



MENU JULI / AUGUSTUS 2017

6-gangenmenu

Bruschetta met kippenlevermousse en met avocado gevulde frambozen

Inktvisravioli met rode poon en walnotenpesto

Komkommersorbet en pickles

Gevulde hoevekip

Parfaitijs van port met meloen en chocolade

Macarons voor bij de koffie

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

## Bruschetta met kippenlevermousse en met avocado gevulde frambozen

### Amuse voor 16 personen


Uitvoering: 2 personen  
Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳  
Uitserveren: 20.00 uur  
Apparatuur: Magimix, blender, oven 150°C + 220°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><b><u>Kippenlevermousse</u></b> 250 gr kippenlevers 1,5 dl melk 1 kleine teen knoflook 1 ui van gemiddeld grootte 5 blaadjes verse salie 2 takjes verse tijm 30 gr roomboter zout, versgemalen witte peper 1/2 dl witte wijn 1,5 el cognac 1 el dessertwijn (Vin Santo) 1,5 à 2 el mascarpone scheutje slagroom</p>	<p>Maak de kippenlevers schoon en leg een half uur in wat melk. Snipper de ui en knoflook, snijdt de salie klein en ris de tijm van de takjes. Verhit 2 eetlepels boter in een koekenpan en bak de kippenlevers op hoog vuur bruin. Breng op smaak met zout en versgemalen witte peper. Verlaag het vuur. Voeg ui, knoflook, salie en tijm toe en bak zachtjes gedurende enkele minuten. Voeg de wijn, cognac en Vin Santo toe en smoor nog enkele minuten. De kippenlevers zijn klaar als ze van binnen nog roze zijn. Doe de kippenlevers over in de keukenmachine, samen met de resterende boter en mascarpone en zo nodig een scheutje slagroom. Pureer enkele minuten en passeer daarna door een bolzeef voor een fijner resultaat. Voeg wat mascarpone toe, indien de mousse te vochtig is. Proef af met peper, zout, cognac, extra tijm, en eventueel mascarpone. Zet tenminste 30 minuten in de koelkast om op te stijven. Laat de mousse vervolgens op kamertemperatuur komen.</p>
<p><b><u>Uienconfituur</u></b> 120 g ui 1/2 verse ananas 120 ml rode wijnazijn 50 ml rode wijn 5 roze peperbessen 1 el maïsolie 20 g blanke rozijnen 170 g fijne witte suiker peper en zout ev. agar agar</p>	<p>Snij de ui in fijne strookjes en de ananas in kleine stukjes van ca. ½ cm. Doe de stukjes in een ruime pan met de maïsolie. Bak alles gedurende 5 minuten aan op een zacht vuurtje. Roer goed tijdens het garen. Voeg vervolgens de rode wijnazijn, rode wijn, peperbessen, blanke rozijnen en de suiker toe. Laat het geheel 40 minuten koken zonder het deksel op de pan. Roer regelmatig om. Check nu de stolling. Is de confituur nog te lopend, dan òf langer laten inkoken òf een snufje agar agar toevoegen.</p>
<p><b><u>Gevulde frambozen</u></b> 2 bakjes grote frambozen 2 eetrijpe avocado's 1/2 limoen, uitgeperst 2 el honing 3 el griekse yoghurt</p>	<p>Pers de halve limoen uit. Halveer de avocado's en verwijder de pit. Schep het vruchtvlees met een lepel uit de schil. Pureer in de keukenmachine met limoensap, honing en yoghurt tot een gladde mousse. Druk door een bolzeef voor een fijner resultaat. Vul een spuitflesje met een smalle spuitmond met de avocadomousse. Vul de frambozen hiermee.</p>

