. Let erop dat de schijfjes mooi heel blijven. Dep ze goed droog en leg de schijfjes op een snijplank. Bestrijk de helft van de schijfjes met eiwit en de andere helft met maizena. Steek de plakjes uit met een ronde steker (2-3 cm). Leg de rondjes met maizena op de met eiwit bestreken rondjes; voorkom dat er lucht tussenkomt. Verhit de olie op 165° en frituur de schijfjes mooi goudgeel; frituur niet meer dan 10 rondjes per keer en houd ze voortdurend met een paletmes in beweging. Laat de pommes soufflées uitlekken op een met keukenpapier belegd rvs-plateautje en bestrooi ze heel licht met fijn zout na.
300g 50ml 30ml 40g	600g 100ml 60ml 80g	Truffelaardappel Bietensap Olijfolie Boter, kamertemperatuur Cayennepeper Zwarte peper zout	Purée violette Schil de truffelaardappels en zet ze op in een ruime pan met veel water en zout en kook ze in 45 tot 60 minuten gaar. Giet de aardappels af, laat ze uitdampen en druk door een pureezeef. Giet het bietensap met de olijfolie in een steelpan, voeg de smaakmakers toe en verwarm tot net onder het kookpunt. Giet de nog warme vloeistof in gedeeltes bij de puree en spatel goed door tot er een gladde, zalvige massa ontstaat. Snijd de boter in blokjes en voeg deze toe aan de puree; het geheel moet mooi luchtig en smeug zijn. Houd apart, de puree hoeft niet heel heet te zijn.
40 100ml 100g	80 200ml 200g	kleine paarse bloemkoolroosjes bietensap geclarifieerde boter zwarte peper zout	Paarse bloemkool Verwarm het bietensap in een pan, voeg de smaakmakers en de boter toe en glaceer hierin de bloemkoolroosjes gedurende 2 minuten. Serveer direct. Afwerking Dit is geen gerecht voor een strakke opmaak, het mag best wat rustiek of ruig. Schep een royale lepel puree losjes op een (bij voorkeur zwart) bord en plaats hier de duivenborstfilet op. Schep, verdeeld over het bord, wat banaancrème en top af met een krokant van bakbanaan. Accentueer de mooi rosé cuisson van het duivenboutje door het tegen de rand van het bord te positioneren. Dresseer enkele pommes soufflées op de duivenborst en maak af met de bloemkoolroosjes. Serveer separaat de jus van Turkse koffie

Clementinetaart met amandel en citrussirop, yoghurtmuntijs

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
			<p>Clementinetaart Verhit de kleine oven tot 170 graden. Vet een springvorm van 24 cm in (voor 10-16 pers.) en bekleed de bodem en de wand met bakpapier</p> <p>Snijd met een dunschiller de schil van de clementines en de citroenen en snijd de schil zo fijn mogelijk in stukjes. Snijd met de dunschiller de schil van de sinaasappel en snijd de schil in ragfijne julienne. Pers de clementines, de sinaasappel en de citroenen uit met de citruspers en houd dit vocht apart. Het mag bij elkaar. Klop de boter met de suiker en de schil van de clementines en de citroen in de kneedmachine op lage snelheid door elkaar. Voeg de helft van de gemalen amandelen toe. Voeg een voor een de eieren toe, schraap regelmatig tijdens het mixen de wand van de kom af. Doe de rest van het amandelmeel, de bloem en wat zout erbij en mix tot alles goed gemengd is. Doe het beslag in de bakvorm en strijk de bovenkant glad.</p> <p>Bak de taart 50-60 minuten in de oven. Controleer de gaarheid met een spies, het mag nog wat vochtig zijn.</p> <p>Breng als de taart bijna klaar is de suiker met het citrussap (totaal 240 ml eventueel aangevuld met sinaasappelsap) aan de kook. Neem de pan van het vuur als het kookt. Haal de taart uit de oven en bestrijk met de siroop, alle siroop moet op en in de taart trekken. Laat de taart koud worden en garneer met julienne van de sinaasappelschil. (Je mag de schil ook even konfijten in suikerwater)</p>
		<p>8 clementines , sap en rasp 2 citroen, sap en rasp 400g Boter 600g suiker 560g gemalen amandelen 10 eieren 200g bloem, gezeefd snuf zout 1 sinaasappel sinaasappelsap</p>	
	160g	suiker	
600g 350g ½	1200g 700g 1	Griekse yoghurt 5% suiker bos munt	<p>Yoghurtmuntijs Pluk de blaadjes van de takjes munt. Doe de blaadjes met de yoghurt en ongeveer 250/500g suiker in de blender, blender dit tot een groene massa. De blaadjes munt moeten fijn gepureerd zijn. Proef of het zoet genoeg is, anders nog de rest van de suiker toevoegen. Doe de massa in de ijsmachine en draai dit tot ijs.</p>

