

Maandmenu



MAART 2023

Crispy kwartelei met wortelpaneer

Saffraansoep met pastis en coquille

Kwartel met venkel, yuzu, noedels, lente-ui, gember

Varkensmedaillons, gorgonzolasaus, spruitjes

Tompouce met witte chocolade ganache en mangosorbet

Mokka

Crispy kwartelei met wortelpaneer			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
24 st	48st	Kwarteleieren	<p>Kwarteleitjes Kook de eieren in 4 minuten hard. Pel ze zodra het kan. Rasp de wortelen zeer fijn. Snijd de ui fijn Bak de ui vijf en voeg de wortel toe. Bak nog enkele minuten totdat de wortel zacht is. Voeg de currypoeder en currypasta toe. Bak nog een paar minuten. Haal alles uit de pan en laat het afkoelen. Roer de Panko er doorheen, maar maak hem niet te droog. Klop het eiwit los. Rol de kwarteleieren goed door de bloem Daarna door het eiwit en rol ze door de wortelmix.</p> <p>Mangochutneysaus Blender de mangochutney fijn en druk het door een zeef. Vul dit in een spuitfles.</p> <p>Quinoa salade Snij de mango en appel brunoise. Maak van de broccoli roosjes rijst in de keukenmachine. Kook de quinoa zoals op de verpakking. Mix alles door elkaar en voeg wat fijn gesneden munt toe. Maak op smaak met peper, zout en een beetje olijfolie</p> <p>Afwerking Frituur eerst de papadums op 180 graden. Daarna de eieren ca 3 minuten. Beleg de papadums met waterkers, quinoasalade, gehakte cashewnoten en de eitjes. Drapeer de chutney over de salade</p>
150 g	200g	Winterwortel	
1	2	Ui	
1 el	2el	Madraspoeder	
4 el	8el	Milde currypasta	
150 g	300g	Panko	
60 g	120g	Eiwit	
		Bloem	
100g	150g	Mangochutney	
0,5	1	Mango hard	
0,5	1	Groen appel	
75g	150g	Quinoa	
1	2	Broccoli	
75g	150g	Blauwe bes munt	
8 st	16st	Papadums (frituur)	
3l		Arachideolie (frituur)	
Beetje		Cashewnoten	
100 gr	200g	Waterkers	

Saffraansoep met pastis en St. Jakobsschelpen

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
6 el 6 2 50 gr 4 tl 6 4 tl 2 80 ml 700 ml	12 el 12 4 100 gr 8 tl 12 8 tl 4 160ml 1,4L	Olijfolie Teen knoflook Grote uien Risottorijst Paprikapoeder saffraandraadjes Gedroogde tijm Sinaasappels Pastis Visfond	<p>Saffraansoep Snipper de ui en de knoflook. Verwarm 2 el olijfolie in een soeppan en fruit de knoflook en ui in 5 min. op laag vuur glazig. Schep de rijst, paprikapoeder, de saffraan en de tijm erdoor en bak nog 3-4 min. op laag vuur.</p> <p>Maak 2 el sinaasappelrasp (zeste) Pers de sinaasappels uit.</p> <p>Schenk het sap en de pastis bij de rijst, laat dit 2 min. zachtjes sudderen. Voeg de visfond, 600 ml water en 2 el sinaasappelrasp toe. Breng op smaak met zout en peper. Laat de soep 20 min. heel zacht koken. Pureer de soep met de staafmixer of in de keukenmachine</p>
12	24	Sint-jacobsschelpen	<p>Jacobsschelpen Dep intussen de St.-Jakobsschelpen droog met keukenpapier, wrijf ze in met zout en peper. Bestrijk ze met 1 el olijfolie en rooster ze op hoog vuur in 1-2 min. bruin in een hete grillpan. En halveer deze.</p>
4 el	8 el	Bladpeterselie	<p>Afwerking Schep de soep in warme borden en leg de halve St.- Jakobsschelpen erin. Garneer met de peterselie.</p>

