

Maandmenu



Mei 2019

Asperge en zomerkoninkjes

Gefrituurde asperge met papayasalsa

Asperges met roggebrood

Tonijn venkel fregola en rode paprika

Taartje lichtgerookte kalvslende rivierkreeftstaartjes groene asperge

Zomerkoninkjestaartje spekjes bombe citroen-aardbei

Mokka

Gefrituurde Asperges met Papajasalsa

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
8	16	Asperges Zout Suiker	Schil de asperges en kook ze in licht gezouten water met wat suiker beetgaar. Haal ze uit de pan en laat ze goed uitlekken.
2 1 1 1 20g	4 2 2 2 40g	Grote rijpe papaja's Bosje(s) bosuitjes Rode Spaanse pepers Limoen(en) Honing	Papajasalsa Schil de papaja's, halveer ze, verwijder het zaad en snijd ze in kleine blokjes. Snijd de bosuitjes en de chilipepers in dunne ringetjes. Meng beide door de papjablokjes en breng op smaak met limoensap en honing. Verdeel in twee porties en mix een portie van de salsa tot puree. Plaats op een apart bordje (schaaltje) de salsa en puree.
100g 40g 20g 20g	200g 80g 40g 40g	Jonge bladspinazie Sherry azijn Honing Mosterd Zout Peper Druivenpitolie	Spinazie Was en droog de spinazie. Roer voor de dressing de azijn, honing, mosterd, zout en peper door elkaar. Meng de druivenpitolie er eerst druppelsgewijze en daarna met een dun straaltje kloppend door zodat een mooie dressing ontstaat.
150ml	300ml		
50g 3	100 6	Panko Sesamzaad Eieren Bloem Zout (klein beetje) Olie om te frituren	Afwerking Verhit de frituurpan tot 170°C. Meng het zwarte zaad door de panko. Meng wat zout door de bloem. Wentel de asperges achtereenvolgens door de bloem, het losgeroerde ei en het panko-mengsel. Frituur de asperges met enkele tegelijk goudbruin en knapperig en laat ze uitlekken op keukenpapier. Schep de dressing door de spinazie. Plaats het salsaschaaltje op een langwerpige bord in een hoek, Plaats ernaast wat spinazie en plaats hierboven op de asperge.

Asperges met roggebrood en koffie

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
100g	200g	Fries roggebrood	<p>Koffieolie maken Kook 200 gr koffiebonen 6 uur in 2 kopjes neutrale olie. Zeef dit enkele keren door een kaasdoek of koffiefilter.</p> <p>Pureer het roggebrood in de magimix. Droog het roggebrood kruim 10 minuten in de oven in een schaal op 140 graden tot broodkruim. Doe dit als eerste ivm het dessert waarvoor de oven ook nodig is.</p>
100 g 1 el	200 g 2 el	roggebroodkruim Hüttenkäse Blanke soja	<p>Roggebrood crème Kook het roggebroodkruim zachtjes 15 minuten in de kookroom. (pas op het brand snel aan dus blijf erbij) Laat het afkoelen en voeg de Hüttenkäse erdoor. Eventueel wat dunner maken met slagroom. Roer de bieslook en de blanke sojasaus erdoor. Breng op smaak met peper en zout. Het moet een stevige brei worden die net niet uitloopt maar waar je wel aspergestukjes rechtop in kunt zetten</p>
100 g 2 el	200 g 4 el	Crème fraiche Koffie olie	<p>Koffie crème Meng de crème fraiche met de koffie olie.</p>
24	48	Amsterdamse uitjes	<p>Amsterdamse uitjes Snijd de Amsterdamse uitjes in partjes. Smoor ze 20 minuten in een pan met boter. En laat afkoelen.</p>
16	32	Asperges	<p>Asperges Maak de asperges schoon en kook ze al-dente. (6-7 min) Koel ze snel af onder koud water en dep ze droog. Neem de helft van de asperges en leg deze in een bakpan zonder antiaanbaklaag. Brand deze per stuk met een gasbrander totdat ze een mooi kleurtje krijgen. (Boomschors look) Snijd de asperges in vieren</p>
1 1	2 2	Tuin cress bakje Afilla cress bakje (baby) Red Chard sla	<p>Afwerking Leg een hoge rug roggebrood crème op het bord. Leg hierop en steek hierin de asperge stukken. Garneer er toefjes koffiocrème tussen en de uitjes. Maak het af met kleine takjes tuincress en afilla cress en Red Chard sla. Strooi er wat broodkruim over</p>

