

Maandmenu



KERSTMENU

DECEMBER 2020

Sushi van ossenhaas, jonge Beemster en truffelmayonaise

Mierikswortel-bietensoep

Duo de la bouche

Kalkoenrollade, stoofpeer, spruitjes, pastinaakpuree

Witte chocolademousse, frambozen en dragon

Mokka

Sushi van Ossenhaas, jonge Beemster kaas en truffelmayonaise

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
4	8	Ossenhaas a 120 gr	Rooster de pijnboompitjes goudbruin. We gaan de ossenhaas zo dun mogelijk maken. Leg folie op de snijplank, leg de ossenhaas (120 gr) erop. Leg daarop weer folie. Sla hard met een hakbijl of de onderkant van een koekenpan op de ossenhaas. Herhaal dit met alle ossenhazen. Laat de folie nog zitten.
100g 100g 75g ½ 5 el	200g 200g 150g 1 10 el	Rucola Geraspte jonge Beemster kaas Pijnboompitjes Granny smiths appel Olijfolie	Maak een salade van rucola Voeg zeezout, olijfolie, snuffe peper en een julienne gesneden appel toe. Voeg de afgekoelde pijnboompitjes toe. Voeg vervolgens de Beemster graskaas toe. Haal 1 laag folie van de ossenhaas, laat de onderste liggen. Leg in het midden van de geplette ossenhaas 1/3 van de salade (verdelen). Rol de ossenhaas om de salade tot een rolletje. Let erop dat de ossenhaas nog op de folie ligt; hierdoor kan je namelijk de ossenhaas makkelijk heel strak oprollen. Leg de rolletjes even weg in de koeling (ongeveer 30 min).
1 tl 2 tl 2 tl 2el 1 tl 3 200ml	8=16	Mosterd Wijnazijn Citroen Truffelpasta Honing Eierdooiers Arachideolie Zeezout Peper	Truffelmayonaise Gebruik de handmixer of garde. Voeg eidooiers, wat peper en zout, honing, sap van de citroen, witte wijnazijn, mosterd en truffelpasta bij elkaar. Klop het vervolgens een beetje los. Voeg druppelsgewijs de olie toe totdat de mayonaise de gewenste dikte heeft.
2 100g	4 200g	Lange plakken casinobrood Geraspte jonge Beemster kaas Snuf zout	Kaasstrook Verwarm de oven op 175 gr. Pak de plakken casinobrood en haal de korsten eraf. Leg de plakken tussen folie en rol het geheel nu plat met behulp van een deegroller. Snijd nu mooie lange stroken van het plat gerolde brood. Smeer het in met een beetje olijfolie. Strooi de Beemster kaas er over heen. Bak ze binnen een paar minuten af in de voorverwarmde oven totdat ze goudbruin zien. Laat de kaas-strook even afkoelen.
			Serveren Snijd per persoon 3 plakjes van de ossenhaasrol (op de foto staan er 4 maar dat was teveel). Dit oogt als een soort sushi. Drapeer de truffelmayonaise ernaast. Leg de kaasstrook over de ossenhaas stukjes.

mierikswortel-bietensoep

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
1el 25g 250g 1 2el 2el 500ml	2el 50g 500g 2 4el 4el 1liter	olijfolie boter rauwe rode biet rode ui balsamicoazijn rietsuiker water	<p>Bietensoep Schil de biet en snij in brunoise. Snipper de ui. Fruit de ui en de bieten 3 minuten in de olie. Voeg het water toe samen met de balsamico en suiker. Laat de soep minstens 30 minuten koken totdat de biet goed gaar is. Pureer de soep fijn met de staafmixer en breng op smaak.</p>
2 50 g 50g 25g	4 100g 100g 50g	banaansjalot wit van prei knolselderij verse mierikswortel indien vers of uit potje	<p>Mierikswortelsoep Snipper de sjalotten Snij de prei in ringen. Snij knolselderij en aardappels brunoise. Rasp mierikswortel, of alternatief: mierikswortel geraspt uit potje. Fruit de sjalot, de prei, de knolselderij, de mierikswortel en de aardappels 5 minuten in de olie. Laat de groente niet verkleuren.</p>
2 100ml 300ml 100ml 2el	4 200ml 600ml 200ml 4el	aardappels moscatel wijn groentebouillon kookroom olijfolie	<p>Voeg de wijn, de bouillon en de room toe. Laat de soep 15 minuten zachtjes koken. Pureer de soep met de staafmixer en breng op smaak.</p>
20g 100ml	40g 200ml	bladpeterselie geurige olijfolie	<p>Kruidenolie Pureer met de staafmixer de bladpeterselie met de olijfolie in een maatbeker. Doe de puree in een fijne zeef en laat de kruidenolie er langzaam uitdruppelen.</p>
			<p>Presentatie Zet amuseglaasjes (ongeveer 80 ml inhoud) scheef op bv een pollepel en vul met de (dikkere) mierikswortelsoep (40 ml). Gebruik een maatbeker met tuit. Vul dan aan met 40 ml van de (dunnere) bietensoep, en terwijl je die ingiet hou je het glaasje langzaam rechtop. Zo ontstaat een mooie verdeling van wit en rood. Druppel de peterselieolie op de soep.</p> <p>Bij een kerstdiner zou het leuk zijn om uit casinobrood sterretjes te steken en die licht te toosten....</p>

