

## Maandmenu



MAART 2022

Coquille met witlof, thousand island dressing en kaviaar

\*\*\*\*\*

Koude pompoenkaramel met pompoenchips

\*\*\*\*\*

Pasta carbonara van inktvis met kwartelei en artisjok

\*\*\*\*\*

Schnitzel Tonkatsu met groentenrolletje

\*\*\*\*\*

Mandarijn uit de oven

\*\*\*\*\*

Mokka

<b>Coquille, witlof, thousand island dressing, kaviaar</b>			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
8	16	Sint Jakobsschelpen	<p><b>Coquilles</b> Haal de klem van de Sint Jakobsschelp en pak de schelp met de bolle kant naar beneden vast met een theedoek. Gebruik een bot mes of een spateltje en wrik de schelp een beetje open. Houdt met je duim de schelp een beetje open en snijd de mossel van de platte schelp af door met het mes het vlees van de schelp te schaven. Zet een lepel voor de sluitspier en schep zo de coquille uit de schelp. Was de coquilles in ijswater zodat eventueel zand wordt weggespoeld, Leg de coquilles tussen een theedoek en berg ze op in de koelkast.</p>
6el 5el 3el 2tl 2el 1	12el 10el 6el 4tl 4el 2	Witte wijn Witte wijnazijn Citroen-edik Dijon mosterd honing limoen	<p><b>Vinaigrette</b> Giet de witte wijn, witte wijn azijn, citroen-edik en honing in een kom en meng dit met een garde. Schenk daar al roerende de olijfolie en arachideolie doorheen. Voeg voor extra smaak nog wat peper, zout en mosterd toe. Voeg hier tot slot nog wat limoensap en rasp van de limoenschil (van 1 of 2 limoen) aan toe om de vinaigrette af te maken.</p>
50ml 50ml	100ml 100ml	arachideolie olijfolie	<p><b>Witlofsalade</b> Snijd de witlof doormidden en verwijder de kern, deze kan namelijk bitter zijn. Snijd de witlof vervolgens in smalle julienne. Snijd de appel brunoise en doe dit samen met de witlof in een bakje. Breng de salade op smaak met peper, zout en wat limoensap. Voeg tot slot nog crème fraîche, mayonaise en mosterd toe en meng het samen tot een mooie salade.</p>
6 1,5	12 3	witlof Granny Smith appel limoensap	
4tl 2el 4tl	8tl 4el 8tl	crème fraîche mayonaise Dijon mosterd	
4	8	Eieren	<p><b>Eigarnering</b> Kook de eieren in 10 minuten hard, laat ze goed schrikken en pel de eitjes. Scheid vervolgens de dooier van het eiwit. Duw met een lepel de dooier door een zeef, je krijgt nu een soort kruimel van eigeel. Doe hetzelfde met het eiwit en maak wat vochtig met vinaigrette</p>
2 tl	4tl	Bieslook Kaviaar Daikon cress of Mustard cress	<p><b>Afwerking</b> Snijd de coquille met een scherp mesje in dunne plakjes. Breng op smaak met peper, zout, verse bieslook. Indien nodig, een beetje van de vinaigrette. Voeg verse bieslook en 1 of 2 eetlepels van de vinaigrette toe aan de witlofsalade om deze af te maken.</p> <p>Maak een mooie opmaak met de witlofsalade, de coquille</p> <p>Strooi wat eigarnering erbij en voeg nog wat verse bieslook toe. Voeg nog wat kaviaar toe. Druppel wat vinaigrette over het gerechtje. Garneer met cress</p>