Tonijn, fregola, venkel en rode paprika

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
600g	1200g	tonijn	<p>Tonijn Portioneer de tonijn, wrijf lichtjes in met olijfolie. Bak vlak voor uitgifte in een hete grillpan kort aan beide zijden (max 25 seconde per kant, moet rood blijven.)</p>
3st	6st	venkelknollen	<p>Venkel Snijd de venkel in dunne ringen op de mandoline of snijmachine en vacumeer met marinade. (snijmachine stand 10).</p>
80ml 90ml 1el 1el 200ml 80gr	160ml 180ml 2el 2el 400ml 160gr	olijfolie rijstwijnazijn korianderzaad yuzu water suiker	<p>Marinade Kook alle ingrediënten behalve de venkel tot de suiker is opgelost. Haal van het vuur en doe de venkel erin. Laat 1 uur afkoelen. Verwarm de venkel vlak voor uitgifte in de marinade, niet verhitten, maar de kou eraf.</p>
800gr	1600g	rode paprika, dit wordt 220 ml paprikasap agar agar water	<p>Paprikagel Rooster de paprika met de brander. Pak in plasticfolie en laat rusten. Daarna de zwarte schil verwijderen. Verwijder daarna de zaadlijsten en doe de paprika door de sapcentrifuge. Kook 250 g sap met 100 ml water en peper en zout. Voeg de agar agar toe, laat even koken en roer goed. Stort op een plaatje en koel terug. Als het gegeleerd is kun je het glad draaien met een staafmixer en in een spuitzak doen. Koel houden tot gebruik.</p>
240gr	480gr	fregola (pasta korrels sardinie) groentebouillon verse bieslook	<p>Fregola Kook de fregola beetgaar in de groentebouillon en na afgieten op smaak brengen met olie, peper, zout en bieslook.</p>
2 tak ½ bos 10tak 1bos	4tak 1bos 20tak 2bos	olijfolie peper, zout dille tijm oregano bieslook	<p>Kruidenolie Blancheer de kruiden kort en koel meteen af in ijswater. Mix met olie peper en zout in de blender. Dille overheerst gauw, dus begin met een tak dille afhankelijk van de grootte van de tak, voeg eventueel later wat fijn geblenderde dille toe als de smaak achter blijft.</p>
1st	1,5st	Bevroren zuurdesembrood Maldon zout olie	<p>Zuurdesembrood Snijd dunne sneden van het bevroren zuurdesembrood op de snijmachine, stand 20. Maak 1,5 x zoveel plakken als je borden hebt. Leg ze op een bakplaat met bakpapier. Besprenkel de plakjes met olie en maldonzout en droog in de oven bij 130 graden. Dit duurt ca 15 minuten, ze moeten echt droog (hard) zijn. Let op dat ze niet te hard gaan.</p>
		Daikon cress	<p>Opmaaksuggestie Leg in een warm diep bord met een bakring een laagje fregola en daarop de gemarineerde venkel. Daarop de tonijn en garneren met de daikon cress. Om de ring een rand kruidenolie, daarin 1 plakje zuurdesembrood in tweeën gebroken en een paar toefjes paprikagel. De resterende broodjes verkruimelen en een beetje daarvan over de tonijn en het bord strooien</p>

iTaartje licht gerookte Kalfslende, rivierkreeftenstaartjes, groene asperges en sherry-truffel-tapenade dressing

8p	16p	Benodigheden	Bereidingswijze
500g	1 kg	Dikke kalfslende rookmot	<p>Kalfsvlees Smeer het vlees in met peper en zout en bind het op met slagerstouw. Bak het rondom aan in hete geklaarde boter. Doe op de bodem van de rookoven 3 eetlepels rookmot en leg het vlees op het rooster. Schuif het deksel erop en zet op matig vuur gedurende 15 minuten. Gaar het vlees verder in een matig verwarmde oven van zo'n 130 graden tot een kerntemperatuur van 52 graden is. Laat het een half uurtje rusten in de koeling voor het aansnijden. Snijd vervolgens in dunne plakken op de snijmachine, stand 12, en bewaar tot de opbouw van het taartje.</p>
½	1	Bosje dunne groene asperges	<p>Asperges Snijd het onderste stukje van de asperge en eventueel schillen. Snijd de asperges in schuine in dunne plakjes. Blancheer ze dan kort, beetgaar in kokend water met zout. Spoel ze koud af en laat uitlekken. Blancheer de aspergepuntjes en zet ze apart, deze hebben we nodig bij de afwerking.</p>
300g 250gr	600g 500gr	Rivierkreeftenstaartjes Gare blokjes rosevalaardappel	<p>Kreeftenstaartjes salade Snijd de aardappels mooi klein bruinoise en kook deze en laat afkoelen. Zet van de 250gr kreeftenstaartjes voldoende voor het aantal borden apart, voor de afwerking. Maak een salade van asperges, aardappels en de staartjes. Breng op smaak met de mayonaise, crème fraîche, bieslook, peper en zout.</p>
3 el 3 el 1 el	6 el 6 el 2 el	Mayonaise Crème fraîche Gesnipperde bieslook Peper en zout	
75ml 100ml 1 1 el 2 el 1 tl	150ml 200ml 2 2 el 4 el 2 tl	Pedro Ximenez sherry Kippenbouillon Sjalotjes Paddenstoel-truffeltapenade Olijfolie Witte balsamico azijn Peper en zout	<p>Dressing Snipper het sjalotje (de sjalotjes). Kook de sherry met de sjalotjes in, vervolgens zeven en de kippenbouillon toevoegen. Breng op smaak met de paddestoelen-truffeltapenade, olijfolie de witte balsamicoazijn, peper en zout.</p>
2	4	Vel bladerdeeg Sesamzaad Eierdooier	<p>Bladerdeegstengel Leg 2 plakjes aan/over elkaar voor de lengte die je wil hebben, rol het bladerdeeg in de lengte iets dunner uit, snijd 8 smalle banen over de lengte, bestrijk ze met eierdooier, bestrooi met sesamzaad en bak ze in 15 minuten bruin in de oven op 180 gr. (gebruik de kleine over)</p> <p>Afwerking en presentatie Zet een ring op elk bord en bouw laagje voor laagje (vlees en salade) een taartje op in de ring, eindig met een laagje vlees. Garneer met wat kruidenpluksel (groen), puntje asperge en een kreeftenstaartje. Lepel er wat dressing rondom en garneer met een bladerdeegstengel.</p>

