



MENU NOVEMBER 2016

6-gangenmenu

**Makreel – Appel – Dragon**

**Knolselderij – Rucola**


**Zuurkool – Fazant – Morielje**

**Hert – Pastinaak – Rode Kool**

**Wortel – Koffie - Mandarijn**

**Kastanje – Chocolade - Peer**


## Makreel – Appel - Dragon

Uitvoering: 2 personen  
Moeilijkheidsgraad:   
Uitserveren: 20.00 uur

BENODIGEHEDEN:	BEREIDING:
<b>Makreel bouillon:</b> 1 grote gestoomde makreel 2 blaadjes gelatine 400 ml kippenbouillon	<b>Makreel bouillon:</b> Verwijder de graat en het vel van de makreel. Breng de graat en het vel samen met de kippenbouillon aan de kook en laat het 15 minuten langzaam trekken. Laat de gelatine weken in koud water. Los de gelatine op in de warme makreel bouillon en giet deze door een fijne zeef. Laat de bouillon afkoelen in de koelkast.  <i>Een warm gerookte makreel heet bij de viswinkel een gestoomde makreel. Als je thuis zelf de makreel wil garen kan je hem dus op de standaard manier in een rookoventje warm roken.</i>
<b>Dragon schuim:</b> 10 takjes dragon 600 ml appelsap 2 g lecithine	<b>Dragon schuim:</b> Rits de blaadjes dragon van de takjes af. Hak de dragon fijn. Breng het appelsap met de dragon takjes aan de kook. Laat dit 15 minuten trekken. Voeg de lecithine toe. Laat vervolgens afkoelen.
<b>Salade:</b> 1 granny smith appel Makreelvlees 10 takjes dragon 2 el crème fraîche 2 tl grove mosterd	<b>Salade:</b> Schil de appels en snij ze in rag fijne blokjes. Meng met het makreelvlees, de crème fraîche, dragon en mosterd. Vul amuse glaasjes met de salade.
<b>Afwerking en uitserveren:</b> 2 limoenen	<b>Afwerking en uitserveren:</b> Scheep de lobbige makreelbouillon voorzichtig bovenop de salade. Maak het appelsap lauwwarm en klop deze met de staafmixer op tot mooi schuim. Dit gaat het best in een brede kom. Scheep het schuim op de salade. Rasp er wat verse limoenschil over en serveer direct.

Eet smakelijk (MM, PS, JvK, AvdD)  
2016-11-01

## Knolselderij - Rucola

Uitvoering: 2 personen  
 Moeilijkheidsgraad:   
 Uitserveren: 20.30 uur




BENODIGEHEDEN:	BEREIDING:
<p><b>Groente bouillon:</b>                      250 g winterpeen                      2 uien                      400 g prei                      2 stengels bleekselderij (inclusief blad)                      1/2 bosje platte peterselie                      3-4 takjes tijm                      1/2 eetl zwarte peperkorrels                      zout</p>	<p><b>Groente bouillon:</b>                      Snij de gewassen groente in stukken en doe in een pan. Voeg de kruiden toe, ook eventueel selderijblad, plus de peperkorrels. Giet er 2 liter koud water bij. Laat met deksel op de pan aan de kook komen, zet dan het vuur laag en laat een half uur pruttelen. Leg een schone theedoek in een vergiet en giet de bouillon af boven een schone pan. Breng op smaak met zout</p>
<p><b>Knolselderijsoep:</b>                      1 kg knolselderij                      250 g aardappels                      400 ml room                      Boter</p>	<p><b>Knolselderijsoep:</b>                      Schil de knolselderij en aardappel en snij in kleine stukjes. Bak de knolselderij aan in een beetje boter. Voeg de groentebouillon en de aardappel toe en laat 20 minuten gaar koken. Pureer en zeef. Voeg de room toe. Splits de soep in twee delen. De helft wordt geserveerd als knolselderijsoep. Van de andere helft wordt in de volgende stap rucolasoep gemaakt.</p>
<p><b>Rucola soep:</b>                      200 g rucola</p>	<p><b>Rucolasoep:</b>                      Blancheer de rucola kort in ruim kokend water. Koel direct terug met ijs water. Knijp de rucola goed uit. Voeg 1 liter van de knolselderijsoep toe. Pureer en zeef.</p>
<p><b>Afwerking en presentatie</b>                      100 g amandelschaafsel</p>	<p><b>Afwerking en uitserveren:</b>                      Rooster het amandelschaafsel in een droge pan. Doe eerst de knolselderijsoep in de soep borden. Gebruik dan de saus dispenser om de rucolasoep in het midden toe te voegen. Garneer met het amandelschaafsel.</p>

