

## Maandmenu



September 2019

### *Nazomeren*

Komkommerrolletjes met garnaal  
Roomkaasbolletjes  
Oester met Opperdoezer

\*\*\*\*\*

Mosselsoepje

\*\*\*\*\*

Geroosterde hazelnoot met bloemkool, Oude Beemster en piment  
d'Espelette

\*\*\*\*\*

Runderentrecote met gekaramelliseerde knoflook

\*\*\*\*\*

Mozaïek van rood fruit en meloen

\*\*\*\*\*

Mokka

**Komkommerrolletjes met garnaal**

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
1 185 g 8 ½ bos 1 1 el 1	2 370 g 16 1 bos 2 2 el 2	Komkommer Roomkaas naturel Grote garnaal Koriander Paprika Honing Limoen Peper zout	<p>Snijd de komkommer over de lengte in dunne plakken. Bv met een kaasschaaf, dunschiller of mandoline.</p> <p>Snijd de paprika over de lengte doormidden en snijd 16-32 mooie reepjes uit.</p> <p>Maak de garnalen schoon en bak, kook of stoom deze gaar.</p> <p>Dep de komkommer droog. Besmeer een zijde met wat roomkaas en strooi er zout en peper op.</p> <p>Leg 2 reepjes paprika een garnaal en een takje koriander aan het begin van de plak komkommer. Laat alles aan een zijde uitsteken. Rol de plak op en zet deze op een bord.</p> <p>Rasp de limoen en pers deze uit en meng het sap, rasp en de honing PROEVEN!. (voeg eventueel wat suiker toe)</p> <p>Drup iets van de saus op het bord.</p>

## Opperdoezer-ronde met oester

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
8	16	Kleine Opperdoezer Ronde aardappel	Kook de aardappels in 10 tot 12 minuten gaar in de schil. Giet af en laat uitstomen.
2	4	Sjalotten	
8	16	kleine Zeeuwse oesters	Snij de sjalotten fijn in brunoise. Besprenkel dit met rode balsamico, roer door en laat intrekken.
8	16	theelepels crème cruie (rauwmelkse crème fraîche) Rode balsamico	Snij een kopje en een kontje van de aardappel zodat de aardappel rechtop kan staan. Eventueel snij dan de aardappel in tweën zodat je een vinger-dikke (2 cm) plak krijgt  Schep met een lepeltje een kuiltje uit de aardappel waar een kleine oester in past.  Steek de oesters open en leg de oester voorzichtig in het kuiltje. Snij eventueel de oester vooraf wat bij.  Schep een theelepel crème fraîche op de oester. Leg met een vorkje de sjalotten-compote op de creme fraîche.  Serveer als de aardappel nog een beetje warm is.

**Roomkaas Amuse Bollen**

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
200 g 250 g	400 g 500 g	Roomkaas Mascarpone	Spatel de roomkaas met de mascarpone door elkaar totdat er geen klontjes meer zijn
6 el 2 plak 8	12 el 4 plak 16	Bieslook Parmaham Half gedroogde tomaat	Snijd de bieslook fijn Snijd de ham in rechthoekjes en rol deze op
4	8	Half gedroogde abrikoos	Selecteer mooie stukjes tomaat. Meng 2 eetlepels zwarte en 2 eetlepels bruine sesam
8 2 el 2 el	16 4 el 4 el	Pecannoten Zwart Sesamzaad Bruin Sesamzaad of een andere kleur	Snijd de abrikoos in twee Maal de pecannoten fijn in de vijzel.  Neem een prikker en steek deze door de ham en dan in de bol. Doe dit ook met de tomaat en abrikoos  Maak met 2 theelepels een bolletje van de kaas. Prik dit op een prikker en rol: De prikker met ham door de gemengde sesamzaadjes. De prikker met tomaat door de bieslook De prikker met abrikoos door de pecannoten  .

