

Maandmenu



NOVEMBER 2020

Coquilles met bloemkool in tempura

Ramen met shii-take en paksoi

Dim Sum gevuld met ganalengehakt

Kippendijen met taotjo en emping

Kweeperencompote met sinaasappelijs en chocolademousse

Mokka

Coquilles met bloemkool

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
½ st 100 ml 50 g 1	1 st 200 ml 100 g 2	Bloemkool Koud water Tempura meel eieren arachideolie	Bloemkool tempura Snij 8/16 roosjes van de bloemkool van 1 of 2 happen grootte. Neem een maatbeker met zeer koud water. Voeg het hele ei toe aan het meel en mix dit met een garde. Voeg dit bij het koude water en mix dit eventjes met een garde. Voeg wat zout en peper toe. Verhit neutrale olie tot 160 graden. Ongeveer 6 cm in het zwarte frituurpannetje. Dip de bloemkoolroosjes in het beslag en doe telkens enkele roosjes in de hete olie. Niet te veel tegelijk! Doe dit pas als je de coquilles gaat bakken.
6 el 2 el	12 el 4 el	Zoete Ketjap Palm suiker	Saus voor over de tempura Mix de zoete ketjap met de palmsuiker en verwarm het even zodat de suiker oplost.
2 st	4 st	Grote witte champignons	Champignon Snijd per bord een heel dun plakje (steek de plakjes uit ter grootte van de Coquilles) van een de hoed van een grote witte champignon.
4 plak	8 plak	Lardo	Lardo Colonnata of vergelijkbaar (gekruid wit spek) Snijd per bord een halve dunne plak Italiaans rugspek. Bewaar in de koelkast met plastic folie tussen de eventuele lagen.
½ 30 gr	1 st 60 gr	Buffelmozzarella Room	Crème Ontvel de Mozzarella en meng deze met de slagroom tot een crème.
1 teen 2 tak 2 st	1 teen 2 tak 4 st	Knoflook Tijm Ei dooier	Gekonfijt eigeel Snijd de tijm en knoflook fijn. Verwarm een kleine pan met daarin 4 cm olijfolie en de kruiden tot 65 graden (meer dan 60 graden en absoluut minder dan 70 graden) Laat hier voorzichtig de hele eidooier in zakken. Laat dit 15 minuten staan op 65 graden. En laat het daarna afkoelen tot kamertemperatuur. Zeef het eigeel door een fijne zeef in een kommetje.
½ st 500ml 500ml	1 st 1 L 1 L	Bloemkool Melk Room	Bloemkoolpuree Snijd de restanten van de bloemkool in duimgrote stukken. Doe de stukken bij de melk en de room en kook dit met wat zout. Tot de bloemkool echt gaar is. Zeef de bloemkool eruit en pureer dit met de staafmixer. Duw alles door een fijne zeef en zet het apart.
8 st	16 st	Coquilles	Coquilles Bak de Coquilles in een antiaanbakpan met wat olie totdat deze net beginnen te kleuren. Niet meer dan 8 stuks tegelijk in een pan.

Coquilles met bloemkool

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
8st	16st	Kappertje Cress Matcha Tea	<p>Opmaak</p> <p>Trek met een kwast een streep ketjap over een bord en leg hier een Coquille op. Daarop een plak spek. Daarop de plak champignon.</p> <p>Daarop een kappertje (plak hem met een drup puree vast)</p> <p>Leg de tempura bloemkool ernaast met een paar drupjes ketjap erop. Spoon de puree ernaast met daarop een toefje eigeel.</p> <p>Nog wat Mozzarella crème er omheen.</p> <p>Doe een beetje Matcha Tea in een theezeefje en strooi dit er heel licht overheen. Als een soort mist.</p> <p>Garneer met wat cress.</p>

