

## Maandmenu



NOVEMBER 2022

Langoustine met erwtjes en mandarijn

\*\*\*\*\*

Bospaddenstoelensoep

\*\*\*\*\*

Risotto met selder en rode poon

\*\*\*\*\*

Hazenrug met krab en wildsaus van chocolade

\*\*\*\*\*

Gepocheerde peer citroencake en koffie-ijs

\*\*\*\*\*

Mokka

**Langoustine met erwtes en mandarijn**

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
200g 25g 75g	400g 50g 150g	Erwten Boter Kleine tuinbonen	<p><b>Erwten puree</b> Blancheer de erwtes in kokend water. Spoel af met koud water. Hak de erwtes met klein beetje blancheerwater en boter fijn in de keukenmachine. Wrijf het door een zeef. En zet koud weg. Blancheer de tuinbonen in kokend water, spoel af met koud water. Verwijder de schil en scheidt de helften.</p>
200ml	400ml	Kippen bouillon	<p>Kook de kippenbouillon in tot dik. Laat afkoelen Haal de tuinbonen er even door heen en zet de bonen weg. Breng de erwtenpuree op smaak met de ingekookte bouillon.</p>
200ml	400ml	Mandarijnen-sap	<p><b>Mandarijnensaus</b> Pers de mandarijnen uit. Kook het sap in tot siroop dikte en zet weg.</p>
8 st	16 st	Grote gepelde langoustines	<p><b>Langoustine</b> Blancheer de langoustines ca 1 minuut in ruim kokend zout water. Slechts 5 langoustines per keer. Spoel ze af met koud water en pel ze. Verwijder het darmkanaal.</p> <p><b>Opmaak</b> Kwast de mandarijnensaus op het bord. Leg een lepel puree op het bord. Leg de langoustine er op. Drapeer nog wat erwtenpuree op het bord. Garneer met wat erwten-spruiten of ander cress.</p>

## Bospaddenstoelensoep met soepstengel

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
100gr 100gr 50gr 1.5 2 ½ ¼	200gr 200gr 100gr 3 4 1 ½	shiitake oesterzwammen cepes gedroogd ui teentjes knoflook bosje verse peterselie bosje bieslook	<p><b>Soep</b></p> <p>Borstel de verse paddenstoelen schoon en week de cepes in warm water. Snijd de paddestoelen in dunne plakjes. Snipper de ui en de teentjes knoflook heel fijn. Was en snipper de peterselieblaadjes zonder stengels ragfijn zodat je hele kleine stukjes van de blaadjes hebt. Snijd de bieslook in kleine stukjes.</p>
75gr 75gr 2 eetl 1.5 l	150gr 150gr 4 eetl 3 l	roomboter bloem halfvolle melk crème fraîche runderbouillon  zwarte Peper  zeezout	<p>Neem een royale pan, doe er de boter in en laat die smelten. Fruit de ui en de knoflook eerst even mee. Voeg, al roerend, de bloem toe, denk er aan heel goed blijven roeren. Dit is de roux, de basis van elke saus. Voeg geleidelijk de runderbouillon toe. Goed blijven roeren, zodat het mengsel mooi glad blijft.</p> <p>Nu afwerken met scheutjes melk en de crème fraîche en goed blijven roeren. Voeg de verse paddenstoelen en peterselie toe en laat 15 minuten, al roerend, pruttelen. Het mengsel wordt nu ietsje bruiner van de paddenstoelen die meekoken en smaken afgeven. Voeg zout en peper toe naar smaak.</p>
2 2 50g	4 4 100g	plak bladerdeeg eieren geraspte oude kaas  zeezout	<p><b>Soepstengel</b></p> <p>Verwarm de oven voor op 175°C Rol de bladerdeeg uit tot ca. 18 x 12 cm. Klop de eieren los en bestrijk het bladerdeeg ermee. Bestrooi (matig) met zeezout en geraspte oude kaas. Snijd de plak in 4 a 6 repen</p> <p>Draai de uiteinden tegen elkaar in (zodat een soort gedraaid spiraaleffect ontstaat) en leg de stengels op de bakplaat bekleed met bakmatje of bakpapier. Bak in een oven van 175°C in ca 10 minuten goudbruin.</p> <p><b>Afwerking</b></p> <p>De warme verse soep uitschenken op diepe borden of in kommen en garneren met de verse bieslook.</p>

