

## Maandmenu



December 2022

Kerst

Amuse

Paling in 't groen

\*\*\*\*\*

Amuse

Sesamcracker met paprika en zwarte knoflook

\*\*\*\*\*

Cappuccino van prei, Hollandse garnaltjes en limoenblad

\*\*\*\*\*

Scholrolletje met gamba, zoete aardappel, gepofte tomaatjes

\*\*\*\*\*

Ree met dadel mint emulsie en bloedworst

\*\*\*\*\*

Haagse hopjes met gezouten mascarpone en koffie

\*\*\*\*\*

Paling in 't groen			
8p	16p	Benodigheden	Bereidingswijze
2	4	palingfilet	<p><b>Paling:</b> Ontvet de palingfilet door met de rug van het lemmet van een mes over de mooie kant (waar het vel heeft gezeten) over de filet te schrapen. Snijd de palingfilet in blokjes. Verdeel ze over de glaasjes</p>
2 1tl 2el		Dooiers Mosterd Citroensap Zonnebloemolie Peper, zout	<p><b>Kervel mayonaise:</b> Klop een mayonaise door de olie langzaam te kloppen door het dooier, mosterd, citroensap mengsel. Breng op smaak met peper en zout. Voeg daarna de gehakte kruiden toe.</p>
6 15 5 el		Peterselie (takje) Bieslook (stengel) Kervel (gehakt)	
4 50ml	6 75ml	eieren melk	<p><b>Eischuim:</b> Klop de eieren met een scheut melk op met een garde op een laag vuur in een pannetje met dikke bodem tot ongeveer 80°C tot je een mooi dik schuim hebt. (doe dit vlak voor serveren) Breng op smaak met witte peper en zout.</p>
			<p><b>Serveren:</b> Doe de blokjes paling onder in het glaasje, spuit daarop een flinke dot kervelmayonaise. Garneer met een flinke eetlepel eischuim. Serveer direct</p>

## Sesamcracker met zwarte knoflook en paprika

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
2	4	rode puntpaprika	Rooster de paprika's 15 minuten in een oven op 200°C. tot ze gaar en bijna zwart zijn Laat ze in een kom afgedekt met folie afkoelen.
100g 25g 85g 1tl 1/2tl 11/2el	200g 50g 175g 2tl 1tl 3el	durumbloem semolina sesamzaad fleur de sel bakpoeder olijfolie	<p><b>Sesamcracker</b> Meng de bloem, semolina, sesamzaad , fleur de sel, bakpoeder, 1 1/2 el ( 3el) olijfolie met 75g (150g) water en kneed tot een deeg .Voeg iets meer water toe als het deeg te droog is. Verdeel het deeg in stukken en rol ieder stuk uit tot een dikte van 3 mm. Steek met een ring van 8 cm rondjes uit (of sterretje) en leg op bakpapier op de bakplaat. Bak 15 minuten op 180 graden .</p>
25g 1/2 1/4 2 1/2 1 1/2 1/2 1 1 1/4 1/4	50g 1teen 1/2 5el 3el 1el 2tl 2tl 1/2 tl 1/2 tl	Walnoten knoflook citroen (sap) paneermeel olijfolie granaatappelsiroop tomatenpuree komijnzaad cayenne gerookt paprika	<p><b>Muhammara:</b> Ontvel en ontpit de paprika's Doe de paprika's samen met de walnoten, knoflook, citroensap, tomatenpuree, olie, granaatappelsiroop, cayenne, komijn, gerookte paprika en de paneermeel in een keukenmachine en mix tot een glad smeerbaar geheel. Proef en maak op smaak met peper en zout. Doe in een spuitzak.</p>
1/2 60	1 125ml	bol zwarte knoflook zure room	<p><b>Zwarte knoflookpuree:</b> Pureer de zwarte knoflook met de zure room. Het moet een dikke massa blijven. Stop het mengsel in een spuitzak.</p>
			<p><b>Presentatie</b> Spuit op een cracker een dot muhammara, daarboven een dotje knoflookpuree, garneer met een blaadje peterselie</p>