Turks fruit

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
3 el 340 g 40 g 4 tl 625 ml 2 drup	6 el 680 g 80 g 8 tl 1250 ml 3 drup	Gelatinepoeder Fijne tafelsuiker maïzena Rozenwater Water Roze kleurstof Zonnebloemolie	<p>Turks fruit (roze)</p> <p>Doe de gelatine, tafelsuiker, maïzena en rozenwater in een pan op laag vuur. Giet het water erbij en breng het roerend aan de kook. Laat het zonder roeren 45 min zachtjes koken Eventueel kleurstof bijvoegen Kwast een rechthoekvorm van 20x20 cm in met olie. Giet het mengsel erin. Laat 24 uur stijven in de koelkast.</p> <p>Of, zet het een half uur in de vriezer en daarna in de koelkast.</p>
40 g 15 g	75 g 30 g	Poedersuiker Maïzena	<p>Zeef de poedersuiker en de maïzena in een kom Snijd het fruit in blokjes van 3 x 3 cm (vingerkootjes) en stuf het suikermengsel er over. Bewaar in een luchtdichte doos.</p>
1 40g 400g 25g 5 el 1 el 3 el		Sinaasappel Pistachenoten Suiker Gelatinepoeder Maïzena Citroensap Poedersuiker Olie sinaasappelsap	<p>Turks fruit (oranje)</p> <p>Sinaasappel goed schoonboenen. Schil eraf raspen en sinaasappel uitpersen en evt aanvullen tot 125 ml. Pistachenootjes fijn hakken. In pan 375ml water met sinaasappelsap(125ml) en -rasp aan de kook brengen. Suiker toevoegen en al roerend oplossen. Gelatine toevoegen. Van maïzena 1 el bewaren, rest van maïzena met 3 el water en citroensap tot glad papje roeren. Al roerend aan siroop toevoegen. Op matig vuur roeren tot siroop ingedikt en stroperig is. Pan van vuur nemen. Pistachenootjes erdoor roeren. Vorm dun invetten met olie. Siroop erin schenken en siroop in koelkast in ca. 8 uur laten afkoelen en laten opstijven. Zet een half uur in de vriezer en daarna in de koeling om het opstijven te versnellen.</p> <p>Achtergehouden maïzena met poedersuiker zeven. Plank met helft van mengsel bestuiven en Turks fruit erop storten. Met natgemaakt, scherp mes in 21 stukjes snijden. Rest van poedersuikermengsel erover strooien. Blokjes erdoor wentelen zodat alle kanten bedekt zijn. Turks fruit in afgesloten trommel met stukjes bakpapier ertussen bewaren (ca. 2 weken houdbaar).</p>



1. Gevulde courgettebloem



2. Hamsi kizartmasi met ravigottesaus



4. Dolmadakia



5. Harira zeebaars tijgergarnaal



5. Constantionopel bird



6. Clementinetaart, yoghurtmuntijs en lokum

