

Maandmenu



SEPTEMBER 2020

Deconstructed salade Nicoise

Bavarese al pomodoro

Rode mul en vichysoise

Tarte Tatin van sjalotten, eend, pastinaak en bramensaus

Citroentaartje, meringue, frambozensorbet

Mokka

Deconstructed Salade Nicoise

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
400 g	800 g	Tonijnsteak	<p>Tonijn Snijd de tonijn in balken van 3 x 3 cm. Leg deze op een bord 20 minuten in de vriezer. Neem ze uit de vriezer en bak ze aan de lange zijdes snel aan in een pan met wat hete olie. De buitenzijde net even bruin. De binnenzijde nog ze veel mogelijk rood.</p>
150 g	300 g	Tomatensaus Heinz	<p>Tomatensaus (Eventueel zelf maken) Neem een pakje goede tomatensaus. Laat inkoken tot 2/3 en voeg er de Agar agar aan toe. Laat 2 minuten koken en zet koud weg.</p>
2 g	4 g	Agar agar	
2 ½ tl	4 1 tl	Eidooiers Mosterd	<p>Mayonaise Alle ingrediënten op kamertemperatuur!! Neem een kom en de elektrische mixer.</p>
75 ml	150 ml	Zonnebloemolie	<p>Meng de eidooier met de mosterd tot een glad mengsel Giet beetje voor beetje de olie erbij, telkens wachtend totdat de saus gebonden is met de olie.</p>
2 tl	4 tl	Witte wijnazijn Zout Citroensap	<p>Voeg halverwege de hoeveelheid olie een beetje azijn toe. Ga door met de olie totdat deze op is. Voeg wat zout en citroensap naar smaak toe. Zet koud weg.</p>
5 st 1 teen	10 st 2 teen	Ansjovis Knoflook	<p>Ansjovis Snijd de ansjovis zeer klein. Pers de knoflook. Doe de mayonaise in een kom en voeg de ansjovis en de knoflook toe. Roer dit goed door en zet koud weg.</p>
250 g 1 el 125 g	500 g 2 el 250 g	Sperziebonen Gehakte Peterselie Zure room	<p>Sperziebonen Maak de verse bonen schoon en kook ze gaar. Hak de peterselie fijn. Hak de bonen fijn in de Magimix. Laat afkoelen. Doe de bonenpasta in en kom en vermeng dit met de zure room, peterselie en wat zout en suiker. Zet weg in de koeling.</p>
8 st	16 st	Hen-Eitjes	<p>Eieren Kook de eieren een paar minuten totdat ze net hard zijn. Laat ze schrikken in koud water en pel ze. Snijd de kop en kont er af zodat ze blijven staan op een bord.</p>
½	1	Rode ui	<p>Garnering Maak de rode ui schoon. Snijd deze door midden over de lengte. Snijd van elke helft dunne plakjes. Laat deze plakken zo veel mogelijk heel.</p>
8 st	16 st	Grote groene olijven	<p>Snijd de olijven in plakjes van 3 mm.</p>
8 st	16 st	Cherrytomaten	<p>Snijd de cherrytomaten doormidden.</p>
		Cress	<p>Pluk wat blaadjes uit de cress</p>
1	1	Gemengde sla	<p>Enkele blaadjes sla</p>

Deconstructed Salade Nicoise

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
			<p>De opmaak door de tweede groep</p> <p>Leg enkele druppels mayonaise op het bord naast het midden. Dit zodat de tonijn niet verschuift. Leg de tonijn erop. Ook onder de ei helften een drup mayonaise. Kijk naar de foto voor meer suggestie.</p>