Duo de la Bouche

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
100g 75ml 200ml 1 10g ½	200g 150ml 400ml 2 20g 1	Risottorijst Witte wijn Fond gevogelte Sjalot Truffel Eendenlever (worstje) Panko Eiwit Bloem Ganzenvet	Bitterbal Fruit de fijngesnipperde sjalot in ganzenvet, voeg de rijst toe. Roeren tot de rijst glanst, voeg scheut wijn toe. Roeren, voeg fond toe, roeren, voeg weer fond toe. Blijf roeren totdat vocht is opgenomen. Blijf dit doen totdat de rijst gaar en smeuïg is. (duurt ongeveer 30 min) Voeg de fijn gesneden truffel en eendenlever toe. Roer door elkaar. Laat de massa afkoelen in de koelkast (of vriezer) Vorm balletjes van het mengsel. Haal de balletjes achtereenvolgend door de bloem, door eiwit, door panko. Frituur de balletjes op 180 gr.
150g 1 ½tl 2 eetl 100g 100g 3 eetl 1	300g 2 1tl 4 eetl 200g 200g 6 eetl 2	Bloem Eieren Zout Truffelolie (Gewicht=vers) eekhoortjesbrood Champignons Cognac Bouillonblokjes Bieslook	Consommé Maak pastadeeg van de bloem, ei, zout en truffelolie. Week het gedroogde eekhoortjesbrood ondertussen in heet water. Bak de fijngesneden champignons en het eekhoortjesbrood. Voeg wat weekvocht toe. Voeg bouillonblokjes toe en cognac. Laat inkoken en afkoelen. Pureer in de keukenmachine. Draai de pasta in kleine porties. (ivm de capaciteit van de pastamachine) Maak ravioli van de pasta en de vulling. Leg bergjes vulling op de vellen pasta. Rond de vulling bestrijken met water. Bedek de bergjes met pastavellen en druk goed aan. Kook de ravioli in een paar minuten in gezouten water gaar.
800ml	1,6L	Wildbouillon	Afwerken/ opdienen Bitterbal frituren. Verwarm de wildbouillon en voeg de ravioli toe, garneer met bieslook.

Kalkoenrollade

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
8 150g 300ml 200ml 1	16 300g 600ml 400ml 2	stooferen suiker rode wijn rode port sinaasappel sap+schil	Stooferen Schil de peren maar laat de steel eraan zitten. Doe de suiker, wijn, port, sinaasappelschil, sinaasappelsap en kruiden, peertjes in een pan en kook ze gaar.
2 1 1	4 2 2	kruidnagel kaneelstokje steranijs	
100g 1 25g 10 175g	200g 2 50g 20 350g	Boter Ui Platte peterselie Salieblaadjes Broodkruim(van snedes witbrood)	Kalkoenrollade vulling Verhit de oven op 150 graden. Leg de sneden brood erin om wat te drogen. Maak daarna broodkruim in de magimix. Snipper de ui en snijd de peterselie en salieblaadjes fijn. Smelt voor de vulling de boter in een koekenpan op middelhoog vuur. Bak de ui, al roerend, 2-3 min. tot hij zacht is. Meng de overige ingrediënten voor de vulling erdoor. Breng goed op smaak met zout en peper en zet weg om af te koelen.
100g 1el	200g 2el	Gedroogde cranberry's Bloem	
1 125ml 1	2 250ml 2	Sinaasappel Ahornsiroop Kaneelstokje	Marinade Pers de sinaasappel uit. Doe het sinaasappelsap, het kaneelstokje en de ahornsiroop in een kleine pan op middelhoog vuur. Breng zachtjes aan de kook, en laat 10 min. inkoken tot het tot de helft is gereduceerd. Zet weg.
1 50g	2 100g	Kalkoenborstfilet (ca 1,2 kg per filet) Gesmolten boter	Kalkoen Snijd de schoongemaakte kalkoen horizontaal in (maar niet door!) en klap de filet open als een boek. Klop met een deegroller de kalkoenborstfilet tussen 2 vellen bakpapier, tot een dikte van 2 cm. Bestrooi met zout en peper. Leg de vulling langs de rand van een van de lange kanten van de filet. Rol de filet dan op tot een lange rollade. Bind de rollade over de hele lengte, om de 5 cm, samen met keukentouw. Verwarm de oven voor op 160°C. Bestrijk de rollade met de gesmolten boter en bestrooi met zout en peper. Leg de rollade in een braadslee (of vuurbestendige) ovenschaal en dek af met aluminiumfolie (verzwaren met messen). Braad de rollade circa 1 uur in de voorverwarmde oven, bestrijk het vlees om de 15 min. met het sinaasappel-ahornsiroopmengsel (Let op kerntemperatuur max 62 graden). Verwijder het folie en braad nog 20 min. of tot het vlees mooi bruin is en gaar!! Neem de kalkoenrollade uit de braadslee en laat hem, losjes afgedekt met aluminiumfolie, 10 min. rusten. Let op! Het vlees gaart nog na. Check de kerntemperatuur
250ml 300ml	500ml 600ml	Witte wijn Gevogeltesfond	Kook intussen de wijn en de bouillon in tot de helft.
600g	1200g	Spruitjes olie zeezout balsamico	Spruitjes Maak de spruitjes schoon en snijd ze eventueel doormidden. Leg ze op een bakplaat, besprenkel met wat olie en een beetje zeezout en schuif in de oven (bij het vlees). Ca 20 minuten. Als ze klaar zijn er wat balsamico over sprenkelen.

