

## Maandmenu



### **KERSTMENU**

DECEMBER 2021

Drie oesters, oester naturel, oester Rockefeller en oester met  
citroengrasgel en kokoscrème

\*\*\*\*\*

Krabrolletjes met appel

\*\*\*\*\*

Pastinaaksoep met foie

\*\*\*\*\*

Gevulde bavette met rode wijn pepersaus

\*\*\*\*\*

Kaasdessert met notenbrood

\*\*\*\*\*

Gepocheerde peer met vanille en koffiefondant

\*\*\*\*\*

Mokka

**3 x oester , naturel, Rockefeller, citroengras en kokoscreme**

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
260g 4cm 12 30g 900ml 4g		Citroengras/sereh gemberwortel citroenblaadjes Javaanse suiker Water Agar agar	<b>Oesters met gel van citroengras en kokoscrème</b> <u>Gel van citroengras</u> Doe voor de gel alle ingrediënten behalve de agar agar in een pan, zet hem op het vuur en breng de inhoud aan de kook. Laat hem als een thee circa 20 minuten op laag vuur trekken. Giet de vloeistof door een zeef in een schone pan en laat hem tot kamertemperatuur afkoelen. Roer de agar agar door de vloeistof en breng hem weer aan de kook tot hij bindt. Laat de vloeistof tot koud afkoelen en mix hem in een keukenmachine tot een soepele gel.
3 600g 100ml		gelatineblaadjes kokosmelk zout Pina Colada	<u>Kokoscreme</u> Laat voor de kokoscrème de gelatineblaadjes 5 minuten in koud water weken. Breng de kokosmelk met een snufje zout in een pan aan de kook en laat hem op hoog vuur inkoken. De kokosmelk zal hierbij langs de rand licht karamelliseren. Roer met een spatel steeds de ontstane karamel door de kokende kokosmelk. Blijf dit doen tot de melk tot circa 100 ml is ingekookt. Voeg de Pina Colada toe en breng de vloeistof nog eens snel aan de kook. Knijp de gelatineblaadjes uit en roer ze door de ingekookte kokosmelk tot ze zijn opgelost. Giet de kokoscreme in de gewenste vormpjes. Laat ze afkoelen.
8 2	16 4	oesters Limoen Haringkaviaar	<u>Afwerking</u> Zet de (diepe) oesterschelpen op een bordje op een laagje rauwe rijst of grof zeezout. Zo blijven ze stabiel liggen. Stort de kokoscreme uit de vormpjes. Leg in elke schelp een kokosvormpje en leg er een los gestoken oester zorgvuldig tegenaan. Garneer het gerecht met de haringkaviaar. Doe de citroengrasgel in een spuitzak met een glad spuitmondje en spuit aan beide kanten van het figuurtje een mooi 'dopje' in de schelp. Snijd de limoen in partjes en geef ze erbij.
25g ½ 3 5 g 2 2 8	50g 1 6 10g 4 4 16	Boter Sjalot Takje dragon Peterselie Witte boterham Druppel tabasco Oesters	<b>Rockefeller oesters</b> Smelt de boter en snipper de ui. Smelt de boter. Pluk en hak de dragon en de peterselie. Snijd de korstjes van het brood en maal het brood tot broodkruim. Meng dit alles met de tabasco in de vijzel tot een dikke pasta. Open de oesters. Zet ze op een bakplaat met een laag zeezout. Verdeeld de pasta erover. Zet ze ca 5 minuten onder de salamander.
8	16	Oesters	<b>Afwerking</b> Zet op een bord met zeezout of rijst 1 oester naturel, 1 Rockefeller oester en 1 oester met citroengras gel en kokoscreme.