**Mosselsoepje**

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
1,5kg 2 4 100gr 3 tl 8 4 eetl 300ml	2,5kg 4 8 200gr 6 tl 16 8 eetl 600ml	Mosselen Uien Selderijstengels Boter verse gember Saffraandraadjes Bloem Witbier	<p>Snij de ui en de selderij in kleine stukjes. Rasp de gember. Doe de mosselen in water in de gootsteen met flink wat zout en laat ze weken. Spoel ze daarna één voor één af en maak ze schoon.</p> <p>Doe de mosselen in de pan, kruid met peper en voeg 100/200ml water toe. Zet het deksel op de pan, breng aan de kook en schud de mosselen geregeld. Haal de gare mosselen uit hun schelpen en giet het kookvocht door een fijne zeef. Bewaar het vocht.</p> <p>Verhit de boter in een braadpan en doe er de ui, de gember en de selderij bij. Stoof ze glazig aan, tot de groentes 'glanzen' en kruid bij met saffraan, peper en zout. Doe er de bloem bij en laat even kleuren. Voeg er al roerend het gezeefde mosselvocht en en zonodig wat water (naar smaak en dikte) bij. Laat doorkoken en mix goed. Doe er dan het witbier bij.</p>
4 eetl	8 eetl	koriander	<p>Hak de koriander. Vlak voor je dit gerecht serveert, voeg je wat mosseltjes toe. Roer er vervolgens de gehakte koriander door.</p>

# Geroosterde hazelnoot, bloemkool, oude Beemster, piment d'espelette

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
100g 400g 2 tl 2	200g 800g 4 tl 4	Hazelnoten Bloemkoolroosjes Dragon Mespunt knoflookpulp Olijfolie	<p><b>Bloemkool</b> Hak de hazelnoot in grove stukken. Rooster de hazelnootstukken in een droge pan. (Niet Zwart laten worden) Verhit de olijfolie en rooster de bloemkoolroosjes kort. Voeg dragon en knoflookpulp toe. Breng op smaak met zout en peper.</p>
2 2 1 tl 8el	4 4 2 tl 16el	Italiaanse puntpaprika Limoenblaadje Piment d'espelette Olijfolie	<p><b>Paprikadressing</b> Leg de paprika's op een vel aluminiumfolie. Sprenkel er olijfolie over en bestrooi met zout en peper. Vouw de folie dicht en pof ze in ongeveer 15 minuten in een hete oven van 200°C. Laat de paprika's afkoelen, verwijder de zaden, snij in kleine blokjes en vang het vocht op. Snij het limoenblad, zonder nerf, ragfijn. Doe in een pannetje met de olijfolie, de piment d' Espelette en het limoenblad Voeg de paprika toe en pureer met de staafmixer.</p>
150g 100g 400ml 6g 12 1tl	300g 200g 600ml 9g 18 1,5tl	Geraspte Oude Beemster Danish Blue in stukjes Halfvolle melk Agar agar Eidooiers Knoflookpulp	<p><b>Schuim Oude Beemster</b> Verwarm kaas en melk in een pan tot de kaas is gesmolten. Voeg de knoflook toe en breng op smaak met zout en peper. Doe de agar-agar erbij, kook op laag vuur 4 minuten door en roer om. Voeg al kloppend een voor een de dooiers toe. Doe het mengsel in een Kidde (slagroomsput) en houd au bain-marie warm tot gebruik.</p>
		Bieslook	<p><b>Afwerking</b> Leg het bloemkoolmengsel op het bord. Schep de paprikadressing eromheen. Spuit met de kidde een mooie toef kaasschuim op elke bloemkoolberg. Garneer met stukjes bieslook.</p>