Eet smakelijk (MM, PS, JvK, AvdD)  
 2016-11-02

## Zuurkool – Fazant - Morielje

Direct beginnen!


Uitvoering: 3 personen  
Moeilijkheidsgraad:   
Uitserveren: 21.00 uur  
Oven: 90 graden

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<b>Zuurkool:</b> 500 g zuurkool 250 g uien 40 g boter 1 laurierblaadje 2 kruidnagels 6 jeneverbessen 1 knoflookteen 2 geplette korianderzaadjes 1 fles Riesling  Thee-ei	<b>Zuurkool:</b> Spoel de zuurkool af met koud water. Snij de uien in ringen. Verhit de boter en bak de uien. Doe de kruiden in het thee-ei. Voeg het thee-ei en de helf van de wijn toe en laat de zuurkool op een laag vuurtje, afgedekt minstens 2 uur sudderen. Voeg indien nodig regelmatig extra wijn toe.
<b>Fazant bouillon</b> 2 fazanten 200 g wortel 200 g knolselderij 1 prei 2 stengels bleekselderij 1 ui 1 liter water	<b>Fazant bouillon:</b> Snij de nek van het karkas en verwijder de kop. Snijd de boutjes van de karkassen en hak het rug gedeelte eraf zodat er een koffertje ontstaat: de borstfilets op het karkas. Hak de rug en de boutjes in grove stukken. Bak de rug en boutjes aan in de boter. Snij de groente in grove stukken en bak deze ook goed aan. Meng de groente en de fazanten karkassen. Voeg het water toe en laat zo lang mogelijk pruttelen.
<b>Hazelnootcrème:</b> 100 g blanke hazelnoten 80 g slagroom	<b>Hazelnootcrème:</b> Rooster de hazelnoten in een droge pan. Hoek ze vervolgens grof. Doe de noten, samen met de room, in een steelpan en laat de noten zo'n 20 minuten garen. Voeg eventueel extra water toe als het droog gaat koken. Laat het mengsel afkoelen en draai het vervolgens glad in de keukenmachine. Voeg een beetje water toe om het smeug te maken. Breng op smaak met peper en zout.
<b>Courgette:</b> 2 courgettes 3 dl olijfolie Takje tijm Takje rozemarijn 2 el citroensap Peper Zout	<b>Courgette:</b> Snij de courgette in de lengte in dunne plakken met de dunschiller. Marineer de courgette in de olie met de rest van de ingrediënten.

<p>Vervolg receptuur</p> <p><b>Morille jus:</b>  1 potje gedroogde morilles  2 sjalotten  2 tenen knoflook  2 el olijfolie  4 el rode port  4 el rode wijn  1 dl room</p>	<p><b>Morille jus:</b>  Week de morilles een kwartier in heet water. Stoof de sjalot en knoflook in de olie. Blus af met de port en rode wijn. Stoof dit een kwartiertje. Voor de fazantbouillon en room toe en laat even goed doorstoven. Breng goed op smaak met peper en zout. Voeg vlak voor het opdienen de morilles toe.</p>
<p><b>Fazant filet:</b>  2 fazanten 'koffertjes'  Peper  Zout  Boter</p>	<p><b>Fazant filet:</b>  Bak de fazant goed aan in de boter. Laat verder garen in de oven, kerntemperatuur is 60 graden. Laat de fazant even rusten voordat je de filets van het karkas af snijdt. Breng op smaak met peper en zout. Tranceer.</p>
<p>8 dadels</p>	<p><b>Afwerking en uitserveren:</b>  Verdeel op de plakken courgette de zuurkool en maak er rolletjes van. Laat deze rolletjes ongeveer 10 minuten warmen in de warmhoud kast. Snij de dadels in dunne reepjes. Leg een zuurkool rolletje op het bord. Maak het bord verder op met de rest van de ingrediënten.</p>

