



MENU APRIL 2017

4-gangenmenu

Niven's Pizza met Meiknolletjes

Gerookte mosselen met Rode Poon

Geiten lamsbout met Ratatouille en Polenta

**Citroengras soepje met Venkel,
Appel en Kokos**

Niven's pizza met meiknolletjes

Voorgerecht voor: 11 personen
 Uitvoering: 2 personen
 Moeilijkheidsgraad: @
 Uitserveren: 14.00 uur
 Oven: 180C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
Voor de bodem: 11 vellen filodeeg 120 g Parmezaanse kaas	De bodem: Laat het filodeeg ontdooien. Steek 22 gelijke rondjes uit (zo groot mogelijk). Rasp de Parmezaanse kaas. Verdeel de kaas over de helft van de filo rondjes. Bedek ze met de andere filo rondjes. Bak in ongeveer 7 minuten knapperig.
Voor de meiknolletjes: 150 g witte meiknolletjes	De meiknolletjes: Schaaf de meiknolletjes in dunne plakjes. Gebruik stekers met verschillende diameter om er mooie rondjes uit te steken. Blancheer ze gaar in kokend water.
Voor de boterraapjes: 150 g boterraapjes (gele meiknolletjes) 50 ml extra vergine olijf olie 25 ml sushi azijn	De boterraapjes: Schaaf de boterraapjes in dunne plakjes. Gebruik stekers met verschillende diameters om er mooie rondjes uit te steken. Klop een vinaigrette met de azijn en olie. Besprenkel de boterraapjes met de vinaigrette
Voor de radijsjes: 1 bosje radijsjes	De radijsjes: Was de radijsjes. Snij de worteltjes aan de onderkant van de radijsjes en het loof eraf. Bewaar het loof. Snij de radijsjes in de lengte in 6 tot 8 partjes.
Voor de saus: 150 g zure room 1 limoen Peper Zout	De saus: Roer de zure room los. Rasp de limoenschil. Breng de room op smaak met peper, zout en de limoenschil en sap.
Voor de garnering: 25 g macadamia noten 1 bakje Shiso purple cress olijfolie witte wijn azijn	Afwerking en uitserveren: Hak de noten fijn. Maak het radijs loof aan met wat olie en azijn. Bedek de bodems met een dunne laag van de saus. Maak de pizza's verder op met de meiraapjes, de boterraapjes, de radijs, de noten en de cress. Leg het loof naast de pizza's.

Eet smakelijk (MM, PS, JvK, AvdD, WdH)

Gerookte mosselen met Rode Poon

Visgerecht voor: 11 personen
 Uitvoering: 3 personen
 Moeilijkheidsgraad: 🧠🧠
 Uitserveren: 14.30 uur
 Oven voorverwarmen: 200°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
Voor de baba ganoush: 1 aubergine 1 el tahin (sesampasta) Sap van een 1/2 citroen 1 tl komijn Peper en zout Olijfolie	De Baba Ganoush: Was de aubergine en prik er gaatjes in met een vork. Bestrijk de aubergine met olijfolie. Pak in in aluminium folie en rooster de aubergine in ongeveer 3 kwartier gaar in de oven. Haal de aubergine uit de oven en laat deze iets afkoelen. Snij de groente doormidden en schraap het vruchtvlees er uit. Hak dit fijn met een mes en doe het in een schaalje. Voeg de tahin, de komijn en het sap van een halve citroen toe.
Voor de rode poon 3 rode ponen Olijfolie Peper Zout	De rode poon: Fileer de ponen. Bak de filets op de huid in olijfolie. Breng op smaak met peper en zout. Halveer elke filets. Bewaar de graten voor de saus.
Voor de garnalen saus 50 g boter 50 g sjalotjes 50 g champignons 250 g ongepelde Hollandse garnalen 2 el cognac 150 ml witte wijn 300 ml visbouillon 2 takjes tijm 2 blaadjes laurier 80 g tomaten	De garnalen saus: Hak de garnalen fijn. Snij de sjalotjes en de champignons fijn. Bak ze aan in 20 g boter. Voeg de gehakte garnalen en de graten van de poon toe en bak goed aan. Flambeer met de cognac. Voeg de wijn toe en laat inkoken. Voeg de bouillon, tijm, laurier en fijn gesneden tomaten toe en laat 30 minuten verder inkoken tot ongeveer de helft. Zeef en breng op smaak met peper en zout. Monteer de saus vlak voor het uitserveren met de rest van de boter.
Voor de zoete aardappel 250 g zoete aardappel Olijfolie Peper Zout	De zoete aardappel: Schil de zoete aardappels en snij ze in blokjes van ongeveer 1.5x1.5x1.5 cm. Besprenkel ze met olijfolie en bak ze in ongeveer 15 minuten krokant in de oven. Af en toe omscheppen. Breng op smaak met peper en zout.
voor de bloemkool 1 bloemkool	De bloemkool: Snij 16 mooie roosjes uit de bloemkool. Blancheer ze beetgaar.

