



MENU FEBRUARI 2017

6-gangenmenu

Een winters menu, traditionele smaken

Amuse: arpèche ei met kruiden

Panna cotta van bloemkool en broccoli met hamcrumble en Reypenaer

Hartige bisque van hollandse garnaltjes

Skrei | snert | roggebrood met spek | parels van mierikswortel


**Rouleau van parelhoender | hete bliksem met sharon fruit |
spruitjes en champignons**

**Winterijs: roomijs met tuttifrutti en amandelcake | zoute caramelsaus |
vingerhoedje calvados**

*Smakelijk eten namens de menucommissie
Michiel, Jolanda, Pim, Alex en Wilma*

Amuse: arpèche ei met kruiden

Amuse voor 16 personen


Uitvoering: 2 personen
 Moeilijkheidsgraad: 
 Uitserveren: 20.00 uur
 Apparatuur: (stoom)oven 90°C, Magimix, koffiemolen, sifon, eierdopjes



BENODIGDHEDEN	BEREIDING
Koffieboter 100 gr koffiebonen 100 gr boter	Kneus de koffiebonen en doe samen met de boter in een vacuümzak en trek vacuüm. Laat tot gebruik trekken in de stoomoven of au bain op 90°C.
Eieren 16 eieren Clack eiertikker Geef 2 eiwitten door aan het dessert.	Houd het ei in de hand met de ronde kant naar beneden. Tik 2x -hard- het puntig kapje van de eieren met de Clack eiertikker. Scheid de dooiers en de eiwitten. Bewaar 5 eiwitten voor het eierschuim. Was de eischalen en laat uitlekken. Doe de dooiers terug in de schalen. Bewaar de eischalen afgedekt met plasticfolie in de eierdoos.
Eiwitschuim 5 eiwitten (<i>overige eiwitten worden niet gebruikt</i>) 50 ml druivenpitolie 100 ml melk 400 ml slagroom 2 blaadjes gelatine peper en zout	Week de blaadjes gelatine in koud water. Bak de eiwitten in ruim olie goudbruin. Laat uitlekken in een zeef en dep met keukenpapier. Doe de gebakken eiwitten in de Magimix en draai helemaal glad met toevoeging van de melk. Verwarm een scheutje slagroom en los de gelatine er in op. Meng slagroom, gelatine en eiwitpuree met een garde en breng goed op smaak met peper en zout. Zeef de massa en doe over in een sifon. Breng op druk met 2 patronen en plaats in de koeling.
Specerijenmix 1 steranijs 2 kruidnagels ½ vanillestokje (incl. merg) 3 cm kaneelstokje ½ nootmuskaatnootje ½ tl zout	Rasp de nootmuskaat. Doe alle specerijen in de koffiemolen en draai tot poeder.
Briochestaafjes 1 briochebrood Koffieboter zout	Snij het briochebrood in staafjes van 1x1x7 cm. Zeef de koffieboter en bak de briochestaafjes goudbruin in de koffieboter. Laat uitlekken op keukenpapier. Breng op smaak met zout.
Eindbewerking en presentatie 16 eierdopjes 16 halve tl ahornsiroop Maldon zoutvlokken	Werk snel in een 'treintje' en serveer direct. Doe de eierschalen met de dooiers in de stoomoven met stoom op 90°C gedurende 6 minuten. Plaats ei in eierdopje. Strooi wat specerijenmix over de dooiers. Schud de sifon goed en spuit de eierschalen bijna vol met het eiwitschuim. Schenk een halve theelepel ahornsiroop over het eiwit en enkele vlokken Maldon zout.

Panna cotta van bloemkool en broccoli met hamcrumble en Reypenaer

Amuse voor 16 personen


Uitvoering: 2 personen
 Moeilijkheidsgraad: 
 Uitserveren: 20.30 uur
 Apparatuur: blender, sifon, oven 100°C



