

Maandmenu



FEBRUARI 2022

Trio van gamba's

Heldere bietenconsommé met shiitake

Rode Heilbot met kokkels, paddenstoelen en dragonsaus

Hertenrollade met pompoenravioli en appel

Kaneelparfait met dronken vijgen

Mokka

3xgamba			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
8 100g 2el 8 1	16 200g 4el 16 2	Gamba's gepeld eiwit sesamzaad wontonvellen eidooiers	Wontonbuideltje Klop de eiwitten los. Rooster het sesamzaad. Snij per persoon 1 gamba fijn en meng met het geroosterde sesam en wat eiwit. Breng op smaak met zout en peper. Schep op het midden van en wontonvel wat van dit mengsel, Bestrijk de randen met eidooier. Vorm dit tot een buideltje en knijp goed dicht. Dek tot gebruik af en bewaar in de koelkast.
8 75g 75g	16 150g 150g	Gamba gepeld Bloem Panko Zout	Gepaneerde gamba Zet een schaalte met het resterende eiwit, een schaalte met de bloem en een schaalte met de panko met zout klaar. Dep per persoon een gamba droog en haal deze door de bloem, door het eiwit en dan door de panko. Bewaar ook dit afgedekt in de koelkast.
1 1 1el 250ml 1	1 1 1el 250ml	sjalot steranijs kerriepoeder zonnebloemolie koffiefilter	Kerrieolie voor de gebakken gamba Snipper de sjalot. Verwarm een el van de olie en fruit de sjalot met de steranijs aan. Voeg de kerriepoeder toe en de rest van de olie. Laat dit 10 minuten trekken op laag vuur. Filter de olie door het koffiefilter.
4 100g	8 200g	paksoibladeren zeekraal	Verwarm de frituurpan met arachideolie tot 175 graden Snij de paksoi in dunne reepjes Was de zeekraal
1 1 1/3 1/3 1/2	2 2 1 1 1	uien tomaten courgette aubergine rode peper	Snipper de ui. Snij de tomaat zonder de zaadjes, de courgette en de aubergine in brunoise. Snij de peper heel fijn
16 100g	32 200g	pijpjes bieslook taugé	Maak de taugé schoon en snipper de bieslook. Neem 3 koekenpannen en verwarm zonnebloemolie. Roerbak in 1 pan de paksoi en voeg de zeekraal toe. Roerbak in de andere pan voor de ratatouille de ui, tomaat, courgette, aubergine en de rode peper naar smaak. Roerbak in de derde pan de taugé en voeg de bieslook toe. Breng alles op smaak met peper en zout.
8	16	Gamba's gepeld	Frituur de buideltjes en de gepaneerde gamba's Bak in wat kerrieolie de resterende gamba's Opmaak Zet op een bord 3 kleine stekertjes. Vul dit met de paksoi, de ratatouille en de taugé. Zet op de paksoi de wontonbuidel, op de ratatouille de gepaneerde gamba en op de taugé de gebakken gamba. Nappeer wat kerrieolie over de gebakken gamba

