

Maandmenu



OKTOBER 2023

Krabcakes met sinaasappel, venkel en salade

Schuimige soep van schorseneren met zalm

Viscurry in bananenblad

Parelhoenfilets in pancetta en dragonsabayon

Zwarte-rijstpudding met blue curaçao-peertje en brownie

Mokka

Krabcakes met sinaasappel, venkel en salade

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
5L 250g 300g 50g 4 4 250ml 16 800g 320g 1el 1 2snee 30g 20ml 40ml 1 1el 1el 1el	8L 375g 450g 75g 6 6 375ml 24 1600g 640g 2el 2 4snee 60g 40ml 80ml 2 2el 2el 2el	Water Uien Wortel Peterselie Takjes Tijm Laurierblaadjes Witte wijn Peperkorrels Zout Krabpoten Krabvlees Boter Sjalotjes Brood (wit, oud) Pecorino Citroensap Mayonaise Ei Mosterd (Dijon) Groene Paprika Peterselie (platte, fijn gesneden) Cayennepeper Zout Aardappels Citroensap Olijfolie Sinaasappels Venkel Gemengde salade Zoete ui Zout, peper Eieren Bloem arachideolie	<p>Krabvlees Doe alle ingrediënten voor de bouillon in een grote pan. Breng het aan de kook. Voeg de krabpoten bij de bouillon en laat dit 20 minuten zachtjes koken. Schep de poten uit de bouillon en leg ze gelijk in ijswater. Knip de poten in de lengte open en haal het krabvlees eruit. (alternatief is dat je 400gr (bij 8 pers) krabvlees uit pot gebruikt)</p> <p>Krabcakes Snijd de sjalotten en de paprika brunoise. Haal de korsten van het brood en maal het in de keukenmachine fijn. Hak de peterselie fijn. Rasp de pecorino. Klop het ei los. Verhit de boter, voeg de sjalotjes toe en laat ze 2 minuten bakken zonder dat ze bruin worden. Meng de sjalotjes, het broodkruim, de kaas de citroensap, de mayonaise, het losgeklopt ei, de mosterd, de paprika, de peterselie, het krabvlees, zout en cayennepeper. Voeg evt ietsje meel toe om de ragout wat steviger te maken. Maak van het mengsel mooie krabcakes (1 per persoon).</p> <p>Aardappels Schil de aardappels en snijd ze (met de snijmachine op stand 10 of met de mandoline) julienne. Blancheer de aardappeljulienne (2 minuten); laat ze in ijswater afkoelen en laat ze goed uitlekken. Droog de aardappels.</p> <p>Salade Snijd de ui en de venkel in dunne plakjes. Maak een vinaigrette van de citroensap, olie, zout en peper. Schil de sinaasappels, snijd de partjes eruit en vang het sap op. Houd de sinaasappelpartjes apart. Meng de sinaasappelpartjes, de venkel, de ui en het sinaasappelsap in een bekken.</p> <p>Afwerking Klop de eieren los. Haal iedere krabcake eerst door het geklopte ei daarna door de bloem en plak tenslotte een laag aardappeljulienne om de krabcakes. Verhit de olie op een middelmatig vuur. Bak de krabcakes in circa 6 minuten goudbruin. Voeg eventueel wat olie toe. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Leg op elk bord wat sla en verdeel de salade erover. Leg een krabcake op de salade. Nappeer de vinaigrette eromheen en verdeel de sinaasappelpartjes over de bord.</p>
2 60g	4 120g		

Schuimige soep van schorseneren met zalm			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
1kg 100g 150ml 100ml 1,3l 60ml 130g	2kg 200g 300ml 200ml 2,5l 120ml 260g	Schorseneren Sjalot Witte wijn Witte port Groentenbouillon Room Boter	<p>Soep Maak de schorseneren schoon en hak ze in grove stukken Leg de stukken in citroenwater tegen verkleuren. Snijd de sjalotjes fijn. Smelt de boter in een pan. Fruit daarin de sjalotjes licht aan. Laat ze niet bruin worden. Voeg de schorseneren toe en laat ze kort mee bakken. Giet de wijn, port en bouillon bij de schorseneren. Breng aan de kook een laat alles ongeveer 40 minuten zachtjes trekken. Voeg daarna de room toe en pureer de soep met een staafmixer. Wrijf de soep door een fijne zeef. Breng op smaak met zout en peper.</p>
300g	600g	Zalmfilet Walnootolie	<p>Zalm Verdeel de zalm in dunne plakken. Kruid de stukken zalm met alleen peper. Bedruppel ze met walnotenolie. Seal ze allen dicht (niet vacuüm) Laat de zalm marinieren in de koeling.</p>
2	4	Groene asperge Shiso purple	<p>Garneren Maak de groene asperges schoon . Snijd de groene asperges in dunnen repen.(1 reepje per persoon) met een kaas schaaf. Blancheer ze heel kort.</p> <p>Afwerking Klop de soep met de staafmixer schuimig. Giet de soep in voorverwarmde diepe borden. Leg in het midden de gemarineerde stukken zalm. Garneer met een opgerolde reep groene asperge en shiso purple Strooi eventueel over de zalm wat grof zeezout.</p>