BENODIGD	BEREIDING
Hamcrumble 150 gr dingesneden Coburgerham	Droog de plakjes 90 minuten op keukenpapier in een oven van 100°C. Verkruimel de ham tot snippers en zet weg tot eindbewerking.
Broccolirosjes 1 stuks broccoli	Maak 16 kleine roosjes broccoli. Blancheer deze in enkele minuten tot net beetgaar. Zet weg tot eindbewerking.
Panna cotta 350 gr bloemkoolrosjes 350 gr broccolirosjes 250 ml slagroom 250 ml volle melk 7 gr agar-agar (zakje) witte peper, zout, nootmuskaat, kerrie, salie en tijm	Zet kleine soufflébakjes in de koeling. Kook de bloemkoolrosjes en broccoli gaar. Houd rekening met de snellere gaartijd van de broccoli. Giet af en pureer de massa met de opgewarmde melk in de blender mooi glad. Sla de slagroom lobbige en spatel rustig door de massa. Breng hoog op smaak met de kruiden (salie en tijm fijn vijzelen). Breng de agar-agar in een beetje koud water aan de kook en roer de oplossing zorgvuldig door de massa. Vul de soufflébakjes glad af en zet in de koeling. Na 1 uur zal de panna cotta stijf zijn. Laat vervolgens op kamertemperatuur komen. <i>Tip:</i> leg rondjes bakpapier in de soufflébakjes, dan gaat het storten makkelijker.
Kaassaus 250 gr oude Reypenaer VSOP 50 gr boter 50 gr bloem 500 ml volle melk Peper, zout, nootmuskaat, mosterd	Rasp de kaas. Smelt de boter op een niet te hoog vuur en voeg de bloem toe. Roer de bloem met een garde door de boter en laat 1 minuutje garen. Voeg al roerende de koude melk toe en kook tot een mooie gladde saus. Breng op smaak met de kruiden en een beetje mosterd. Houd warm tot gebruik.
Eindbewerking en presentatie 16 toefjes krulpeterselie	Los de panna cotta midden op een klein bordje. Spiraal de kaassaus rond de panna cotta. Strooi er de hamcrumble over en naast. Decoreer met roosje broccoli en toefje peterselie.

Hartige bisque van hollandse garnaaltjes

Voorgerecht voor 16 personen


Uitvoering: 2 personen
 Moeilijkheidsgraad: 
 Uitserveren: 21.00 uur
 Apparatuur: blender, sifon, passevite



BENODIGD	BEREIDING
<p>Bisque 1 kg ongepelde Hollandse garnalen 1 zak garnalenschillen olijfolie 5 sjalotten 5 tenen knoflook 1/2 el ras el hanout 3 el tomatenpuree 3 dl witte wijn 2 liter water 20 draadjes saffraan 1 sinaasappel - gewassen 1/2 gezouten citroen 1/2 tl korianderpoeder witte peper, zout</p>	<p>Pel 500 gr van de garnalen met meerdere personen. Zet de gepelde garnalen weg op de warmhoudkast tot gebruik. Hak de overige 500 gr garnalen grof. Zet samen met alle schillen (van zelf gepelde en de zak met schillen) aan in de olijfolie. Voeg de gesnipperde sjalotten en knoflook toe en laat mee fruiten. Voeg naar smaak wat ras el hanout toe en laat op laag vuur even intrekken. Voeg de tomatenpuree toe en laat even ontzuren. Voeg de wijn toe en laat even indampen. Voeg het water toe en breng aan de kook. Voeg de gesneden sinaasappel, zoute citroen, saffraan en korianderpoeder toe en laat 1 uur zachtjes trekken. Zeef de bisque en verwijder de sinaasappel. Draai de massa door een passevite. Het gaat erom om zoveel mogelijk sappen uit de koppen lijfjes en schillen te persen. Giet het vocht tijdens het draaien ook door de passevite. Zeef de bouillon uiterst zorgvuldig, eerst door een puntzeef, dan nog een keer door een <i>zeer fijne!</i> zeef. Maak op smaak af met de diverse kruiden.</p>
<p>Cognacschuim 1 sjalot 1 teen knoflook 1 el boter 1 dl witte port 1 dl cognac 1 dl garnalenbisque 1 el Sucre</p>	<p>Fruit de gesnipperde sjalot en knoflook aan in de boter en blus af met port en cognac. Voeg de bisque toe en los een grote eetlepel Sucre op in het vocht. Breng aan de kook en zeef de saus. Vul de sifon en breng onder druk met 2 of 3 patronen. Houd warm op 50°C tot eindbewerking.</p>
<p>Eindbewerking en presentatie 1/2 bosje koriander</p>	<p>Verdeel bergjes garnalen over de komborden en schenk er de bisque bij. Schud de sifon flink. Spuit wat cognacschuim naast de garnalen en decoreer met gesnipperd korianderblad.</p>

