

Maandmenu



APRIL 2023

Portobello hamburger kip

Tuinbonensoep met pistache

Kiploempia met spinaziebeslag

Zalm broccolini avocado oosterse saus

Croute au citron limoncello-ijs frambozencoulis

Mokka

Hamburger portobello kip			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
8	16	Portobello groot	<p>Portobello Haal de steel van de portobello's weg en wrijf met behulp van een kwast alleen de bovenzijde in met olijfoliemix (olijfolie, sesamzaad, sesamolie, zout/peper en geperste knoflook). (de portobello's nemen flink veel olie op) Leg ze met de open kant naar beneden (zodat het vocht er eventueel uit kan lopen) op een ovenrooster en gaar ze een 15-tal minuten op 180 °C. Let op! doe dit kort voordat je het gerecht wil opdienen.</p> <p>Uiringen Snijd de uien in ringen en stoof ze inclusief smaakstoffen in flink wat olijfolie tot ze helemaal gaar zijn. Kruid met peper en zout.</p> <p>Tomatensaus Plisseer de tomaten, snijd de tomaten in blokjes, verwijder de zaadjes en het harde witte gedeelte. Stoof de tomatenblokjes in flink wat olijfolie. Voeg de rest van de smaakstoffen toe. Laat het vocht goed uitkoken tot je een dikke saus krijgt. Pureer eventueel met een staafmixer. Kruid met peper en zout.</p> <p>Burger Meng het gehakt met de grof gesneden bladpeterselie, chillisaus en ei. Kruid bij indien nodig (kippengehakt is vaak al gekruid). Voeg eventueel paneermeel toe om er vervolgens hamburgers van te maken.</p> <p>Afwerking Leg op een bord een mooi blad sla, leg hierop de gebakken hamburger. Nappeer de hamburger met de gestoofde ui en nappeer met de zelfgemaakte tomatensaus. Gebruik de portobello als "bovenkant broodje".</p>
100ml 1 50ml 1 eetl smaak	150ml 2 100ml 2 eetl	<p>OLIJFOLIEMIX: Olijfolie Teen knoflook sesamolie sesam zout/peper</p>	
4 1tl smaak	8 2tl	Witte uien kerrie Zout/peper	
4 25ml 1 smaak	8 50ml 2	tomaten ketjap zoet sap van citroen zout/peper	
350g 25cc 1	700g 50cc 2	Kipgehakt Chillisaus ei bladpeterselie Paneermeel	
8	16	Blaadjes sla (krop)	

Tuinbonensoep met pistache

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
2 3 1 700 g	4 6 2 1400g	Zoete ui Teen Knoflook Prei Tuinbonen diepvries	Snij de zoete ui, prei en knoflook fijn. Bak dit zachtjes in olijfolie 10-15 minuten tot het zacht is. Neem 2 tuinbonen per persoon, blancheer deze en dubbeldop ze. Houd apart voor garnering. Hak de overige tuinbonen fijn in de Magimix
80 g 120 g	160g 240g	Pistache Olijfolie	Rooster de grof gehakte pistache in een droge pan. (vraag de chef) Laat afkoelen en pureer de helft van de nootjes met flink wat olijfolie en wat zout. (proeven) (gaat als olie over de soep)
1 L	2L	Groentebouillon	Voeg de bouillon, de gehakte tuinbonen en de andere helft van de nootjes aan het ui-mengsel toe. Breng dit aan de kook en breng op smaak. Laat het even koken en wrijf het door een grovere (niet de fijnste) zeef
40 g 40 g	80g 80g	Dille Basilicum	Snij de steeltjes van de dille en hak de dille heel fijn. Snij de basilicumblaadjes en hele fijne reepjes.
250 g 1 st	500g	Ricotta Citraensap	Roer de Ricotta los met het citroensap. Roer $\frac{3}{4}$ van de kruiden door de soep en verdeel over de borden. Schep op elk bord een lepel Ricotta-citroenmengsel Bedruip het met de pistache-olie. Bestrooi met de kruiden en overgebleven tuinbonen.
4	8	Toast	Serveer met krokante toast. ($\frac{1}{2}$ snee casino pp) (of sneetje stokbrood of turks brood) Meet even uit hoeveel soep er nodig is voor alle kommen. Voeg eventueel nog wat water/bouillon toe.