<p>Vervolg receptuur</p> <p>Voor de gerookte mosselen 250 g mosselen 1 el rookmot</p>	<p>De gerookte mosselen: Bedek het rooster van de rookoven met aluminiumfolie en maak een opstaand randje aan de zijkanten. Tijdens het roken van de mosselen komt er vocht vrij en het is de bedoeling dat dat vocht het rookmot niet dooft. Leg de mosselen erop en rook ze op hoog vuur gaar in 7-10 minuten.</p>
<p>voor de garnering: koriander</p>	<p>AFWERKING EN UITSERVEREN: Bruineer de bloemkoolroosjes met een crème brulee brander. Neem de mosselen uit de schelp. Leg de rode poot in het midden van het bord en de mosselen er tegenaan. Leg de bloemkool, zoete aardappel en een quenelle baba ganoush ernaast. Druppel de garnalen saus over het bord. Garneer met de koriander en serveer.</p>

Eet smakelijk (MM, PS, JvK, AvdD, WdH)

Geitenbout met Ratatouille

Hoofdgerecht voor: 11 personen
 Uitvoering: 3 personen
 Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴
 Uitserveren: 15:00 uur
 Oven voorverwarmen: 125°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p>Voor de Geitenbout: 1 kg ontbeende geiten lamsbout 60 g ontpitte zwarte olijven 4 anjovisfilets (blikje) 2 tenen knoflook Olijfolie 3 rode uien 3 takjes salie 3 takjes rozemarijn 4 dl lamsfond (pot) 50 g ijskoude boter Rollade touw</p>	<p>De Geitenbout: Maak een tapanade van de olijven, anjovis, knoflook en olie. Snijd de bout van binnen een beetje open, zodat je hem kunt uitrollen als een lap. Kruid met peper en zout, smeer de tapanade aan de binnenkant en vouw het vlees weer in de oorspronkelijke vorm. Bind de bout op als een rollade. Kruid ook de buitenkant met zout en peper, en braad de bout rondom aan in wat olie. Hak de rode uien grof, en leg ze in een ovenschaal met de salie, de rozemarijn en de lamsfond. Leg de aangebraden bout erop. Overgiet het geheel met een paar scheuten olijfolie, en zet het vervolgens in de oven. Bedruip om het half uur met een deel van de fond, en braad de bout tot een kerntemperatuur van 62 graden (ongeveer 45 min). Laat 20 minuten afgedekt rusten. Zeef de braadjus en kook in tot jus.</p>
<p>Voor de polenta: 150 g polenta 750 ml groente bouillon van gang 2</p>	<p>De polenta: Breng de polenta met de groente bouillon langzaam aan de kook. Laat de polenta nog zo'n 30 minuten op laag vuur door koken. Blijf roeren. Stort de polenta uit op een bakblik laat opstijven tot een plak van ongeveer 2 cm dik.</p>
<p>Voor de piperade: 1 rode paprika 1 gele paprika 6 tomaten 1 teen knoflook 1 ui 2 takjes tijm 1 blaadje laurier</p>	<p>De piperade: Snij de paprika's door midden en verwijder de zaadlijsten. Rooster ze onder de salamanders tot het vel zwart is. Verwijder het vel en snij ze in kleine blokjes. Ontvel de tomaten en snij ze klein. Snipper de ui en knoflook. Bak de ui en knoflook aan in olijfolie. Voeg de tomaat en kruiden toe en stoof dit ongeveer 10 minuten. Voeg de paprika's toe en breng op smaak met peper en zout.</p>

<p>Vervolg receptuur</p> <p>Voor de Ratatouille: 1 groene courgette 1 gele courgette 1 aubergine 6 tomaten olijfolie</p>	<p>De ratatouille: Snij de courgette's, aubergine en tomaten in hele dunne plakjes. Verspreid de piperade over de bodem van een oven-schaal. Verdeel de groente over de piperade. Wissel de groentes af en zorg dat de plakjes elkaar voor drie kwart overlappen. Besprenkel met olijfolie. Bedek de schaal met bakpapier en bak 2 uur in de oven op 140 graden. Verwijder het bakpapier en laat het nog 30 minuten door garen.</p>
<p>voor de garnering: olijfolie 50 g ijskoude boter</p>	<p>AFWERKING EN UITSERVEREN: Snij de polenta in blokjes van ongeveer 3x3 cm. Verhit een koekenpan met olijfolie. Bak polenta blokjes krokant. Verwarm de braadjus en monteer met de koude boter blokjes. Trancheer de geitenbout. Maak de borden op met de geitenbout, polenta en de ratatouille. Druppel tot slot de braadjus over het bord.</p>

Eet smakelijk (MM, PS, JvK, AvdD, WdH)


Citroengras/munt soep met Venkel, Granny Smith & Kokos

Nagerecht voor: 11 personen
 Uitvoering: 3 personen
 Moeilijkheidsgraad: ☹☹
 Uitserveren: 15:30 uur

