

Maandmenu



Januari 2020

Kleine gerechtjes

Grote garnalen met pernod, dragon en feta

Gepocheerd Hoeve-eitje met ham en morillesaus

Pompoencrème met geitenkaasroom en salie

Spiesje van zeeduivel met spek en rozemarijn

Bonbons van Chaume met duivenbouillon en eendenlever

Eendenborstfilet witlof, truffel en sinaasappel

Sweet bites met Oolong thee

Grote garnalen met pernod, dragon en feta

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
16	32	Grote ongepelde garnalen	<p>Garnalen Pel de garnalen, laat de kop en staart zitten. Verwijder het darmkanaal. Doe de garnalen in een kom met de tijm, fijngehakte knoflook, citroenrasp en 70g(140g) olijfolie. Meng dit goed en laat een uurtje marinieren.</p> <p>Feta Doe de feta in een kom met 1el (2el) olijfolie, de oregano en de chilivlokken. Meng dit en zet koel weg.</p> <p>Venkel Snij de venkel in plakken van ½ cm dik.</p> <p>Bereiding Verhit olijfolie in een sauteerpan op hoog vuur. Doe de garnalen erin en bak deze 1 minuut. Keer ze en bak nog een minuut. Schep ze uit de pan en zet opzij. Bak nu de venkel in deze pan ongeveer 6 minuten onder af en toe roeren tot de venkel gaar is en kleur krijgt. Voeg de Pernod toe en laat tot de helft inkoken. Giet de bouillon erbij en laat dit ook tot de helft inkoken. Zet nu het vuur halfhoog, doe de boter erbij met de grof gesneden dragon en een ½ (1) theelepel zout. Roer tot de boter gesmolten is en voeg de garnalen toe. Blijf nog 1 minuut roeren tot de saus glad is, glanst en de garnalen gaar zijn.</p> <p>Opmaak Verdeel de garnalen en de venkel over de bordjes en strooi de feta hierover, garneer met wat sumak. Geef er knapperig witbrood bij om de saus op te deppen.</p>
1el	2el	tijmblaadjes	
1	2	teen knoflook	
1	2	citroen, alleen rasp	
120ml	240ml	olijfolie	
120g	240 g	feta	
1/2tl	1tl	chilivlokken	
1tl	2tl	gedroogde oregano	
1	2	venkelknol	
180ml	360ml	Pernod	
150ml	300ml	groentebouillon	
70g	140g	boter	
		olijfolie	
20g	40g	dragon	
1/2tl	1tl	grof zeezout.	
½ tl	1 tl	Sumak	
½	1	knapperig stokbrood	

Gepocheerd (hoeve-)eitje met rauwe ham en morillesaus

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
200 g 2 st 10 g 1 el	400 g 4 st 20 g 2 el	Aardappel Augurk Kappertjes Bieslook Mayonaise	Aardappelsalade Blancheer de brunoise(0,5cm) gesneden aardappel beetgaar. Meng dit met wat olijfolie, fijngesneden augurk, kappertjes en bieslook. Voeg wat goede mayonaise toe of maak zelf mayonaise.
120 g	240 g	lekkere rauwe ham dun gesneden	Ham Leg de plakjes ham aaneengesloten op een vel plastic folie en ook weer folie over de ham heen. Snijd dit in een mooi vierkant en leg het zonder folie op een bord. Of dresseer de ham in losse plakjes op het bord.
300 g 220ml	600 g 440ml	Spinazie Kookroom Peper zout	Spinaziemousseline Kook de room 1 minuut. Blancheer de spinazie en koel het snel weer af in ijskoud water. Druk zoveel mogelijk vocht eruit. Draai het fijn in de keukenmachine met de room. Breng op smaak met peper en zout.
20 g 1 st 1st 75 g 2 tak snuf 200ml 100ml	40 g 2 st 2 st 150 g 4 tak snuf 400ml 200ml	Gedroogde morilles Plakje katenspek Sjalotjes Champignons Tijm Kerrie Runderbouillon Kookroom Droge sherry	Morillesaus Week de gedroogde morilles in een deel van de bouillon Snijd het spek, sjalot en champignons in stukjes. Smoor dit in een ruime pan met de kerrie en tijm. Blus af met de rest van de runderbouillon, voeg een scheut sherry toe en reduceer dit tot de helft. Zeef de geweekte morilles en voeg het vocht toe aan de pan. Reduceer nogmaals tot hetzelfde niveau. Voeg de room toe en laat het even doorkoken. Zeef het. Schuim de saus op met een staafmixer. Voeg eventueel wat in ringen gesneden morilles toe.
2 st	4 st	Aardappel	Aardappelkrokantje Rasp dunne sliertjes aardappel en leg deze met een open structuur in een vorm op bakpapier. Droog deze in een oven op 70gr. krokant.
8	16	Hoeve-eitjes (Scharreleitjes) cress	Gepocheerd eitje Zet een ruime pan met water op het vuur met een flinke scheut azijn en een snuf zout. Laat het tegen de kook aan komen en pocheer de eitjes tot het wit gestold is maar het geel niet. Laat uitlekken op keukenpapier. Opmaak Leg de ham op het bord Plaats de aardappelsalade in een steker in het midden van de ham. Leg daarop het ei en bedek het ei met de spinaziemousseline Schep de morillesaus rondom het ei. Garneer met het krokantje en wat Cress.