Eet smakelijk (MM, PS, JvK, AvdD)  
2016-11-03

## Hert – Pastinaak – Rode Kool

Uitvoering: 2 personen  
 Moeilijkheidsgraad:   
 Uitserveren: 21.30 uur  
 Oven: 95 °C



BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><b>Pastinaak crème:</b>                      1.2 kg pastinaak                      4 dl room                      100 g witte chocolade                      Karwijzaad                      Foelie</p>	<p><b>Pastinaak crème:</b>                      Maak de pastinaak schoon en snij in blokjes. Kook gaar in de room. Pureer en wrijf hem door een bolzeef. Roer de chocolade erdoor. Breng op smaak met karwijzaad en folie .</p>
<p><b>Rode kool:</b>                      100 g rozijnen                      2 steranijs                      1 kg rode kool                      1 ui                      1 tl komijnzaad                      olijfolie                      Balsamico azijn</p>	<p><b>Rode kool:</b>                      Laat de rozijnen in kokend water met de anijs weken. Snij de kool ragfijn. Snij de ui fijn. Bak de ui aan in de olijfolie. Voeg de kool en het komijnzaad toe en bak ongeveer 10 minuten. Blus af met een scheut azijn. Voeg wat water toe aan laat het een kwartiertje stoven. Voeg de uitgelekte rozijnen toe en breng op smaak.</p>
<p><b>Hert:</b>                      1,5 kilo herten vlees, technische delen                      Olijfolie</p>	<p><b>Hert:</b>                      Verwarm de oven voor op 95 graden. Bind eventuele dunne delen van het hert op zodat je delen krijgt met een vergelijkbare dikte. Verhit de olijfolie in een pan. Bestrooi het stuk vlees royaal met een beetje zeezout en peper en braad rondom bruin in de pan (zo'n 3 – 4 minuten). Leg het vlees op een bakplaat en gaar in de oven rosé tot het een kerntemperatuur heeft van 48 – 50 graden. Dit duurt afhankelijk van de dikte zo'n 25 minuten.</p>
<p><b>Krokante ontbijtkoek:</b>                      200 g ontbijtkoek</p>	<p><b>Krokante ontbijtkoek:</b>                      Snij de ontbijtkoek op de snijmachine in dunne plakjes (2 mm). Droog deze in 20-30 minuten in de oven op 85 graden.</p>

<p>Vervolg receptuur</p> <p><b>Rode wijn druiven saus</b>  200 g rode druiven  50 g suiker  50 ml cognac  300 ml rode kookwijn (bag in box)  500 ml wildfond (glazen pot)  1 tl five spices kruiden  2 salie blaadjes  50 g koude boter</p>	<p><b>Rode wijn saus:</b>  Ontvel en ontpit de druiven. Ontvellen gaat makkelijk door de druiven kort in kokend water onder te dompelen, en daarna direct terug te koelen in koud water. Verhit de druiven met de suiker. Roer goed zodat de druiven 'oplossen' en licht karamelliseren. Flambeer met de cognac. Voeg de wijn toe en laat inkoken tot de helft. Voeg de overige ingrediënten (behalve de boter) toe en laat een half uurtje rustig verder inkoken. Zeef de saus en breng op smaak met peper en zout. Monteer met de koude boter.</p>
	<p><b>Afwerking en uitserveren:</b>  Kort voor serveren kan het vlees op lage temperatuur (70 graden) worden verwarmd in de oven. Zorg dat de kern temperatuur dan niet boven de 43 graden komt. Trancheer vervolgens het vlees. Leg het vlees net buiten het midden op het bord. Leg de pastinaak en rode kool daar achter. Garneer met de ontbijtkoek en de saus.</p>