Kiploempia met spinaziebeslag			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
600 g 3/4 2 1 5 blad 1	1200g 1,5 4 2 10blad 2	Kipdijfilet Rode peper Lente ui Knoflookteen Djeroek Poeroet Citraengrasstengel	Vulling Snijd de kipdijfilet in kleine stukjes. Snijd de rode peper in hele fijne reepjes. Snijd de lente-uitjes in fijne plakjes. Snijd de knoflook fijn. Kneus de djeroek blaadjes Snij het citroengras over de lengte een maal door.
		Sesamolie	Verhit de Sesamolie in de wok. Voeg de peper, knoflook en lente- ui toe. Bak heel even. Voeg de kip toe. Voeg het citroengras en de djeroek toe en wok mee.
5 el	10el	Oestersaus	Als de kip gaar is voeg je de oestersaus toe en zet je het vuur zacht. Blijf het mengen en wat indampen zodat de saus mooi plakt. Haal de djeroek en citroengras er even uit.
2 40g 1 50ml 1/2 100ml 1/2 1/2 1/2el	4 80g 2 100ml 1 200ml 1 1 1el	ansjovisfilets geraspte Parmezaanse kaas dooiers yoghurt limoen druivenpitolie teentje knoflook rode chilipeper mosterd	Caesardressing Schil en ontzaad de chilipeper. blaker de peper dan vooraf zwart boven het vuur. Daarna kan je de vrucht heel makkelijk schillen. Meng de dooiers en de ansjovisfilets in een blender samen met een beetje water, een eetlepel mosterd, het sap van een limoen en een teentje knoflook. Mix dat alles fijn. Laat de blender draaien en leng het mengsel aan met de druivenpitolie (zoals bij het maken van mayonaise). Voeg daarna de yoghurt en parmezaan toe. Mix de dressing een laatste keer en kruid met peper en eventueel een beetje zout.
8	16	Rijstvellen	Loempia Week de rijstvellen in koud water. Leg op een plank en dep ze droog. Schep de kipvulling erop en rol er een loempia van. Vries de loempia's even aan.
200 g 200 g 50 g	400g 400g 100g	Tempura meel Spinazie (diepvries mag, liever vers) Koriander	Spinaziebeslag Doe het meel in de magimix en voeg de spinazie en koriander toe. Laat even draaien. Voeg al draaiend koud water toe tot een mooi frituur-beslag. Haal de loempia's door het beslag en frituur op 180 graden.
		kropsla	Afwerking Leg de doorgesneden loempia op een blaadje sla en serveer de caesardressing erbij.

Zalm broccolini, avocado, oosterse saus			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
300g 3 80g	600g 6 160g	Durum meel Eieren spinazie zout	<p>Groene tagliatelle Kook de spinazie met weinig water. Giet af en knijp goed uit. Snijd heel fijn. Doe het pastameel (Durum meel) in een kom en maak een kuiltje in het midden. Voeg de eieren toe in het kuiltje, de spinazie en een snufje zout en roer met een vork los. Neem steeds een beetje meel mee aan de binnenzijde van het kuiltje totdat alles gemengd is. Kneed dan met je handen het deeg in een soepel bal (15 minuten). Mocht het deeg nog plakkerig zijn moet je nog even door kneden of eventueel nog een beetje bloem toevoegen. Leg de deegbal afgedekt met huishoudfolie aan de kant. (minimaal 45 minuten rusten) Draai het door de pastamachine tot het deeg mooi dun is en maak er tagliatelle van. Kook de pasta vlak voor doorgifte</p>
800g 4	1,6kg 8	Broccolini Avocado	<p>Groenten Kook de broccolini beetgaar in water met een flinke scheut olijfolie en peper en zout. Snijd de avocado in tweeën, verwijder de pit, pel de schil er af en snijd het vruchtvlees in blokjes.</p>
40g 150ml 2el	70g 300ml 4el	Tomatenspuree Sojasaus Dikke balsamico azijn	<p>Saus Meng de tomatenspuree, de sojasaus en de balsamico, giet het sausje in een pan en laat het heet worden. Pas op met de sojasaus dat het niet te zout wordt.</p>
1kg	2kg	Zalmfilet met huid (chili)peper	<p>Zalmfilets Dep de zalm met huid droog met een keukenpapiertje. Breng op smaak met chilipeper en zout. Verhit een klontje boter en een scheutje olijfolie in een pan. Leg de zalm met de huidkant naar beneden in de hete pan. Gaar hem op middel vuur tot hij voor 3/4 gaar is. Dit duurt afhankelijk van de dikte van je zalm ongeveer 4 tot 5 minuten. Draai de zalm dan om en gaar hem nog 1 minuut op de andere kant.</p>
		Wit sesamzaad	<p>Afwerking Schakeer de ingrediënten op het bord en werk af met sesamzaad.</p>