<b>Koude pompoenkaramel met pompoenchips</b>			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
2	4	Flespompoenen	<p>1<sup>ste</sup> mogelijkheid; Was de pompoenen in heet water zodat de pompoen goed schoon is en leg ze in de oven op 160 graden totdat ze gaar zijn. Dit kun je checken door er even met je vingers op te drukken en voelen of hij zacht wordt. Dit zal tussen de 40 en 60 minuten zijn na gelang van de grootte van de pompoen. Snijd ze vervolgens noord zuid door om ze met een lepel leeg te schrapen. Het pompoenvlees kun je dan in de Magimix stoppen om te pureren.</p> <p>2<sup>de</sup> mogelijkheid: Schil de flespompoen en snijd de pompoen in twee gelijke delen. Snijd de ene helft van de pompoen in kleine blokjes en doe eventueel in een vacuümzak. Doe de pompoenstukjes vervolgens in de stoomoven en stoom ze helemaal gaar tot je de stukjes pompoen kunt fijn drukken.</p> <p>3<sup>de</sup> mogelijkheid: Doe water in een kookpan, breng aan de kook, leg de stukjes pompoen in een zeef of stoommandje en hang deze over de pan (zorg ervoor dat de zeef het water niet raakt), zet de deksel erop en laat gaar stomen of gaar au bain marie .</p>
120g	240g	boter	<p><b>Beurre noisette</b> Snijd de boter in stukjes, doe in een steelpan en verwarm op middelhoog vuur. Roer continu zodat de boter geleidelijk smelt, de boter zal beginnen met verkleuren. Haal de pan van het vuur wanneer de boter goudbruin kleurt en nootachtig begint te ruiken. Zeef daarna om bruine bestanddelen eruit te filteren.</p> <p><b>Pompoencrème</b> Doe het pompoen vlees in de blender en pureer tot een crème terwijl je langzaam de beurre noisette toevoegt. Breng de crème daarna op smaak met peper en zout. Zet de crème in een bakje weg in de koelkast zodat het goed kan terug koelen.</p> <p><b>Pompoenchips</b> Was en snijd de rest van de pompoen met behulp van de snij machine (stand 8 a 9) in hele fijne, dunne plakjes. Steek Eventueel mooie rondjes uit met een uitsteekring. Bewaar de schijven in een lauwwarme vochtige theedoek tot vlak voor opmaak. Verhit de frituurpan tot ongeveer 150-155 graden (meten is weten) en frituur vervolgens de plakjes in 3-4 minuten tot ze mooi goudkleurig en krokant zijn. Haal de pompoen chips uit het vet en laat uitlekken op een keukenpapiertje.</p>

## Koude pompoenkaramel met pompoenchips

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
400ml	800ml	Gebruik 1 of 2 fles pompoen (aangevuld met de bolle onderkant die niet gebruikt wordt bij de chips) in de sapcentrifuge.	<p><b>Pompoenvinaigrette</b>            Maak van de overgebleven rauwe pompoen, met de sap centrifuge pompoensap. Zorg dat je 400 ml / 800ml in een hoge maatbeker schenkt en voeg de sushi azijn en walnotenolie toe. Meng met de staafmixer voor 1 minuut en voeg ondertussen het bindmiddel toe.            (doe deze handeling vlak voor het opdienen omdat anders de azijn de pompoen gaat garen)</p> <p><b>Afwerking</b>            Gebruik een diep bord spuit de pompoen crème in het midden. Maak met een warme eetlepel een kuiltje in de pompoen crème. Schep een eetlepel van de pompoen vinaigrette in het kuiltje. Haal de overige dunne pompoen plakjes door de vinaigrette.</p> <p>Garneer met pompoenchips, en wat druppels walnootolie.</p>
50g 1 el 2 tl	100g 2 el 4 tl	Sushi azijn Walnotenolie xantana peper & zout  walnootolie	