Bietenconsommé met shii-takes			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
2,5L 650g 2 6 1	5L 1300g 4 12 2	Groentebouillon Gekookte biet Pastinaak Stukjes foelie Citroen Japanse sojasaus Ui	Bouillon Boen de bieten goed schoon en snij in dunne plakken, Snij de ui in ringen en de pastinaak in plakjes. Breng de groentebouillon met de groenten, de foelie en citroenzeste (rasp) tegen de kook en laat op laag vuur ca 1 uur trekken Schenk de bouillon door een zeef, breng op smaak met peper en zout en eventueel wat sojasaus. Voeg wat citroensap toe.
6g 15g 300ml 500g 15g 3el	12g 30g 625ml 1kg 30g 6el	gedroogde gist suiker lauw water bloem zout olijfolie	Ciabatta Los de gist en de honing op in de helft van het lauwe water Maak een berg met de bloem en het zout. In het midden van de berg maak je een kuiltje en giet daarin het opgeloste gistmengsel. Roer met je vingers steeds meer bloem van uit de buitenring Meng de rest van het water er doorheen en kneed tot een smeug deeg. Bestuif het deeg met bloem, kerf het in en laat op een tochtvrije plaats op een bakblik 60 minuten rijzen of tot het in volume verdubbeld is. Kneed en sla alle lucht uit het deeg, meng met de olijfolie en kneed verder door. Verdeel het deeg in kleine broodjes. Leg de broodjes op een bakplaat, strooi er royaal bloem over en kerf ze in. Laat ongeveer 45 minuten rijzen en bak in een voorverwarmde oven op 225° C het brood in 20 minuten. Laat op een rooster afkoelen.
200g	400g	Shii-takes	Shii-takes Veeg de shii-takes schoon en snijd ze grof. Hak de knoflook fijn. Verhit van olijfolie in een koekenpan en fruit de knoflook kort. Voeg daarna de shii-takes erbij en bak ca 3 min. Bestrooi ze met wat zout en peper.
40	80	Jong blad snijbiet	Afwerking Verhit de bietenconsomme. Leg onder in het bord de shii-takes en schenk de bietenconsomme erover. Garneer met een jong blad van snijbiet. Serveer met het Ciabatta broodje.

Heilbot met kokkels, paddestoelen en dragonsaus			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
400ml 250ml 250ml 10st 100gr	800ml 500ml 500ml 20 st 200gr	Kalfsfond Rode port Rode wijn Takjes dragon Roomboter	<p>Dragonjus Breng de kalfsfond met de rode wijn en de port aan de kook. Voeg de dragon toe en laat inkoken tot de een derde (6dl). We maken deze grotere hoeveelheid omdat de jus in aparte sauskannetjes (0,5dl per stuk) geserveerd wordt bij het bord. Zeef de jus.</p>
500gr	1,0kg	Heilbot	<p>Heilbot Haal de vis uit de koeling en portioneer zonodig. Dep, droog en bewaar in de koeling tot gebruik.</p>
400gr 0,5st 50ml	800gr 1 st 100ml	Paddestoelenmix Sjalot Room Olie	<p>Paddestoelen Controleer de paddestoelen en maak goed schoon. Snijd de grote paddestoelen in kwarten. Verhit de olie en bak hierin de paddestoelen met wat fijngesneden sjalot 3 minuten. Doe er wat room bij. Zet de warmtebron laag en kruid met peper en zout. Doe de massa doe een zeef, zodat de paddestoelen niet te nat zijn.</p>
375gr	750gr	Kokkels Witte wijn	<p>Heilbot en kokkels Kruid de vis met peper en zout. Leg de stukjes vis met de velzijde naar boven op een bakplaat met bakpapier, doe wat olijfolie op de vis en laat deze 10 min in een oven op 150C staan. Was de kokkels goed in koud water. Verhit de 3el olie en bak de kokkels kort op hoge stand. Voeg een paar el witte wijn toe en wacht tot de kokkels opengaan. Neem de kokkels uit de pan.</p>
150gr 5st	300gr 10st	Doperwten Takjes dragon	<p>Afwerking Verwarm de doperwten in kokend water met wat zout en giet af. Verwarm de dragonjus en breng op smaak met zout en peper. Bind de saus met wat bindmiddel (aardappelzetmeel) en koude stukjes roomboter Leg de vis op het bord met de paddestoelen er tegen aan. Leg er de doperwten en kokkels er bij. Druppel wat dragon-jus over het bord en garneer het gerecht met wat extra plukjes dragon</p>