Eendenborstfilet met witlofsalade, truffel en sinaasappel

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
130g	265g	Blik zwarte bonen netto gewicht 400 gram uitlekgewicht 265 gr is voldoende voor 16 man	Maak geklaarde boter. Bonenpuree Doe de gare zwarte bonen, truffel, honing en inkt in een keukenmachine. Blender dit tot een crème. Controleer de smaak. Eventueel zout toevoegen. Voeg indien nodig olie, Walnoot-truffel-extra vierge, toe op de massa homogeen en smeugig te maken.
3tl 8 g 20 g wat	6tl 16 g 40 g	Truffelpasta Inktvisinkt Honing Walnoot- truffelolie	Truffel pasta 3 (6) theelepels toevoegen. PROEF en voeg naar smaak meer toe. Doe de crème in een spuitzak.
2 st	4 st	Eendenborstfilets	Eendenborst Snijd de contrafilet uit de filets en rol het in keukenfolie. Kruid het met peper en zout. Braad de filets in braadpan in geklaarde boter. Aanbraden, kerntemp 60 graden, inpakken in alufolie en laten rusten op werkbank. Snij de filets net voor het uitserveren op snijmachine, stand 10/11, in dunne plakjes.
4 st 1 st 4 st	8 st 2 st 8 st	Witlofstronken Pers sinaasappel Walnoten	Witlof Bewaar per couvert 3 stuks, nette bladeren. Was de bladeren en leg op ijswater met wat citroensap. Was de druiven. Snij de witlof klein. Hak de walnoten klein, snij de druiven in stukjes. Meng witlof walnoten en duiven. Schil de perssinaasappel en snij, boven de salade, de sinaasappel in partjes. Zo besprenkel je dus de salade met sinaasappelsap. Bewaar de partjes voor de opmaak van het bord.
8	16	Pitloze druiven Tahoon cress	Opmaak Gebruik de bonenpasta om een bedje te maken voor de witlofblaadjes. Zet de 3 witlofblaadjes, verschillende hoogtes, in de pasta. Rol 3 kokertjes van de plakjes en zet die tussen de witlofblaadjes. (Snij een kant van het rolletje recht af) Schik de plakjes eendenborst er tussen. Gebruik een steekring, 5 cm om deze te vullen met de witlofsalade, leg een partje sinaasappel erop en werk af met blaadje cress.

Bonbons van Chaume met duivenbouillon en eendenlever

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
150g	300g	Eendenlever (ficelle)	<p>Snijd de eendenlever strak in kleine blokjes.</p> <p>Chaume bollen (2pp) Smelt het mengsel van de Chaume en Limburger al roerend tot het smeug is. (met korst) Vul de halve bollen(Ø 3cm) van een mal en strijk het glad af met een spatel. Vries het ca 20 min aan. Smelt de halve bollen aan elkaar met de crème brûlée brander. Smelt de cacaoboter in een kleine steelpan, dit gaat snel. Laat de boter weer afkoelen maar niet stollen. Zet een rooster op het werkblad en leg er aluminiumfolie onder. Haal de kaasbollen met de vingers door de gesmolten cacaoboter. Leg de bollen op het rooster en laat ze in de koeling 10 minuten koelen. Zet het restant cacaoboter in de pan weg voor de volgende groep. Haal de bollen uit de koeling en laat ze op kamertemperatuur komen.</p>
300g 30g 200g	600g 60g 300g	Chaume Limburger Cacaoboter	
1 250g 500ml	2 500g 1 L	Karkassen Boeket Kippenfond	<p>Duivenbouillon Bij een hele duif, snijdt eerst de filets eraf. Breek of hak het karkas in stukken. Leg de filets in een vacuümzak in de koeling. (worden later in het seizoen gebruikt.) Braad de duivenkarkassen aan in een pan. Voeg een boeket toe en bak even mee. Blus af met de kippenfond. Laat het een uur trekken/inkoken en zeef het. Laat verder inkoken tot 200ml of 400 ml die nodig zijn. Breng het eventueel op smaak met peper en zout. Laat afkoelen.</p>
100ml 100ml 2 g	200ml 200ml 4 g	(Beren) Auslese wijn Witte port Agar-agar	<p>(Beren) Auslese gel Breng de wijn en port aan de kook met de agar-agar. Laat wijn met agar-agar 2 minuten roerend gaar worden. Doe de massa in een schaal en laat het opstijven in de koeling. Draai de massa met een blender tot een gel. Eventueel wat afslappen met wat wijn.</p>
1 plak	2 plak	Milner kaas belegen 30+	<p>Kaaskrokantje Leg een plak kaas tussen een dubbelgevouwen vel bakpapier op een plat bord in de magnetron, 70 seconden op de hoogste stand. De kaas laten afkoelen en in stukjes breken.</p>
50 g	100 g	Vijgencompote	<p>Opmaak Leg de bollen op het bord. Voeg een paar eetlepels bouillon toe. Dresseer de blokjes ganzenlever er omheen en spuit wat drupjes Auslese gel erbij. Leg er wat vijgencompote bij. Steek een kaaskrokantje erbij.</p>