## Pasta carbonara inktvis kwartelei artisjok

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
1 kg	2kg	inktvis (tube)	<p><b>Inktvis</b> Leg de inktvis tube minstens 2 uur in de vriezer. Snijd daarna op snijmachine, of de mandoline of met een scherp mes zeer fijn tot pastaslierten</p>
4	8	Artisjok	<p><b>Artisjok</b> Snijd de steel van de artisjok. Zet de artisjok onder water in een ruime kookpan en voeg flink wat zout en een scheutje azijn toe. Breng langzaam aan de kook met de deksel op de pan en laat 30-45 minuten koken.</p>
1 250ml		Bosje basilicum olijfolie	<p><b>Basilicumolie</b> Pluk de basilicumblaadjes Doe in een maatbeker samen met 250 ml olijfolie en pureer vervolgens fijn met de staafmixer. (Houd een paar blaadjes basilicum apart voor de afwerking) Hang een passeerdoek/neteldoek in een zeef en giet hier de basilicumolie doorheen. Laat langzaam uitlekken.</p>
16	32	kwarteleitjes ijswater/ijsklontjes	<p><b>Kwarteleitjes</b> Breng een ruime pan met water, een scheutje azijn en een snuf zout aan de kook. Breek ondertussen de kwarteleitjes voorzichtig open met behulp van een mesje. Zorg dat de dooiers heel blijven. Doe de eitjes in een kommetje en controleer of er geen schaaltes bij de eitjes zitten. Zodra het water kookt zet dan het vuur lager tot net onder het kookpunt. Maak met een garde een draaikolk en laat de eitjes voorzichtig in de kolk glijden. Haal na een minuut uit de pan en koel direct terug in ijswater voor 30 seconden. Haal de eitjes uit het ijswater en verwijder het overtollige eiwit. Zet daarna apart.</p>
1,5 1,5 3tl	3 3 6tl	teentje knoflook sjalot gerookt paprikapoeder	<p><b>Saus</b> Pel de sjalot en knoflook en snipper fijn. Verhit 2 of 4 eetlepels olijfolie in een pan en fruit hierin de sjalot en de knoflook op laag vuur voor 1 minuut. Voeg hierna het gerookte paprikapoeder toe en bak 1 minuutje mee. Blus af met de room en laat op laag vuur langzaam een beetje inkoken voor ongeveer 4-6 minuten. Breng op smaak</p>
500ml	1L	room  blokje Parmezaan	<p><b>Afwerking</b> Pel de blaadjes van de artisjok tot alleen de bodem overblijft. Verwijder de haren/het hooi van de bodem. Spoel af en snijd in stukjes. Voeg de fijngesneden inktvis 'pasta' toe en warm <b>1 minuut</b> op in de saus. Alternatief is de inktvis kort aanbakken in zeer hete pan, max 1 minuut en dan op het laatst in de saus doen maar niet meer verwarmen. Rasp een beetje Parmezaan door de saus. Dresseer de inktvis pasta samen met de saus in een diep bord. Leg de gepocheerde kwarteleitjes, artisjok en basilicumblaadjes op het gerechtje en rasp er nog wat Parmezaanse kaas overheen. Schenk een eetlepel van de basilicumolie rondom de pasta</p>

## Schnitzel Tonkatsu met groenterol

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
6	12	Kalfsschnitzel a 100g	<b>Schnitzel</b> Sla de schnitzels plat, zeer plat. 1 cm of minder.
100g	200g	Bloem	Meng de maïzena en bloem. Breek de eieren in een diep bord/kom en klop ze wat op met peper en zout. Doe de panko in een kom.
50g	100g	Maïzena	Peper en zout het vlees.
1pak	2pak	Panko	Dip het vlees in de bloem mix en klop het af → Dip het vlees in het ei → Dip het vlees in de panko en leg het vlees opzij. Paneer de volgende.
10	20	Eieren	Na de laatste, neem de eerste schnitzel en dip die in het ei → Dip het vlees in de panko. Zo allemaal en leg afgedekt opzij.
120g	240g	Gember	<b>Tonkatsu saus</b> Schil de gember en knoflook en hak het fijn.
3	6	Teen knoflook	Meng de Ketchup en sake in een 2 liter pan.
375g	750g	Ketchup	Verwarm dit. Voeg de Mirin, Kikoman, Worcesthiresaus, suiker en de Wasabi toe. Meng goed. Laat het 10 minuten pruttelen.
225ml	450ml	Sake	Zeef de saus en zet weg.
90ml	180ml	Mirin	
90ml	180ml	Kikoman	
90ml	180ml	Worcesthire S.	
3 el	6 el	Suiker	
3 el	6 el	Wasabi	
1 st	2 st	Rode paprika	<b>Groenterolletjes</b> Schil de wortel met een dunschiller en snijd in julienne.
1 st	2 st	Komkommer	Halveer de paprika en schil de paprika met de dunschiller. Snijd in julienne
2 st	4 st	Flinke wortel	Snijd de komkommer middendoor en vervolgens in dunne schijfjes. Snijd in julienne.
1 st	2 st	Rode chilipeper	Snijd de chilipeper in julienne. (Was nadien je handen.)
200g	400g	Champignons	Snijd de champignons ook in flinterdunne langwerpige reepjes.
		Verse koriander	Pluk de blaadjes van de takjes munt en koriander.
		Verse munt	
8 vel	16 vel	Rijstpapier	
200g	400g	Basmatirijst	<b>Saffraanrijst</b> Spoel de rijst in een pan onder koud stromend water schoon. Zorg dat het water niet meer troebel wordt.
30ml	60ml	olijfolie	Week de saffraan in een klein beetje warm water.
2 st	4 st	Kardemon	Verhit de olijfolie in een pan. Voeg de kardemon, kruidnagels en peperkorrels toe en bak voor 1 minuut. Doe de rijst erbij en bak 2 minuten. Voeg zout, saffraan en het water aan het rijstmengsel toe en draai het vuur lager als het water kookt. Doe vervolgens een deksel op de pan en laat op laag vuur zachtjes staan totdat het water is verdampt.
2 st	4 st	Kruidnagel	
3 st	6 st	peperkorrel	
½ tl	1 tl	zout	
½ tl	1 tl	saffraandraden	
450ml	900ml	water	
		Bosui	<b>Afwerking</b> Week de velletjes rijstpapier even in koud water. Zodra ze zacht genoeg zijn, dep je ze even af. Leg een vel rijstpapier op het werkvlak en schik een gevarieerd boeketje van alle fijngesneden groenten in het midden. Werk het pakketje groenten af met enkele blaadjes koriander en munt. Vouw het vel rijstpapier over de vulling tot je een mooi gesloten rolletje krijgt. Trek het vel rijstpapier tijdens het inpakken goed strak, zodat je een stevig rolletje krijgt. Snij elk gesloten pakketje met een scherp mes middendoor. Bak de schnitzels in een paar pannen met rijkelijk arachideolie of geklaarde boter. Snijd ze in plakken en drapeer de saus er over en naast. Plaats het groenterolletje. Garneer met wat bosui ringen.