Ramen met shiitake en paksoi

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
80g 80g 60g 60g 40g 2.5L	120g 160g 120g 120g 80g 5L	Ui Prei Knolselderij Tomaat Venkelknol Water	<p>Groentebouillon Snijd alle groenten voor de bouillon fijn. Verhit 3 el olie in de soeppan, voeg de groenten toe en fruit ca 4 minuten. Voeg het koude water toe en verhit tot ca 95 graden. Schuim af indien nodig totdat alle schuim verdwenen is. Voeg dan de kruiden en laat 30 minuten trekken tegen de kook aan. Passeer daarna de fond door een kaasdoek en laat hem inkoken tot 1.5 / 3 liter.</p>
2g 4g 2 1	4g 8g 4 2	Tijm Geneusde peper Laurierblad Teentje knoflook	
150g	300g	Udon noedels	<p>Noedels Kook de noedels ca 6 min of zie de verpakking. Giet de noedels af in een vergiet, spoel onder koud stromend water en laat uitlekken. Ze mogen koud worden.</p>
4	8	Henne-eitjes	<p>Eieren Kook de eieren ca 6 min. Spoel ze koud af en pel ze.</p>
1,5L 20 gr 2 4el 3el	3L 40 gr 4 8el 6el	Groentebouillon Gember Knoflook Sojasaus Rijstazijn	<p>Soep Snijd de gember in dunne plakjes en hak deze in kleine stukjes. Snijd de knoflook fijn. Verhit de olie in een soeppan en fruit de gember en knoflook 5 min. op laag vuur. Voeg de groentebouillon toe (zie hierboven) met sojasaus en rijstazijn en breng aan de kook.</p>
100g 1	200g 2	Shii-take Paksoi	<p>Snijd ondertussen de shiitakes in plakjes. Voeg toe aan de soep en kook 5 min. Snijd ondertussen de het minder mooie deel van het groene blad van de paksoi en snijd van het grote deel dunne reepjes. Voor 8 personen is de helft genoeg en voeg samen met de noedels toe. Warm nog 2 min. door op hoog vuur.</p>
		chilisaus	<p>Snijd de eieren over de lengte door midden en leg een druppel chilisaus op de dooier.</p>
			<p>Spoel de ramen nog even af onder heet water zodat ze niet plakken.</p>
4tl	8tl	Sesamzaad geroosterd	<p>Opmaak Verdeel de ramen over de kommen. Verdeel de bouillon over de kommen. Leg in elke kom een eierhelft en bestrooi met sesamzaad.</p>

Dim Sum met garnalengehakt

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
125g	250g	Kipgehakt	<p>Vulling Hak de koriander* en het witte deel van 3/6 salade uitjes fijn. De garnalen fijnhakken en vermengen met het gehakt. Op smaak brengen met hoi-sinsaus, een scheutje sesamolie, eiwit, suiker, sambal, gehakte koriander en fijngehakte salade uitjes. Proef of het mengsel kruidig genoeg is. * ipv koriander kun je ook peterselie gebruiken</p> <p>Dim Sum De deegplakjes op een werkbank leggen met de maizenakant naar boven. Op elk velletje een bolletje (metalen maatlepel theelepel) van het visvleesmengsel leggen, de randen nat maken en dicht vouwen.</p> <p>Bereiding Stoom de Dim sum in kleine porties gaar in de stoom mandjes in ongeveer 5-8 minuten in een pannetje met water of groentebouillon. Snij van de overige bosuitjes mooie schuine reepjes als garnering. Voor het doorgeven wat hoi-sinsaus in een bakje doen.</p>
125g	250g	Garnalen gepeld	
25ml	50ml	Eiwit	
1 el	2 el	Hoi-sin saus	
1 el	2 el	Sake	
1/2	1	Bos salade ui	
1 el	2 el	Suiker	
1/2 tl	1 tl	Sambal oelek Sesam olie	
5g	10g	Koriander	
24	48	Dim sum velletjes	

Kippendijen met taotjo en emping

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze	
16 3 4 1 1	32 6 8 2 2	Fijne worteltjes Ui Selderijstengel Knoflook Chili peper snufKurkuma	<p>Atjar Snijd de worteltjes dik schuin, de uien in lamellen. Haal de draden van de selderij en snijd dik schuin. Snij de chili fijn. Stoof de wortel, ui, selderij, knoflook, chili, kurkuma en mosterdzaad aan in olijfolie. Kruid met peper en zout. Blus af met azijn en kook in. Voeg savoramosterd toe en laat afkoelen. Voeg daarna dik gesneden komkommer, koriander en limoen toe, maak op smaak met gembersiroop en bewaar koel. Bewaar selderijblad voor de garnering.</p>	
50g 50g 50g 5el 8 3el 1 2el	100g 100g 100g 10el 16 6el 2 3el	Mosterdzaad Sushi-azijn Chardonnay-azijn Savoramosterd Mini komkommer Koriander Limoen rasp en sap Gembersiroop		
8	16	Kippendijen met vel Zeezout Versgemalen peper olijfolie gezouten boter		<p>Kippendijen Haal de botten eruit en kruid de kippendijen met zeezout en peper. Verhit een pan met olijfolie en schroei de gekruide kippendijen langs alle kanten mooi dicht. Bak rustig verder op de velkant. Voeg net voor ze gaar zijn een klontje gezouten boter toe en laat verder garen. Alles in totaal hebben ze circa 30 minuutjes garing nodig. Haal de kippendijen uit de pan, laat ze even uitlekken, versnijdt en zet apart en houd warm (aluminiumfolie of bovenop de oven)</p>
1,5 4 5 1,5el 3el 4 el 9 el 225ml 1	3 8 10 3 el 6 el 8 el 18 el 450ml 2	ui teentje knoflook cm verse gember sambal manis ketjap manis zoete chilisaus taotjo kippenbouillon limoen, sap en rasp		<p>Saus Snipper de ui en de knoflook en rasp de gember. Bak ui, knoflook en gember aan in olijfolie. Bak de sambal manis mee en voeg vervolgens ketjap manis, chilisaus, taotjo en kippenbouillon toe. Laat de saus zachtjes trekken. Verfris met limoensap en rasp.</p>
400g 1 2 3el 4el 4	800g 2 4 6el 8el 8	ongekookte rijst ui teentje knoflook ketjap zoete chilisaus limoenblaadje		<p>Gebakken rijst Kook de rijst met wat zout en laat afkoelen. Snipper de ui en de knoflook. Bak in de wok de ui en rijst aan in olie. Voeg knoflook, ketjap en chilisaus toe en roerbak een paar minuten. Voeg op het einde de kaffir limoenblaadjes toe.</p>
		jonge bieslook emping selderijblad		<p>Afwerking Dresseer de kip op een bord, nappeer met de saus, rijst met wat jonge bieslook en emping. Garneer met wat selderijblad. Serveer de atjar apart.</p>