<b>Cappuccino van prei, garnaaltjes en limoenblad</b>			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
2 klont 3 st 2 3 5 2 ltr	4 Klont 6 st 4 6 10 4 ltr	Uien Boter Prei Teen knoflook Aardappel Limoenblad Groentebouillon	<p><b>Preisoep</b> Pel de uien en snijd ze in grove stukken Stoof de ui in een pan met boter op matig vuur. Roer regelmatig. Maak de prei schoon en snijd het donkerste groen er af. Snijd de prei in plakjes en smoor het mee met uien. Maak de knoflook schoon en snijd hem fijn. Laat mee stoven. Schil de aardappels en snijd deze in gelijke stukken. Laat 3 minuten mee stoven. Voeg na 5 min het limoenblad toe. Voeg de bouillon toe en laat de pan 20 minuten zachtjes pruttelen. Verwijder de limoenblaadjes. Pureer de soep met de staafmixer. En breng op smaak met peper en nam pla.</p>
200g 100ml 150ml	400g 200ml 300ml	Hollandse garnalen Witte wijn Room Nam Pla	<p><b>Garnalen</b> Controleer de garnalen. Kook de garnalen 2 minuten in de wijn met wat nam pla. Zeef de garnalen en vang het vocht op. Breng het vocht weer aan de kook en laat het iets inkoken. Schenk er de room bij en schuim het een minuut lang op met de staafmixer</p>
		Room	<p><b>Afwerking</b> Leg in een glas wat garnaaltjes. Meng een scheut room door de soep. Scheep de soep in het glas en leg er een lepel schuim op.</p>

<b>Scholrolletje gamba, zoete aardappel tomaatjes</b>			
8p	16p	Benodigheden	Bereidingswijze
120g	180g	Boter	<p><b>Geklaarde boter ( vraag het de chef )</b> Zet een pannetje met boter op laag vuur. Schep de eiwitvlokken ervan af. Giet daarna de gesmolten boter in een bakje maar voorkom dat het bezinksel meegaat.</p>
300 g 1 1 80 g	600 g 2 2 160	zoete aardappel sinaasappel Limoen zachte roomboter	<p><b>Zoete aardappelcreme</b> Schil de zoete aardappelen en kook ze goed gaar. Rasp de schil van de sinaasappel en van de limoen. Maak de aardappel fijn en mix dit met de staafmixer de boter, limoen- en sinaasappelzeste tot een crème. Maak op smaak met peper en zout, schep in een spuitzak en laat afkoelen.</p>
50ml 100ml 50ml 70g	100ml 200ml 100ml 140g	Dashibouillon van gedroogde bonito en kombu Slagroom Volle melk Koude boter	<p><b>Dashischuim</b> Maak de bouillon zoals op de verpakking is vermeld maar met de helft van het water ( wel 50/100 ml eindproduct). Breng voor het dashischuim de dashibouillon met de slagroom en de volle melk in een steelpannetje aan de kook. Snijdt intussen de roomboter in blokjes. Zet het vuur uit en roer de boter er blokje voor blokje doorheen. Laat het dashimengsel afkoelen en bewaar afgedekt in de koelkast.</p>
1 1 100ml 1/2	8=16p	Teentje knoflook Bosje bieslook Olijfolie Sap van citroen Zout	<p><b>Bieslookolie</b> Pel voor de bieslookolie de knoflook en hak fijn. Knip of hak de bieslook fijn. Doe de knoflook en de bieslook met de rest van de ingrediënten in de mengbeker van de staafmixer en maal fijn. Schenk door een zeef in een schoon spuitflesje.</p>
100g 2 100g 80ml	200g 3 200g 160ml	Wakame Bundeltje enoki Tempura Koud bruiswater	<p><b>Wakame en enoki in tempura</b> Dep de wakame droog, Haal uit de Enoki voor ieder een klein bosje steeltjes ( ca. 5 st aan elkaar ) er uit. Verhit de olie in de frituur tot 175 Gr. Doe het tempurameel met koolzuurhoudend water in een kom en klof tot beslag. Haal de wakame door het beslag en frituur in max 1 minuut. Laat uitlekken op keukenpapier. Doe hetzelfde met de enoki.</p>
8 8	16 16	Easy peel gamba's (8/12) Scholfilets	<p><b>Scholrolletjes</b> Breng een pan met water en zout aan de kook. Maak de gamba's schoon en zet een kom met ijswater klaar. Voeg de gamba's aan het kokende water toe, laat ze 1 minuut koken en giet ze af. Koel de gamba's terug in het ijswater en laat ze uitlekken. Leg de scholfilets op de mooie kant (daar waar de huid heeft gezeten) in de lengte op een snijplank. Leg aan het begin van elke scholfilet een gamba en rol de filets op. Zet de scholrolletjes met een cocktailprikker vast. Bewaar ze afgedekt in de koelkast.</p> <p>Alternatief indien de filets niet zo mooi zijn, Snijd ze over de lengte door. Leg de gamba plat op de plank. Rol een helft van de filet er omheen, daarna de andere helft. Zet vast met een prikker. Bak ze straks kort in de pan op matig vuur tot ze gaar zijn.</p>

