

## Maandmenu



NOVEMBER 2021

Schotse zalm in brood met doperwtencrème en saffraan-mayonaise

\*\*\*\*\*

Garnalensoep met een vleugje citroen

\*\*\*\*\*

Rode uien uit de oven gevuld met crème van geitenkaas en rozemarijn  
Meergranenbroodje

\*\*\*\*\*

Fazant geregen aan zoethout, paddenstoelenrisotto en gevogeltejus

\*\*\*\*\*

Maanzaadtaartje met Leffe Tripel-ijs en vossenbessensaus

\*\*\*\*\*

Mokka

## Schotse zalm in brood met doperwtencrème en saffraanmayonaise

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
10ml 4 2	20ml 8 4	Witte wijn Draadjes Saffraan Druppel Sushiazijn	<b>Saffraanjus</b> Verwarm de witte wijn met de saffraan en de sushiazijn. Laat het kort trekken en zeef de saffraanjus en laat afkoelen
100g  2el 50ml	200g  4el 100ml	Doperwten Olijfolie Kerrie Witte wijn Water	<b>Doperwtencrème</b> Blancheer de doperwten kort voor een frisse groene kleur. Zweet voor de crème de doperwten aan in een beetje olijfolie met een snufje kerrie, zout en peper en blus af met de witte wijnen voeg wat water toe. Laat het vocht indampen, en kook de doperwten heel kort gaar. Blender de massa en druk de crème door een fijne zeef.
160g 8	320g 16	Verse Schotse zalm Brood dunne sneetjes Citroenrasp plus sap Olijfolie Vers gemalen peper Zeezout	<b>Zalm</b> Snijd de zalm in dunne reepjes, kruid ze met zeezout en peper en een vleugje citroenrasp. Snijd een brood in de breedte doormidden en snijd op de snijmachine (stand 10) dunne sneetjes. Snijd de sneetjes brood in repen, rol ze iets dunner met een deegroller Verdeel er wat zalm op en rol ze op
8g  ½ tl 50ml	16g  1 tl 100ml	Eidooiers Mespuntje fijne mosterd Azijn Zonnebloemolie  Shiso purple	<b>Saffraanmayonaise</b> Klop de eidooiers met de mosterd en de azijn los. Voeg langzaam de zonnebloemolie toe tot het een emulsie is. Voeg de koude saffraanjus toe en breng op smaak met zout en peper  <b>Afwerking</b> Bak de zalmrolletjes in de olie bruin. Verdeel de zalmrolletjes op de voorverwarmde borden. Garneer met de doperwtencrème. Spuut kleine dotjes saffraanmayonaise op het bord. Garneer het gerecht met de shiso purple.

## Garnalensoep met vleugje citroen

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
800g	1500g	Ongepelde steurgarnalen	<p><b>Soep</b> Pel de garnalen en bewaar de basten. De garnalen worden op het laatst gebakken.</p> <p>Snijd de groenten fijn en hak de Spaanse peper</p> <p>Bak de garnalenschalen samen met de Hollandse garnalen basten en de groente in wat olijfolie en blus af met flinke scheut cognac.</p> <p>Voeg de visbouillon toe.</p> <p>Voeg de gemberpoeder, de gehakte Spaanse peper, het citroen- en limoensap (de rasp wordt later gebruikt!) en de citroenmelisse toe en laat dit zachtjes trekken.</p> <p>Passeer de soep door een vochtige neteldoek.</p> <p><b>Judasoren</b> Week de judasoren in warm water. Snijd daarna in stukjes.</p> <p><b>Afwerking</b> Bak de steurgarnalen in boter en gesneden knoflook.</p> <p>Breng de soep op temperatuur en op smaak met zout en peper. Voeg de fijn gesneden judasoren toe aan de soep. Laat de soep nog 5 minuten op een laag vuur pruttelen.</p> <p>Verdeel de garnalen over de hete borden en schenk de soep erover. Garneer met de rasp van citroen en limoen en wat fijn gesneden munt. Aan tafel naar smaak limoen en citroensap toevoegen</p>
400g	800g	Hollandse garnalen basten	
1		Prei	
2	2	Wortel	
1	4	Ui	
100m	2	Olijfolie	
l	200ml	Schaaldierenfond	
2el	4el	Gemberpoeder	
2tl	4tl	Spaanse peper	
1	2	cognac	
		Visbouillon	
1,5L	3L	Rasp en sap van citroen	
½	1	Rasp en sap van limoen	
½	1	Takjes	
2	4	Citroenmelisse	
10g	20g	Gedroogde judasoren (te koop bij toko)	
		Boter	
		Teen knoflook	
1	2	Takjes munt	
2	4		