Kwartel, ingelegde venkel, yuzu, noedels, lente-ui			
8p	16p	Benodigheden	Bereidingswijze
160ml 16ml 8g 20ml 1 1 25g 4	320ml 32ml 16g 40ml 2 2 50g 8	dashi Japanse sojasaus hoisin sushiazijn steranijs plakje gember bruine basterdsuiker kwartels wasabi	<p>Masterstock (bouillon) Breng alle ingrediënten aan de kook en laat afkoelen. Verdeel de masterstock in 2 porties. Eén van de porties wordt gebruikt om de borstjes in te dopen (hygiëne i.v.m. mogelijke Salmonella), de andere portie wordt gebruikt bij de opmaak. Maak de kwartels schoon, de borstjes zonder vel en de pootjes met vel. Doop de borstjes in de masterstock en vacumeer. Plaats in de koelkast tot gebruik. Gaar ongeveer 20 minuten in een sousvidebad van 57°C. Bak de pootjes in de pan, lak ze af met de masterstock en voeg wat wasabi toe. Voeg de borstjes na sous vide garing kort toe in de pan en lak af.</p>
160ml 80ml 145g 6g 1el 1tl 2	320ml 160ml 290g 12g 2el 2tl 4	water, kokend rijstwijnazijn kristalsuiker zeezout korianderzaad yuzuschil venkelknollen	<p>Venkel Meng alle ingrediënten, behalve de venkel en breng aan de kook tot dat het suiker is opgelost. Laat het inmaakvocht afkoelen. Was de venkelknol en verwijder de eventueel verkleurde delen. Snij verticaal doormidden en schaaf op een Japanse mandoline of snij flinterdun met de snijmachine. Doe de venkel in een passende vacuümzak en voeg net voldoende inmaakvocht toe. Trek vacuüm en leg minimaal 1 uur in de koeling.</p>
2 320g	4 640g	eieren tarwebloem + extra bloem voor het bestuiven van de pasta	<p>Noedels Voeg de eieren, bloem, water, sesamolie en specerijen toe in een kom. Kneed het geheel tot een elastisch deeg. Let op: het is belangrijk dat het deeg niet te hard is! Wikkel het elastische deeg in vershoudfolie en laat het rusten in de koelkast voor minimaal 30 minuten. Haal het deeg uit de koelkast en bestuif van tevoren je aanrecht met een grote hoeveelheid bloem, zo zorg je ervoor dat je deeg niet gaat vastplakken. Verdeel het deeg in gelijke stukken. Zet het spaghetti opzetstuk op de pastamachine en haal het met bloem bestoven deeg door de machine. Eindig op stand 3. Leg het gewenste aantal noedels terug op het met bloem bestoven aanrecht of hang ze op aan het pasta droogrek. Kook de verse ramen in 2 minuten gaar.</p>
50ml	100ml	water sesamolie zout, peper en chilipoeder naar smaak	
200g 40g 80g	400g 80g 160g	biet sjalot Japanse gember peper en zout	<p>Pickles Snij de bietjes, sjalot en gember in strakke julienne. Meng alles met elkaar en breng op smaak met peper en zout. Laat minimaal 1 uur marinieren. Voeg eventueel een scheut sushi azijn toe.</p>
32g 2g 2g 8	64g 4g 4g 16	sesamzaad zout gedroogde knoflook lente-ui	<p>Lente-ui met gomasio Doe voor de gomasio het zout in een droge pan en rooster het tot het lichtgrijs wordt. Doe het zout in een vijzel. Rooster de sesamzaadjes goudbruin en maal het samen met de gedroogde knoflook en het zout in de vijzel. Gril de lente-uitjes tot er mooie strepen zichtbaar zijn en strooi wat gomasio op de gegrilde lente-uitjes .</p>

Kwartel, ingelegde venkel, yuzu, noedels, lente-ui			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
			<p>Opmaak Plaats op een rond bord de ramen in het midden en plaats de pickles ernaast. Plaats op de ramen het kwartel-borstje en pootje en besprenkel met de masterstock. Voeg een pincetpuntje wasabi separaat op het bord toe. Gril de lente-uitjes tot er mooie strepen zichtbaar zijn en strooi wat gomasio op de gegrilde lente-uitjes .</p>