**Krab rolletjes en appel**

8p	16p	Benodigdheden	
350g 20g 20g 4g 1 ¼ tl	700g 40g 40g 8g 2 ½ tl	Krabbvlees Crème fraiche Mayonaise Bieslook Limoen Suiker peper	<b>Krab mix</b> Pluk het gekookte krabbvlees. Controleer het op stukjes schaal. Mix dit met de crème fraiche, de mayonaise, gehakte bieslook, het zeste van limoen, zout, een puntje suiker en zwarte peper. Zet dit weg.
2	4	Snee Casino brood	<b>Mini croutons</b> Verwijder de korst van het brood. Rol het plat en snijd het brunoise. Bak het in boter tot het goudbruin is en laat het uitlekken.
1 50 ml ½ tl	2 100 ml 1 tl	Koolrabi Chardonnay azijn Suiker	<b>Koolrabi</b> Snijd de kop en kont van de kool afvlakken zodat er een dikke plak van ca 5 cm over blijft. Schil de plak en snijd hem in zo dun mogelijke plakken ( stand 7 ) op de snijmachine. Los de suiker op in de azijn. Doe de plakken in een vacuumzak en voeg er het azijn/suiker mengsel aan toe. Trek vacuüm en zet weg.
8 st 10 ml ¼ tl	16 st 20 ml ½ tl	Radijs Chardonnay azijn Suiker Zout	<b>Radijs</b> Maak de radijs schoon en snijd hem in dunne plakjes. Los de suiker, azijn en het zout op en doe alles in een vacuumzak. Kook het in kokend water voor 4 minuten. Koel het snel af.
250 ml	500 ml	Eigeel Zout	<b>Eigeel puree</b> Vacumeer het eigeel met het zout. Zet het in een pan/sousvide van 70 graden tot het dik wordt. Koel het snel af. En zet weg.
2 1	4 2	Avocado's Limoen Zout Groene kleurstof	<b>Avocado puree</b> Blend de avocado's met het sap van de limoen, het zout, een drupje groene kleurstof en het water. Voeg wat meer water toe indien nodig.
50 ml	100 ml	Water	
1 1	2 1	Fris zure appel Limoen	<b>Appel</b> Schil een appel en snijd er julienne van. Leg dit eventjes in een beetje citroen of limoensap tegen verkleuren.
		Bieslook stengels	<b>Opmaak</b> Rol de krab in 2 plakken koolrabi die elkaar in de lengte overlappen(evt. likje eipuree gebruiken om te plakken) en leg het op een bord. Garneer met de avocado en ei puree. Leg de radijs en de croutons er langs. Garneer het met de appel en wat bieslook stengels.

## Pastinaakvelouté met eendenlever

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
300g 150g 80g 1tl 2 600ml 100ml 1	600g 300g 160g 2tl 4 1,2l 200ml 1	pastinaken aardappel bloemig eendenlever (ficelle) gemalen zoethout sjalot groentebouillon room mespuntje piment d'Espelette	<p>Schil de pastinaken en de aardappel en snij in blokjes.            Snipper de sjalot en fruit de sjalot en de pastinaak in wat boter.            Doe de aardappelen het zoethout erbij en giet de bouillon erover.            Laat dit 30 minuten op zacht vuur koken.            Leg de ficelle ongeveer een half uurtje in de vriezer.            Voeg de helft van de room toe en mix de soep glad. Klop de andere helft van de room lobbige en voeg die vlak voor het opdienen toe.            Breng de soep op smaak.            Snij de licht bevroren ficelle in dunne plakjes met een scherp dun mes dat je even warm maakt in heet water.</p> <p><b>Afwerking</b>            Serveer de soep in kommen en werk af met de eendenlever en een snufje piment d'Espelette</p>