## Rode uien uit de oven gevuld met crème van geitenkaas en rozemarijn

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
8	16	Middelgrote rode ui Olijfolie	<p><b>Uien</b> Verwarm de oven voor op 190°C. Pof de uien in de oven ongeveer 30 minuten.</p>
1 170g 100ml 1 3 1el	2 340g 200ml 2 6 2el	Teen Knoflook Geitenkaas Slagroom takje Rozemarijn takje Tijn Honing Zout Versgemalen peper  Kern van ui Rode wijn/port Suiker Rozemarijn/tijn  Gemengde sla Dressing meergranenbroodje	<p><b>Vulling</b> Snijdt de afgekoelde uien in de lengte door midden. Hol de uien een beetje uit. (bewaar voor dressing/coulis) Snijdt de knoflook fijn; snijdt de rozemarijnblaadjes zeer fijn. Klop de geitenkaas met een mixer zacht. Voeg daar langzaam de slagroom aan toe. Doe de tijmblaadjes, de rozemarijn, de honing en de knoflook bij het mengsel. Breng op smaak met zout en peper. Vul de uien met het kaasmengsel. Leg de halve uien op een bakplaat en bak de ui nogmaals af voor 8 min, zodat de kaas mooi souffleert.</p> <p><b>Dressing</b> Smelt wat boter in een sauspannetje, laat hierin een schep suiker licht karamelliseren. Fruit hierin de ui langzaam, zodat het helemaal zacht en zoet is. Blus af met een groot glas rode wijn of port, voeg rozemarijn en tijm toe en laat inkoken tot dressing dikte. Laat afkoelen</p> <p><b>Afwerking</b> Leg op een bordje wat sla met wat dressing. Zet daarvoor de warme rode ui. Serveer hier een meergranenbroodje</p>

## Fazant geregen aan een spies van zoethout met paddenstoelenrisotto en gevogeltejus

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
500 g 150 g 16	1 kg 300 g 32	Fazantfilet Plakjes vet spek Dunne stokjes zoethout	<p><b>Fazantspies</b> Snijd de filet in stukjes van ongeveer 3 x 3 cm Maak met een scherp mes aan elk zoethoutstokje een puntje. 2 spiesjes per persoon. Snijd het spek in vierkante plakjes Rijg de fazantenfilet en het spekvat evt. zwaard afsnijden 1om1 of 1om2 aan het zoethout. Bak de spiesen in boter ca 2 min per kant.</p>
200 ml 2 gr 100 gr	400 ml 4 gr 200 gr	gevogeltesfond zoethoutpoeder paddenstoelen	<p><b>Gevogeltejus</b> Breng de gevogeltesfond aan de kook, zet het vuur laag en kook de fond in met het zoethoutpoeder. Snijd de paddenstoelen in grove stukken Fruit deze even aan in een pan en laat ze trekken in de gevogeltesfond.</p>
250 g	500 gr	Paddenstoelen Olijfolie boter	<p><b>Risotto</b> Snij de paddenstoelen grof, smelt boter en 2 el olijfolie in een pan en bak hierin de paddenstoelen. Breng op smaak met wat zout en peper. Zet apart.</p>
150 g 1 L 130 g 300 g 4	300 g 2 L 260 g 600 g 8	doperwtjes Fungi bouillon Ui schoongemaakt risotto teentje zwarte knoflook witte wijn	<p>Kook de doperwtjes even in weinig water gaar en zet weg. Breng de bouillon aan de kook in een grote pan. Doe vervolgens 50 gr boter en 2 el olijfolie in een grote pan en fruit hierin de uien. Meng de zwarte knoflook er doorheen. Doe de risotto erbij en roer het goed door. Blus af met de witte wijn toe en blijf roeren totdat er geen vocht meer in de pan zit. Voeg vervolgens een grote lepel bouillon toe en blijf roeren totdat het vocht is verdampt, voeg dan weer een lepel toe. Ga hier mee door totdat de bouillon op is en de risotto gekookt.</p>
100 ml	200 ml		<p>De risotto moet een beetje al dente zijn, maar wel zacht en los. Als je tevreden bent doe je de paddenstoelen er bij inclusief het vocht uit de pan en de doperwtjes. Eventueel water toevoegen als het te droog wordt. Roer de Parmezaanse kaas er door en wat boter. Breng op smaak met zout en peper.</p>
30g	60 g	geraspte Parmezaan	
		Rode cress	<p><b>Afwerking</b> Bak de spiesjes zeer snel in een hete pan. Leg de risotto met de spiesjes en de gevogeltejus op een bord en garneer met rode cress.</p>