Bavarese al pomodoro

8p	16p	Benodigdheden	Sh	Bereidingswijze
10g 140g 35ml 250g 10g 200ml	20g 280g 75ml 500g 20g 400ml	blad gelatine tomaten puree olijfolie tros tomaten blaadjes basilicum slagroom	1	<p>Bavarois</p> <p>Week de gelatine in koud water tot hij zacht is. Bak intussen de tomatenpuree zachtjes 2 tot 3 minuten met de olijfolie in een koekenpan om de puree te ontzuren; roer met een garde. Voeg de gesneden tomaten toe en laat ze op laag vuur sudderen tot het vocht verdampt is. Wrijf de tomaten door een zeef. Voeg de opgeloste gelatineblaadjes voor blaadje toe en roer. Breng op smaak met peper en zout en koel de tomaten terug. Snijd de basilicum ragfijn. Klop de slagroom lobbig en spatel het door de gekoelde tomaat. Maak een rol van de bavarois Ø 3 cm en laat deze opstijven in de koelkast</p>
4	8	casinoboterhammen zonder korst	1	<p>Bodem</p> <p>Rol elke boterham plat en snijdt dan 4 rondjes van Ø 3 cm eruit. Droog deze in de oven op 120°C.</p>
2	4	plak serranoham	1	<p>Serranoham</p> <p>Snijd de plakken ham in 4-en. Droog in de oven op 120°C</p>
1 ½	2 1	tomaten Klein blikje tomatenpuree knoflook cayennepeper Limoensap	1 of 2	<p>Saus</p> <p>Maak sap van de tomaten door ze eerst te ontvellen en daarna te blenderen. Voeg de tomatenpuree toe, de uitgeperste knoflook, de cayennepeper een beetje limoensap. Alles naar smaak en goed doorroeren.</p>
5g	10g	Basilicum	2	<p>Afwerking</p> <p>Snijd de koude bavarois in stukken van ± 8 cm en snijd deze nogmaals diagonaal (schuin) door en plaats dit op de rondjes geroosterd brood. Decoreer met wat druppels tomatensap en de fijngesneden basilicum en steek in elke bavarois een stukje serranoham.</p>

Rode mul met vichysoisse

8p	16p	Benodigdheden	Sh	Bereidingswijze
2 300ml	4 600ml	citroenen suikerwater(150/300 g suiker en 150/300 ml water)	1	Citroencreme Snij de citroenen in plakjes van 3 mm en verwijder de pitten. Konfijt de plakjes in het suikerwater tot ze glazig zijn. Laat afkoelen in het vocht, giet af door een zeef, bewaar het vocht. Draai de plakjes met de 2 soorten olie in een keukenmachine tot een glad mengsel. Voeg wat konfijtvocht toe als de crème bitter smaakt.
2el 8el	4el 16el	olijfolie zonnebloemolie		
200g 200g 300g 100ml 100g 2 2 tak 2	400g 400g 600g 200ml 200g 4 4 tak 4	aardappel geschild prei, alleen het wit melk kookroom boter in blokjes teen knoflook tijm gezouten citroen	1	Vichysoisse Spoel de gezouten citroenen. Snij de aardappel en de prei in grove stukken, Fruit deze samen met de tijm, de binnenkant van de citroenen (bewaar de schil voor het aardappelkruid) en de hele knoflooktenen aan in wat boter. Voeg de melk en de room toe en kook het gaar. Verwijder de tijm en de knoflook en pureer alles tot een gladde massa. Voeg van het vuur af blokje voor blokje de boter toe en zeef de massa door een fijne zeef. Bewaar vacuüm sousvide 80graden.
2 1 ¼	4 2 ½	grote aardappelen (bintjes) schil van de gezouten citroen bosje bieslook	1 2	Aardappelkruid Schil de aardappels en snij ze in blokjes van 3 mm. Spoel de blokjes met koud water af en droog goed. ->Verhit zonnebloemolie tot 190 graden en frituur de blokjes goudbruin. Laat uitlekken. Snij de schil van de citroen in piepkleine blokjes en snij de bieslook fijn. Breng op het laatste moment de aardappelblokjes op smaak en meng met de citroenschil en de bieslook.
8 1el	16 2el	rode mulfilets gedroogde peterselie	2	Opmaak Maal de peterselie in de koffiemolen tot poeder. Smeer een bakplaat in met olijfolie en leg hierop de mul met de velkant naar boven. Gaar de vis 4 minuten in een oven van 140 graden. Smeer een dun laagje van de citroencreme op de vis en bestrooi de vis met de aardappelkruid. Leg de vis op de borden met daarnaast de vichysoisse. Strooi de peterselie door een zeefje op de vichysoisse.