Varkenshaasmedallions gorgonzolasaus, spruiten, frieten

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
8	16	Zeer grote aardappelen	<p>Frieten Was de aardappelen en controleer ze op rotte plekken. Snijd de aardappelen in mooie grote frieten van ongeveer 2,5 cm dik. Spoel de frieten af onder koud water en droog ze tussen twee handdoeken. Bak porties van de droge frieten voor in een frituurpan van 150°C tot ze net niet verkleuren (ong. 5 minuten). Laat afkoelen. Bak de frieten in porties goudgeel op 180°C. Bak de frieten nogmaals kort op 180 C vlak voor opdienen, en bestrooi ze iets met zout.</p>
2 1el 2el 200ml	4 2 el 4 el 400 ml	eidooiers mosterd sherry-azijn olie	<p>Mayonaise Meng in een hoge maatbeker de mosterd met de sherryazijn eidooiers en wat zout en peper. Zet de staafmixer erin en giet langzaam de olie erbij zoveel als nodig, het mengsel wordt steeds dikker. Breng op smaak.</p>
1 kg 5 el	2 kg 10 el	Spruitjes Creme fraiche Room Groentebouillon- poeder Olijfolie Peper,zout Nootmuskaat	<p>Spruitjes Maak de spruitjes schoon en kook ze in 15 á 20 minuten gaar in water met groentebouillonpoeder. Maal de spruiten fijn met een staafmixer, en doe er crème fraiche en room bij. Breng het op smaak met zout peper en een nootmuskaat. Doe er desgewenst een scheut (2 à 3 eetlepels) olijfolie bij om hem smeug te maken. Haal de puree door een fijne zeef, en houd apart</p>
800g	1600g	varkenshaas boter	<p>Varkenshaasjes Verwarm de oven op 80 graden. Zet vervolgens de pan op het vuur en laat deze goed heet worden. Bind steeds twee haasjes 'standje 69' zodat het vlees overall ongeveer even dik is. Doe ruim boter in de pan en laat deze uitbruisen. Bestrooi de haasjes aan 1 kant met zeezout en leg de haasjes met de gezouten kant naar beneden in de pan en schroei ze snel en goed dicht. Zet het vuur op ongeveer ¾ en draai na een paar minuten de haasjes om. Schroei de andere kant ook even goed dicht. Pak de haasjes in aluminiumfolie en leg ze te rusten in de oven</p>
150 gr 3 el 200 ml	300 gr 6 el 400ml	Gorgonzola Creme fraiche Slagroom	<p>Gorgonzolasaus Giet de jus van het bakken van de haasjes door een fijne zeef over in een saus (steelman). Verwijder eventueel de korst van de kaas, zeker als deze nat is. Doe de in stukjes gesneden gorgonzola erbij en blijf op laag vuur goed roeren tot de kaas gesmolten is. Vervolgens de slagroom erbij en laten inkoken. De crème fraiche erbij, goed blijven roeren en zorg ervoor dat de saus niet te heet wordt! Anders gaat deze schiften. Pureer het geheel goed met de staafmixer.</p>
16 el 8 el 1	32 el 16 el	Mayonaise Peterselie Citraen Peper Zout	<p>Peterseliemayonaise Pluk de peterselie van de steeltjes en hak deze zeer fijn. Vermengen met de al gemaakte mayonaise en op smaak brengen met peper en zout en citroensap.</p> <p>Afwerking Warm de spruitenpuree even in de magnetron en schep met een ijslepel een mooie bol op ieder bord. Haal vervolgens de haasjes uit de oven en verwijder het bindtouw. Snijd medaillons van 3 a 4 cm dikte Leg de varkenshaasjes op de borden en schep er een klein beetje saus over. Schik de frieten decoratief op het bord; nappeer met de peterseliemayo of geef apart een bakje mayo erbij.</p>