<b>Scholrolletje gamba, zoete aardappel tomaatjes</b>			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
20g	40g	Roomboter	<p><b>Afwerking</b></p> <p>Verwarm de oven voor op 180 °C. Leg de spuitzak met zoete aardappelcreme in een pan met water en verwarm tot 60 °c. Leg voor de gepofte tomaatjes de cherry-tomaatjes in een ovenschaal. Bestrooi met peper en zout naar smaak en besprenkel met de olijfolie. Pof de tomaatjes ca. 8 minuten in de voorverwarmde oven.</p> <p>Verwarm voor de scholrolletjes de geklaarde boter in een koekenpan op medium vuur. Voeg de rolletjes toe en bak ze rondom goudbruin. Zet het vuur lager en laat de rolletjes nog ca. 10 minuten zachtjes bakken tot ze gaar zijn. Voeg op het laatste moment de roomboter toe. Bestrooi naar behoefte met peper en zout.</p> <p>Verwarm in de tussentijd het dashimengsel in een pannetje op laag vuur.</p> <p>Haal de cocktailprikkers uit de scholrolletjes. Leg op elk bord een rolletje. Garneer met de wakame en de enoki in tempura. Leg de gepofte tomaatjes rondom.</p> <p>Spuit toefjes zoete aardappelcreme op het bord en besprenkel met bieslookolie.</p> <p>Schuim het dashimengsel op met de staafmixer en schep wat schuim op het gerecht.</p>
24	48	Cherrytomaatjes Olijfolie	

Ree met dadel- mint emulsie en bloedworst			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
200 g 200 g 7 g 2 40 g 40 g		Bloem Melk Bakpoeder Eieren Witte basterdsuiker Boter	<b>Wafelbeslag</b> Neem een beslagkom en voeg bloem, melk en wat zout toe. Voeg en balkpoeder en de suiker toe. Klop de eieren er 1 voor 1 door. Voeg de melk toe en klop het tot een glad beslag. Smelt de boter en klop deze er ook doorheen.
200 g		Bloedworst Appelsap Wafelbeslag Rasp van 1-2 citroenen	<b>Bloedworst</b> Smelt de bloedworst in een pan met wat appelsap tot een smeeuige saus wordt. Haal van het vuur en passeer door een fijne zeef. Voeg het wafelbeslag en de limoenzeste toe, klop dit goed door elkaar en bak er wafels van in ongeveer 3-4 minuten in het wafelijzer. <b>Het recept voor 8p voldoet voor 16!</b>
800g 1 1 3	1600g 2 2 6	Reerugfilet Wortel Prei Stengels selderij Olijfolie	<b>Reerug</b> Snijdt de wortel, prei en selderij brunoise. Zet dit even aan in wat olijfolie en laat afkoelen. Ontvries de reerugfilets. Doe de reerug met de groente in een vacuümzak en gaar de rug sous-vide bij 52 C gedurende minimaal 1 uur.
24 st 2 1 klont	48st 4 2 Klont	Melousuitjes Laurierblad Takje Tijm Boter	<b>Melousuitjes</b> Maak de melousuitjes zorgvuldig schoon. Doe deze in een vacuümzak en voeg er de laurier, tijm, boter, peper en zout aan toe. Vacumeer, en 'gaar' 90 seconden in de magnetron.
100 g 200ml 8	200g 400ml 16	Pitloze dadels Jus de veau Appelsap Topjes Muntblad	<b>Dadel crème</b> Doe de dadels, jus de veau en mint in de Magimix. Mix het fijn. Voeg het appelsap toe tot de saus een mooie crème is.
200 g 200ml 100ml 50ml 1 el 3 2 1/4	400g 400ml 200ml 100ml 2el 6 2 1/2	Sjalotten Tijm Rode wijn Rode wijnazijn Crème de cassis suiker Zoete aardappel Winterwortel Pompoen	<b>Sjalottencompote</b> Snijd de sjalotten in schijfjes Kook de sjalotten met de tijm, rode wijnazijn, rode wijn, crème de cassis en wat suiker in tot een compote.  <b>Garnituur</b> Schil de zoete aardappel, wortel en pompoen. Snijd er identieke tonnetjes of vergelijkbare vormen (blokjes etc). van Kook deze separaat ( <i>al dente</i> ) gaar. Tip: maak een emulsie van pompoen als onderlaag voor wortel en zoete aardappel. Gebruik verse kruiden om smaakdifferentiatie te realiseren
200ml 100ml 300ml	300ml 150ml 450ml	Rode wijn Rode port Jus de veau  Scarlett cress	<b>Saus</b> Voeg de rode wijn, port en jus de veau toe. Kook dit tot de 2/3 in (proef op zout!). Voeg de sjalotten compote toe, pureer en bind de saus met wat aardappelzetmeel in port.  <b>Afwerking</b> Bak het vlees heel kort aan in een gloeiend hete pan en laat even rusten. Trancheer daarna in plakken. Giet de dadelsaus in de kuiltjes van de wafels Stoof de garnituur even op in wat boter. Dresseer het bord met groente, de melousuitjes, een stukje wafel en de jus .Plukje scarlett cress!

