

Maandmenu



Oktober 2019

'Kermis'

Schorseneren met waterkers en gerookte paling

Minestrone

Terrine van kalkoen met Spaanse nougat saus

Gebraad van Livar varkensvlees, charlotte van aardappel en witlof,
mousseline van kervel, chips van ham

Ganache van zuurstok
Creme brûlée van zoethout
Trekdropijs

Mokka

Schorseneren met waterkers en gerookte paling

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
10 250g Bosje	20 500g Bosje	Schorseneren Paling Bieslook Peper & zout	<p>Schorseneren Maak de schorseneren schoon. Snijdt ze in stukken van ongeveer 2 a 3 cm. Kook ze in ongeveer 15 minuten gaar, giet af en laat ze afkoelen. Meng ze met peper, zout en fijngesneden bieslook.</p> <p>Snijdt de Paling in balkjes van zo'n 2 a 3 cm.</p>
2 150g 150g 80g 300ml 300g 3,5g	4 300g 300g 160g 600ml 600g 7g	Bosjes waterkers Ui, fijngesneden Bleekselderij Wit van prei, Groentebouillon Gespoelde spinazie Boter Agar Agar	<p>Waterkers Snijdt de bleekselderij en de prei fijn. Snij de stelen van de waterkers en hou ze apart. Stoof de ui en prei aan (zonder te kleuren) in bruisende boter, voeg selderij en de waterkersstelen toe. Bevochtig met de groentebouillon en kook 15 min. Voeg de laatste 5 min. de spinazie en waterkers toe. Mix heel fijn en zeef de mix door een fijne zeef (eventueel door een doek) en breng op smaak met peper en zout. Bewaar de restanten spinazievocht voor het hoofdgerecht. Voeg de Agar Agar toe.</p>
3	6	Sneden toastbrood	<p>Croutons Snijdt het toastbrood in kleine croutons Bak de croutons goudgeel in de boter en breng op smaak met peper en zout.</p> <p>Opmaak/ serveren Schik de schorseneren rond een ring op een koud bord. Werk de cirkel af met paling, blaadjes postelein en enkele broodkorstjes. Lepel de soep in het midden en laat eea opstijven.</p>

Minestrone

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
1 50g 50g 75g	2 100g 100g 150g	<p>Teen knoflook basilicumblaadjes Zeezout pijnboompitten Parmezaanse kaas Extra Virgin olijfolie Peper Druppel citroensap</p>	<p>Pesto Wrijf de knoflook en basilicum met een mespunt zout in de vijzel of gebruik een staafmixer. Bewaar wat blaadjes voor de garnering. Rooster de pijnboompitten heel licht en doe deze erbij en pureer totaal. Doe het mengsel in een kom en voeg de helft van de kaas erbij. Roer voorzichtig door en voeg dan olie toe dat alles net bindt en de saus een mooie, gladde, dikke substantie heeft. Voeg zout en peper naar smaak toe en vervolgens de overgebleven kaas. Schenk er nog wat olie bij en proef op smaak. Blijf wat meer olie en kaas toevoegen tot jezelf tevreden bent met de smaak en de dikte. Als laatste voeg je er de citroensap bij.</p>
1,5 l 100g 75g 100g 100g 100g	3,0 l 200g 150g 200g 200g 200g	<p>Kippenbouillon Venkelknol Groene asperges Broccoli Bloemkool Mini Courgettes</p>	<p>Soep Brenge bouillon aan de kook. Alle groenten klaarmaken en klaarzetten. Venkel halveren, in plakken snijden en klein snijden. Asperges schillen en in dunne plakjes snijden, de kopjes intact houden. De bloemkool en broccoli verdelen in kleine roosjes. De courgettes in de lengte in vieren snijden en vervolgens klein snijden. De tomaten blancheren, doormidden snijden, pitjes verwijderen en vruchtvlies kleinsnijden Bosui in kleine ringetjes snijden en knoflook hakken in kleine stukjes. Olijfolie in een braadpan en verhit deze op middelhoog vuur. Roer de knoflook, de bosui en de venkel erdoor en fruit deze op een laag vuur ca 15 minuten zonder ze te laten verkleuren. Doe de rest van de voorbereide groenten erbij met de gebroken spaghetti en de kokende bouillon. Breng alles aan de kook en laat ca 10 min doorkoken.</p>
8 1 2 t	16 2 3 t	<p>Pomodori tomaten Bosje bosui Knoflook</p>	<p>De tomaten blancheren, doormidden snijden, pitjes verwijderen en vruchtvlies kleinsnijden Bosui in kleine ringetjes snijden en knoflook hakken in kleine stukjes.</p>
75g	150g	Spaghetti	<p>Afwerking Maak verder de soep op smaak met Nam Pla (hierdoor is minder zout nodig) en peper en serveer de soep in grote kommen met een klodder verse pesto in het midden. Bestrooi met wat fijngehakte basilicum en bieslook en besprenkel het met wat olijfolie.</p> <p>Let op: De groente is fijngesneden, waardoor de kooktijd kort is en de soep licht en fris. Een goede manier om spaghetti te breken is door die in een theedoek te wikkelen en over de aanrecht te rollen</p>
		<p>Bieslook Basilicum Nam Pla</p>	