## Gevulde bavette met rode wijn/port/pepersaus

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
90 g 110 g 110 g 100 g 40gl 2 st	180 g 220 g 220 g 200 g 80gl 4 st	Pijnboompitten Grote groene olijven Belegen kaas Gedroogde tomaten Panko Heel ei	<p><b>De vulling</b>            Rooster de pijnboompitten            Snijd de grote olijven in dunne plakjes van 3 mm.            Snijd de kaas in brunoise van 5 mm.            Snijd de tomaat in kleine stukken            Doe alles in een kom en voeg het ei en de Panko toe.            Meng het met wat zout en peper.</p>
1 kg	2 kg	Bavette	<p><b>Bavette</b>            Verwarm de oven voor op 100 graden            1 kg Bavette is een lang stuk, snijd dit even door midden in twee stukken van elk ca. 5 ons. Dunne uiteinde niet gebruiken.            Leg de bavette plat op een plank            Steek een lang mes in de zijkant door het vlees heen en maak een holle ruimte waar je 4 vingers door heen kunt steken om te vullen. Zet het vlees op de zijkant met een gat naar beneden op de plank en maak het gat open. Vul het gat. Leg het vlees plat en maak de twee gaten dicht met prikkers.            Bak het vlees aan in een pan en schuif dit daarna de oven in met een kerntemperatuurmeter. <b>In het vlees steken en niet in de vulling!!</b>            Kerntemperatuur 55 graden. Neem het uit de oven en laat nog even rusten.</p>
24	48	Groene asperges	<p><b>Asperges</b>            Schil de asperges zonodig.            Kook de asperges beetgaar. Als ze dik zijn halveer ze.</p>
2 st 400ml 400ml 200ml 1 el	4 st 800ml 800ml 400ml 2 el	Uien Runderfond Rode wijn Rode port Rode peperkorrels Xantana/aardappelmeel	<p><b>Saus</b>            Snijd de ui klein en fruit deze.            Voeg de fond, rode wijn, port en de hele rode peperkorrels toe.            (Gebruik een wijn die niet zuur wordt bij het inkoken)            Laat inkoken tot een mooie saus.            Zeef de saus ergens halverwege en bind met wat Xantana of aardappelmeel.</p>
500g 1 50g	1kg 2 100g	Kruidige aardappelen Eidooiers Boter Zout, peper nootmuskaat	<p><b>Pommes duchesse</b>            Schil de aardappels snij in stukken. Kook aardappels gaar. Afgieten en droog laten stomen. Knijp met de pureeknijper fijn. Voeg de eidooier en boter toe. Meng goed en breng op smaak met peper, zout, nootmuskaat.            Verwarm de oven op 190 gr.            Doe de puree in een spuitzak met kartelmond en spuit toefjes op een bakplaat met bakpapier. Bak ze af in ca 25 min.</p> <p><b>Afwerking</b>            Snij een plak van de bavette en garneer met saus, peperkorrels, pommes en asperges.</p>

<b>Kaas dessert</b>			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
250ml 220ml 8 120g 1/2	500ml 500ml 16 240g 1	Slagroom melk Eierdooiers Suiker Vanille stokje	<p><b>Vanille-ijs:</b> Leg een bakplaat/metalen bak in de vriezer. Verhit de slagroom en de melk met vanillemerg en het -stokje. Laat even trekken Klop ondertussen de eidooiers en de suiker au bain marie dikschuimig/ wit. Roer een beetje van het hete melk/slagroommengsel door de eidooiermassa. (maak familie) Voeg dit daarna al kloppend toe aan het melk/slagroommengsel. Laat het mengsel op zacht vuur binden. (tot max 82°C) Zeef het en laat het afkoelen; draai er ijs van in de ijsmachine. Maak bollen van het ijs en leg ze op een met bakpapier beklede koude bakplaat. Of doe het ijs in een metalen bakje Leg de bakplaat of het bakje in de vriezer tot gebruik.</p>
100 g 200 g	200 g 400 g	Roquefort Marsepein	<p><b>BonBon</b> Rol de marsepein heel dun uit, steek er rondjes uit. Verdeel de roquefort in 8/16 stukjes en draai hier balletjes van. Plaats een bolletje Roquefort op een cirkel marsepein en maak er mooie bonbons van.</p>
1 100 g	2 200g	Notenbrood Roquefort	<p><b>Notenbrood</b> Snijd het notenbrood in kleine stukjes (puntjes) Snijd het stuk roquefort in even grote stukjes.</p>
1 250g	2 500g	Vijgenjam potje Blauwe druiven	<p><b>Afwerking</b> Op een bord 1 bonbon, 1 bolletje ijs en een stuk roquefort en een stukje notenbrood. Lekker met beetje vijgenjam of blauwe druif Serveren met een glaasje PX</p>

