

Maandmenu



Februari 2025

Klassiek Frans

Steak tartare

Gekarameliseerde uiensoep

Bourride

Varkenshaas pruimen armagnac saus aardappel
witlofsalade

Île flottante

Mokka met madeleines

Steak Tartare			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
500g 40g 40g 20g ½ 60g 15g 5 60g 12ml	1kg 80g 80g 40g 1 120g 30g 10 120g 24ml	Kalfsvlees Augurk zoetzuur Kappertjes Sjalot Rode peper Ketchup Mosterd Drup Tabasco Mayonaise Brandy Peper zout	Werk hygiënisch met rauw vlees. Plank en handen wassen. Gebruik eventueel handschoenen Snij het vlees fijn, blokjes van 4x4mm. Snij de augurk, kappertjes en sjalot ook fijn. (zelfde maat) Snij de rode peper ragfijn Meng alles met de ketchup, mosterd, mayonaise, tabasco en de brandy. Breng op smaak met peper en zout.
8	16	Ei, klein	Splits de eieren en doe de dooier even terug in de schaal Geef de eiwitten door aan het nagerecht!!
8 Wat		Plukjes veldsla Krulpeterselie	Afwerking Snij mooie plakjes zuurdesembrood en rooster deze even. Druk de tartaar in een ring, druk er een klein kuiltje in en leg er een eidooier op.
8		Sneetjes zuurdesem brood	Garneer met wat veldsla en krulpeterselie

Gekarameliseerde gele uiensoep			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
450g 225ml 2el 3 tl 2el	900g 450ml 4el 6tl 4el	Sjalotten Room Vers citroensap Zout Arachide olie Peper en zout	Uiencreme Verwarm de oven op 150 graden Pel de sjalotten en snij ze in grove stukken. Leg ze op een bakplaat en schep ze om met een beetje arachideolie. Bak ze in de oven tot ze goudbruin en gekarameliseerd zijn. Doe de in de oven geroosterde sjalotten in de blender en voeg de room, het citroensap en een snufje zout toe. Mix tot een gladde puree en giet in de steelpan.
75g	100g	Ongebrande amandelen	Amandelen voor garnering Leg de amandelen op een bakplaat en rooster ze 10 minuten in de oven. Dit kan tegelijk met de sjalotten. Hak de amandelen grof.
400ml 10ml 2tl	600ml 15ml 3tl	Volle melk Amandelaroma Boter Mespunt Zout	Amandelmelk Giet de melk in een steelpan, verwarm de melk en voeg de amandelaroma toe. Breng op smaak met zout en boter.
900g 2el 3el 150ml 375ml 300ml	1,8kg 4el 6el 300ml 750ml 600ml	Roze uien (Rosecoff) Koolzaadolie Boter Droge witte wijn Volle melk Room Zout	Uiensoep Pel voor de uiensoep de uien en snijd ze in halve ringen. Fruit de uien in olie op middelmatig vuur en roer af en toe met een spatel. Belangrijk om over de bodem te schrapen om alle gekarameliseerde stukjes los te krijgen. Blijf bakken tot de uien goudbruin en gekarameliseerd zijn. Voeg de boter toe en laat ook deze karamelliseren. Blus af met witte wijn en laat sudderen totdat alle wijn is opgenomen door de uien. Voeg tenslotte de room en de melk toe en breng het geheel aan de kook. Mix de soep in de blender glad en giet hem door een zeef.
200ml 2tl	400ml 4tl	Room Zoethoutpoeder	Droproom Doe de room en zoethoutpoeder en een kom en klopt tot een luchtige en niet de stijve massa
6tl	12tl	amandelolie	Afwerking Doe een lepel van de uiencreme in het midden van de soepkom. Maak een mooi schuim van de amandelmelk met de staafmixer en bedek de uiencreme hiermee. Schenk de uiensoep voorzichtig in het midden druppel wat amandelolie over de soep en strooi de gehakte amandelen erover. Werk af met een quenelle van droproom.