Tompouce witte chocolade ganache mango ijs

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
8	16	Vel bladerdeeg	<p>Tompouce Verwarm de oven voor op 180 graden. Neem de 2 dikke platte stalen platen voor de kleine oven en eventueel de 2 aluminium platen. Leg daar bakpapier op. Leg er de vellen bladerdeeg op. Onafgedekt 5 minuten bakken op 180 gr C. Uit oven halen. Afdekken met bakpapier en onder druk zetten. (leg de tweede stalen plaat met daarop het bladerdeeg bovenop de eerste en daarop een aluminium plaat met enkele borden als gewicht) Nog 15 minuten afbakken.</p>
		Kristalsuiker	Na bakken op maat snijden. Bovenste plakken bestrooien met kristalsuiker en afbranden tot extra krokant. (met creme brulee brander)
90 g 100 g 200ml 1/2 st 200ml 200 g 1	180g 200g 400ml 1 400ml 400 g 2	Eidooier Suiker Melk Vanillestokje Slagroom Witte chocolade Gelatineblaadje	<p>Ganache vulling Creme anglaise maken. Week het gelatine blaadje in koud water. Klop eierdooiers los met de suiker. Verwarm de melk met het vanillestokje. Verwijder het stokje en voeg warme melk beetje bij beetje toe aan de eierdooiers tot gewenste binding. (82 C) - Los witte chocolade hierin op. Knijp het gelatineblaadje uit en roer het mengsel heen. Klop slagroom stevig. Monteer gelijke delen anglaise op met delen geklopte slagroom. Doe in spuitzak. plaats in koeling tot gebruik.</p>
200 g 50 g	400 g 100 g	Suiker Amandelen	<p>Amandelcrunch Doe de suiker in een pannetje met dikke bodem en voeg een eetlepel water toe. Laat karamelliseren. Rooster amandelen in de oven 150c. lichtbruin voor extra crisp. Stort de karamel op het bakpapier over de amandelen. Laat afkoelen. Maal in keukenmachine tot crunch.</p>
100 g 500 g 2 el	200 g 1 kg 4 el	Suiker Mango puree Citraensap Snufje zout	<p>Mango sorbetijs Maak suikersiroop (gelijke delen suiker en water) en verwarm het totdat de suiker is opgelost. Laat afkoelen. Maak de mango schoon en pureer (of gebruik mangocoulis) en meng met de suikersiroop, citroensap en een klein snufje zout. Draai er ijs van.</p>
250 g 2g 1 el	500 g 4g 2 el	Mangostukjes diepvries Agar agar Citroen sap	<p>Mangosaus Verwarm de mangostukjes en pureer met de staafmixer. Voeg de agar agar toe en de citroensap en laat even koken. Laat afkoelen in bak of op een plaat. Als dit mengsel voldoende stevig is, pureer het dan met de staafmixer, en doe het in een spuitzak en leg koel weg.</p>
250 g 2 g 1 el	500 g 4 g 2 el	Diepvries blauwe bessen Agar agar Citraensap	<p>Blauw bessen saus Maak de diepvriesbessen warm en pureer met de staafmixer. Voeg de agar agar toe en de citroensap en laat even koken. Laat afkoelen in bak of op een plaat. Als dit mengsel voldoende stevig is, pureer het dan met de staafmixer en doe het in een spuitzak en leg koel weg.</p>

Tompouce witte chocolade ganache mango ijs			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
		Suiker	<p>Karameldecoratie Neem de dikke stalen plaat voor de kleine oven. Leg hier bakpapier op en magneten op de hoeken. Strooi er dun (papier bedekt) suiker op. Niet dicht langs de randen. Zet het in een oven van 225 graden. Blijf bij de oven staan! Smelt de suiker. Het mag een kleur krijgen. Haal de plaat uit de oven en smeer de inmiddels druppels suiker met een spatel dun uit zodat er een grote dunne suikerplaat ontstaat. Trek het papier op het aanrecht zodat het sneller afkoelt. Doe dit pas als het hoofdgerecht wordt klaar gemaakt anders gaat de suiker plakken door het vocht in de lucht.</p>
		honingcress	<p>Afwerking Maak een tompouce spuit de ganache op het bladerdeeg en dek af met een stuk bladerdeeg met gebrande suiker. Leeg wat crunch op het bord met daarop een bolletje mangosorbet. Garneer met de 2 sauzen, cress en de karameldecoratie.</p>



1. Crispy kwartelei



2. Saffraansoep pastis coquille



**3. Kwartel venkel yuzu noedels
gorgonzolasaus**



4. Varkensmedaillons



5. Tompouce mangosorbet