**Runderentrecote met saus van gekaramelliseerde knoflook**

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
1kg 1el 1el 5	2kg 1el 2el 10	Entrecote (een stuk) Tijm Rozemarijn Teen knoflook	<p><b>Vlees</b> Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd de kruiden en knoflook fijn. Snijd de entrecote rondom dun in (in vierkantjes) en wrijf de kruiden goed in de snedes. Bestrooi met peper/zout en braad rondom zachtjes aan in ruim olijfolie en boter goudbruin. (de kruiden verbranden snel)</p>
1 2 2	2 4 4	prei wortel ui	<p><b>Bouquet</b> Snijd de groenten grof in plakken. Haal de entrecote uit de pan en bak de bouquet kort aan. Leg de bouquet in een passende braadslee en leg hierop de entrecote, leg ook wat bovenop het vlees. Zet het afgedekt weg bovenop de warme oven. Zet de bak met het vlees ca. 20 minuten voor uitserveren in de oven tot een kerntemperatuur van 48 graden. Laat het daarna even rusten op de oven.</p>
1,5 100g 1L 500ml 1	3 200 g 2L 1L 2	Sjalot Suiker Jus De Veau Rode wijn Bol knoflook	<p><b>Jus</b> Snijdt de sjalot en knoflook fijn. Zweet dit aan in een pan en doe hierop de suiker. Laat de suiker karamelliseren en blus af met rode wijn. Laat dit inkoken en giet er de Jus De Veau op en laat weer inkoken tot de juiste dikte is bereikt. Breng dit op smaak met peper/zout</p>
1 kg 6el 2el 1el 1tl 5	2kg 12el 4el 2el 2tl 10	Roseval aardappelen Olijfolie Rozemarijn Tijm Kerrie Teen knoflook	<p><b>Gebakken aardappel</b> Was de aardappelen goed schoon of schil ze en snijdt ze in 4, 6 of 8 partjes Maak een kommetje een mengsel van olijfolie, uitgeperste knoflook, peper, zout, rozemarijn, tijm en beetje kerrie Meng het door de stukjes aardappel Bak ze gedurende ca 20 min in de oven op 200 graden. Als ze lichtbruin zijn kunnen ze geserveerd worden. Strooi er een beetje zout op.</p>
8	16	trosjes Honingtomaatjes	<p><b>Trosje honingtomaatjes</b> Knip trosjes met 4-6 tomatjes en besprenkelen ze met een mengsel van zout en olie Gedurende 10 min in oven van 200 gr. laten garen</p>
			<p><b>Afwerking</b> Snijdt de entrecote in plakjes en dresseer alles op het bord</p>

**Mozaïek van rood fruit en meloen**

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
960g 480ml 40 1,2l 400g 400g	1920g 960ml 80 2,4l 800g 800g	Kristalsuiker Water gelatineblaadjes Muscaatwijn frambozen bramen	<p><b>Geleiblokjes</b> Breng de suiker met het water aan de kook, laat iets afkoelen, roer met een spatel de geweekte gelatine erdoor. Voeg de Muscaatwijn toe. Zet de 20/40 mooiste bramen en 20/40 mooiste frambozen, met een klein beetje tussenruimte, rechtop in een vierkante of langwerpige schaal. Giet voorzichtig een laagje van het Muscatmengsel op de bodem, zodat de bramen en frambozen rechtop blijven staan. Laat even opstijven in de diepvries. Giet voorzichtig de rest van het mengsel erover, zodat de vruchten net onder staan. Laat verder opstijven in de vriezer. Snijd in even grote blokjes.</p>
50g	100g	poedersuiker	<p><b>Vruchtensaus</b> Pureer de overige bramen en frambozen met de poedersuiker. Zeef de saus.</p>
3el ½tl 1	6el 1tl 2	Sinaasappelbloesem honing kardemompoeder meloen piel de sapo	<p><b>Meloenblokjes</b> Verwarm de honing en roer er de kardemompoeder door tot de gewenste smaak. Schil de meloen en snijd in dikke plakken, net zo dik als de blokjes gelei met de bramen en frambozen. Snijd in 32/64 even grote blokjes als het rode fruit. Gril of brand ze mooi en smeer ze in met het honigmengsel.</p> <p><b>Afwerking</b> Leg het fruit om en om in 3 rijen van 3 op een bord: 5 bramen en frambozen en 4 stukjes meloen. Serveer met de saus.</p> <p>*wellicht een mengsel maken van gelatine en agaragar ivm de snelheid van opstijven</p>





**1. Komkommerrolletje garnaal, roomkaasbolletjes, Oester met Opperdoezer**



**2. Mosselsoepje**



**3 Geroosterde hazelnoot met bloemkool**



**4. Runderentrecote met gekaramelliseerde knoflook**



**5. Mozaïek van rood fruit en meloen**

