

# Maandmenu



MEI 2022

## Meimaand specials

Zelf gerookte zalm met geroosterde asperges

\*\*\*\*\*

Koninginnesoep

\*\*\*\*\*

Asperge panna cotta met kokkels

\*\*\*\*\*

Lamsrack, gevulde paprika, kiempjes met ras-el-hanout

\*\*\*\*\*

Aardbei en vanille variaties

\*\*\*\*\*

Mokka

## Gerookte zalm met geroosterde asperges en basilicum dressing

8p	16p	Benodigheden	Bereidingswijze
800g 100g	1,6kg 200g	Zalm Rookmot Zout, grof zeezout	<p><b>Zalm roken</b></p> <p>Neem een schaal (diepe braadslee of zwarte bak) en strooi hier flink wat zout in. Leg de zalm erop en bedek deze volledig met het grove zout Laat de vis in dit zout ongeveer 40 minuten marineren. Spoel de vis kort af onder koud stromend water en dep daarna droog.</p> <p>Leg het rookmot in de rookbraadslee van de rookoven. Dek dit af met de 2<sup>e</sup> bodem en leg daarop het rooster. Zet de rookoven op hoog vuur (70 a 90 graden) tot de mot begint te roken, leg nu de vis erop en sluit de oven met de deksel. Zet het vuur uit.</p> <p>Laat de vis gedurende 45 minuten roken afhankelijk van de dikte van de filet.</p>
1 kg	2 kg	Witte asperges olijfolie	<p><b>Asperges</b></p> <p>Schil de asperges en blancheer ze 2-3 minuten in water met zout. Giet af, spoel er koud water over en laat uitlekken. Halveer de asperges in de lengte.</p>
2	4	Sinaasappels	<p><b>Sinaasappel</b></p> <p>Snijd sliertjes van de schil van de sinaasappels en pers de vruchten uit.</p>
		Gerookte zalmfilet	<p><b>Zalm</b></p> <p>Snijdt de lauwwarme zalmfilet in dunne carpaccioplakjes en verdeel over de borden.</p>
100g 4 el ½	200g 8 el 1	Boter Balsamicoazijn Bosje basilicum Sinaasappelsap	<p><b>Balsamicodressing</b></p> <p>Verwarm de boter met de balsamico, gehakte basilicum en het sinaasappelsap.</p> <p><b>Afwerking</b></p> <p>Verhit de grillpan. Bestrijk de gehalveerde asperges met olijfolie en gril deze 2 -3 minuten.</p> <p>Leg de geroosterde asperges in het midden op de zalm, bedruppel met de lauwwarme dressing, garneer met sinaasappelsliertjes en een blaadje basilicum.</p>

Koninginnesoep			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
¼ 350 g 2 1 1 2.5 L	½ 700 g 4 2 2 5 L	Soepkip Kalfspoelet Stengel bleekselderij Ui Wortel Bouquet Garni, peterselie tijm laurier Witte geplette peperkorrels Foelie Water	<p><b>Bouillon</b></p> <p>geen zout toevoegen!            Fileer de kip in grove stukken.            Zet de kip en het poulet op met koud water in de snelkookpan.            Voeg de gesneden groenten toe.            In de snelkookpan heeft de bouillon ca ½ uur nodig vanaf het moment van op druk komen (zonder snelkookpan, laat 3 uur trekken).            Koel de pan af onder de koude kraan.            Soep eventueel afschuimen, zeven en ontvetten (haal door passeerdoek).            Kook de bouillon in tot 1,5 L / 3 L, breng eventueel op smaak met wat bouillonpoeder</p> <p>Houd 100gr/ 200gr, van het kippenvlees apart.            De rest van het kippenvlees met wat bouillon blenderen.            Het kalfsvlees, afkoelen en vacumeer en met etiket in de vriezer leggen *.            De groente kan weg.            Roer de geblenderde kip door de bouillon.</p>
60 g 60 g	120 g 120 g	Bloem Boter	<p>Bind de soep als volgt:            Maak een roux van de bloem en boter.            Voeg lepel voor lepel de bouillon aan de roux toe.            Zorg dat er geen klontjes zijn.</p>
100 g 1/2 50 g	200 g 1 100 g	Diepvries erwtjes wortel Pistache nootjes zout	<p><b>Afwerking</b></p> <p>Snijd de wortel brunoise            Rooster de pistachenootjes en bestrooi met wat zout            Hak de pistachenootjes grof            Snijd het achtergehouden kippenvlees in fijne reepjes.            Blancheer de diepvrieserwtjes en de wortel.</p>
100ml 40 g	200ml 80 g	Room Eidooier	<p>Verhit de bouillon vlak voor het opdienen bij 80 graden. Meng de room en eidooier en klop deze flink door.            Kiep er een lepel bouillon bij en weer flink kloppen. Weer een lepel en kloppen. Ga zo door totdat de bouillon op is. De soep mag niet meer koken. Voeg de pistachenootjes, reepjes kippenvlees, erwtjes en wortel toe in de kom.</p>