<b>Haagse hopjes met gezouten mascarpone en koffie</b>			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
1 15g 125ml	2 30g 250ml	gelatineblad suiker sterke koffie	<p><b>Koffie-ijs</b> Week de gelatine in koud water. Verwarm de koffie met de suiker op laag vuur en los de uitgeknepen gelatine op. Schenk in kleine siliconenmallen en zet in de vriezer. Haal het koffie-ijs 15 minuten voor het opdienen uit de diepvries en zet het in de koeling.</p>
1 110ml 75ml 110g 40g	2 220 ml 150ml 220g 80g	gelatineblad room hete espresso mascarpone poedersuiker	<p><b>Koffiemousse</b> Week de gelatine in koud water. Sla de slagroom lobbijg. Los de uitgeknepen gelatine op in de hete espresso en meng met de mascarpone. Roer de poedersuiker erdoor en meng met de room. Doe het mengsel in vormpjes. Laat dit opstijven in de koelkast .</p>
50g 50g 50g 10g 10g 50g	100g 100g 100g 20g 20g 100g	suiker bloem amandelpoeder koffiebonen cacaopoeder zachte boter	<p><b>Crumble</b> Maal de koffiebonen heel fijn. Meng suiker met de bloem, het amandelpoeder, de koffiepoeder en de cacao en een snuf zout Wrijf de boter er met de hand doorheen tot crumble. Leg bakpapier op de bakplaat en verdeel de crumble. Zorg dat je niet te grote brokjes krijgt. Bak de crumble 30 minuten op 160 graden.</p>
20 125g	40 250g	Haagse hopjes mascarpone	<p><b>Hopjeschips en hopjescrème</b> Stamp de hopjes tot poeder in een vijzel. Strooi driekwart van de poeder met een zeefje op bakpapier en zet dit 1 minuut in een oven van 170 graden, zodat er een flinterdun laagje ontstaat. Laat dit afkoelen en breek in chips Los de rest van de hopjespoeder op in 2 eetlepels water en meng dit met de mascarpone. Vul er een spuitzak mee.</p>
125g 15g zout	250g 30g zout	mascarpone poedersuiker	<p><b>Gezouten mascarponecrème</b> Klop de mascarpone met een vork los en voeg de suiker toe. Voeg zout naar smaak toe. Vul er een spuitzak mee.</p>
100ml 50g 2g	100ml 50g 2g	sterke koffie suiker agar-agar	<p><b>Koffiegel</b> Doe de koffie met de suiker in een steelpan en breng aan de kook. Voeg de agar-agar toe. Doe in een bak en laat afkoelen en opstijven. Pureer het mengsel glad met de staafmixer en doe het in een spuitzak.</p>
1		doosje honeycress	<p><b>Presentatie.</b> Haal het ijs en de koffiemousse uit de vormpjes. Om de mousse gemakkelijker uit de vormpjes te krijgen kun je de onderkant van de vorm even met warm water verwarmen. Spuit een grote stip mascarponecrème op een bord en trek er met een vork een streep doorheen. Plaats daarvoor de koffiemousse en een lepel crumble. Spuit een stip koffiegel en een stip hopjescrème tegen de mousse aan en plaats het koffie-ijsje op de crumble. Garneer voorzichtig met de hopjeschips en de cress Zie foto als voorbeeld of gebruik je fantasie voor de opmaak</p>





**1. Amuses**



**2. Cappuccino van prei, garnaal**



**3. Tongrolletje met gamba**



**4. Ree met dadel en bloedworstwafel**



**5. Hopjesmascarpone**