<b>Risotto met selder en rode poon</b>			
8p	16p	Benodigheden	Bereidingswijze
0,9L 4 2 400g	1,8L 8 4 800g	groentebouillon sjalotten teen knoflook risottorijst witte wijn	<p><b>Risotto</b> Verhit de groentebouillon. Versnipper de sjalotten en plet de knoflook tot pulp. Verhit een scheut olijfolie in een pan op een matig vuur. Stoof hierin al roerend de uisnippers en de knoflookpulp aan. Laat de ui niet kleuren! Voeg de risottorijst toe en laat de korrels kort meebakken. Blus af met een flinke scheut witte wijn. Laat verdampen en dan giet beetje bij beetje hete groentebouillon toe. Roer regelmatig om en voeg bouillon toe tot alle bouillon is opgenomen in de rijst; let op dat de rijst niet aan bakt!). Als er een mooie romige risotto is ontstaan roer en dan nog een flinke klont boter door. De geraspte kaas (zie onder) roer je door de risotto vlak voor uitserveren.</p>
2 8 2 4 2el ½	4 16 4 4 4el 1	stengels prei stengels selderij wortels laurierblaadjes groentebouillon glas witte wijn	<p><b>Groente</b> Was de wortelen, prei en de stengels selderij. Snijd de stengels prei in dunne plakken en vervolgens in vier kwarten. Schil de wortelen en snijd ze ook in plakken en kwarten. Selderij in dunne plakjes . Verhit een scheutje olijfolie en een klont boeter in een halfhoge pan. Voeg twee tot vier eetlepels groentebouillon toe en dan de gesneden groente. Stoof alle groenten met de blaadjes laurier bij goed gaar. Voeg een flinke scheut witte wijn toe. Houd warm onder deksel op de pan.</p>
8 100g	16 200g	filets rode poon boter	<p><b>Poon</b> Controleer de filets op graatjes. Wrijf met je vinger van de staart naar de kop en trek de graatjes (met name ter hoogte van de buikholte) eruit met een keukenpincet. Besprenkel de filets met wat olijfolie en kruid met peper en zout.  Zet een pan op het vuur en smelt een klontje boter. Bak de vis eerst op de velkant in de boter. Duw de filets wat plat met een spatel zodat ze gelijkmatig bakken. Draai om en bak ook de andere kant.</p>
100g	200g	Parmezaanse kaas	<p><b>Afwerking:</b> Rasp de Parmezaanse kaas en roer die onder de risotto. Voeg nog wat boter toe en peper van de molen (naar smaak). Vis de blaadjes laurier uit de pan met groenten.  Midden in het bord wat risotto. Eromheen een beetje groentestoom; de visfilet erop en een blaadje/takje groen.</p>

## Hazenrug met krab & wildsaus van chocola

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
500g	1kg	Kleine bietjes (chioggia) Olijfolie	<b>Bietjes</b> Schil en snijd de bietjes in partjes. Rooster ze met een beetje olie in 25 minuten beetgaar in de oven op 180°C.
200ml 40g 1	8=16	Wildfond Pure chocolade (80%) Flesje geuze bier (37,5 cl)	<b>Wildsaus chocolade</b> Kook de geuze met de wildfond in tot circa 60%. Haal van het vuur en smelt de chocolade door de saus. Breng op smaak met peper en zout.
30g 1 100ml ½ tl 1,5 el	8=16	Peterselie blaadjes Teentje knoflook Olijfolie Paprikapoeder Citraensap Peper en zout	<b>Peterselie-olie</b> Snij de peterselie fijn evenals de knoflook. Voeg alle ingrediënten in een beker en blender met de staafmixer. Maak op smaak met peper en zout of voeg indien gewenst een druppeltje tabasco toe. Zet weg.
8	16	Kleine aardappelen Boter gesmolten Wat peterselie-olie	<b>Hasselback</b> Verwarm de oven op 200°C. Was de aardappelen. Snijd ze met een scherp mes om de millimeter in maar niet door, zodat je een harmonica krijgt. Spoel de ingesneden aardappelen (ook in de snedes) met koud water en kruid met peper en zout. Leg ze op een bakplaat en smeer er wat gesmolten boter over. Bak ze goudbruin en knapperig in totaal ca 24 minuten. Haal ze tien minuten voor eindtijd uit de oven en besprenkel met wat peterselie-olie. Schuif ze nog even tien minuten terug in de oven Test op gaarheid. Zet het eventueel nog even afgedekt met aluminiumfolie en een paar handschoenen bovenop de oven weg.
8 75g 150g	16 150g 300g	Hazenrugfilets Emmentaler geraspt King-krabvlees  Peper en zout	<b>Hazenrug</b> Bak de hazenrugfilets in boter rosé in circa 5 minuten. Laat even rusten. Top de filets af met het krabvlees en emmenthaler. Gratineer heel kort onder de salamander zodat het vlees niet doorslaat.  <b>Afwerking</b> Trancheer de filets en serveer met een paar geroosterde bietjes en de wildsaus. Leg er een hasselback aardappel bij. Bestrooi met zwarte peper uit de molen en wat druppels peterselie-olie.