**Skrei | snertsaus | roggebrood met spek |
parels van mierikswortel**

Tussengerecht voor 16 personen


Uitvoering: 3 personen
 Moeilijkheidsgraad: 
 Uitserveren: 21.30 uur
 Apparatuur: Blender, staafmixer,
 injectiespuit (zonder naald) of pipet



BENODIGD	BEREIDING
<p>Mierikswortelparels 125 ml volle melk 125 gr griekse yoghurt Zout 2,5 gram agar-agar geraspte mierikswortel uit potje fles druivenpitolie</p>	<p>Zet van te voren een lage rechthoekige schaal druivenpitolie in de vriezer, zodat deze goed koud is. Houd de vliestof koud door hem op een bak met ijsklontjes te zetten. Los de agar-agar en het zout op in de melk en yoghurt. Breng aan de kook en op smaak met mierikswortel. Zeef de massa en houd warm (=belangrijk!) op tenminste 80 graden. Zuig met de injectiespuit (zonder naald) of een pipet de massa op en <u>druppel</u> (niet spuiten) in een kom met koude druivenpitolie. Er ontstaan nu parels. Even wachten tot stolling en zeef de parels uit de olie. Voor toepassing even afspoelen, anders een vette smaak.</p>
<p>Skrei (kabeljauw) 1,2 kg skrei witte peper, zout, gedroogde dille</p>	<p>Portioneer de vis. Strooi peper, zout en een snufje dille op de filet kant. Velkant niet bestrooien. Koel wegzetten tot eindbewerking.</p>
<p>Snert 6 grote zoete uien hojiblanca olijfolie zout 600 gr diepvriesdoperwten 1,2 dl kippenbouillon 8 gekneusde witte peperkorrels</p>	<p>Snij de uien in stukjes en bak rustig gaar in de olijfolie. Niet kleuren. Bestrooi met wat zout. Voeg de doperwten toe en verwarm. Giet de bouillon erbij en voeg de gekneusde peperkorrels toe. Pureer de massa zeker 5 minuten in de blender, druk door een fijne zeef tot een gladde saus. Proef af. Zet warm weg tot eindbewerking.</p>
<p>Roggebrood met spek 450 gr dungseden buikspek 1 dl hojiblanca olijfolie 500 gr zwart roggebrood</p>	<p>Bak het buikspek in de olijfolie volledig bruin, zodanig dat alle vocht verdampt is. Cutter met de staafmixer het spek met de olie in de pan. Verkruiemel het roggebrood, meng met de spekolie, maak op smaak met witte peper. Voeg olijfolie toe, indien nog te droog. Zet weg tot eindbewerking.</p>
<p>Eindbewerking en presentatie boter en olijfolie 2 bakjes Affila Cress (doperwtscheuten)</p>	<p>Bak de skreimoten eerst knapperig op de huid aan in olie, voeg de boter toe, omkeren en de andere kant licht garen tot nog net doorschijnend. Even iets na zouten. Schep een eetlepel snert op het midden van het bord. Dresseer de kabeljauw hierop. Strooi het roggebroodmengsel over en naast de kabeljauw. Schep de parels over de kabeljauw en roggebrood. Maak het geheel af met 2 takjes cress.</p>

**Rouleau van parelhoender | hete bliksem met sharon fruit |
spruitjes en champignons**

Hoofdgerecht voor 16 personen

Uitvoering: 3 personen
 Moeilijkheidsgraad: 
 Uitserveren: 22.00 uur
 Apparatuur: Magimix, pureeknijper, stoomoven
 80°C,
 Magnetron 600W




