

Maandmenu



MEI 2024

Groene asperges met wakame sesam en eiersaus

Aspergecappuccino met schuim van rivierkreeftjes

Kalfstartaar met een pannacotta van gruyère

Kabeljauw asperges garnalenkroketjes aardappel

Cheesecake gemarineerde aardbeien, lemon curd aardbei-daiquiri

Mokka

Groene asperges met wakame, sesam en eiersaus			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
40g 15g 30ml 30ml 2 10g	80g 30g 60ml 60ml 4 20g	sesamzaad gedroogde wakame rijstazijn sojasaus mespuntjes chilipoeder suiker	<p>Wakame Rooster het sesamzaad licht . Week de wakame gedurende 20 minuten in ruim lauw water. Knijp de wakame uit en snijd in fijne reepjes. Blancheer de gesneden wakame 3 minuten en koel af in ijswater. Knijp de koude wakame goed uit en meng met de rijstazijn, sojasaus, chili, suiker en het geroosterde sesamzaad. Hou wat <i>geroosterd</i> sesamzaad apart voor garnering.</p>
16 750ml 50g	32 1,5L 100g	groene asperges groentebouillon eiwit extra sesamzaad (ongeroosterd)	<p>Asperges Snij 5-6 cm onderkant van de asperges af en schil met een kaasschaaf de onderste twee-derde. Breng de schillen en onderkanten van de asperges in voldoende water aan de kook met groentebouillon en laat vijf minuten koken; zeef en gebruik om de geschilde asperges te blancheren (2 – 3 minuten). Laat afkoelen in ijswater. Dep de asperges droog en snijd het geschilde onderste deel overlans in tweeën. Roer het eiwit los met 2 el water en dompel hier de asperges in. Wentel ze daarna door <i>ongeroosterd</i> sesamzaad.</p>
40g 1el 2el ~40ml	80g 2el 4el ~80ml	eidooier sojasaus citroensap geklaarde boter	<p>Eiersaus Klaar boter. Roer de eidooiers los met de sojasaus en het citroensap en klop er (fanatiek) de geklaarde boter door tot je een lichte, hollandaise-achtige structuur ontstaat.</p>
			<p>Afwerking Frituur de asperges (5 a 6 per run) op 180 graden kort tot de geschilde uiteinden lichtbruin kleuren. Laat uitlekken op ruim keukenpapier. Arrangeer de asperges met de wakamesalade over de borden en omring met eiersaus. Strooi er nog wat geroosterde sesam over.</p>

Aspergecappuccino met schuim van rivierkreeftjes			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
200ml	8=16	Olijfolie Handje Bieslook	Bieslookolie Meng de bieslook, olie en wat zout in een blender en pureer tot een gladde saus. Doe hem door een fijne zeef en doe de groene olie in een spuit fles
400g 1L 100ml	800g 2L 200ml	Witte asperge Groentebouillon Kookroom	Aspergesoep Schil de asperge en kook eerst de schillen 3 minuten in de groentebouillon. Dan de schillen eruit zeven. Daarna de asperges erbij. (de schillen later weggooien), kook totdat de asperge gaar is. Pureer daarna de soep met een staafmixer en haal hem door een zeef.
300ml 500ml 2 4 30	600ml 1L 4 8 60	Witte wijn Water Uien Tenen knoflook Rivierkreeftjes in de schaal	Rivierkreeftjes Kook de witte wijn met het water, voeg de ui en de knoflook toe. Kook de rivierkreeften gaar(bij voorgekookte rivierkreeften is dit niet nodig).. Pel de rivierkreeftjes en houd de staartjes apart voor de soep. Hak de schalen fijn in de keukenmachine en voeg toe aan de witte wijn en het water. Kook in 10 minuten gaar.
200ml 60g	400ml 120g	Kookroom Boter	Giet het vocht door een zeef en kook in tot 1/3. Voeg de slagroom toe en breng weer aan de kook. Breng op smaak met peper en zout. Voeg als laatste de boter in klontjes toe en mix het geheel tot een schuim met de staafmixer.
2	4	Lente ui ijsklontjes	Snijd de lente ui in grote stukken en snij het fijn in slierten. Leg deze in ijswater in de koelkast zodat hij opkrukt. Afwerking Verdeel de rivierkreeftstaartjes over de glaasjes. Giet de hete soep erop en schep het schuim voorzichtig er bovenop. Besprenkel met de bieslookolie en garneer met de gekrulde lente ui.