# Asperge panna cotta met kokkels

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
200g 350g 12g 200g	400g 700g 24g 400g	witte asperges melk gelatine blaadjes kookroom Peper en zout	<p><b>Asperge Panna Cotta</b> Week de gelatine in koud water Was en schil de witte asperges en haal de kontjes eraf. Gebruik de schillen en kontjes om de melk op smaak te brengen. Kook zachtjes de asperge (met schillen en kontjes) in de melk goed gaar. Verwijder de schillen en kontjes en pureer de asperges met de melk langdurig. Verwarm de helft van de room en voeg van het vuur af, de uitgeknepen gelatine toe. Voeg de rest van de room toe. Voeg nu de asperge mousse toe en breng stevig op smaak met peper en zout, want de smaak loopt bij het afkoelen terug. Koel het mengsel wat terug, schenk in amuse glaasjes en zet koel.</p>
1kg ½ 1 ½ ½ ¼ ½ ½	2kg 1 2 1 1 ½ 1 1	Kokkels ui teen knoflook Royal Gala appel Granny Smit appel komkommer bosje bieslook rasp van citroen koolzaadolie peper en zout	<p><b>Kokkel-appel-mix</b> Was de Kokkels, zoals mosselen. Snijdt een uitje en een knoflook fijn. Bak de ui met de knoflook in wat koolzaadolie. Voeg kort de kokkels toe, tot alles open staat. Haal ze uit de schelpen, bewaar 16/32 mooie kokkels voor de garnering. Snijd de rest fijn. Snijd de geschilde appels en de geschilde komkommer zonder zaadlijsten in fijne brunoise (blokjes). Besprenkel met wat citroensap om bruin worden te voorkomen. Snipper de bieslook zeer fijn. Meng de fijngesneden kokkels met de appels, komkommer, bieslook en citroenrasp. Breng op smaak met koolzaadolie, peper en zout en eventueel wat citroensap.</p>
120g	240g	slagroom gerookt paprikapoeder Pikante paprikapoeder	<p><b>Room met gerookt paprikapoeder</b> Klop de room en breng op smaak met de gerookte paprikapoeder en wat pittiger met de pikante poeder. Voeg evt wat zout toe.</p>
16	32	mini asperges koolzaadolie	<p><b>Mini groene asperges</b> Maak de asperges schoon en kook ze beetgaar. Besprenkel met wat olie en beetje zout</p>
2	4	snee casino	<p><b>Toast</b> Snijdt de korsten eraf en rooster het brood. Snijd diagonaal zodat per sneetje 4 driehoekjes ontstaan.</p> <p><b>Afwerking</b> Scheep een beetje kokkel-appel-mix op de asperge panna cotta in het glaasje. Leg daarop een kleine quenelle van de room en daarop een bewaarde kokkel. Leg 2 kleine groene asperge p.p. op het bordje en de andere kokkel. Leg op het driehoekje casinobrood een lepeltje paprikaroom en daarop een lepeltje kokkel- appel-mix.</p>

## Lamsrack met gevulde paprika

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
8	16	Kleine rode puntpaprika's (of puntpaprika's op olie)	<p><b>Gepofte paprika</b> Pof de hele paprika's in een oven op 200 graden gedurende 15 minuten. Draai regelmatig tot er donkere blaren op de paprika's komen. Laat ze afgedekt met plastic afkoelen en verwijder het velletje. Snij de bovenkant eraf en verwijder de zaadlijsten. (Gebruik je paprika's op olie? Laat deze goed uitlekken).</p>
800g 50g 50g 50g 2 2 4 2el 200ml 4el 1 0,5L	1600g 100g 100g 100g 4 4 8 4el 400ml 8el 2	lamspoulet knolselderij wortel ui teentjes knoflook laurierblaadjes takjes tijm tomatenpuree droge witte wijn bloem rode peper kippenbouillon	<p><b>Lamsstoof</b> Snijd de lamspoulet in kleine stukjes. Ze moeten in de puntpaprika passen. Verwijder zaad uit de peper. Snij de groentjes in hele fijne blokjes. Braad het lamspoulet aan alle kanten aan tot goudbruin. Voeg dan de groenten en de kruiden toe en fruit die aan. Doe de bloem erbij en laat die garen. Voeg de tomatenpuree toe en daarna de witte wijn. Laat dit inkoken tot er weinig vloeistof over is. Giet er dan bouillon bij tot alles onder staat en laat het op laag vuur zo lang mogelijk pruttelen.</p>
1kg	2kg	lamsrack boter olie zout Ras el hanout	<p><b>Lamsrack</b> Bestrooi het lamsrack aan alle kanten met fijn zeezout en Ras el hanout. Braad de racks op de vette kant in een koekenpan met olie heel rustig aan zodat het vet smelt en dan gaat kleuren. Dit duurt ongeveer 15 minuten. Wanneer het vet krokant is de andere zijden op hoog vuur aanbraden. Voeg een klont boter toe. Gaar het vlees in de oven op 120 graden ca 30 minuten tot een kerntemperatuur van 50 graden. Laat het vlees voor het aansnijden 10 minuten rusten.</p>
240g 4el 3 100ml 2tl	480g 8el 6 200ml 4tl	kiemenmix zonnebloemolie sinaasappels kippenbouillon ras el hanout	<p><b>Kiempjes</b> Rasp de schil van 2 of 4 sinaasappels en pers alle sinaasappels uit Fruit de kiempjes in de olie met de ras el hanout aan. Blus af met het sap van de sinaasappels en de bouillon. Laat het kort garen. Voeg de geraspte schil toe en laat het vocht inkoken tot een smeug geheel. Breng op smaak met zout.</p>
24 24 24 250ml	48 48 48 500ml	blaadjes lamsoor blaadjes munt blaadjes basilicum griekse yoghurt	<p><b>Opmaak</b> Vul de paprikaatjes met de lamsstoof. Stoof de lamsoorblaadjes heel kort aan. Leg wat plakjes vlees en de paprika op een bord. Schep er wat kiempjes naast er garneer met de kruiden en een beetje yoghurt.</p>