Kweeperencompote, sinaasappelijs en chocolademousse

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
100ml 125g 1el 250ml 250ml	200ml 250g 2el 500ml 500ml	witte wijn suiker glucose sinaasappelsap Karnemelk	<p>IJs Breng voor het ijs de witte wijn, de suiker en de glucose (+/- 40gr/80gr) aan de kook tot de suiker is opgelost. Neem de pan van het vuur en roer het sinaasappelsap en de karnemelk erdoor. Laat dit afkoelen en draai het in de machine tot ijs.</p>
50g 75g ½	100g 150g 1	eiwit basterdsuiker citroenschil geraspt	<p>Meringues (hiermee starten) Verwarm de oven voor op 95 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier. Klop het eiwit luchtig en voeg beetje bij beetje de suiker toe. Blijf kloppen tot het eiwit stijf en luchtig is. Voeg de rasp toe en doe het mengsel in een spuitzak met een kartelmondje. Spuit kleine toefjes (16/32 stuks) op de bakplaat en laat 1 uur in de oven drogen. Je kan eventueel de meringues nog even bijkleuren met de gasbrander</p>
1/2 ½tak 35ml 1 65g 165g ½el	1 1 tak 70ml 2 130g 330g 1el	vanillestokjes rozemarijn melk bladgelatine witte chocola slagroom suiker	<p>Mousse Halveer het vanillestokje en schraap het merg eruit. Ris de naaldjes van de rozemarijn. Verwarm de melk met de vanillestok, de merg en de rozemarijn en laat dit 10 minuten trekken. Week ondertussen de gelatine in koud water. Hak de chocolade in stukjes en klop de slagroom met de suiker lobbijg. Los de gelatine op in de hete maar niet kokende melk. Giet het hete melkmengsel door een zeef over de gehakte witte chocolade en laat dit afkoelen tot lauw en de chocolade is opgelost. Roer af en toe. Spatel een lepel van de room door het chocolademengsel (familie maken) en spatel dan de rest van de room erdoor. Doe in een spuitzak en bewaar in de koelkast.</p>
3 1 300g 2	6 2 600g 3	kweeperen sinaasappels geleisuiker speciaal steranijs	<p>Compote (hiermee starten) Schil de peren, verwijder het klokhuis en snij in blokjes. Rasp de schil van de sinaasappel en pers de sinaasappel uit. Doe de peer, de rasp, het sap, steranijs en de suiker in een pan en breng het op laag vuur aan de kook. Roer af en toe. Laat dit koken tot de peer gaar is en laat het dan afkoelen. Verwijder de steranijs. Scheidt de peer van het vocht (Zeef) en bewaar het vocht. Pureer 1/3 van de peer met wat lepels vocht tot een gladde puree. Meng de puree met de overige 2/3 van de blokjes tot een mooie compote.</p>
25g	50g	Walnoten Geel/blauwe viooltjes	<p>Opmaak Hak de walnoten grof. Zet een kookring van 6 cm op een bord, vul deze met de compote en verwijder de ring. Schep een lepel walnoten ernaast en leg hier een bol ijs op. Garneer met toefjes mousse, meringues en de viooltjes</p>



1. Coquilles met bloemkool



2. Ramen met shii-take en paksoi



3 DimSum gevuld met garnalengehakt



4. Kippendijen met taotjo en emping



5. Kweeperencompote met sinaasappelijes