Terrine van kalkoen met saus van turrón (spaanse nougat)

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
800g	1600g	Kalkoenfilet (gehakt)	Terrine Draai de kalkoenfilet tot grof gehakt.
1	2	Ui	Hak de ui en de knoflook fijn. Schil de appel en snij brunoise.
2	4	Teentje knoflook	Fruit de ui, knoflook met wat olijfolie, niet bruin laten worden.
1	2	Granny Smith	Daarna korte tijd de appelstukjes erbij.
60ml	120ml	Room	
40ml	80ml	Cognac	Meng het gehakt met het ui, knoflook, appelmengsel.
2	4	Ei	Voeg room toe, de cognac en ei om te binden.
4	8	Takjes tijm	Kruid met wat tijm en peper en zout zodat de massa goed op smaak is.
1	2	Takje salie	
150g	300g	Gedroogde pruimen (half droog)	Vet een cakevorm in en leg onderin wat tijm en salie. Doe de helft van het vleesmengsel in de vorm.
		Olijfolie	Leg er een aantal gedroogde pruimen in. Zoveel dat als je plakken snijdt er een stukje pruim zichtbaar is. Doe vervolgens de rest van het vlees erop.
			Gaar au-bain-marie in een oven op 180grC gedurende 30-40 min. Controleer de massa moet stevig zijn maar niet te gaar en uitdrogen.
140g	240g	Amandelen	Nougat saus Rooster de amandelen in de oven. Laat ze afkoelen.
100g	200g	Suiker	Maal de amandelen fijn. Zet een pan op laag vuur en doe alle ingrediënten daarin.
20g	40g	Honing	Voeg de Pedro Ximenez toe.
1/4tl	1/2tl	Kaneel	Voeg daarna beetje voor beetje de room toe totdat je een mooie saus hebt.
½	1	Citroenrasp van ½ of 1 citroen	
20 ml	40ml	Pedro Ximenez sherry	NB deze saus wordt meestal gemaakt van een blok turrón, die je laat smelten.
50ml	100ml	Room	
		Aclla cress of Limon cress	Afwerking Snij 2 mooie plakken van de terrine en nappeer met de saus. Werk af met wat cress

Gebraad van Livar varkensvlees, charlotte van aardappel en witlof, mousseline van pastinaak en chips van ham