## Aardbeien en vanille variatie

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
95g 95g 150ml 150ml 1 3bl	190g 190g 300ml 300ml 1,5 6 bl	Eierdooier Suiker Melk Room Vanillestokje Gelatine	<p><b>Voor de creme anglaise</b> Sla de eierdooier met de helft van de suiker tot een gladde massa. (wit en pieken trekken) Verwarm de melk, de room, het opengesneden vanillestokje en de andere helft van de suiker tot de suiker is opgelost. Meng melk/roommengsel met het eierdooier/suikermengsel. Giet terug in de pan, verwarm langzaam tot een temperatuur van 80 °C, zodat je een creme anglaise krijgt. Voeg de blaadjes geweekte gelatine toe en los op. Zeef de creme anglaise. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.</p>
95gr 75gr 75ml 75ml 3bl 160ml 150gr 1el	190g 150g 150ml 150ml 6bl 320ml 300g 2el	Eierdooier Suiker Melk Room Gelatine Geslagen room Aardbeienpuree Limoensap	<p><b>Voor de aardbeienmousse</b> Maak weer een creme anglaise zoals hierboven beschreven staat. Als de creme anglaise op kamertemperatuur is; voeg dan handmatig de geslagen room, de aardbeienpuree en het limoensap toe. Stort uit in een bak</p>
	190g 30g 165g 165g 1st	Amandelpoeder Bloem Eiwit Suiker Vanillestokjes	<p><b>Amandelbiscuit</b> Meng de amandelpoeder en de bloem. Klop meringue van het eiwit met de suiker en de uitgeschraapte vanillestokjes. Spatel hier het amandelpoeder-bloemmengsel door. Bak deze homogene massa gedurende 15 min af op 180 gr °C (patisse springvorm 25 cm)</p>
	15g 300ml 1 kg	Bloementhee suikerwater aardbeienpuree	<p><b>Aardbeiensorbet</b> Laat de thee 20 min trekken in het lauwe suikerwater (150gr suiker met 150gr water verwarmen tot suiker is opgelost). Zeef en voeg bij de aardbeienpuree. Draai af in de sorbetijsmachine.</p>
	100g 20g 60g 60g 60g 40g	aardbeien glucose ongezouten roomboter bloem eiwit poedersuiker	<p><b>Aardbeien tuille</b> Pureer de aardbeien met de glucose en laat inkoken tot een pasta (voeg eventueel rode kleurstof toe). Laat de boter zacht worden en vermeng met de aardbeienpasta. Voeg bloem, eiwit en poedersuiker toe tot een gladde massa. Smeer het beslag <b>DUN</b> uit op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak 5 min op 160°C. Haal uit de oven, snijd in driehoeken en leg deze over de dunne deegroller. Werk snel!!</p>
	500g	Aardbeien Cress bloemen	<p><b>Afwerking</b> Snijdt de aardbeien in mooie partjes Het biscuitdeeg wordt eveneens uitgestoken Versier verder met wat cress en eventueel bloemen. Dresseer het dessert zoals op de foto.</p>



**1. Gerookte zalm met geroosterde asperges**



**2. Koninginnesoep**



**3 Asperge panna cotta met kokkels**



**4. Lamsrack gevulde paprika ras-el-hanout**



**5. Aardbei en vanille variaties**