BENODIGD	BEREIDING
<p>Farce 500 gr gekookte kastanjes 350 gr blokjes gerookt spek 2 kleine rode uien 2 tenen knoflook 10 gr boter 3 takjes rozemarijn 150 ml witte wijn 200 ml slagroom peper, zout 1 rode paprika</p>	<p>Snij de kastanjes, spek, ui, en knoflook klein en zet aan in de boter. Voeg de fijngesneden rozemarijnnaaldjes toe en blus af met witte wijn. Laat de wijn inkoken en voeg de slagroom toe. Laat nog wat in koken en zeef eventueel teveel aan room uit de massa. Pureer in de Magimix tot een <u>stevige</u> puree. Breng op smaak met peper en zout. Snij de paprika in heel dunne reepjes.</p>
<p>Rouleau 8 parelhoenborstfilets met vleugelbot tijm, peper</p>	<p>Laat het vel aan de filets, maar snij het haasje en het vleugelbot eraf, geef door aan de jus. Klop de parelhoenborsten plat met een koekenpan en fatsoeneer. Bestrooi de filet aan een zijde met tijm en peper. Draai om en verdeel de farce over de andere zijde van de filets. Leg de stukjes paprika zo dat ze in het midden uitkomen. Rol de filets strak op in magnetronfolie. Gaar de rolletjes gedurende 15 minuten in de stoomoven op 80°C met 60% stoom tot een kerntemperatuur van 72°C. Zet klaar voor eindbewerking.</p>
<p>Jus 1 lt water Kruidenbultje van tijm, rozemarijn, selderij, salie, stukje ui 2 dl witte wijn Allesbinder (Xantana) peper, zout</p>	<p>Trek gedurende zolang mogelijke tijd een fond van de vleugelbotjes en filetresten en het kruidenbultje. Laat inkoken tot een kwart. Zeef en bind de saus met wat allesbinder (Xantana). Zet weg tot eindbewerking.</p>
<p>Spruitjes 1/2 kg kleine spruitjes 1 bos bosuitjes boter 200 gr kleine champignons tijm, peper, zout 100 gr blanke amandelen ½ nootmuskaatnootje</p>	<p>Maak de spruitjes schoon en kook ze enkele minuten tot beetgaar. Zet weg tot afwerking. Bosuitjes in fijne ringetjes snijden. Smelt wat boter in een koekenpan en bak de champignons mooi bruin. Fruit de bosui even mee en breng op smaak met kruiden. Zet weg tot afwerking. Rooster de amandelen in een droge koekenpan knapperig. Zet weg tot eindbewerking.</p>

BENODIGD (VERVOLG)	BEREIDING
<p>Hete bliksem 300 ml volle melk 750 gr kruimige aardappelen 50 gr boter Peper, zout, tl mosterd 4 Goudrenetten 2 Golden Delicious</p>	<p>Schil de aardappelen en snij in stukken. Schil de appels en snijd in kleine stukjes. Kook de aardappelen 15 minuten en voeg de laatste 5 minuten de stukjes gesneden appel toe. De stukjes appel mogen niet te gaar worden! Even droog koken en toen met toevoeging van warme melk een lepeltje mosterd zout en peper met de stamper een grove puree maken.</p>
<p>Eindbewerking en presentatie Boter ½ bosje selderij</p>	<p>Haal de parelhoen rouleaus uit de magnetronfolie en bak snel bruin in de boter. Snij in plakjes en houd warm onder aluminiumfolie. Laat het vet in de pan en schenk er de fond bij. Laat even inkoken en voeg de wijn toe. Reduceer opnieuw. Monteer de saus met ijskoude boter. Eventueel iets binden. Breng op smaak met peper en zout.</p> <p>Verwarm het champignonmengsel en voeg de spruitjes toe. Warm goed door en breng op smaak met geraspte nootmuskaat.</p> <p>Verwarm de hete bliksem in de magnetron op 600W in enkele minuten tot héét. Tussendoor even doorroeren.</p> <p>Bordopmaak: schep de hete bliksem in een kleine vul-vorm (ca. 8cm) Leg hier de plakjes parelhoen op. Overgiet de parelhoen met een lepeltje jus en garneer met wat selderij. Dresseer er enkele spruiten en champignons naast. Strooi de amandelen over de spruitjes en champignons.</p>

Winterijs: roomijs met tuttifrutti en amandelcake | zoute caramelsaus | vingerhoedje calvados

Nagerecht voor 16 personen

Geen foto

Uitvoering: 3 personen
 Moeilijkheidsgraad: 
 Uitserveren: 22.30 uur
 Apparatuur: oven 190°C en 175°C , mixer