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
Voor de soep: 1 l water 120 g suiker 6 stengels citroengras 4 blaadjes gelatine 1 bosje munt	De soep: Breng het water met het suiker en citroengras aan de kook. Laat 20 minuten net tegen de koop aan trekken. Laat de gelatine weken in koud water. Voeg de gelatine en de munt toe aan de soep en laat de soep afkoelen.
Voor de kokos: 300 ml kokosmelk 150 ml water 150 g suiker 1 limoen	De kokos: Verhit het water met de suiker zodat alle suiker oplost. Meng met de uitgeperste limoen en de kokosmelk. Draai er ijs van in de ijsmachine. Laat verder opstijven in de vriezer.
Voor de appel: 500 g Granny Smith appels 3 g agar agar 2 blaadjes gelatine 1 limoen 50 ml water	De appel: Schil de appel en verwijder het klokkenhuis. Pureer de appel. Pers de limoen uit en meng die met de appel. Laat de gelatine weken in koud water. Breng de helft van de appel met het water en de agar agar aan de kook. Haal van het vuur en voeg de andere ingrediënten toe. Laat opstijven in de koeling. Snij in vierkantjes voor het serveren.
Voor de venkel: 1 bol venkel 1 liter water 300 g suiker	De venkel: Snij de venkel in hele dunne plakken. Verhit het water met de suiker. Voeg als het water kookt de venkel toe en zet het gas uit. Laat rustig afkoelen.
Voor de garnering: Roze peperkorrels	AFWERKING EN UITSERVEREN: Zeef de soep en verdeel hem over de soepborden. Maak de borden verder op met het ijs, de appel en de venkel. Garneer met wat geplette roze peperkorrels

Eet smakelijk (MM, PS, JvK, AvdD, WdH)

Friese Dumkes

Voor bij de koffie: 16 personen
 Uitvoering: 2 personen
 Moeilijkheidsgraad: 
 Uitserveren: 22.30 uur
 Oven voorverwarmen: 160°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p>Voor de dumkes: 115 gram roomboter 100 gram witte basterdsuiker 2 gram zout 15 gram melk een theelepel rum een mespuntje kaneel een theelepel anijspoeder 15 gram anijszaad (50 gram gehakte noten (amandelen, hazelnoten cas- hewnoten) 175 gram Zeeuwse bloem 1 theelepel bakpoeder een losgeklopt ei</p>	<p>De dumkes: Kneed de boter, suiker, zout, kruiden en bakpoeder goed door elkaar. Voeg de melk toe en kneed even verder. Meng dan de noten erdoor. Kneed er op het laatst de Zeeuwse bloem doorheen. Maak een plak van het deeg en laat het een uur tussen keukenfolie in de koelkast rijpen. Verdeel het deeg in vieren, rol er vier 'pillen' van plm 25 mm diameter. Druk die vervolgens eningszins plat, bestrijk de bovenkant met een kwastje met het losgelopte ei en snij er koekjes van van ongeveer 2 centimeter lang. Leg die op een bakplaat en schuif die in een oven van 160 graden. De bak-tijd is ongeveer 15-20 minuten, tussentijds even kijken of de dumkes al op kleur zijn en eventueel de bakplaat draaien.</p>
<p>Voor de garnering:</p>	<p>AFWERKING EN UITSERVEREN: Serveer bij de koffie.</p>

Eet smakelijk (MM, PS, JvK, AvdD, WdH)

Wijnen

Geselecteerd voor het menu van de maand : **April 2017**

Witte wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Pays d'oc
Domein / Château:	Domaine de Cibadies
Jaar van productie:	2015
Druivensoort(en):	100% Chardonnay
Serveertemperatuur:	12° C
Commentaar wijncie.:	<p>Deze 100 % Chardonnay wijn heeft een strogele kleur met een licht groene tint er door heen. Doordat de wijn tijdens het maken niet of nauwelijks in contact is geweest met zuurstof heeft de wijn frisse zuren van citrusvruchten. Naast de frisse tonen heeft de wijn toch nog enige body gekregen doordat deze is gerijpt op gist, wat de wijn in de afdrank tevens een prettig bittertje geeft.</p> <p>Door de combinatie van frisheid en body is de wijncommissie van mening dat de wijn een goede begeleider is voor de eerste drie gerechten.</p>

Rode wijn	
Land van herkomst:	Italie
Regio:	Toscane
Domein / Château:	Coltibuono/Collebello
Jaar van productie:	2015
Druivensoort(en):	Sangiovese 90%, Ciliegiolo, Colorino, Mammolo, Sanforte 10%
Serveertemperatuur:	17° -18°C
Commentaar wijncie.:	<p>De wijn heeft een mooie robijnrode kleur, 'Luminoso' zoals de Italianen zeggen ' het licht moet er doorheen kunnen schijnen .Fruiting rond de neus met frisse zwarte kersen. Het fruit zet zich door in de mond en wordt aangevuld met tonen van lichte tabak, wat chocolade en subtiele kruiden.</p> <p>De wijn beschikt over een goed evenwicht tussen fruit, alcohol, zuur en tannines.</p> <p>De reden dat de wijncommissie van mening is dat deze wijn een prima begeleider is van de gebraden geitenbout.</p>