Eet smakelijk (MM, PS, JvK, AvdD)  
2016-11-04

## Wortel – Mandarijn - Koffie


Uitvoering: 2 personen  
 Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴  
 Uitserveren: 22.00 uur  
 Oven: 140 °C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><b>Mandarijn sorbet:</b>                      1 kg pers mandarijnen                      1 citroen                      Glucose</p>	<p><b>Mandarijn sorbet:</b>                      Pers de mandarijnen en de citroen uit. Bewaar de mandarijnschillen voor bij de afwerking. Weeg de hoeveelheid sap en voeg voor elk 100g, 30 g glucose toe. Draai er een sorbet van.</p>
<p><b>Geroosterde wortel:</b>                      500 g bospeen                      250 g koffiebonen                      Olie</p>	<p><b>Geroosterde wortel:</b>                      Schap de worteltjes schoon. Blancheer ze kort. Besprenkel de wortel met olie. Doe de koffiebonen in een ovenschaal en leg de worteltjes erboven. Dek af met aluminiumfolie en rooster gaar in de oven (40-50min)</p>
<p><b>Wortel gember stroop:</b>                      1 kg wortels                      125 ml gembersiroop                      50 g suiker                      250 ml kippenfond</p>	<p><b>Wortel gember stroop:</b>                      Pers de wortels uit tot wortelsap met de sapcentrifuge. Kook alle ingrediënten in tot een mooie stroop.</p>
<p><b>Popcorn:</b>                      Sesamolie                      30 g popcorn mais</p>	<p><b>Popcorn:</b>                      Verhit de sesamolie en pop de mais. Breng op smaak met zout.</p>
	<p><b>Afwerking en uitserveren:</b>                      Haal het ijs 10 minuten voor het uitserveren uit de vriezer. Maak een streep van de wortel gember stroop op het bord. Leg de wortel hierop. Leg een quenelle sorbet erbij. Breng de popcorn verder op smaak met wat mandarijnen zeste van de schillen en leg ze op het bord.</p>

Eet smakelijk (MM, PS, JvK, AvdD)  
 2016-11-05



## Kastanje – Chocolade - Peer

Uitvoering : 2 personen  
 Moeilijkheidsgraad:   
 Uitserveren: 22.30 uur  
 Oven: 180 graden

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><b>Snel bladerdeeg:</b>                      250 g bloem                      125 g koud water                      250 g boter                      Zout</p>	<p><b>Bladerdeeg:</b>                      Snijd de boter in kleine blokjes. die in niet al te kleine stukken. Kneed het bloem met het water en zout lichtjes tot een samenhangend deegje. Kneed vervolgens de boter er voorzichtig doorheen, zonder dat de boter blokjes stuk gaan! Zet de deegachtige substantie afgedekt 30 minuten in de koelkast. Haal het deeg uit de koelkast. Strooi wat bloem op je deegroller, op je plank/aanrecht en je handen. Niet teveel, maar wel zoveel dat het niet gaat plakken! Rol het deeg uit, zover dat je het in drieën kunt vouwen. Als je het in drieën hebt gevouwen, draai het 90 graden en rol het nogmaals uit. Vouw weer in drieën en laat het 30 minuten rusten in de koelkast. Herhaal dit nog 2 keer. Rol het deeg vervolgens goed uit. Snij het in 32 gelijke stukjes. Prik veel gaatjes erin met een vork en bak in ongeveer 20 minuten gaar in de oven.</p>
<p><b>Kastanje vulling:</b>                      250 g volle melk                      50 g suiker                      20 g custard                      1 eidooier                      250 g kastanjepuree</p>	<p><b>Kastanje vulling:</b>                      Breng 200 g melk met 25 g suiker aan de kook. Roer de overige melk, suiker, het custrard poeder en de eidooier door elkaar tot een glad papje. Giet een beetje hete melk over het koude melkmengsel en roer het goed door elkaar. Giet dit vervolgens terug bij de melk. Laat de room op laag vuur, onder voortdurend roeren, 2 minuten zachtjes doorkoken. Meng de room met de kastanjepuree. Wrijf het mengsel door een fijne zeef om de room en de puree goed te mengen en alle klontjes eruit te halen. Laat het mengsel vervolgens in een spuitzak opstijven in de koelkast.</p>
<p><b>Glazuur:</b>                      125 g suiker                      40 g water                      60 g pure chocolade</p>	<p><b>Glazuur:</b>                      Breng de suiker met het water aan de kook. Haal van het vuur en roer de chocolade erdoor tot ze gesmolten zijn. Bestrijk de helft van de plakjes bladerdeeg met dit glazuur</p>
<p><b>Peer:</b>                      8 stoofperen                      250 ml witte port                      150 ml water                      75 g suiker                      1 citroen                      2 steranijs</p>	<p><b>Peren:</b>                      Schil de peren. Breng alle andere ingredienten rustig aan de kook. Voeg de peren toe en stoof ze op een laag vuurtje in 60 tot 90 minuten gaar. Laat de peren afkoelen. Kook het stoofvocht in tot een stroop. Snij de afgekoelde peertjes in de lengte in tweeën en verwijder steeltjes en het klokhuis. Snij de halve peren in de lengte in dunne plakjes maar laat ze bij de steelaanzet vast zitten.</p>
	<p><b>Afwerking en uitserveren:</b>                      Spuit de kastanje vulling op de nog niet gebruikte plakjes bladerdeeg. Leg hier een plakje met glazuur zodat je een mooie tompouce krijgt. Leg de peer ernaast en duw hem uit tot een waaier. Besprenkel met een beetje van het ingekookte stoofvocht.</p>

