

Maandmenu



FEBRUARI 2024

Mouse van gegrilde achterham en kruidenolie

Soep cannellini, tomaat en boerenkool

Pasteitje met paddenstoelen en rode uiencompote

Eendenborst met anijsjus, sjalot en pastinaak

Klassieke tiramisu

Mokka

Mousse van gegrilde achterham en kruidenolie			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
<p>400 g 2 200ml 200ml 15 g 15 g 10 g</p>	<p>800 g 4 400ml 400ml 30 g 30 g 20 g</p>	<p>Gegrilde achterham Blad gelatine Gevogelte fond Slagroom Platte Peterselie Bieslook Kervel</p>	<p>Hamouse Week de gelatine in koud water. Verwarm de fond. Los de gelatine hierin op en laat afkoelen. Snijd/hak de kruiden grof. Grove stelen van de peterselie gaan naar de soep!!! Snijd de ham eerst in kleine stukken en hak de ham zeer fijn in de magimix. Voeg de kruiden en de fond toe en pureer nog even verder. Klop de slagroom stijf en schep het luchtig door het ham-mengsel. Breng op smaak met zout? en witte peper. Verdeel de mousse, met behulp van een spuitzak, in glaasjes en laat opstijven.</p>
<p>30 g 30 g 30 g 100ml</p>	<p>60 g 60 g 60 g 200ml</p>	<p>Platte Peterselie Bieslook Kervel Zonnebloemolie Peper Zout</p>	<p>Kruidenolie Pluk de blaadjes (schoon product wegen) van de dikke stelen en blancheer kort. Knijp het water eruit. Maal de kruiden met de olie in de magimix (met het inzetstuk) fijn. Druk het door een fijne zeef. Maak op smaak met zout en peper. Giet een dun laagje op de mousse.</p>
<p>1 plak</p>	<p>2 plak</p>	<p>Bladerdeeg Eigeel Zeezout</p>	<p>Bladerdeegstengels Laat de bladerdeeg iets ontdooien. Rol deze uit met een deegroller in de lengte tot ongeveer 15 cm. Bestrijk met eigeel en bestrooi met een beetje zeezout. Snijd in stengels van ½ cm breed. Leg ze op bakpapier (met magneetjes) op een bakplaat. Bak in een voorverwarmde oven van 200gr in 10 a 12 minuten goudbruin.</p>
			<p>Serveren Leg een stengel op het glas met de mousse. Garneer de mousse evt met een takje kruid.</p>

Soep met cannellini-boon tomaat en boerenkool				
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze	
8	16	Pomodori tomaten	<p>Tomatenbouillon Snijd de tomaten in kwarten. Meng het water met de tomaat, de in stukken gesneden wortel, prei, bleekselderijstengel, peterselie stelen en ui. Voeg tomatenpuree toe. Breng het rustig aan de kook en laat minimaal een uur rustig trekken. Zeef de bouillon en maak op smaak met peper en zout</p>	
1	2	Prei (alleen wit)		
½	1	Winterwortel		
1	2	Ui		
2	4	Bleekselderij stengel		
10	20	(peterselie stelen voorgerecht)		
125g	250g	tomatenpuree		
400g	800g	Boerenkool		
6	12	Teen knoflook		
8cm	16cm	gember		
800g	1,5kg	Olijfolie	<p>Stroop de boerenkool van de stelen. Maak de bladeren klein. Snijd de knoflook en gember in dunne plakjes. Stoof dit zachtjes in een ruime hoeveelheid olijfolie en roer regelmatig. Plisseer de tomaten. Snijd de tomaten in parten, verwijder het zaad en het vocht en voeg ze aan de boerenkool toe Als de groenten bijna gaar zijn voeg dan de tomatenbouillon en kurkuma toe. Laat even zachtjes koken. Voeg de bonen toe en breng op smaak met zout, peper en wat citroensap en eventueel wat bouillonpoeder.</p>	
800ml	1,6L	Tomaten		
8el	16el	tomatenbouillon		
4tl	8tl	Tomatenpuree		
750g	1,5kg	Kurkuma		
		Cannellini bonen		
24	48	salieblaadjes		
				<p>Afwerking Frituur de salieblaadjes en laat uitlekken op keukenpapier Serveer de soep in een diep bord en garneer met de salieblaadjes</p>

