

Maandmenu



JANUARI 2024

Witlof met coquilles

Baba Ganoushsoep met citroen

Zeebaars met beurre blanc

Rouleau van maïskip

Gemarineerde ananas ravioli, sorbet, macarons

Mokka

Witlof met coquilles

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
4 250ml 250ml 50g 2el	8 500ml 500ml 100g 3el	witlof sinaasappelsap kippenbouillon boter zonnebloemolie	Witlof Was de witlof en verwijder de buitenste bladeren. Halveer de witlof in de lengte en bak deze aan in de zonnebloemolie. Voeg de boter toe en blus af met het sinaasappelsap. Kook in tot de helft en voeg dan de kippenbouillon toe. Kook de witlof op zacht vuur gaar in ongeveer 15 minuten.
4el 40g 200g	8el 80g 400g	zonnebloemolie maismeel water	Tuile Meng de ingrediënten met wat zout tot een beslag. Bak in een hete antiaanbakpan 8(16) tuiles van als een pannenkoekje goudbruin. Laat rechtop afkoelen op keukenpapier.
50g 35g 1 250ml 100g	100g 70g 2 500ml 200g	bloem boter sjalot gesnipperd volle melk olde remekerkaas geraspt.	Olde Remeker bechamelsaus Maak een roux met de sjalot, boter en de bloem. Fruit de ui aan in de boter, laat de ui niet verkleuren. Voeg de bloem toe en roer goed door tot de bloem gaar is. Voeg beetje bij beetje de melk toe en blijf steeds goed roeren. Laat de kaas smelten in de saus. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Doe de saus in een spuitzak.
3 deel 1 deel		Olijfolie witte wijnazijn mosterd	Vinaigrette. Maak een vinaigrette van 3 delen olijfolie, 1 deel witte wijnazijn, wat mosterd en een snuf zout.
16 2 2 1el 1el	32 4 4 2el 2el	coquilles witlof roodlof boter zonnebloemolie	Opmaak Haal de bladeren van de witlof en de roodlof los en meng ze met wat dressing. Zout de coquilles en bak ze op hoog vuur in de olie aan een kant goudbruin. Voeg een klont boter toe en laat de coquilles op keukenpapier uitlekken. Leg de gare witlof op een bord en daarop de bladeren van de rauwe aangemaakte lof. Spuit wat bechamelsaus op het bord en leg daarop de tuile. Maak het af met de coquilles.

Baba Ganoushsoep met citroen			
8p	16p	Benodigheden	Bereidingswijze
1,4kg 160g 4el 650ml 2,5tl 200ml 1,5	2,8kg 320g 8el 1,3L 5tl 400ml 3	aubergines tahini dijonmosterd kippenbouillon gemalen komijn olijfolie sap van citroenen	<p>Soep Verhit de grillpan op hoog vuur en gril de aubergines onder regelmatig keren (40 minuten) tot ze gaar en zacht zijn. Dit kan evt ook in de oven. Verwijder de schil en laat de aubergine afkoelen. Pureer het vruchtvlees in de blender of keukenmachine en voeg in delen de tahini, mosterd, komijn en bouillon toe. Voeg de olijfolie in delen toe. Voeg als laatste beetje bij beetje de citroen toe en proef geregeld. Verwarm de soep op matig vuur tot aan de kook en voeg zout en peper naar smaak toe.</p>
400g 1el 1tl 4el	800g 2el 2tl 8el	kikkererwten maïzena gerookt paprikapoeder olijfolie	<p>Krokante kikkererwten Schep de uitgelekte kikkererwten met de maïzena, paprikapoeder door elkaar en verhit de olijfolie in een pan. Bak de kikkererwten krokant (3-4 minuten).</p>
125g 1	250g 2	Griekse yoghurt Rasp en sap citroen	<p>Yoghurt Schep de yoghurt met citroenrasp en sap door elkaar, Voeg eventueel meer rasp en citroen toe als je de smaak wat intenser wil hebben.</p> <p>Serveren Schep de soep in kommen, besprenkel met de yoghurt en garneer met de kikkererwten.</p>