Kalfstartaar met een pannacotta van gruyère			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
40 ml 30 gr 2,5 gr 40 gr 70 ml	80 ml 60 ml 5 gr 80 gr 140ml	volle melk gruyère blad gelatine eiwit slagroom (witte) peper & zout olie vormpjes	Pannacotta van gruyère Rasp de gruyère. Kook de melk met gruyère en laat smelten. Meng hierin de geweekte en uitgeknepen gelatine. Klop het eiwit op en spatel dit door het kaasmengsel. Kruid naar smaak met peper en zout. Spatel er als laatste de opgeklopte slagroom door. Stort het mengsel uit in de met olie ingevette vormpjes. 1 cm dik. Boven de kleine oven staan metalen vormen van 12 cup cakes. Laat de vormpjes daarna 1 uur opstijven in de diepvries, haal ze daarna uit de vorm en zet deze op een ingevet blad. Hierna bewaren in de koeling.
8	16		
8 st 8 st 35 ml 35 ml 35 gr	16 st 16 st 70 ml 70 ml 70 gr	gele kerstomaten rode kerstomaten sushi azijn witte balsamico poedersuiker peper & zout	Tomaten Snijd de rode kerstomaten kruiselings in en leg deze kort in kokend water – koel ze hierna snel af in koud water en ontvel ze. Maak een zoetzure marinade van sushi-azijn, balsamico azijn, poedersuiker en peper en zout. Marineer de tomaatjes hier 1 uur in, bewaar voor garnering.
20 gr 10 gr 5 ml 5 ml 150ml	40 gr 20 gr 10 ml 10 ml 300ml	eierdooier mosterd witte wijnazijn citroensap zonnebloemolie witte peper & zout	Mayonaise Doe de eidooier in een schone kom. Voeg de mosterd, azijn, citroen en zout en peper naar smaak toe. Klop dit met de garde tot een homogeen mengsel. NB Zorg dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn!! Voeg nu beetje bij beetje de olie toe en klop met de garde tot de olie helemaal is opgenomen en een mooie mayonaise ontstaat. Schep de zelfgemaakte mayonaise in een spuitzak en bewaar deze koel.
2 st 8 st 60 gr	4 st 16 st 120 gr	grote uien appelkappers eiwitten bloem panko	Uienringen-Appelkappertjes Snijd de ui in ringen. Paneer de uienringen en appelkappers: haal ze eerst door de bloem, daarna door het eiwit en tot slot door de panko. Frituur ze krokant op 170°C.
320 gr 40 gr 70 gr Ca 2 el Ca 2 el Ca 2 el Ca 2 el Ca 1 el	640 gr 80 gr 140 gr Ca 4 el Ca 4 el Ca 4 el Ca 4 el Ca 2 el	kalf lende gruyère zoetzure augurken olijfolie bieslook peterselie mosterd peper & zeezout	Tartaar Snijd het kalfsvlees in fijne brunoise. Rasp de Gruyère. Werk de tartaar <u>naar smaak</u> op met de resterende ingrediënten.
			Afwerking Verdeel de opgewerkte tartaar in een ring (even groot als de pannacotta) en druk dit licht aan. Leg de pannacotta op de tartaar. Decoreer daarna het tartaartje met de gemarineerde tomaat. Spuit een toefje mayonaise op het bord en zet de gefrituurde uienring en appelkapper hierin vast. Maak het geheel af met een partje gele tomaat.