Pompoencrème met geitenkaasroom en salie

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
<p>½ 15 g 50ml 450ml</p> <p>2 tak</p>	<p>1 30g 100ml 900ml</p> <p>4 tak</p>	<p>flespompoen tomatenpuree witte wijn groentebouillon</p> <p>salie</p>	<p>Schil de pompoen en verwijder de pitjes. Snij het vruchtvlees in blokjes. Bak de blokjes in wat olijfolie rondom op hoog vuur aan. Voeg de tomatenpuree toe en bak dit even mee. Voeg de witte wijn toe en laat dit iets inkoken. Giet de bouillon erbij. Voeg de takjes salie toe, breng aan de kook en laat de bouillon 35 minuten zachtjes koken. Pureer de soep met een staafmixer helemaal glad. Laat de soep koud worden.</p>
<p>100g 75g</p>	<p>200g 150g</p>	<p>verse roomkaas smeerbare geitenkaas (Chavroux)</p>	<p>Mix in een keukenmachine de kazen tot een gladde saus, vul een spuitzak ermee en zet koel weg.</p>
<p>75 g 8</p>	<p>75g 16</p>	<p>boter salieblaadjes</p>	<p>Klaar de boter en bak de salieblaadjes in deze boter. Laat uitlekken op keukenpapier.</p> <p>Opmaak Vul kleine glaasjes met de pompoencrème. Spuit hierop de kaasroom en strijk dit glad af. Garneer met een blaadje gebakken salie.</p>

Spiesje van zeeduivel met ovengebakken spek en rozemarijn

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
300g 8	600g 16	Zeeduivel filet Plakjes Vlaams ovengebakken spek Of Zeeuws spek Takjes rozemarijn Roze peperbollen Teentje knoflook Citroenzeste olijfolie	<p>Snijdt de vis in blokjes van 3 bij 3 cm Wikkel een derde van de visblokjes in een plakje spek. Haal de rozemarijnblaadjes van het takje tot 3 cm van de top, zodat er nog een "pluimpje" overblijft. Hak de rozemarijnblaadjes en de knoflook fijn, plet de peperbollen en voeg zout, citroenzeste en olijfolie toe.</p> <p>Gebruik rozemarijn als spiesjes en steek er afwisselend een stukje vis en een stukje vis met spek erop. Bestrijk de spiesjes met het olijfoliemengsel. Laat dit er even intrekken.</p> <p>Grill ze circa 2 minuten aan beide zijden vlak voor uitgifte en bestrooi met wat zout.</p>