Tarte tatin van sjalotten met eend, pastinaak en bramensaus				
8p	16p	Benodigdheden	Sh	Bereidingswijze
480ml 35ml 100g 24 8	960ml 70ml 200g 48 16	rode port balsamicoazijn rietsuiker st sjalotten plakjes bladerdeeg Roomboter 1 st ei	1	<p>Tarte tatin</p> <p>Kook in een brede pan de rode port met de balsamicoazijn en 80/160 gram rietsuiker in tot het licht stroperig is. Pel intussen de sjalotten en halveer ze, zorg dat ze niet uit elkaar vallen.</p> <p>Blancheer de gehalveerde sjalotten 1 minuut in licht gezouten water. Voeg ze toe aan de portsiroop en laat enkele minuten zachtjes doorkoken, zodat de sjalotten de portsiroop kunnen absorberen.</p> <p>Ontdooi de plakken bladerdeeg en steek er cirkels met 10 cm doorsnede van. Prik er met een vork enkele gaatjes in. Bestrijk de bakvormpjes met de roomboter. Bestrooi gelijkmatig met de rest van de rietsuiker.</p> <p>Vang de stroop op en doe de sjalotten over in een zeef. Kook evt. het vocht nog wat verder in (niet te dik). Leg de sjalotten met de bolle kant naar beneden in de bakvormpjes. Giet het ingekookte vocht over de sjalotten.</p> <p>□</p> <p>2 Bestrijk de deegcirkels met losgeklopt ei. Dek de sjalotten af met een plak bladerdeeg. Stop de zijanten van het deeg losjes in de vormpjes. Bestrijk met de rest van het ei. Verwarm de oven voor op 200°C. Bak de tarte tatin ongeveer 20 minuten in de voorverwarmde oven tot het deeg goudbruin, gaar en knapperig is.</p>
200g 25g 120ml ½	400g 50g 240ml 1	(diepvries) bramen rietsuiker rode port kaneelstokje	1	<p>Bramensaus</p> <p>Kook de bramen samen met de rietsuiker, rode port en kaneel voor enkele minuten. Verwijder het kaneelstokje en draai de bramen door een roerzeef.</p> <p>Voeg het kaneelstokje weer toe aan de bramensaus en laat het nu nog enkele minuten zachtjes doorkoken. Passeer door een fijne zeef en reserveer in de warmhoudkast.</p>
400g 1	800g 2	pastinaak knoflook olijfolie zwarte peper	1	<p>Pastinaak</p> <p>Schil de pastinaken en snijd ze over de lengte in lange gelijkmatige, dikke repen (op de snijmachine minimaal op stand 20). Blancheer ze beetgaar in licht gezouten water. Laat ze uitlekken.</p> <p>Verwarm olijfolie in een kleine koekenpan en bak het teentje knoflook hierin. Reserveer de knoflook olie.</p>
750g	1500g	eendenfilets zout peper	2	<p>Eend</p> <p>Snijd de velkant in, opdat er een fijn ruitjespatroon ontstaat. Zout en peper de zijde zonder het vel en leg de eendenfilets met de velkant naar onderen in een droge braadpan. Bak de vetkant op een laag vuur zover mogelijk uit zodat er een krokant velletje ontstaat. Draai de eendenfilets en bak verder aan.</p> <p>Houd de eendenfilets licht rosé, 50°C kerntemperatuur. Laat de eendenfilets 5 minuten, afgedekt met aluminiumfolie, rusten.</p> <p>Bak de eendenfilets zo laat mogelijk, ze garen nog na!</p>