Bourride*			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
4 1 ½ 1 ½ 6el 300ml 1,5L	8 3 3 12el 600ml 3L	teentjes knoflook prei venkelknol olijfolie witte droge wijn visbouillon	<p>Bouillon Pel de knoflook en hak fijn. Maak de prei schoon en snijd het in kleine stukjes. Snijd de venkelknol in kleine stukjes. Pel de garnalen en bewaar de schalen.</p> <p>Verwarm de olijfolie in een soeppan. Bak de fijngehakte knoflook zachtjes 1 min. Voeg de garnalenschalen toe en daarna de prei, en venkel. Bak 10 min. zachtjes mee. Zet het vuur hoger, voeg de wijn toe en laat tot de helft inkoken. Voeg de bouillon toe en laat alles 45 min. zachtjes koken.</p>
2 3 2el 300ml 2	4 6 4el 600ml 4	citroenen eidooiers fijne Dijon mosterd zout zonnebloemolie teen knoflook	<p>Citroenmayonaise / aioli Boen de citroen schoon en rasp de schil. Houd de rasp apart. In een hoge beker: pers de citroen uit en meng de helft met de eidooiers, mosterd en zout. Voeg 1 el koud water toe. Voeg de olie toe. Mix dit goed door met een staafmixer. Blijf mixen tot een dikke massa ontstaat. Roer als laatste de citroenrasp en naar smaak de andere helft citroensap toe. Pel de knoflook en pers fijn. Roer door de mayo heen. Zet de mayo koel weg tot gebruik.</p>
1 1 1 250g 100ml 300g 16 200g	2 2 2 500g 200ml 600g 32 400g	winterwortel venkelknol prei vastkokende aardappelen pastis roodbaarsfilet met huid rauwe garnalen gekookte mosselen	<p>Bourride Snijd de wortel (fijn) brunoise. Snijd de venkelknol (fijn) brunoise, snijd de prei zeer fijn. Schil de aardappelen en snijd in dunne schijfjes, spoel deze af.</p> <p>Zeef de bouillon en breng op smaak met pastis. Snijd de roodbaarsfilet in grove stukken (verwijder eerst het vel indien aanwezig). Kook de roodbaarsfilet in de gezeefde bouillon. Voeg iets later de garnalen toe en als laatste de mosselen. Haal/schep vis, garnalen en mosselen uit de bouillon en bewaar (warm onder folie).</p> <p>Breng de bouillon aan de kook en voeg de wortel en venkel toe, daarna de aardappelschijfjes en als laatste de prei. Zorg dat het gaar wordt 'met een bite'. (5-6 min)</p>
8	16	snee stokbrood peterselie	<p>Afwerking Roer de helft van de citroen-aioli met een scheut bouillon (zonder groenten) glad en houd apart. Bak de plakjes brood met olijfolie knapperig in de oven of onder de salamander grill. Verdeel de vis in diepe borden. Schenk de warme bouillon met groente over de vis. Doe er een beetje bouillon-aioli bij. Leg het broodje met de aioli op de soep en garneer met peterselie. Bon appetit!</p>

* Bourride is een vissoep met citroen-aioli, zodat hij lekker romig wordt. Het is een culinaire specialiteit die traditioneel is voor de keuken van de Languedoc, op basis van vis, zeevruchten en groenten, geserveerd met aioli en olijfolie. Het woord bourride komt van het Provençaalse bourrido dat is afgeleid van bouri/bouli bouilli (gekookt) in het Frans.

Varkenshaas met pruimen en armagnacsaus			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
300ml 500g	600ml 1kg	rode wijn gedroogde zwarte pruimen	Pruimen Breng de wijn aan de kook en neem van het vuur. Laat de pruimen in de wijn wellen.
12	24	kleine roseval aardappeltjes	Aardappelen Kook de aardappeltjes in de schil met zout gaar en houd ze warm.
800g	1,6kg	varkenshaas	Varkenshaas Leg telkens 2 varkenshaasjes omgekeerd tegen elkaar zodat het vlees overal even dik is en bind op.
600ml 200ml	1,2L 400ml	kalfsfond creme fraiche	Kook de kalfsfond met de afgegoten wijn van de pruimen en de creme fraiche tot de helft in.
2 2 100ml	4 4 200ml	boter olijfolie takjes tijm sjalot fijngehakt armagnac	Verhit boter en olie in de pan en bak de haasjes rondom bruin. Kruid ze met peper, zout en tijm. Voeg de fijngehakte sjalot toe en laat een minuutje meebakken. Flambeer met de armagnac (let op de vlam en zet evt. de afzuigkap uit). Schraap de aanbaksels los en kook een minuutje. Doe de pruimen met de aanhangende wijn bij het vlees en schep regelmatig om tot het vlees rosé is. Haal de haasjes en de pruimen uit de pan en voeg de ingekookte vloeistof toe. Tot de gewenste dikte inkoken. Breng op smaak.
2	4	rode appels	Afwerking Snij de appel doormidden en verwijder het klokhuis. Snij de appel in dunne halve maantjes. Trancheer het vlees en verdeel over de borden doe de saus over het vlees. Snij de aardappels in de lengte doormidden en dan in halve maantjes. Leg de aardappels en de appel om en om op het bord naast het vlees. Leg er wat pruimen bij.