Viscurry in bananenblad			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
5 2 4	10 4 8	Sjalot Teen Knoflook Gedroogde Spaanse peper	<p>Currypasta Week de gedroogde Spaanse pepers 15 minuten in wat water en laat ze dan uitlekken. Leg de schoongemaakte sjalotjes en de knoflook tussen twee vellen aluminiumfolie. Vouw de randen rondom dicht en leg deze enveloppe onder de hete grill. Laat hem roosteren tot de inhoud zacht aanvoelt (dit duurt ongeveer 15 minuten); keer hem eenmaal om. Haal de zachte sjalotjes en knoflook uit het pakket en doe ze met de geweekte pepers in de kleine keukenmachine (staafmixer) en pureer ze tot een pasta.</p>
400g 2 40 8	800g 4 60 16	Kabeljauwfilet Eieren Blaadjes citroenverbena Bananenblad	<p>Vis Snijd de vis in stukken, meng deze met de currypasta. Breek de eieren boven de schaal en roer dit met de kokosroom en de vissaus door het mengsel. Breng eventueel op smaak met zout en peper. Schep ook de citroenverbena erdoor en zet de schaal apart.</p> <p>Verwarm de bananenbladen in heet water zodat ze soepel worden. Droog ze af voordat je de vismassa op het blad legt. Leg in het midden van elk blad een deel van de vismassa. Vouw het blad als een soort piramide om de vulling (zie foto). Zet het blad vast met een cocktailprikker. Behandel het bananenblad voorzichtig; het is vrij kwetsbaar en scheurt snel</p> <p>Stoom de pakketjes in 10 minuten in de combisteamer in een geperforeerde bak. (oven op stoomstand circa 5 minuten op deze stand voor verwarmen (Let op je kunt geen graden instellen dit gaat automatisch = 100 graden))</p>
200g	400g	Witte rijst Zout	<p>Rijst Kook de rijst met wat zout. (was eerst de rijst voordat je deze opzet) Gebruik 2 delen water 1 deel rijst in een passende pan. Kook de rijst ongeveer 15 minuten, giet af en laat het circa 8 minuten met deksel op de pan van het vuur even staan)</p>
2	3	limoen	<p>Afwerking Leg nu midden op een voorverwarmd bord het bananenbladpakketje en een timbaaltje rijst. (kun je ook een klein porseleinen bakje voor nemen afhankelijk welke vorm je zelf graag wilt) Was de limoen, en snijd er mooie partjes van. Garneer met een partje limoen. De pakketjes moeten aan tafel worden geopend, waarbij de pittige geuren van de curry vrij komen.</p>