Zeebaars met koolrabi en 'beurre blanc'			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
500g	1000g	zeebaarsfilet	<p>Zeebaars Verwarm het sous-vide bad op 52 graden. Verwijder vel van de filets en snij deze overlans in een rug- en buikfilet. Voor een stevige, hechte rol kun je de filetjes even door wat losgeklopt eiwit halen. Geef een weinig zout en peper. Leg afhankelijk van de dikte 2 – 4 filetjes om en om op folie en draai er strakke rollen van. Breng de rollen onder vacuum (stand 90%) en gaar ongeveer een half uur in het sous-vide-bad. Haal de rolletjes daarna uit het bad en laat opstijven in de koelkast.</p>
1 60ml 60ml	2 120ml 120ml	koolrabi witte wijnazijn sushi-azijn	<p>Koolrabi Schil en vervolgens schaaf op de mandoline de koolrabi in flinterdunne plakjes, 3 per persoon. Steek met een ronde steker (Ø 8 cm) mooie plakjes en marineer die in de azijnen. Voeg desgewenst een beetje suiker of honing toe.</p>
2 100ml	4 200ml	bakjes(150g) bundelzwammen sojasaus	<p>Paddenstoelen in soja Snij de bundelzwammen los en bak ze in een paar minuten gaar in wat olijfolie en een klontje boter; gebruik een ruime pan om vocht snel te verdampen. Blus de paddenstoelen af met de helft van de sojasaus (proef en voeg eventueel wat water toe om de soja minder zout te maken); zet vuur een paar minuten op hoog, schep uit de pan en laat afkoelen. Doe de rest van de soja in een spuitflesje.</p>
1 1 1 1 200ml 400ml 10ml	2 2 2 2 400ml 800ml 20ml	ui prei teen knoflook laurierblad witte wijn slagroom sushi-azijn	<p>Beurre blanc Snij voor deze 'beurre blanc' de ui, het wit van prei en de knoflook in dunne plakjes. Verwarm olijfolie op matig vuur en bak de ui, prei knoflook en het laurierblaadje tot glazig; niet laten kleuren. Blus af met de witte wijn en laat in 15 minuten inkoken. Voeg dan slagroom toe en laat nog 10 minuten zachtjes koken. Voeg desgewenst een klontje boter toe en passeer door een fijne zeef; voeg naar smaak (!) sushi-azijn, zout en witte peper toe. Zet apart.</p>
1 1		bakje shisopurple cress bakje daikoncress	<p>Afwerking Verwarm de oven op 100 graden. Verwijder de folie van de vis en snij de rouleaux in mooie porties. Leg de vis en de paddenstoelen op een bakplaat en verwarm dit 5-8 minuten in de oven tot lauw-warm. Warm de beurre blanc op tot 60 C. Laat de koolrabi uitlekken. Schik op elk bord drie plakjes koolrabi, daarop een portie paddenstoelen en daarop de vis. Schep wat saus op en rond de vis en druppel hier wat sojasaus in. Garneer met de twee cress-soorten.</p>

Rouleau van maiskip			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
1 1,5 250 gr	2 3 500 gr	Ui Knoflook Champignons	Duxelle Snipper de ui. Snipper de knoflook fijn. Hak de champignons grof met een mes en hierna even kort fijn in de Magimix Stoof de ui en knoflook ca 5 minuten en voeg de champignons toe. Bak de champignons even gaar. Breng op smaak met peper en zout. Laat het afkoelen.
150 gr 30 gr ½	300 gr 60 gr 1	Boter Platte peterselie Citroen	Kruidenboter Verwarm de boter een beetje tot hij zacht is. Snipper de peterselie in de kleine kom van de magimix. Meng de boter en de peterselie in een kom met een vork. Voeg wat citroensap toe en rasp van een citroen. Breng op smaak met witte peper en zout.
4 50 gr	8 100 gr	Hele Maiskipfilets Kruidenboter Duxelle cocktailprikkers	Kip Snijd de kipfilet in en vouw hem open op een plank. Leg er een vel keukenfolie of bakpapier op en sla/rol de filet nog wat platter (gebruik hiervoor de platte kant van een hakmes of een vleeshamer). Kruid ze met zout en peper. Smeer wat kruidenboter op het midden van de kipfilets, leg de duxelle op een helft van de filet. Vouw de filets dicht en zet ze vast met cocktailprikkers. Doe de filet in een vacuumzak en vacumeer ze. Leg ze 60 minuten in de sous-vide op 64°C. Klop de eieren los in een diep bord. Haal de filets uit de zakken en haal ze door de bloem, het eimengsel en daarna door de panko. Bak ze af in een pan met rijkelijk olie + wat boter.
3	6	Bloem Eieren Panko	
100 gr 150ml 250 gr	200 gr 300ml 500 gr	Couscous Kokend water Zoete maiskorrels Bloem	Maiskoekjes Overgiet de couscous met het kokende water en laat 10 minuten wellen. Hak de mais fijn in de Magimix. Meng met de couscous, breng op smaak, en maak er schijfjes van. Haal ze door de bloem en bak ze in olie of boter.
3 st 50ml	6 st 100ml	Witlof Sinaasappelsap	Witlof Laat de kont aan de witlof zitten en snijd de witlof over de lengte in plakken van 1 cm dikte. (1 plak pp) Gebruik alleen de plakken die nog mooi aan/in elkaar zitten. Smoor de plakken in een pan met boter en een beetje sinaasappelsap totdat ze een kleurtje krijgen.
200 ml 1 ½	400ml 2 1	Kippenfond Knoflook Ui Kruidenboter	Saus Verwarm de Kippenfond. Snijd de ui en de knoflook fijn en stoof deze 10 minuten in een pan met wat boter zonder dat het kleurt. Voeg de fond toe en monteer het met de kruidenboter. Opmaak. Snijd de filets in plakken van 2 cm dik.