Eet smakelijk (MM, PS, JvK, AvdD) 2016-11-06



MENU NOVEMBER 2016

4-gangenmenu (Ma3-Dag)


**Makreel – Appel – Dragon**

**Zuurkool – Fazant - Morielje**

**Hert – Pastinaak – Rode Kool**

**Wortel – Koffie - Mandarijn**

## Makreel – Appel - Dragon


Uitvoering: 2 personen  
 Moeilijkheidsgraad:   
 Uitserveren: 20.00 uur

BENODIGEHEDEN:	BEREIDING:
<b>Makreel bouillon:</b> 1 grote gestoomde makreel 2 blaadjes gelatine 400 ml kippenbouillon	<b>Makreel bouillon:</b> Verwijder de graat en het vel van de makreel. Breng de graat en het vel samen met de kippenbouillon aan de kook en laat het 15 minuten langzaam trekken. Laat de gelatine weken in koud water. Los de gelatine op in de warme makreel bouillon en giet deze door een fijne zeef. Laat de bouillon afkoelen in de koelkast.  <i>Een warm gerookte makreel heet bij de viswinkel een gestoomde makreel. Als je thuis zelf de makreel wil garen kan je hem dus op de standaard manier in een rookoventje warm roken.</i>
<b>Dragon schuim:</b> 10 takjes dragon 600 ml appelsap 2 g lecithine	<b>Dragon schuim:</b> Rits de blaadjes dragon van de takjes af. Hak de dragon fijn. Breng het appelsap met de dragon takjes aan de kook. Laat dit 15 minuten trekken. Voeg de lecithine toe. Laat vervolgens afkoelen.
<b>Salade:</b> 1 granny smith appel Makreelvlees 10 takjes dragon 2 el crème fraîche 2 tl grove mosterd	<b>Salade:</b> Schil de appels en snij ze in rag fijne blokjes. Meng met het makreelvlees, de crème fraîche, dragon en mosterd. Vul amuse glaasjes met de salade.
<b>Afwerking en uitserveren:</b> 2 limoenen	<b>Afwerking en uitserveren:</b> Schep de lobbige makreelbouillon voorzichtig bovenop de salade. Maak het appelsap lauwwarm en klop deze met de staafmixer op tot mooi schuim. Dit gaat het best in een brede kom. Schep het schuim op de salade. Rasp er wat verse limoenschil over en serveer direct.

Eet smakelijk (MM, PS, JvK, AvdD)  
 2016-11-01

## Zuurkool – Fazant - Morielje

Direct beginnen!