BENODIGD	BEREIDING
<p>Roomijs van crème anglaise 500 ml volle melk 500 ml slagroom 100 gr fijne kristalsuiker 180 gr eidooier 4 vanillestokjes</p>	<p>Doe de melk en room in een pan met dikke bodem en voeg één eetlepel suiker toe tegen het overkoken. Klop met een ballongarde de rest van de suiker en de eidooier in een grote hittebestendige kom. Schraap het merg uit de vanillestokjes en voeg toe aan het dooier-suikermengsel. Doe de lege vanillestokjes in de roommelk en breng het geheel langzaam op 70°C. Klop dan langzaam het eidooiermengsel erdoor (huwelijk maken). Zeef het mengsel en zet terug op laag vuur. Roer voortdurend met een pollepel tot de crème dik wordt en aan de achterkant van de lepel blijft hangen. Controleer met de thermometer of het mengsel <i>gaar</i> is (tussen 82° en 84°C). Laat afkoelen, roer af en toe, zodat er geen vel ontstaat. Draai ijs van deze crème anglaise.</p>
<p>Amandelcake 2 eiwitten (<i>ontvang van de amuse!</i>) 40 gr eidooier Schil van ½ citroen ¼ tl kaneel 90 gr amandelmeel 2 + 2 el suiker Zout 1 el honing Boter om in te vetten Kleine lage taartvorm</p>	<p>Verwarm de oven op 175°C. Klop in een <i>vetvrije</i> kom het eiwit met 2 eetlepels suiker en een snuf zout met de mixer stijf. Het schuim moet helemaal stijf zijn en pieken vormen. Mix in een andere kom de eidooiers, citroenschil, kaneel en 2 eetlepels suiker met een mixer romig. Spatel het amandelmeel erdoor tot een stevige massa ontstaat. Meng beetje bij beetje het eiwit door het beslag. Vet een <i>kleine</i> lage ronde vorm in met boter en giet er het beslag in. Zet ca 25 minuten in de oven op 175°C. Smeer er wat honing over uit. Laat de cake afkoelen.</p>
<p>Winterijs 12 geweldige abrikozen 12 gedroogde appeltjes 125 gr rozijnen 3 dl appelsap 6 el calvados 3 plakjes amandelcake 6 el hazelnoten</p>	<p>Was het gedroogde fruit en dep droog. Snij de appeltjes en abrikozen in heel kleine stukjes. Breng samen met de rozijnen in het appelsap aan de kook en laat ca. 10 minuten sudderen en het vocht zoveel mogelijk verdampen. Voeg de calvados toe en laat het fruit afkoelen in een kom met ijswater. Rooster de hazelnoten tot krokant in de oven op 175°C (ca. 8 minuten). Tussendoor omschudden. Hak vervolgens grof. Verkruiemel de cake. Meng het ijs met het fruit en het vocht, de cakekruiemels en de hazelnoten. Laat het ijs 30 minuten in de diepvriezer opvriezen. Maak dan 16 mooie bollen en laat die in de vriezer op een metalen schaal verder opstijven.</p>

BENODIGD (vervolg)	BEREIDING
<p>Zoute karamel 150 gr ongezoeten boter (op kamertemperatuur) 100 gr lichtbruine basterdsuiker 100 gr fijne kristalsuiker 100 ml ahornsiroop 250 ml slagroom 1 tl fleur de sel (zeezout)</p>	<p>Smelt de boter zachtjes in een kleine pan met dikke bodem. Doe er de 2 soorten suiker en de ahornsiroop bij. Zet het vuur hoger en laat het mengsel 3 minuten doorkoken. Draai de pan af en toe rond, <i>niet roeren met een lepel of garde!</i> Voeg, als het mengsel mooi begint te kleuren, de room toe. Breng aan de kook en voeg de fleur de sel toe. Geen keukenzout gebruiken. Roer het mengsel voorzichtig door (met een houten lepel) en laat het 3 minuten zachtjes doorkoken. Doe de zoute karamel in twee sauskommen en laat op een koele plek op kamertemperatuur komen.</p>
<p>Eindbewerking en presentatie 250 ml slagroom resterende Calvados 16 shotglasjes</p>	<p>Klop de slagroom stijf. Lepel een spiegel karamel op een rond bordje. Leg hier een bol winterijs op. Leg er een quenelle room naast. Zet er (voor de liefhebber) een half gevuld shotglasje (ca. 2,5 cl) calvados naast. Zet de resterende karamel op tafel in de kommen met een lepel.</p>