## Notenbrood

8p	16p	Benodigheden	Bereidingswijze
500g	1kg	Bloem voor bruinbrood	<p><b>Notenbrood</b></p> <p>Zeef de bloem boven een grote kom, maak een kuiltje in het midden. Meng de melk met de gist en de honing en giet dit mengsel in het kuiltje. Voeg het losgeklopte ei en het zout toe en meng alles goed.</p> <p>Kneed gedurende 15 minuten tot een soepel deeg.</p> <p>Bol op en laat afgedekt 45 minuten rijzen op een warme plaats.</p> <p>Hak de walnoten fijn.</p> <p>Week de cranberries in thee</p> <p>Kneed opnieuw en meng er de gehakte walnoten en de uitgelekte en afgedroogde cranberries door, laat nog 30 minuten rijzen.</p> <p>Verwarm de oven voor op 200°C.</p> <p>Leg het deeg op een met bakpapier beklede ovenplaat of doe het in een ingevette broodvorm.</p> <p>Bak het brood 30 tot 35 minuten in de oven.</p> <p>Let op: wordt het brood te donker tijdens het bakken, dekt het dan af met alu-folie.</p>
7g	14gr	instant gist	
1	2	Eieren (kamer temp)	
250ml	500ml	Melk (kamer temp)	
2 el	4 el	Honing	
100g	200g	Walnoten	
100g	200g	Cranberries	
5g	10g	zout	

**Gepocheerde peer met vanille en koffie.**

8p	16p	Benodigdheden	
1,5 kop 3 st 80 g 30 g 200 ml 160 g 10 ml 180 g	3 kop 6 st 160 g 60 g 400 ml 320 g 20 ml 360 g	espresso Vellen gelatine Ei geel Ei wit Melk Basterd suiker wit Pastis Boter	<p><b>Fondant</b></p> <p>Maak een kopje espresso. Leg de vellen gelatine in koud water. Meng het eigeel, eiwit en de suiker in een stalen kom (om au bain marie te verwarmen), Voeg de melk en espresso toe. Verwarm het au bain-marie net als custard tot het plakt aan een houten lepel. Los de gelatine er in op. Passeer het door een fijne zeef en voeg de pastis toe. Laat het met een folie op de saus een uur afkoelen in de koelkast. Verwarm de boter MAAR LAAT HET NIET SMELTEN! Mix de boter door de saus. Giet het in de bakjes en zet het 2 uur in de koeling.</p>
4 1 L 150 g	8 2 L 300 g	Peren Water Witte Basterd suiker Vanille peul Zwarte bessensap	<p><b>Peer</b></p> <p>Kook het water met de suiker de opengesneden vanillepeul en het bessensap. Laat het tot de helft inkoken Schil de peren en snijd ze door midden. Haal het harde hart er uit. Pocheer ze ca 20 minuten in de siroop. De peer moet stevig blijven! Haal de peren er uit en kook de siroop verder in tot een saus.</p>
30 g 30 g 1 30 g 30 g	60 g 60 g 2 60 g 60 g	Poeder suiker Boter Vanille peul Eiwit Bloem	<p><b>Vanille wafels</b></p> <p>Verwarm de kleine oven voor op 180 graden. Mix de zachte boter en poeder suiker met de inhoud van de vanille peul. Voeg het ei en de bloem toe. Spreid het uit (1 mm dik ) op een dikke stalen platte plaat ( of 2 platen) met bakpapier en magneetjes op de hoeken. Bak het 5/6 minuten in de oven. Haal de <b>HETE</b> plaat met de koek uit de oven en snijd de koek op de plaat. Neem de stukken van de plaat en breng ze in vorm. Leg ze over iets ronds ( een steel) of laat ze plat. Doordat de koek op de hete plaat ligt heb je heel even wat tijd.</p>
			<p><b>Serveren</b></p> <p>Leg de koffie fondant op een bord. Hol deze in het midden wat uit. Zet de HALVE peer er op. Drapeer met de siroop en leg er een wafel bij.</p>





**1. drie soorten oester**



**2. pastinaakveloute**



**3 Krabrolletje met appel**



**4. Bavette, pommes duchesse, asperge**



**5. Gepocheerde peer koffiefondant**