3x Sweet bites met Oolong thee

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
		1	<u>Crème caramel mandarijn met sinaasappel-karamelsaus</u> Crème caramel Verwarm de oven voor op 160°C Snijd het vanillestokje doormidden en haal er het merg uit. Breng in een pan de room met het vanillemerg en de helft van de suiker aan de kook Roer de eieren en de eidooiers los met de rest van de suiker. Roer de room door het eimengsel. Vul de schaaltes met de crème. Laat aan de bovenkant ongeveer een halve centimeter vrij. Plaats de vormpjes in een bak met heet water en laat ze ongeveer 30/35 minuten in de oven vast worden. Haal uit de oven en plaats ze in de koeling.
1 300ml 90g 2 50g	2 600ml 180g 4 100g	Vanillestokje Slagroom Suiker Eieren (heel) Eierdooiers	
160g 160ml	320g 320ml	suiker sinaasappelsap	Karamelsaus: Karamelliseer de suiker in een pan en blus af met 160ml /320ml sinaasappelsap. Kook in tot een karamelsaus.
70ml 7g 0,5g	140ml 14g 1g	sinaasappelsap suiker agar-agar	Sinaasappelgelei: Kook 70ml/140ml sinaasappelsap samen met de suiker en de agar-agar enkele minuten op. Koel terug, mix tot een gladde gel en breng over in een spuitzak.
1	2	mandarijnen	Werk de crème caramel af met de karamelsaus, de sinaasappelgelei en een partje ontvelde mandarijn
		2	<u>Mascarpone taartje met blauwe bessen en limoen</u> Korstdeeg/harde wener Kneed het korstdeeg met de ingrediënten, voeg ook wat zout toe en laat rusten. Rol het deeg uit en bekleed een met bakpapier beklede bodem van een vorm hiermee. 20cm/30cm
50g 100g 150g 0,5	160g 320g 480g 1	suiker boter bloem Ei	
250ml 0,5 75g 2 1 el	500ml 1 150 4 2el	melk vanillestokje suiker eidooiers bloem	Maak crème patissière: Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit. Breng in een pan de melk met het vanillemerg en de helft van de suiker aan de kook. Roer de eidooiers met de rest van de suiker los en roer de bloem erdoor. Meng een scheutje warme melk door het eimengsel en schenk terug in de pan. Roer goed door. Breng de banketbakkersroom aan de kook en laat op laag vuur circa 3 minuten garen. Laat de banketbakkersroom afgedekt afkoelen.
25g	50g	blauwe bessen	Giet de crème patissière over de korstdeeg bodem. Verdeel de blauwe bessen hierover en bak het geheel in 45 min gaar in een voorverwarmde oven op 180°C
4 120g 1 480g 4	8 240g 2 960g 8	Eierdooiers Suiker Vanillestokje Mascarpone Eiwitten	Tiramisu- Marscaponecrème Meng de eidooiers met de helft van de suiker en het merg uit het vanillestokje. Klop de eidooiers au bain marie tot een dikke crème.(ongeveer 5 minuten) Roer van het vuur af de mascarpone erdoor. Klop de eiwitten met wat zout met de handmixer stijf. Voeg geleidelijk de rest van de suiker toe. Spatel de eiwitmassa door de mascarponecrème Doe de crème in een spuitzak.

3 x Sweet bites met Oolong thee

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
75g 75g 150g		boter koud in stukjes suiker bloem limoen	<p>Crumbledeeg: Doe alles bij elkaar en wrijf met je vingers tot kruimels. Bak op 180gr</p> <p>Afwerking: spuit op de bodem van korstdeeg, crème patissière en blauwe bessen de tiramisu crème. Laat opstijven in de koeling en werk af met een crumbledeeg en limoenzestes. Snijd in gelijke blokjes.</p>
		3	
6g 0.5 400ml 100g 1	12g 1 800ml 200g 2	Gelatine Vanillestokje slagroom Roomkaas, monchou zestes van limoen	<p><u>Panna cotta van triple-crèmekaas met gelei van Oolong theelikeur</u> Panna Cotta Week de gelatineblaadjes in koud water. Snijd het vanillestokje open en schraap het merg eruit. Doe het merg en het stokje samen met de slagroom en suiker in een steelpan en breng dit aan de kook. Haal als de slagroom kookt deze van het vuur en los de geweekte gelatine en monchou daarin op. Zeef het roommengsel en giet in 8/16 glaasjes (laat minimaal 5 mm over voor de gelei. Laat ze opstijven in de koelkast.</p>
4g 200ml 150ml 0.5el 60g	8 g 400ml 300ml 1el 120g	bladgelatine theelikeur water Oolong thee suiker	<p><u>Theegelei:</u> Week de gelatineblaadjes in koud water Breng het water tegen de kook (85°C), voeg de thee toe en laat enkele minuten trekken. Zeef het vocht, giet terug in de pan en voeg de suiker toe. Breng aan de kook en laat pruttelen tot de suiker is opgelost. Los er de geweekte gelatine in op en koel terug tot kamertemperatuur. giet de gelei op de opgesteven panna cotta</p>



1. Garnalen, pernod, dragon, feta



2. Hoeve-eitje, ham, morillesaus



3 Pompoencreme, geitenkaasroom



4. Zeeduivel rozemarijnspiesje



5. Bonbons Chaume, duivenbouillon, eendenlever



6. Eendenborst, witlof, truffel, sinaasappel



7. Sweet bites en oolong thee