## Gepocheerde peer citroencake en koffieijs

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
½ 25 gr 25gr 3 st 115g 3g 150g 80g	1 50 gr 50 gr 6 st 230g 6g 300g 160g	Citroen Boter Druivenpit olie Eieren Bloem Bakpoeder Suiker room	<b>Citroencake</b> Snijd zestes van de citroen en pers het sap uit de citroen. De boter en olie smelten. De eieren en suiker opkloppen. Voeg de bloem en bakpoeder toe. Meng de room en de boter er door en daarna de zestes en het sap. Laat dit ca 1 uur in de koeling rusten. Bekleed een klein bakblik met bakpapier en stort het deeg er op uit. Verdeel het gelijkmatig. Bak het 15 minuten op 215 °C. Vervolgens verminderen naar 100 °C en nog 1 uur laten bakken.
80 gr 150 gr	160 gr 300 gr	Ei dooier Suiker	<b>Koffieijs</b> Maak creme anglaise, Neem een ruime kom en klop met de garde een 'ruban' van de eidooiers en de suiker. Het mengsel moet bleek worden en in lintvorm van de garde lopen. ( Ruban) Breng intussen de volle melk met de open gesneden vanillestok aan de kook in een pannetje. Haal de pan van het vuur zo gauw de melk kookt. Voeg de kokende melk toe aan de ruban in de kom, roer goed door en breng het mengsel au bain-marie op dikte "a la nappe ". Je hebt de juiste dikte bereikt als je met je vinger een streep kan trekken in de crème op de rug van een houten lepel.
500ml 1 st	1 L 2 st	Volle melk Vanille stok	Koel het mengsel in een bak koud water zo ver mogelijk af. Voeg de espresso en koffie-extract toe en giet het in de ijsmachine.
4 st 2	8 st 4	Espresso's Zakjes nescafe espresso	<b>Chocoladecrèmeux</b> Maak een ruban met de dooiers en de suiker. De room koken en over de eieren gieten en a la nappe koken. (zie koffieijs). De gelatine weken in koud water. De chocolade au bain-marie smelten. Knijp de gelatine uit en roer door de ei-roommassa. Als de chocolade niet voldoende vloeibaar is maak dan familie het ei-roommengsel. Voeg tot slot alles samen laat wat afkoelen en doe dan in een spuitzak en leg die koel weg
60 gr 25 gr 2 gr 125 gr	120 gr 50 gr 4 gr 250 gr	Eidooier Suiker Gelatine melkchocolade	<b>Gepocheerde peer</b> Maak een siroop van het water, de suiker de kruiden en zestes van een citroen. De geschilde en ontpitte peren toevoegen. 30 minuten laten koken op een zacht vuur. Snij mooie plakjes van de peer zodat die opgerold kunnen worden
1 L 500 gr 2 st 1 st 1 st 1 st 4 st	2 L 1 kg 4 st 2 st 2 st 2 st 8 st	Water Suiker Steranijs Kaneelstok Vanillestok citroen peren	

## Gepocheerde peer citroencake en koffieijs

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
25g 100g 25ml 50g 3g 25g	50g 200g 50ml 100g 5g 50g	Zachte boter Suiker Water Bloem Kaneel Gehakte amandelen Snufje zout  citroencress	<p><b>Klets koppen</b>            Verwarm de oven op 220 graden.            Meng alle ingrediënten kort met elkaar.            Doe het beslag in een spuitzak.            Leg bak[papier op een bakplaat en spuit kleine rondjes 2-3 cm            Op de bakplaat van de kleine oven max 9 bolletjes spuiten. Bak            ze in een minuut of 6 af. Let goed op ze kunnen snel            verbranden.</p> <p><b>Opmaak</b>            Snij uit de plakken cake mooie rondjes, leg op deze rondjes wat            rolletjes peer. Leg er een kletskop tegen aan garneer met wat            dotjes chocolade cremeux. Tot slot een bolletje koffie-ijs en wat            cress.</p>



**1. Langoustine, erwtes, mandarijn**



**2. Bospaddenstoelensoep**



**3. Risotto selder rode poot**



**4. Hazenrug, krab, wildsaus**



**5. Peer, citroencake, koffieijs**