Pasteitje met paddenstoelen en een rode uiencompote			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
400g 200g 1	800g 400g 2	bloem boter ei zout	<p>Deeg Maak een deeg van de bloem, de boter, ei en het zout. Voeg wat eetlepels ijskoud water toe voor een mooi samenhangend deeg. Kneed het deeg niet, samenvoegen tot een samenhangend deeg is genoeg. Laat het deeg in folie verpakt 30 minuten rusten in de koelkast. Deeg bewerken op kamertemperatuur. Eventueel in metalen kom voorverwarmen in warmhoudkast</p>
2 2 70ml 2el 1el	4 4 140ml 4el 2el	rode uien (middel Groot= 75 gr) tak rozemarijn rode wijn frambozenazijn gembersiroop	<p>Compote Snij de uien in dunne ringen en smoor de ui in wat olijfolie op laag vuur, voeg dan de rozemarijn toe. Blus als de ui zacht is af met de wijn, de azijn en de gembersiroop. Laat op laag vuur nog 15 minuten inkoken tot een compote. Breng op smaak met zout en peper.</p>
1L 250 gr	2L 500 gr	groentebouillon knolselderij	<p>Vulling Maak de knol schoon en snij in blokjes van 1x1cm. Breng de bouillon aan de kook. Voeg de selderijblokjes toe en laat sudderen tot de blokjes gaar zijn. Giet af en vang de bouillon op. Zet de bouillon en de selderij opzij. Maak de paddenstoelen schoon en snij ze in gelijke stukken. Bak de paddenstoelen in 30 of 60g boter op hoog vuur gaar. Breng op smaak en zet opzij. Smelt het restant boter in een ruime pan op half hoog vuur en voeg de ui toe tot het begint te bruinen. Voeg de rozemarijn en de knoflook toe en bak 2 minuten mee. Roer de bloem erdoor en bak tot deze gaar is. Voeg al roerende zoveel bouillon erbij tot een lekkere dikke saus ontstaat: iets dikker dan vla. Niet alle bouillon is nodig. Roer de crème fraiche en de Marsalawijn erdoor. Laat de saus nog wat inkoken tot hij weer dik genoeg is. Voeg de selderij en de paddenstoelen toe. Breng op smaak en laat afkoelen.</p>
600g 30g 70g 1 2 1el 4el 100g 100ml	1,2kg 60g 140g 2 4 2el 8el 200g 200ml	gemengde paddenstoelen boter boter uien gesnipperd tenen knoflook gehakte rozemarijn bloem crème fraiche Marsalawijn	<p>Vet de vormpjes in en rol het deeg uit tot een mooie lap. Prik gaatjes in de bodem. Bekleed de vormpjes ermee en snij de randen netjes bij. Bak de pasteibakjes krokant Steek uit de restjes nog wat versiering. Bewaar dit onder folie. Vul de pasteitjes met de paddenstoelenvulling en leg de decoratie erop. Smeer alles af met losgeklopt ei. Bak de pasteitjes 25 minuten op 180 graden.</p> <p>Serveer met de uiencompote.</p>

Eendenborst met anijsjus, sjalot, pastinaakpuree en chips

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
1200g ~300 g ~300ml Naar smaak	2400g ~600 g ~600ml	Pastinaak Bloemige aardappelen Melk Boter Zout Peper Nootmuskaat	Puree en chips Schil de pastinaak met een dunschiller. Schaaf met een dunschiller of mandoline in de lengte in dunne linten. Leg de linten een half uur in (flink) gezouten water. Spoel daarna af en verspreid over een schone theedoek en laat minstens 30 min. drogen. Snijd de overige pastinaak in grote stukken. Schil de aardappelen en snijd in kleine stukken. Zorg voor 2 delen pastinaak op 1 deel aardappelen Kook de pastinaken en aardappelen zacht in gezouten water en de helft van de melk. Giet af en laat goed uitlekken. Pureer de pastinaak en aardappelen met de boter en een scheutje melk. Voeg meer melk toe indien nodig. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout. Zet weg en houd warm. Leg een groot bord met daarop keukenpapier klaar. Verhit zonnebloemolie in de (braad)pan (of friteuse) tot 170 °C. Controleer de temperatuur met thermometer of een sliertpastinaak. Frituur de pastinaak in delen goudgeel en krokant. Schep regelmatig om. Schep uit de pan met een schuimspaan en laat uitlekken op het keukenpapier. Bestrooi eventueel met zout en houd apart.
8 8 el 1 el 2 el 6	16 16 el 2 el 4 el 12	Sjalotten Olijfolie Kristalsuiker Rode wijnazijn Takjes verse tijm	Sjalotten Verwarm de oven voor op 180 °C. Verwijder schil van de sjalotten, en snij ze doormidden. Leg een vel bakpapier op een bakplaat, besprenkel met olie, suiker, azijn, versgemalen zwarte peper en zeezout. Verdeel tijm over de bakplaat en leg de sjalotten er met de snijkant naar beneden op. Rooster de sjalotten 30 min. in het midden van de oven.
6 6 4 tl 750 ml 4 tl 2 el 6	Idem voor 16p	Sjalotten Tenen knoflook Venkelzaad Wildfond Gemalen anijszaad Kristalsuiker Takjes verse tijm	Anijsjus Snipper de sjalotten, kneus de knoflook. Verhit wat olie in een steelpan en zet hierin de gesnipperde sjalot, knoflook en het venkelzaad 3 min. op middelhoog vuur. Voeg de wildfond, tijm, anijszaad en de suiker toe en laat op laag vuur inkoken tot de helft. Het recept voor 8 pp is voldoende, ook voor 16 pp.
4	8	Eendenborsten Peper Zout	Eendenborst Breng de eendenborst buiten de koelkast op kamertemperatuur. Snijd het vet weg dat aan de zijkanten van de eendenborsten uitsteekt. Smelt dit vet in een klontje boter, en gebruik dit om de borsten in te bakken. Snijd een ruitpatroon in het vet van de eendenborsten. Zorg ervoor dat je het vlees eronder niet raakt. Bestrooi rondom met het zout en peper. Verhit in een koekenpan het botervet mengsel en bak de borsten op matig vuur op de velkant. Het vet smelt een beetje en wordt overal goudbruin en krokant. Keer na 7 min. om, zet het vuur middelhoog en bak het vlees nog ca 3 minuten op de vleeskant, en dan nog 2 min op de vetkant. Bewaar de borsten ongeveer 7 min. Voor gebruik losjes afgedekt met aluminiumfolie.