Kalkoenrollade

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
800g	1600g	Pastinaak Kookroom	<p>Pastinaakpuree Schil de pastinaak en snijd in stukken. Kook gaar en stamp fijn onder toevoeging van wat kookroom. Houd warm</p>
24	48	Salieblaadjes olie mostarda di frutta	<p>Afwerking Frituur de salieblaadjes in de olie en laat uitlekken op papier.</p> <p>Zet de braadslee met het braadvocht op middelhoog vuur, voeg de bloem toe en bak deze al roerend 1-2 min. goudbruin. Roer er het wijn-bouillonmengsel door en de mostarda, kook nog 3-4 min. of tot de jus iets is gebonden. Schenk de jus door een zeef in een kan.</p> <p>Snijd de kalkoenrollade in plakken en serveer met de gefrituurde salieblaadjes, spruitjes, puree en stoofpeertje en wat mostarda.</p>

Witte chocolademousse met frambozen en dragon

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
2 225ml 150g 2el 3el 35g	4 450ml 300g 4el 6el 70g	blad gelatine slagroom witte chocola frambozenlikeur poedersuiker eiwit	<p>Chocolademousse Week de gelatine in koud water. Verwarm in een steelpan de helft van de slagroom. Voeg telkens een handje chocolade toe aan de warme room en laat het smelten. Neem de pan van het vuur en los de gelatine op in de room. Roer de likeur erdoor en laat de room afkoelen tot kamertemperatuur. Klop de resterende room bijna stijf. Klop het eiwit stijf. Voeg de poedersuiker in 2 porties toe en klop het schuim tot glanzende stevige pieken. Spatel eerst de slagroom en dan het eiwit door de chocoladeroom. Doe de mousse in een platte schaal en zet koud weg om op te stijven.</p>
30g 60ml 30g 40g 1	60g 120ml 60g 80g 2	dragon citroensap suiker boter ei	<p>Dragonsaus Pluk wat blaadjes van de dragon en hou dat apart voor de garnering. Breng het citroensap met de boter en de suiker aan de kook en laat enkele minuten afkoelen. Voeg de dragon toe en dek af met plasticfolie. Laat dit volledig afkoelen. Pureer het mengsel en wrijf door een zeef boven een pan. Klop het ei los en klop dit door het dragonmengsel. Verwarm dit tot de saus gaat binden. Schenk in een spuitflesje</p>
25g 50g 100g 2tl 1el 1el 1el	50g 100g 200g 4tl 2el 2el 2el	boter, gesmolten bloem suiker gemalen kaneel wit sesamzaad zwart sesamzaad anijszaad	<p>Sesam-anijskletsoppen Meng bloem, suiker, kaneel met een snuf zout in een kom. Meng met een vork de iets afgekoelde gesmolten boter erdoor. Voeg 4 (8) el water toe tot een dik beslag. Meng het sesam- en anijszaad door het beslag. Schep met behulp van 2 theelepels bergjes beslag op een met bakpapier belegde bakplaat en strijk ze dun uit. Bak de koekjes in 8 a 10 minuten bruin op 180 graden. Laat ze afkoelen en knapperig worden.</p>
100g 45g 45g ½ 1el	100g 45g 45g ½ 1el	bloem boter suiker ei cacao	<p>Chocoladekruim Klop de suiker met het ei los. Voeg de bloem, de cacao en een snuf zout toe en roer dit goed door. Snij de boter in kleine stukjes en kneed dit door het mengsel. Laat dit deeg 30 minuten in de koelkast koelen. Rol het uit op bakpapier tot 0,5 cm dikte en bak het in 12 minuten gaar op 180 graden. Laat het afkoelen en maal het in de keukenmachine tot gruis.</p>
40	80	frambozen	<p>Presentatie Doe de mousse in een spuitzak Maak op een bord een leuke combinatie van dotjes mousse, frambozen, sesamkoekjes, chocoladegruis en de dragonsaus. Garneer met de blaadjes dragon.</p>



1. Sushi ossenhaas



2. Mierikswortel-bietensoep



3 Duo de la bouche



4. Kalkoenrollade, stoofpeer, spruitjes



5. Witte chocolademousse, frambozen en dragon (3 variaties om te presenteren!)