Hertenrollade met pompoenravioli en appel			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
16 300g 150g 1 50g snuf snuf snuf 1el	32 600g 300g 2 100g 2snuf 2snuf 2snuf 2el	wontonvellen pompoen schoon parmezaan geraspt eieren paneermeel nootmuskaat kerrie gember bladpeterselie gehakt	<p>Ravioli Snij de geschilde pompoen in blokjes. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat, besprenkel met olie en dek af met alufolie. Rooster 20 minuten in de oven op 180 graden.</p> <p>Doe de gare pompoen in een kom en prak met een vork fijn. Meng de parmezaan, paneermeel, eieren, nootmuskaat, kerrie en gember door. Breng goed op smaak met zout, peper en peterselie.</p> <p>Leg op elk wontonvelletje (eventueel halve wontonvellen gebruiken)een koffielepel van de pompoenvulling, maak de randen nat en vouw dicht. Maak er ravioli vormpjes van. Druk de randen aan met een vork. Leg tot gebruik op bakpapier en dek af met plasticfolie.</p>
900g 8 400g 1 100g 2el	1800g 16 800g 2 200g 4el	hertenfilet in plakken 0,5 dik maken. Reepjes wildpaté bruine champignons teentjes knoflook spinazie bladpeterselie gehakt	<p>Hertenrollade Hak de champignons en bak ze in boter, voeg de gehakte knoflook en de peterselie toe. Breng op smaak en laat uitlekken. Leg de plakjes hertenfilet op de snij plank en vul ze met de paddenstoelen, spinazie. Rol ze op en maak vast met een prikker of rolladetouw. Leg straks, na het bakken, een stukje wildpaté boven op de rollade.</p>
16 50g	32 100g	Salieblaadjes Boter	<p>Salieboter Smelt de boter en bak de salie in de boter.</p>
4 4 3el 1	8 8 6el 2	appels Elstar plakken peperkoek gedroogde cranberry's citroenen	<p>Appel Schil de appels en snij ze in plakken van 2 cm dik. Besprenkel ze met citroensap. Verkruimel de peperkoek in de keukenmachine. Meng de cranberry's erdoor en wat olie tot het een kruimelige structuur heeft. Strooi op de appelschijven en zet dit 15 minuten in de oven op 180 graden</p>
200g	400g	Veenbessencompote	<p>Afwerking Bak de rollades rondom goudbruin in boter. Warm de veenbessencompote op. Kook de ravioli 3 minuten in gezouten water gaar Smelt de boter en bak de salie in de boter.</p> <p>Leg op elk bord een paar plakjes rollade, 2 pompoenravioli, een gebakken appeltje met veenbessenscompote en lepel de salieboter over de ravioli.</p>

Kaneelparfait met dronken vijgen en siroop van Spaanse peper

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
8 500ml 100 g 3 tl	16 1 ltr 200 g 6 tl	Eierdooiers Slagroom Fijne kristalsuiker Kaneel	<p>Kaneelparfait Een, met bakpapier beklede, cakevorm in de diepvries zetten. Eigeel luchtig kloppen en au bain-marie laten opstijven, vervolgens in koud water spatelend afkoelen. Fijne kristalsuiker aan de slagroom toevoegen. De slagroom tot yoghurt dikte kloppen en kaneel toevoegen. Beide mengsels samenvoegen (spatelen) en in de, met bakpapier beklede cakevorm, scheppen. Daarna direct in de vriezer zetten.</p>
8 100ml	16 200ml	Vijgen Port	<p>Vijgen Vijgen in 4 stukjes snijden. Vijgen verwarmen in een sauspan met de port en 10 minuten laten inkoken</p>
150gr 150ml 1.5	300gr 300ml 3	Suiker Water Spaanse pepers	<p>Spaanse peper siroop Water met suiker en fijngehakte Spaanse peper zonder zaadlijsten laten reduceren tot een stevige, maar nog vloeibare, siroop.</p>
			<p>Afwerking Bord opmaken met parfait en vijgen. Het bord versieren met Spaanse peper siroop.</p>



1. 3 x Gamba



2. Bietenconsommé shii-takes



3. Heilbot met kokkels



4. Hertenrollade met pompoenravioli



5. Kaneelparfait met dronken vijgen