Ananas macarons			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
60 gr 75 gr 110 gr 60 gr 25 ml	120 gr 150 gr 220 gr 120 gr 50 ml	Eiwit Poedersuiker Witte Basterdsuiker Amandelmeel Water	<p>Beslag</p> <p>Verwarm de oven voor tot 145 graden. Bekleed de dikke stalen bakplaat met papier en zet vast met magneetjes Spatel 30/60 gram eiwit door de gemalen amandelen. Roer vervolgens 75/150 gram poedersuiker door het mengsel. Voeg eventueel kleurstof toe. (voor thuis) Spatel opnieuw rustig door. Breng 100/200 gram suiker met het water aan de kook tot 120 graden. Doe ondertussen de andere 30/60 gram eiwit in de kom van de Kitchenaid en klop het eiwit bijna stijf. Voeg de overige 10/20 gram suiker geleidelijk toe. Voeg de suikersiroop in een dunne straal toe aan het eiwit, zodra deze 120 graden is. Zet de mixer in de hoogste stand en blijf doorkloppen tot je een mooie glanzende meringue hebt. Voeg het amandel mengsel toe en mix het tot een mooi beslag. Doe het beslag in een spuitzak en spuit mooie macarons op de bakplaat. Bak de macarons in 15 tot 17 minuten af in de voorverwarmde oven. Haal ze direct na het bakken met bakpapier en al van de bakplaat en laat ze verder afkoelen.</p> <p>Vulling</p> <p>Week de gelatine in water. Klop de slagroom stijf Zeef de jam, Snijd de grove stukjes fijn zodat ze door een spuitmondje kunnen. Verwarm de jam in een pan en voeg de gelatine toe. Koel af in koud water en daarna in de koelkast en roer de slagroom er door. Doe de vulling in een spuitzak en leg in de koeling</p> <p>Spuit de vulling op een halve macaron en dek af met de andere helft.</p>
1 blad 125 ml 4 el	2 blad 250 ml 8 el	Gelatine Slagroom Ananas jam	

Gemarineerde ananasravioli, sorbet, macarons			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
200 gr 1 L 1 st 1 tl 1 st ½	300 gr 1.5 L 1.5 st 2 tl 2 st 1	Suiker Water Steranijs Vanille essence Kaneelstok Ananas	<p>Ravioli Verwarm de suiker en het water in een pan tot een lichte siroop Als de suiker gesmolten is voeg dan de steranijs, het gespleten vanillestokje en de kaneelstok toe. Laat 10 minuten trekken. Kiep de siroop in een groot bakblik 1/2 Maak de ananas schoon en snijd dunne plakken op de snijmachine Stand 8. (gebruik het middelste deel van de ananas voor mooie grote plakken) Leg elke plak direct na het snijden in de koude siroop en laat ze zo lang mogelijk marinieren.</p>
60 gr 200 gr 3 el	120 gr 400 gr 6 e	Slagroom Mascarpone Rum	<p>Klop de room stijf en voeg de mascarpone toe. Klop dit mengsel nu weer stijf met een garde en voeg de rum toe en klop weer stijf. Neem een schijf ananas en leg in het midden een lepeltje room. Vouw de ananas dicht. (vierkant) En leg deze ondersteboven op een schaal.</p>
40 gr	80 gr	Amandelen	<p>Amandelgarnering Rooster de fijngehakte amandelen in een pan.</p>
1 200 gr 30 gr 1 1 el 60 gr	2 300 gr 45 gr 1 2 el 120 gr	Ananas Poedersuiker Basilicum Bladeren Citroen Ananas likeur eiwit	<p>Sorbet Zet de glazen in de vriezer. Maak de ananas schoon en haal de harde kern er uit. Snijd de ananas in stukjes en pureer deze met de suiker en basilicum in de magimix. Wrijf het door een zeef. Voeg de likeur toe aan het sap. Maak op smaak met peper, citroen en eventueel nog wat suiker Kiep het in de ijsmachine. Klop het eiwit stijf. Als het ijs stijf is spatel dan het eiwit door het ijs en zet het in de vriezer</p> <ul style="list-style-type: none"> • Voor 16 personen is dit het maximale voor de ijsmachine. <p>Serveer het ijs in een glas.</p>
			<p>Afwerking Leg de ananasravioli op een bordje. Garneer met de gehakte amandelen, de macaron en het ijs,</p>



1. Coquille witlof



2. Baba Ganoushsoep



3. Zeebaars beurre blanc



4. Rouleau van maiskip



5. Ananas ravioli, sorbet, macaron