Croûte au citron, limoncello-ijs en frambozencoulis

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
1.5 4 el 175gr 140ml 1.5 280ml	3 8 el 350gr 280ml 3 560ml	Citroenen Limoncello Suiker Melk Appel geraspt Room	IJs Pers citroenen en maak zeste (voor de croûte). Meng de citroensap (4 / 8 el) met de limoncello (staat waarschijnlijk in de koeling), de suiker, de appel en de melk door elkaar. Wanneer dit een geheel vormt voeg je er voorzichtig stijf geklopte room aan toe. Doe nu alles in de ijsmachine.
210gr 140gr 35gr 280gr 3 1 tl 0.5 tl 3 el 3 tl	420gr 280gr 70gr 560gr 6 2 tl 1 tl 6 el 6 tl	Bloem Boter Poedersuiker Suiker Eieren Bakpoeder Zout Citraensap Zeste van citroen	Croûte au citron Verwarm de oven op ongeveer 175 graden. Pak de bloem erbij en meng deze met de boter (kamertemperatuur) en de poedersuiker. Kneed hiervan een deeg. Laat even rusten. Rol het uit tot een ronde vorm. Leg op een bakplaat en prik er met een vork wat gaatjes in. Doe dit geheel ongeveer 15 a 20 minuten in de oven. Mix nu de eieren, de suiker, het zout, zeste en het citroensap. Mix het geheel totdat er een fijne substantie is ontstaan. Schenk het nu op de croûte en doe deze voor 25 minuten in de oven.
200gr 1	400gr 2	Frambozen Zakje Vanillesuiker citraensap	Frambozencoulis Maak een coulis van frambozen door de frambozen 5 minuten te koken met wat vanillesuiker en citroensap en hierna te zeven. Dit kan je doen met verse frambozen of diepvries frambozen. Uiteraard zijn dagverse producten het lekkerste. Proef....
1	2	Muntblaadjes Bakje frambozen	Serveren Leg nu een stuk croûte au citroen en een bolletje ijs op het bord Drapeer er een beetje frambozen coulis omheen. Garneer het geheel met verse frambozen en blaadjes munt.



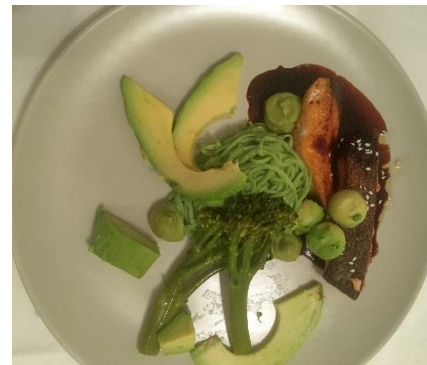
1. Portobello hamburger



2. Tuinbonensoep met pistache



3. Kiploempia met spinaziebeslag



4. Zalm broccolini avocado



5. Croute au citron limoncello-ijs