Zomerkoninkjes-taart, spekjes, bombe citroen en aardbei

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
20g 125g 12g 80g 50g 90g 75g	40g 250g 24g 160g 100g 180g 150g	boter ei invertsuiker suiker bloem amandelpoeder eiwit	Biscuit Verwarm de oven voor op 180°C. Klop voor de biscuit de eieren, de invertsuiker, 30 g suiker en het amandelpoeder 15 min. op. Klop het eiwit stijf met de rest van de suiker in een vetvrije kom en garde en spatel door de massa. Voeg voorzichtig de bloem en gesmolten boter toe en giet het beslag op een bakplaat. Bak 12 minuten in de oven van 180°C.
100ml 100g 0,5 150g 140g 1,5 4	200ml 200g 1 300g 280g 3 8	citroensap witte basterdsuiker citroen zeste eieren boter blaadjes gelatine aardbeien	Bombe van citroen en aardbei Citroensap, suiker, zestes en eieren in een steelpan doen. Verhit het mengsel en blijf roeren met een garde en breng het aan de kook. Blijf een aantal minuten doorroeren en laat het doorkoken. Zeef het mengsel en doe er de blokjes boter en de geweekte gelatine bij. Ga het geheel nu gedurende 5 minuten met een staafmixer glad roeren. Stort nu het mengsel in flexibele bombevormen en laat het afkoelen. Als de crème begint op te stijven, duw een mooie aardbei tot in het midden in de bombe. Vervolgens de vormen in de vriezer zetten om ze vervolgens half bevroren te storten.
240ml 120g 4g 3,5	360ml 180g 6g 5	water suiker Szechuan peper blaadjes gelatine	Szechuan gelei Breng voor de gelei het water met de suiker en de stuk gestoten szechuan peper tegen de kook en laat 20 minuten trekken. Los de geweekte gelatine erin op en passeer. Houd apart.
160g 40g	320g 80g	aardbeien suiker	Aardbeienspekjes <u>Aardbeicoulis</u> : kook suiker met iets water, voeg fijngesneden aardbeien toe en laat inkoken. Zeven en af laten koelen. Kook voor de spekjes het water met de suiker en de glucosestroop tot 130°C. Klop het eiwit stijf en giet er beetje bij beetje de hete siroop bij. Los er de geweekte gelatine in op en schenk er 50/100 gr aardbeicoulis bij. Klop volledig koud, schep in een spuitzak en spuit dopjes op een siliconematje en laat drogen op kamertemperatuur. Bestrooi of rol de spekjes door poedersuiker als ze te plakkerig zijn
120g 65g 15g 25g 3,5 50g	240g 130g 30g 50g 7 100g	suiker water glucosestroop eiwit blaadjes gelatine aardbeicoulis (reeds gemaakt) poedersuiker	
24	48	aardbeien	Aardbeihart Snij de biscuit in de vorm van een aardbei. Dek af met de szechuangelei en beleg met plakjes verse aardbei
		Limon of Szechuancess	Afwerking Snij met een dun scherp mes, die in het hete water heeft gestaan, de bombe doormidden. Plaats het aardbeienhart op het bord en de halve bombe, garneer met dotjes coulis, spekjes. Dresseer een pluk Cress op de plaats van het aardbeien-kroontje.



1. gefrituurde asperge met papayasalsa



2. Asperges met roggebrood



3 Tonijn venkel fregola rode paprika



4. Taartje kalfslende rivierkreefstaartjes



**5. Zomerkoninkjestaart spekjes
bombe citroen-aardbei**