Uitvoering: 3 personen  
 Moeilijkheidsgraad:   
 Uitserveren: 21.00 uur  
 Oven: 90 graden

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><b>Zuurkool:</b>                      500 g zuurkool                      250 g uien                      40 g boter                      1 laurierblaadje                      2 kruidnagels                      6 jeneverbessen                      1 knoflookteen                      2 geplette korianderzaadjes                      1 fles Riesling</p> <p>Thee-ei</p>	<p><b>Zuurkool:</b>                      Spoel de zuurkool af met koud water. Snij de uien in ringen. Verhit de boter en bak de uien. Doe de kruiden in het thee-ei. Voeg het thee-ei en de helf van de wijn toe en laat de zuurkool op een laag vuurtje, afgedekt minstens 2 uur sudderen. Voeg indien nodig regelmatig extra wijn toe.</p>
<p><b>Fazant bouillon</b>                      2 fazanten                      200 g wortel                      200 g knolselderij                      1 prei                      2 stengels bleekselderij                      1 ui                      1 liter water</p>	<p><b>Fazant bouillon:</b>                      Snij de nek van het karkas en verwijder de kop. Snijd de boutjes van de karkassen en hak het rug gedeelte eraf zodat er een koffertje ontstaat: de borstfilets op het karkas. Hak de rug en de boutjes in grove stukken. Bak de rug en boutjes aan in de boter. Snij de groente in grove stukken en bak deze ook goed aan. Meng de groente en de fazanten karkassen. Voeg het water toe en laat zo lang mogelijk pruttelen.</p>
<p><b>Hazelnootcrème:</b>                      100 g blanke hazelnoten                      80 g slagroom</p>	<p><b>Hazelnootcrème:</b>                      Rooster de hazelnoten in een droge pan. Hoek ze vervolgens grof. Doe de noten, samen met de room, in een steelpan en laat de noten zo'n 20 minuten garen. Voeg eventueel extra water toe als het droog gaat koken. Laat het mengsel afkoelen en draai het vervolgens glad in de keukenmachine. Voeg een beetje water toe om het smeug te maken. Breng op smaak met peper en zout.</p>
<p><b>Courgette:</b>                      2 courgettes                      3 dl olijfolie                      Takje tijm                      Takje rozemarijn                      2 el citroensap                      Peper                      Zout</p>	<p><b>Courgette:</b>                      Snij de courgette in de lengte in dunne plakken met de dunschiller. Marineer de courgette in de olie met de rest van de ingrediënten.</p>

<p>Vervolg receptuur</p> <p><b>Morille jus:</b>  1 potje gedroogde morilles  2 sjalotten  2 tenen knoflook  2 el olijfolie  4 el rode port  4 el rode wijn  1 dl room</p>	<p><b>Morille jus:</b>  Week de morilles een kwartier in heet water. Stoof de sjalot en knoflook in de olie. Blus af met de port en rode wijn. Stoof dit een kwartiertje. Voor de fazantbouillon en room toe en laat even goed doorstoven. Breng goed op smaak met peper en zout. Voeg vlak voor het opdienen de morilles toe.</p>
<p><b>Fazant filet:</b>  2 fazanten 'koffertjes'  Peper  Zout  Boter</p>	<p><b>Fazant filet:</b>  Bak de fazant goed aan in de boter. Laat verder garen in de oven, kerntemperatuur is 60 graden. Laat de fazant even rusten voordat je de filets van het karkas af snijdt. Breng op smaak met peper en zout. Tranceer.</p>
<p>8 dadels</p>	<p><b>Afwerking en uitserveren:</b>  Verdeel op de plakken courgette de zuurkool en maak er rolletjes van. Laat deze rolletjes ongeveer 10 minuten warmen in de warmhoud kast. Snij de dadels in dunne reepjes. Leg een zuurkool rolletje op het bord. Maak het bord verder op met de rest van de ingrediënten.</p>

Eet smakelijk (MM, PS, JvK, AvdD)  
2016-11-03

## Hert – Pastinaak – Rode Kool

Uitvoering: 2 personen  
 Moeilijkheidsgraad:   
 Uitserveren: 21.30 uur  
 Oven: 95 °C




BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><b>Pastinaak crème:</b>                      800 g pastinaak                      3 dl room                      70 g witte chocolade                      Karwijzaad                      Foelie</p>	<p><b>Pastinaak crème:</b>                      Maak de pastinaak schoon en snij in blokjes. Kook gaar in de room. Pureer en wrijf hem door een bolzeef. Roer de chocolade erdoor. Breng op smaak met karwijzaad en folie .</p>
<p><b>Rode kool:</b>                      100 g rozijnen                      2 steranijs                      1 kg rode kool                      1 ui                      1 tl komijnzaad                      olijfolie                      Balsamico azijn</p>	<p><b>Rode kool:</b>                      Laat de rozijnen in kokend water met de anijs weken. Snij de kool ragfijn. Snij de ui fijn. Bak de ui aan in de olijfolie. Voeg de kool en het komijnzaad toe en bak ongeveer 10 minuten. Blus af met een scheut azijn. Voeg wat water toe aan laat het een kwartiertje stoven. Voeg de uitgelekte rozijnen toe en breng op smaak.</p>
<p><b>Hert:</b>                      1 kilo herten vlees, technische delen                      Olijfolie</p>	<p><b>Hert:</b>                      Verwarm de oven voor op 95 graden. Bind eventuele dunne delen van het hert op zodat je delen krijgt met een vergelijkbare dikte. Verhit de olijfolie in een pan. Bestrooi het stuk vlees royaal met een beetje zeezout en peper en braad rondom bruin in de pan (zo'n 3 – 4 minuten). Leg het vlees op een bakplaat en gaar in de oven rosé tot het een kerntemperatuur heeft van 48 – 50 graden. Dit duurt afhankelijk van de dikte zo'n 25 minuten.</p>
<p><b>Krokante ontbijtkoek:</b>                      150 g ontbijtkoek</p>	<p><b>Krokante ontbijtkoek:</b>                      Snij de ontbijtkoek op de snijmachine in dunne plakjes (2 mm). Droog deze in 20-30 minuten in de oven op 85 graden.</p>

<p>Vervolg receptuur</p> <p><b>Rode wijn druiven saus</b>  200 g rode druiven  50 g suiker  50 ml cognac  300 ml rode kookwijn (bag in box)  500 ml wildfond (glazen pot)  1 tl five spices kruiden  2 salie blaadjes  50 g koude boter</p>	<p><b>Rode wijn saus:</b>  Ontvel en ontpit de druiven. Ontvellen gaat makkelijk door de druiven kort in kokend water onder te dompelen, en daarna direct terug te koelen in koud water. Verhit de druiven met de suiker. Roer goed zodat de druiven 'oplossen' en licht karamelliseren. Flambeer met de cognac. Voeg de wijn toe en laat inkoken tot de helft. Voeg de overige ingrediënten (behalve de boter) toe en laat een half uurtje rustig verder inkoken. Zeef de saus en breng op smaak met peper en zout. Monteer met de koude boter.</p>
	<p><b>Afwerking en uitserveren:</b>  Kort voor serveren kan het vlees op lage temperatuur (70 graden) worden verwarmd in de oven. Zorg dat de kern temperatuur dan niet boven de 43 graden komt. Trancheer vervolgens het vlees. Leg het vlees net buiten het midden op het bord. Leg de pastinaak en rode kool daar achter. Garneer met de ontbijtkoek en de saus.</p>