Kabeljauw - asperges - garnalenkroketjes - aardappel			
8p	16p	Benodigheden	Bereidingswijze
4 gr 1 7 gr 50 gr 70 gr 40 ml 200 ml 80 gr 40 gr 350 gr 2 100 gr 60 ml 1 el 16 8x50gr 100 gr 140 gr 8 st	8 gr 2 14 gr 100 gr 140 gr 80 ml 400 ml 160 gr 80 gr 700 gr 4 200 gr 120 ml 2 el 32 16x50g 200 gr 280 gr 16 st	bladgelatine sjalotje(s) bieslook boter bloem witte wijn visbouillon peper & zout Hollandse garnalen eiwitten bloem panko Kruidige aardappels eieren kruidenroomkaas zure room bloem witte asperges kabeljauw zeekraal diepvries doperwtten tomaatjes met kroontje	<p>Garnalenkroketjes. Week de gelatine in koud water Pel en snipper de sjalotten. Hak de bieslook. Smelt de boter en fruit de sjalotten circa 2 minuten. Voeg in één keer de bloem al roerend toe en laat de ragout gaar worden (de ragout is gaar als deze wat droog wordt en loslaat van de bodem). Blus af met de witte wijn. Schenk de visbouillon bij en roer tot een gladde dik gebonden saus en laat deze ca. 10 minuten zachtjes koken. Roer de garnalen en de bieslook door de saus, neem de pan van het vuur en voeg de in koud water geweekte gelatine toe. Koel de ragout snel af in een metalen bak. Laat de ragout minimaal 1 uur opstijven in de koelkast (of korter in de diepvries). Vorm van de stevige ragout kroketjes van 6 x 3 cm. Klop de eiwitten los in een schaal en strooi bloem en panko in twee schalen. Haal de kroketjes eerst door de bloem, vervolgens door het losgeklopte eiwit en tenslotte door de panko. Verhit de olie tot 180°C en bak de kroketjes, vlak voor het uitserveren, in ca. 5 minuten goudbruin en gaar.</p> <p>Aardappelpoffertjes Schil de aardappels, snijd ze in gelijke stukken en kook ze gaar. Giet de aardappels af en stoom ze goed droog. Laat ze circa 5 minuten afkoelen en pureer ze. Voeg de eieren, kruidenroomkaas, zure room en bloem toe en pureer met de mixer tot een glad beslag. Breng op smaak met een beetje zeezout en versgemalen peper. Mocht het beslag te dun zijn, voeg dan extra bloem toe. Verhit een eetlepel olijfolie in een poffertjespan (antiaanbakpan), schep een klein beetje beslag in de pan en bak op laag vuur poffertjes. Als de onderkant bruin is omkeren en de andere kant bakken. Houd de poffertjes warm.</p> <p>Asperges Schil de asperges en kook ze beetgaar.</p> <p>Kabeljauw Bak de kabeljauw, in boter met olijfolie, op de huid totdat de huid bruin en knapperig is. Keer de filets om en laat ze even nagaren op zacht vuur.</p> <p>Groentes Blancheer de zeekraal en maak de doperwtten warm. Geef een kruis in het tomaatje en blancheer deze zolang dat het velletje van de tomaat omkrult.</p>

Kabeljauw - asperges - garnalenkroketjes - aardappel			
8p	16p	Benodigheden	Bereidingswijze
60 gr 1 el 3 el 190 gr	120 gr 2 el 6 el 380 gr	eierdooier azijn witte wijn geklaarde boter* peper en zout	<p>Hollandaise saus Roomboter klaren* Doe roomboter in een kleine steelpan. Laat de roomboter op heel laag vuur smelten. Als alle boter gesmolten is zet je het vuur direct uit. Schep al het drijvende, witachtige schuim voorzichtig met een lepel uit de pan. Laat de gesmolten boter even staan, zodat bezinksel naar de bodem zakt. Giet de bovenstaande, geklaarde boter, voorzichtig af. Klop de eierdooiers met de azijn en de witte wijn au bain-marie in 5-10 minuten luchtig. Voeg heel langzaam (druppel voor druppel!) de geklaarde boter toe aan het eidooiermengsel. Zorg ervoor dat de boter en het eidooiermengsel ongeveer dezelfde temperatuur zijn, om schiften te voorkomen. Breng de Hollandaisesaus op smaak met peper en zout. Serveer de saus direct.</p> <p>Afwerking Leg 2 asperges op een voorverwarmd bord, schep een beetje Hollandaise saus over de asperges. Rangschik de zeekraal en doperwtten rond de asperges. Leg op elk bord 2 aardappelpoffertjes en 1 garnalenkroketje, de kabeljauw en 1 tomaatje.</p>