Tarte tatin van sjalotten met eend, pastinaak en bramensaus

8p	16p	Benodigdheden	Sh	Bereidingswijze
		Bieslook Slablaadjes bloemen	2	<p>Afwerking</p> <p>Zet de salamander aan en laat de grill goed heet worden. Doe de pastinaken in een bakblik en bestrooi met de knoflookolie en peper uit de molen. Rooster de pastinaken onder de salamander. Blijf erbij. Haal onder de salamander vandaan. Keer de tarte tatin om op het bord. Snijd de eendenfilets in 8/16 dikke stukken en leg naast de tatin. Verdeel de pastinaken en bramensaus rondom. Garneer met een sprietje bieslook, enkele slablaadjes en bloemen</p>

CITROENTAARTJE, GEBRANDE MERINGUE, FRAMBOZENSORBET EN TUILE

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
160gr 75gr	320gr 150gr	Bastogne koekjes Boter	<p>Citroentaartje</p> <p>Bodem Smelt de boter, verkruimel de Bastogne koekjes en meng met de gesmolten boter. Bekleed de ringen (vormpjes) met cellofaan. Verdeel het koekbeslag over de ringen en druk stevig aan.</p>
80 ml 1 160gr 140gr 5 6	160ml 2 320gr 280gr 10 12	Citroensap Citroen Boter Suiker Blaadjes gelatine Eieren	<p>Vulling Rasp 1 Citroen. Week de gelatine in voldoende koud water. Verwarm de suiker, citroensap en citroenrasp in een pan. Doe nu de eieren erbij en maak deze op het vuur gaar m.b.v. een garde. Haal van het vuur en voeg de geweekte en uitgeknepen gelatine bij de custard. Bind het citroenmengsel met de boterblokjes. Vul nu de rvs-ringen met het citroenmengsel.</p>
375gr 100gr 75gr 75ml	750gr 200gr 150gr 150ml	Frambozencoulis Suiker Glucosesiroop Water	<p>Frambozensorbet Los het water, glucosestroop en suiker op in een pannetje en meng dit suikermengsel al roerend met de frambozencoulis. Koel terug en draai dit ijsmengsel op in de ijsmachine.</p>
200gr 100gr 50ml	400gr 200gr 100ml	Suiker Eiwit Water	<p>Italiaanse Meringue Neem een vetvrij bekken, klop het eiwit in de KitchenAid. Kook de suiker en het water tot 121 °C. Voeg nu geleidelijk de suikersiroop toe aan het eiwit op de hoogste draaistand. Klop de merengue koud en doe het in een spuitzak. Leg weg in de koeling.</p>
50gr 50gr 50gr 50gr	100gr 100gr 100gr 100gr	Bloem Eiwit Poedersuiker Gesmolten boter	<p>Tuilebeslag Meng de bloem met de poedersuiker. Doe nu het eiwit erbij en vervolgens de gesmolten boter. Laat dit beslag even rusten in koelkast. Maak nu driehoekjes van dit beslag op siliconen matje, middels een malletje. Bak de tuiles af in de oven op ongeveer 8 minuten op 160 graden.</p>
		Atsina cress Creme brûlée brander	<p>Voor de tweede groep,</p> <p>Presentatie Plaats een citroentaartje in het midden van het bord. Spuit de meringue op het taartje en brand deze met de brûlée brander. Leg er een bol frambozensorbet naast. Garneer met de tuile en Atsina cress.</p>





1. Deconstructed salade Nicoise



2. Bavarese al pomodoro



3 Rode mul en vichysoise



4. Tarte tatin sjalot eend pastinaak



5. Citroentaartje meringue frambozensorbet