Eet smakelijk (MM, PS, JvK, AvdD)  
2016-11-04

## Wortel – Mandarijn - Koffie

Uitvoering: 2 personen  
 Moeilijkheidsgraad:   
 Uitserveren: 22.00 uur  
 Oven: 140 °C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<b>Mandarijn sorbet:</b> 700 g pers mandarijnen 1 citroen Glucose	<b>Mandarijn sorbet:</b> Pers de mandarijnen en de citroen uit. Bewaar de mandarijnschillen voor bij de afwerking. Weeg de hoeveelheid sap en voeg voor elk 100g, 30 g glucose toe. Draai er een sorbet van.
<b>Geroosterde wortel:</b> 500 g bospeen 250 g koffiebonen Olie	<b>Geroosterde wortel:</b> Schap de worteltjes schoon. Blancheer ze kort. Besprenkel de wortel met olie. Doe de koffiebonen in een ovenschaal en leg de worteltjes erboven. Dek af met aluminiumfolie en rooster gaar in de oven (40-50min)
<b>Wortel gember stroop:</b> 1 kg wortels 125 ml gembersiroop 50 g suiker 250 ml kippenfond	<b>Wortel gember stroop:</b> Pers de wortels uit tot wortelsap met de sapcentrifuge. Kook alle ingrediënten in tot een mooie stroop.
<b>Popcorn:</b> Sesamolie 30 g popcorn mais	<b>Popcorn:</b> Verhit de sesamolie en pop de mais. Breng op smaak met zout.
	<b>Afwerking en uitserveren:</b> Haal het ijs 10 minuten voor het uitserveren uit de vriezer. Maak een streep van de wortel gember stroop op het bord. Leg de wortel hierop. Leg een quenelle sorbet erbij. Breng de popcorn verder op smaak met wat mandarijnen zeste van de schillen en leg ze op het bord.

Eet smakelijk (MM, PS, JvK, AvdD)  
 2016-11-05



# Wijnen

Geselecteerd voor het menu van de maand : **November 2016**

Jaar / Maand:	2016, november
<b>Witte wijn</b>	
Land van herkomst:	Portugal
Regio:	Peninsula Setubal (onder Lissabon)
Domein / Château:	Portino do Covo
Jaar van productie:	2015
Druivensoort(en):	Fernão Pires en Moscatel
Serveertemperatuur:	11°-12° C
Commentaar wijncie.:	<p>De wijncommissie heeft bij het november menu gekozen voor twee witte wijnen.</p> <p>De eerste wijn is een aromatische Portugese wijn gemaakt van een inheemse druif, de Fernão Pires. De wijn bevat 80% van deze druif en is aangevuld met 20% Moscatel. De wijn heeft een mooie citroengele kleur, een intens florale neus met frisse, fruitige aroma's. Op het palet aroma's van veel vers fruit, met name citrusvruchten.</p> <p>De wijncommissie is van mening dat deze wijn een prima aperitiefwijn is en goed past bij het vette karakter van de makreel.</p>
<b>Witte wijn</b>	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Rhone
Domein / Château:	Domaine St Anne
Jaar van productie:	2015
Druivensoort(en):	Rousanne, Marsanne en Viognier
Serveertemperatuur:	12°-13° C
Commentaar wijncie.:	<p>De tweede witte wijn is een typische Rhone blend van de druivensoorten Bourboulenc, Roussanne, Clairette (gezamenlijk 40%), Marsanne (40%) en 20% Viognier . De wijn heeft een licht goudgele kleur. Doordat de wijn jong is (2015) en is opgevoed in stalen vaten is het een mooie frisse wijn. De Viognier geeft het geheel toch wat body mee. In de afdrank is een licht bittertje waar te nemen.</p> <p>De wijncommissie is van mening dat deze frisse wijn een prima begeleider is bij het lichte vlees van de fazant en het frisse van de zuurkool.</p>

<b>Rode wijn</b>	
Land van herkomst:	Spanje
Regio:	Navarra
Domein / Château:	Pago de Cirsus
Jaar van productie:	2011
Druivensoort(en):	Tempranillo, Merlot en Syrah
Serveertemperatuur:	17-18°C
Commentaar wijncie.:	<p>Deze robijnrode wijn is een blend van de traditionele Spaanse Tempranillo met Shiraz en Merlot. De wijn heeft 12 maanden rijping op eiken gehad en heeft daardoor een intense kleur met in de neus geuren van compote van pruimen, vijgen, tabak en ceder. Ook in de smaak veel pruimen en vijgen, met een vleugje vanille als gezelschap. Daaromheen prettige zachte tannine, lichtjes gerookt waardoor er een lange afdrank is waar nemen.</p> <p>Deze wijn heeft van 'wine advocate' Robert Parker 90 punten ontvangen.</p> <p>Door de lichte tannines van de wijn is dit een goede begeleider van het rosé vlees van het hert in combinatie met de rode wijn saus .</p>