Cheesecake met gemarineerde aardbei en daiquiri			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
175g 50g	350g 100g	Bastognekoeken Boter	Cheesecakebodem Zet 8 (16) ringen (grijze kunststof) op een met bakpapier beklede bakplaat. Maak de Bastogne koeken klein, niet te fijn maken, smelt de boter. Voeg de koekkrumels toe aan de gesmolten boter en roer tot een samenhangend geheel. Voeg evt extra boter toe als het mengsel niet goed plakt. Verdeel over de ringen en duw stevig aan met de achterkant van een lepel. Zet in de vriezer zodat de bodem stevig wordt.
300ml 5 1 400g 100g	600ml 10 2 800g 200g	Slagroom Gelatineblaadjes Citraensap en rasp Philadelphia Poedersuiker Vanille extract	Cheesemengsel Week de gelatineblaadjes in koud water. Klop de slagroom stijf met de suiker Verwarm de citroensap en los de uitgeknepen gelatine erdoor. Laat een klein beetje afkoelen. Meng de rasp en het citroensap en een drupje vanille door de kaas en spatel de opgeklopte slagroom erdoor. Giet de vulling op de koekbodempjes en laat opstijven in de koelkast zo lang als mogelijk.
2 200g 125g 2 8	4 400g 250g 4 16	Citroen rasp +sap Suiker Boter Eieren Cocktailglazen of waterglazen	Lemon curd Rasp de citroen en pers uit. Zeef het sap. Kluts de eieren Doe citroenrasp, suiker en roomboter in een hittebestendige kom en verhit deze au bain-marie. Zet op middelhoog vuur. Laat de ingrediënten in de kom smelten en roer rustig door tot een gladde massa. Als alle boter is gesmolten voeg je het citroensap toe, roer dit door het mengsel met een garde. Voeg hierna ook de eieren toe terwijl je blijft roeren. Als de lemon curd de dikte van yoghurt heeft is hij goed. Laat afkoelen en verdeel over de glazen
350g 50g 50g 50g 10g 2g	700g 100g 100g 100g 20g 4g	aardbeiencoulis Bacardi Wodka Poedersuiker Citraensap Xantana	Daiquiri Weeg de xantana af met de grammenweger! Mix alle ingrediënten door elkaar met de staafmixer en doe in een kinde. Zet koel weg
250g 1	500g 2	Aardbeien Sinaasappel suiker	Aardbei en sinaasappel decoratie Schil de sinaasappel met een scherp mes zo dun mogelijk. Snij de schil in dunne reepjes. Breng de schil 3 maal aan de kook met koud water. (vervang dus telkens het warme water weer door koud water en breng aan de kook.) Zet ze de vierde keer onder water en voeg dezelfde hoeveelheid suiker toe als water en laat opkoken. Zet het vuur lager en laat de schillen konfijten tot ze wat doorschijnend zijn. Leg ze op papier en strooi er wat suiker over. Schenk wat sinaasappelsap (eventueel aangezoet) over de aardbeien en laat marinieren.
		Extra vierge olijfolie Atsina cress	Afwerking Decoreer de cheesecake met aardbei, sinaasappelconfijt en cress. Druppel een beetje olijfolie op de aardbeien. Spuut een gelijke hoeveelheid daiquiri op de lemoncurdlaag in de glaasjes.



1. Groene asperge eiersaus



2. Aspergecappuccino rivierkreeftje



3. Kalfstartaar pannacotta gryere



4. Kabeljauw asperge garnalenkroket



5. Cheesecake aardbei-daiquiri