## Mandarijn uit de oven met VOC-kruiden, anijs en appel

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
80g 110g 8 7 3 3 3	160g 220g 16 14 6 6 6	zachte boter fijne suiker mandarijnen kruidnagels kaneelstokjes steranijs kardemom peultjes geplet	<p><b>Mandarijn</b> Verwarm de oven voor op 165 graden. Vet een schaal in en zet gepelde mandarijnen in het midden. Bestrooi met suiker en verdeel de specerijen rondom, giet hierbij het sinaasappelsap en de Mandarine Napoleon.</p> <p>Dek af met alufolie en bak gedurende 40 minuten terwijl de mandarijnen onder staat.</p>
40ml 320ml	80ml 640ml	Mandarine Napoleon sinaasappelsap	Vang het vocht op, zeef en reduceer dit tot een stroop.
150g 180g 150g 150g	150g 180g 150g 150g	suiker boter bloem havermout	<p><b>Crumble</b> Meng boter, suiker, bloem en havermout met elkaar en wrijf met beide handen door tot er kruimels ontstaan. Verdeel de kruimels over de ovenschaal Bak in de oven op 180 graden gedurende 20 minuten. Laat afkoelen. Zorg voor dunne laag op de bakplaat en houd de kleur in de gaten.</p>
300g 100g 1 el 150g	600g 200g 2el 300g	mascarpone poedersuiker kaneelpoeder slagroom	<p><b>Mascarpone-crème</b> Laat de mascarpone op kamertemperatuur komen. Roer los met de helft van de poedersuiker en kaneel. Klop de slagroom stijf met de andere helft van de poedersuiker. Spatel de slagroom voorzichtig door de mascarpone en bewaar het mengsel in een spuitzak.</p>
8 pl 100g 150g 3 1 el 1 tl 3 3 el	16pl 200g 300g 6 2el 2tl 6 6el	bladerdeeg gesmolten boter poedersuiker goudrenetten vanillesuiker kaneel eieren maïzena	<p><b>Appelflan</b> Bekleed een plaat met ovenpapier en beboter. Rol bladerdeeg uit en leg op het papier. Prik gaatjes in het deeg en bestrooi met poedersuiker. Zet in de oven op 150 graden gedurende 10 minuten. Schil de goudrenetten en boor het klokhuis er uit. Snijd in ringen van 5 mm en leg op het bladerdeeg. Meng vanillesuiker, kaneel en gesmolten boter, maïzena en eieren, klop en giet over de appels. Bak de flan nog 30 a 40 minuten op 160 graden.</p> <p>Of beboter de metalen 1 persoons vormpjes, steek uit elk plak bladerdeeg een grote ronde cirkel uit en bekleed het vormpje hier mee. Bak blind voor. (150 gr voor 10 min) Snijd de goudrenetten in plakken van 1cm. (boor klokhuis eruit) De plak appel moet mooi in het bladerdeeg bakje vallen. Verdeel het eimengsel over de individuele gebakjes en bak af zoals hierboven beschreven.</p> <p><b>Opmaak</b> Leef je uit!!</p>



**1. Coquille witlof**



**2. Koude pompoenkaramel pompoenchips**



**3. Pasta carbonara inktvis**



**4. Schnitzel Tonkatsu**



**5. Mandarijn uit de oven**