Witlofsalade			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
6	12	stronken witlof	<p>Snij een stuk van 4 cm van de top van de witlof en bewaar dit voor de opmaak.</p> <p>Snij de rest van de witlof in julienne.</p> <p>Snij de schil en het wit van de sinaasappels boven een zeef en vang het sap op. Snij boven de zeef de partjes tussen de vliezen uit en halveer de partjes.</p> <p>Schil de appel en snij in kleine blokjes.</p> <p>Snij de rode ui ragfijn.</p> <p>Hak de walnoot grof.</p> <p>Was de veldsla als dat nodig is en droog het.</p> <p>Maak een vinaigrette van de azijn, 4 el van de opgevangen sinaasappelsap, de honing en de olijfolie. Breng op smaak.</p> <p>Meng de ui, de gesneden witlof en de appel met wat vinaigrette.</p> <p>Afwerking</p> <p>Leg 5 blaadjes witlof in bloemvorm op een bordje.</p> <p>Schep in het midden wat witlofsalade en garneer met de sinaasappelpartjes en de walnoot.</p>
2	4	sinaasappels	
1	2	rode appel	
1	2	rode ui	
50g	100g	veldsla	
50g	100g	walnoot	
3el	6el	ciderazijn	
2 tl	4tl	honing	
7el	14el	olijfolie extra vierge	

Île Flottante			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
120 g	240 g	Eiwit (bij voorgerecht halen)	<p>Île Verwarm de oven op 80 graden. Klop de eiwitten met poedersuiker stijf in een schone vetvrije kom. Het eiwit is goed als je de kom op zijn kop kunt houden. Scherp er 8/16 grote bollen van (grote ijsschep). Leg het eiwit op een met bakpapier beklede bakplaat. (kleine oven) En bestrooi met amandelschaafsel. Bak 20 minuten in de oven tot de buitenkant goed droog is. (bij voorkeur wit van kleur)</p> <p>Vanille crème Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit. Schep het merg samen met de suiker door de eidooiers. Verwarm de melk tot hij lauw is in een pan met dikke bodem. Klop het eigeel-mengsel erdoor en breng op middelhoog vuur al roerend aan de kook. Draai het vuur laag, los de maïzena op in warm water en voeg het toe. Laat het mengsel zachtjes doorkoken tot het gebonden is. Draai het vuur uit.</p> <p>Afwerking Scherp de warme vanille crème in diepe borden en laat de eiwitten er als eilandjes op drijven. Serveer direct.</p>
70 g	140 g	Poedersuiker	
2 el	4 el	Amandelschaafsel	
2	4	Vanillestokjes	
160 g	320 g	Eigeel	
200 g	400 g	Fijne kristalsuiker	
1L	2 L	Melk	
2el	4 el	Maïzena	
4el	8 el	Warm water	

Madeleines			
8 p	16 p	Benodigdheden	Bereidingswijze
1 30 g ½ el ½ tl ½ tl	2 60 g 1el 1 tl 1 tl	eieren suiker honing vanille-extract citroen (rasp) Snufje zout	Klop de eieren los samen met de kristalsuiker, honing, vanille extract, citroenrasp (haal bij de bereiding van de soep) en het zout.
45 g ½ tl 40 g	90 g 1 tl 80 g	bloem Bakpoeder/ bakingsoda roomboter + extra voor het invetten	Mix de bloem en het bakpoeder met een spatel door de natte ingrediënten. Smelt de boter op laag vuur en roer de gesmolten boter door het geheel. Blijf mixen tot je een glad beslag krijgt. Zet voor 1 uur in de koelkast om te rusten. Verwarm de oven voor op 180°C boven- en onderwarmte. Vet de madeleinevorm in met wat boter en verdeel het beslag over de vormpjes. Vul ze niet helemaal tot de rand (half vol is genoeg, wel wat uitsmeren) want ze zetten nog flink uit. Bak ze voor ca. 8 min. in de oven totdat ze goudbruin zijn. (pas op met de kleur) Haal ze vervolgens uit de vorm en laat de madeleines even afkoelen op een rooster. Dit duurt ongeveer 10 min.



1. Steak tartaar



2. Gekarameliseerde uiensoep



3. Bourride



4. Varkenshaas pruimen armagnacsaus



5. Ile Flottante