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
8	16	Plakje Serrano ham	<p>Chips van ham Droog in een oven van 75°C de ham in ongeveer 80 minuten. Verdeel de ham in 3 gelijke stukken per persoon en leg apart tot het opdienen.</p>
8 600g	16 1,2kg	Stronkjes witlof Aardappelen kruimig (vuil)	<p>Charlotte van aardappel en witlof Schil de aardappelen en kook ze. Pers ze door de pureeknijper en maak de aardappelpuree op smaak en dikte met boter en room. Verwijder 10 blaadjes van elke stronk witlof, kook beetgaar en kruid ze. Hak de rest van het witlof en kook het apart. Meng de op voorhand gemaakte puree met het gekookte, fijngehakte witlof. Maak kleine charlottes met de witlofblaadjes. Garneer met aardappelpuree en sluit de witlofblaadjes. Houd dit warm.</p>
500g 100ml	1kg 200ml	Pastinaak Melk	<p>Mousseline van pastinaak Kook de pastinaak gaar in de melk. Bewaar het kookvocht. Pureer de pastinaak met een staafmixer, haal het door een zeef en breng op de gewenste dikte met de achtergehouden melk. Vul een spuitzak met de puree en houd warm.</p>
800g 1 1 2	1600g 2 2 4	Livar varkensfilet Sjalot Laurierblad Takjes tijm	<p>Varkensfilet Kruid de varkensfilets met zout, peper, tijm, laurier en gehakte sjalot. Bak gedurende ongeveer 10 minuten in de pan. Gebruik het aanbaksel in de pan om een mooie jus te maken met behulp van wat water of wijn. Trancheer in mooie gelijke stukken.</p>
100ml	200ml	Sap van spinazie (halen bij voorgerecht)	<p>Opmaak Haal bij het voorgerecht de spinazie, kook deze en vang het groene kookvocht op. Schik op elk bord een rij getrancheerd varkensfilet, een Charlotte, enkele torentjes van de pastinaakmousse en de chips van ham. Dien op met vleessaas en enkele druppels van het sap van spinazie.</p>

Ganache van zuurstok

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
75 g 575 g 300 g 50 g	150 g 1150 g 600 g 100 g	Zuurstok Witte chocolade Room Boter	Hak de zuurstok grof. Kook de room op en smelt hierin de stukjes zuurstok Neem de pan van het vuur en doe de chocolade erbij. Smelt de chocolade. Roer er de boter door. Bekleed een bak/schaal met keukenfolie en stort de Ganache hierin uit. Zet weg in de koeling.
50 g	100 g		Hak nog wat zuurstok fijn als garnering. Snijd de Ganache in de gewenste vorm.

Crème brûlée met zoethout & Trekdropijs

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
30g 250ml 1/2l 190g 140g 8el	60g 500ml 1l 380g 280g 16el	Zoethout fijngehakt melk slagroom eidooiers suiker rietsuiker	<p>Crème brûlée Breng de melk met het zoethout tegen de kook aan en laat van het vuur af 20 minuten trekken. Zeef de melk</p> <p>Roer in een kom de eidooiers met de suiker romig/wit. Verwarm de room Voeg al roerend eerst de melk aan de eidooiers toe en dan de warme slagroom. Verdeel dit over de schaaltes.</p> <p>Zet de schaaltes in een diepe bakplaat en giet kokend water in de bakplaat tot de schaaltes driekwart onderstaan. Laat de crème in een oven op 125 gr C in 40 minuten gaar worden. Controleer dit met een satéprikker, als deze schoon uit de crème komt is het gaar.</p> <p>Laat de crème volledig koud worden. Bestrooi de crème voor het opdienen met een laagje rietsuiker en karamelliseer dit met de brander.</p>
1/2l 12 200g 100g	1l 24 400g 200g	slagroom trekdroppen eidooier suiker	<p>Trekdropijs Doe slagroom met de drop in een pan en laat de drop op laag vuur smelten. Koel de pan af in een bak met koud water. Klop de dooiers met de suiker tot een bleke luchtige massa. Spatel het lauwe dropmengsel door de eidooiers en doe het in de ijsmachine.</p>



1. Schorseneren met waterkers, gerookte paling



2. Minestrone



3 Terrine kalkoen met Spaanse nougatsaus



4. Gebraad van Livar varkensvlees



5. Ganache zuurstok, creme brulee zoethout, dropijs