Parelhoenfilets in pancetta en dragonsabayon			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
4	8	Parelhoen supreme	<p>Parelhoenfilets Verwijder het botje van de parelhoenfilet. Bestrijk de parelhoenfilets met olijfolie en bestrooi met versgemalen koriander. Rasp de schil van de limoen over de filets. Bedek elke filet met 3 plakjes pancetta. Bereid de parelhoenfilets sousvide op een temperatuur van 65 graden gedurende ca 90 min.</p> <p>Roseval aardappelen Snijd de roseval aardappels over de lengte in plakken op de snijmachine stand 10. Blancheer ze ruim 3 minuten in kokend water met een beetje zout. Laat ze op een zeef droog stomen. Schep ze in een schaal en besprenkel ze met olijfolie. Laat op keukentemperatuur staan. Vlak voor opdienen: frituur plakken kort (ca. 180°C) tot ze heel licht krokant lijken.</p> <p>Shiitake Verwijder het steeltje en snijd het hoedje in smalle reepjes. Bak ze 2 minuten in wat olie.</p> <p>Spitskool Verwijder de buitenste bladeren van de spitskool en verwijder de kern. Snijd de kool in dunne reepjes. Smoor de kool in de boter beetgaar en zet apart. Verwarm de kool vlak voor het serveren even kort op een laag vuur. Strooi naar smaak nootmuskaat over de kool.</p> <p>Sabayon Pluk de blaadjes dragon en snijd ze klein. Doe ze in een keukendoek of passerdoek, maak die nat onder de koude kraan. Wring het heel goed uit Splits de eieren en klop de eidooiers in een pan met witte wijn en Pernod met een garde schuimig. Zet de pan op laag vuur en blijf voortdurend kloppen. Het mengsel moet binden tot een zeer luchtige, zalfachtige saus. Haal de pan van het vuur en roer druppelsgewijs de olijfolie erdoor en meng de dragon erdoor.</p> <p>Afwerking Bak de parelhoenfilets heel kort voor de kleur, ze zijn al gaar. Leg de spitskool in een streep op het voorverwarmde bord en leg er 4 plakken aardappel op. Snijd de parelhoenfilets over de breedte in plakken en leg ze op de plakken aardappel. Leg de shiitakes erop en lepel de sabayon aan tafel over de shiitakes.</p>
1	2	Gemalen koriander	
12	24	Limoen	
		Plakken pancetta	
5	10	Roseval aardappelen (middelgroot)	
		Olijfolie	
24	48	Shiitake	
700g	1,2kg	Spitskool	
		Nootmuskaat	
1 bos	2bos	Dragon	
135ml	270ml	Eidooiers	
100ml	200ml	Witte wijn	
70ml	140ml	Pernod	
100ml	200ml	olijfolie	

Zwarte-rijstpudding met Blue-curaçao-peertje en een brownie

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
200g Snuf ½ bos 40g 200ml	400g 1bos 80g 400ml	Zwarte rijst zout Pandanbladeren Palmsuiker Kokosmelk	<p>Zwarte rijstpudding Kook de rijst op met zout, suiker en pandanbladeren tot hij goed gaar is. (zie verpakking) Doe er vlak voor het einde van de tijd de kokosmelk bij (of als je merkt dat de rijst gaar is). Haal de pandanbladeren eruit. Giet de rijst niet af maar schenk hem in glaasjes.</p>
3 325g 225g 225g 150g	6 650g 450g 450g 300g	eieren rietsuiker pure chocolade boter zelfrijzend bakmeel	<p>Brownie Smelt de boter en de chocola samen au bain-marie, tot een glad mengsel Klop met een mixer de eieren en de suiker dik en romig Roer de chocoladeboter langzaam door het mengsel Zeef in 2-3 porties het bakmeel en spatel dit er doorheen Giet het mengsel in de vorm en bak het 30 minuten op 180oC Laat de brownie in de vorm afkoelen</p>
8 1 2 16g 400g 400ml 250ml	16 2 4 32g 800g 800ml 500ml	Stoofpeertjes Citroenschil Zout Kaneelstokje Vanillesuiker Suiker Spa rood Blue curacao	<p>Blue Curaçao peertjes Schil de stoofpeertjes. Doe alle ingrediënten in een pan met dikke bodem. Zorg ervoor dat de peertjes onderstaan. Laat ze 20 minuten zachtjes stoven. Draai het gas uit en laat de peertjes in het vocht afkoelen. De peertjes worden steeds blauwer als ze lang afkoelen. Haal ze vlak voor het serveren uit het vocht. Het vocht niet weggooien!!</p>
2 8 150ml 150ml	4 16 300ml 300ml	Sinaasappel Takjes Munt Slagroom kokoscreme	<p>Afwerking Klop de slagroom stijf en voeg de kokoscrème toe en spatel erdoor. Schil de sinaasappel en snijdt er 8/16 plakken van Zet op een bord het glaasje met de zwarte rijst. In het midden een schijf sinaasappel met daarop het blauwe stoofpeertje. Daarnaast de brownie. Verdeel de kokoscrème over de glaasjes en garneer met een blaadje munt.</p>



1. Krabcakes



2. Schuimige schorsenerensoep



3. Viscurry in bananenblad



4. Parelhoenfilets dragonsabayon



5. Zwarte rijstpudding blue peertje