Eendenborst met anijsjus, sjalot, pastinaakpuree en chips

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
		<p>Koude roomboter</p>	<p>Serveren Zeef de ingekookte anijsjus en breng opnieuw aan de kook. Snijd de boter in blokjes. Haal de pan van het vuur en monteer de jus met een garde met zoveel boter tot deze licht gebonden is.</p> <p>Trancheer de filets. Leg op elk bord 2 sjalothelften. Leg de eendenborst daar half overheen. Schep op elk bord een mooie toef pastinaakpuree, 2 el jus en verdeel de pastinaakchips erover. Serveer het restant jus er los bij.</p>

Klassieke Tiramisu			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
3 90g Wat 80g 10g	6 180g wat 160g 20g	Eieren Suiker Zout Bloem Maizena	<p>De tiramisu moet zo lang mogelijk opstijven. Dus werk snel, 1 persoon direct starten met de lange vingers terwijl de ander start met het mascarpone mengsel.</p> <p>Lange vingers Verwarm de oven voor op 180 gr. Splits de eieren. Klop de dooiers met de suiker wit met de helft van de suiker Zorg voor een goed vetvrije kom. Klop de eiwitten met wat zout stijf. En voeg de rest van de suiker er aan toe. Blijf kloppen totdat de suiker is opgelost. Meng de eiwitten voorzichtig door de dooiers. Voeg de bloem en maizena toe en roer het tot een gladde massa. Doe het in een spuitzak. Spuit vingers op een bakplaat met bakpapier. Bestrooi de vingers met suiker en bak ze in ca 10 min. Laat afkoelen op een rooster.</p>
80g 80g 1 el 250g	160g 160g 2 el 500g	Eigeel Vanille suiker Vanille essence Koude Mascarpone	<p>Mascarpone mengsel Klop het eigeel, de vanille suiker en vanille essence samen in een kom au-bain-marie tot het de dubbele inhoud heeft. Koel het snel af, eerst door de bak in koud water te zetten, daarna kort in de vriezer. Klop de room stijf en voeg de Marsala en koude mascarpone toe. Meng het eigeelmengsel met het slagroommengsel</p>
250g 3 el	500g 6 el	Slagroom Marsala	
80 gr 2dl 4 el	160g 4dl 8 el	Vanille suiker Espresso Amaretto of choco likeur	<p>Dip Los de vanille suiker op in de espresso en voeg de likeur toe. Drenk de lange vingers in de dip. Los alles gelijkmatig op in de vingers zonder dat ze sompig worden.</p>
100g	150g	Geraspte pure chocolade Cacaopoeder	<p>Bekleed een cakeblik (voor 8-10 personen) met bakpapier. Laat het ca 10 cm uit steken boven de rand aan de lange zijdes. (de Tiramisu is dan makkelijk uit het blik te tillen) Leg een laag lange vingers. Strooi er wat chocolade over en wat cacao. Verdeel er wat mascarpone over. Herhaal dit telkens. Eindig met een laag Mascarpone. Zet weg in de koeling. (of eerst een tijdje in de vriezer) Houd alles zo dik mogelijk en koud mogelijk zodat het in korte tijd opstijft</p>
1,5dl 2el		Slagroom cacaopoeder	<p>Afwerking Klop slagroom met wat cacaopoeder op (kleur chocomel) Snij mooie plakken en garneer met cacao-slagroom en een paar chocolade druppels</p>



1. Mouse achterham



2. Soep cannellini boon tomaat boerenkool



3. Pastetje paddenstoelen



4. Eendenborst anijsjus pastinaak



5. Klassieke tiramisu