**Maanzaadtaartje met Leffe Tripel-ijs en vossenbessensaus**

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
50ml 1,5el 50g 250ml 250ml	100ml 3el 100g 500ml 500ml	Eidooiers Honing Suiker Leffe Tripel Slagroom	<p><b>Leffe Tripel-ijs</b></p> <p>Plaats van te voren een roestvrijstalen bak in de diepvries Klop de slagroom lobbijg en zet hem weg voor later. Klop de eidooiers met de honing en de suiker tot een dikschuimige massa. Breng het bier aan de kook en laat het tot de helft inkoken. Haal de pan van het vuur. Meng een klein deel van het ingekookte bier goed door de dooiermassa. Voeg dit mengsel toe aan de rest van het bier. Klop het au bain-marie tot een gebonden crème. Spatel de room er door. Laat het afkoelen en draai er ijs van. En zet daarna in de gekoelde bak in de vriezer,</p>
65g 3 75g ½ ¼ 125g 25g	130g 6 150 1 ½ 250g 50	Zachte boter Eieren Suiker Mespuntje kaneel Citroen (raspt) Zout Blauw maanzaad Hazelnoten	<p><b>Maanzaadtaartje</b></p> <p>Bekleed een smalle bakvorm met bakpapier. Scheid de eieren. Klop de boter luchtig Klop met de mixer de dooier, een derde van de suiker, citroenrasp, kaneel en zout tot een schuimige massa. Maal de hazelnoten fijn (poeder) Klop de eiwitten half stijf; voeg geleidelijk de resterende suiker toe en klop het eiwit goed stijf. Spatel eidooiermassa nu door de boter . Spatel het stijf geklopte eiwit voorzichtig door het eidooiermengsel. Spatel er nu voorzichtig het maanzaad en de fijn gemalen hazelnoten door. Verwarm de oven voor op 165°C Schep het mengsel in de bakvorm en bak de taart 30 minuten in de voorverwarmde oven. Controleer met een houten prikker of de cake gaar is. Haal de vorm uit de oven en laat iets afkoelen Stort de taart terwijl die nog warm is. Snijd in benodigde porties en bestuif met poedersuiker De taart moet lauwwarm geserveerd worden</p>
100g 100ml 50g 20ml 1 1 1		Verse vossenbessen (Preiselberen) Port (Ruby) Honing Keukenstroop Steranijs Kaneelstokje Laurierblaadje  munt	<p><b>Vossenbessensaus</b></p> <p>Breng de port met de honing, keukenstroop, steranijs, kaneel en laurier aan de kook. Voeg de vossenbessen toe en laat ze 5 minuten meekoken. Laat ze nu tot kamertemperatuur afkoelen. Verwijder de steranijs, kaneel en laurierblad. Pureer het bessenmengsel met een staafmixer en zeef het. Doe het in een spuitflesje en laat afkoelen</p> <p><b>Afwerking</b></p> <p>Spuut de vossenbessensaus op gekoelde borden. Leg er een stukje maanzaadtaart op en een quenelle ijs. Garneer met wat munt.</p>



**1. Schotse zalm in brood**



**2. Garnalensoep**



**3 Rode uien geitenkaas**



**4. Fazantspies op zoethout**



**5. Maanzaadtaartje Leffe Triple ijs**