<p>Vervolg receptuur</p> <p><b><u>Basilicum- dragonmoussaise</u></b>  30 gr eidooier  1 el groene kruidenmosterd  1,5 el dragonazijn  1,5 el gembersiroop  10 gr basilicumblaadjes  5 gr peterselieblaadjes  10 gr dragonblaadjes  50 ml krachtige kippenbouillon  225 ml druivenpitolie  zeezout, witte peper uit de molen</p>	<p>Meng de eidooiers met de mosterd, azijn en gembersiroop met een mixer.  Voeg de kruiden en krachtige bouillon toe en pureer tot het mengsel volkomen glad is.  Schenk geleidelijk aan de druivenpitolie erbij tot de dressing gaat binden.  Breng op smaak met zeezout en witte peper uit de molen.  Schenk de moussaise in een spuitfles en zet tot gebruik in de koelkast.</p>
<p><b><u>Bruschetta</u></b>  2 ciabatta's  1 grote bol knoflook  3 dl extra vierge olijfolie  1 dessertlepel gedroogde tijm  1 dessertlepel witte peperkorrels</p>	<p>Verwarm de oven voor op 150°C.  Snijd de knoflookbol overdwars doormidden. Doe de knoflookhelften met de gesneden kant naar beneden in een vuurvaste schaal, doe de tijm en de peperkorrels er bij en overgiet het geheel met de olijfolie. Doe er een deksel op of bedek met aluminiumfolie en zet de schaal 45 minuten tot 1 uur (tot de knoflook helemaal zacht is) in de voorverwarmde oven. Giet de knoflookolie door een fijne zeef en laat afkoelen.  Verwarm de oven voor op 220°C.  Snijd de bruchetta in tenminste 16 mooie, niet te dikke schuine schijven. Smeer met een kwastje de schijven brood in met de knoflookolie en rooster het brood in de oven. Laat afkoelen en zet weg tot gebruik.</p>
<p><b><u>Eindbewerking en presentatie</u></b>  Kleine basilicumblaadjes</p>	<p>Neem een klein langwerpige bordje.  Spuit een raster moussaise op de helft van het bord. Maak met 2 natte dessertlepels 16 quenelles van de kippenlevermousse. Leg op elke bord een quenelle en garneer deze met de uienconfituur en een basilicumblaadje. Leg er 5 gevulde frambozen omheen (doop even in moussaise, dan blijven ze beter staan).  Leg op de andere helft van het bord 1 of 2 sneden geroosterd brood.</p>

## Inktvisravioli met rode poon en walnotenpesto

### Tussengerecht voor 16 personen

Uitvoering: 3 personen  
Moeilijkheidsgraad:   
Uitserveren: 21.00 uur  
Apparatuur: oven 200°C, pastamachine

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><b>Vulling</b> 500 gr rode poonfilet (<b>door visboer gefileerd, graten en koppen bewaard!</b>) 2 venkelknollen 2 sjalotjes olijfolie om in te bakken zwarte peper, zeezout</p>	<p><i>Maak eerst de visbouillon (zie hieronder)</i> Spoel de filets af onder stromend water en dep droog met keukenpapier Versnijd de filets in kleine blokjes. Snipper de sjalotten. Verwijder het onderste en bovenste deel van de venkel, halveer en verwijder het harde binnenste. Snijd de venkelknol in kleine stukjes. Zweet de sjalotjes aan in een beetje olijfolie en voeg de venkelstukjes toe. Voeg ook de blokjes rode poon toe. Kruid af met peper en zeezout. Laat de massa afkoelen en zet in de koelkast tot gebruik.</p>
<p><b>Visbouillon</b> 1 kg visgraten (van de rode poon) 1 ui 2 stengels selderij 2 wortels takjes peterselie 2 laurierblaadjes 4 witte peperkorrels</p>	<p>Doe het visafval in een pan. Haal de ogen uit de koppen! Schenk er ruim 1¼ liter water bij, breng dit aan de kook en schuim af. Voeg ui, peterselie, laurier, wortels, bleekselderij en peperkorrels toe. Laat de bouillon ca. 30 min. op laag vuur trekken. Neem de pan van het vuur en zeef de bouillon boven een hittebestendige kom; verwijder visafval en groenten. Zet de bouillon terug op het vuur en laat inkoken tot visfumet. We hebben 2,5 dl nodig voor de pesto.</p>
<p><b>Pastadeeg</b> 250 gr zachte pastabloem 00 250 gr tarwebloem 5 verse eieren 7 gr zeezout 4 zakjes inktvisinkt olijfolie</p>	<p>Plaats de bloemmenging in een diepe mengkom en maak een kuiltje in het midden. Voeg de eieren toe, samen met het zeezout en de inktvisinkt. Meng en kneed tot een homogene, elastische deegmassa en laat minstens een half uur rusten. Voeg zo nodig een scheutje olie toe. Verdeel het deeg in stukken bijna zo breed als de pastamachine. Draai het deeg verschillende malen door de pastamachine tot de dunste stand. Maak per persoon 3 middelgrote ravioli's (ca. 5 cm) m.b.v. een raviolisnijder of uitsteker en vul ze met het poon-venkel mengsel. Maak de randjes nat. Druk goed aan langs de vulling.</p>

<p>Vervolg receptuur</p> <p><b><u>Walnotenpesto</u></b>  50 gr walnoten  20 gr basilicum  2 ansjovisfilets (uit olijfolie)  1/2 el kappertjes  2 augurkjes  2 dooiers van hardgekookt ei  1 teentje knoflook  1 el aceto balsamico  1/2 el suiker  2,5 dl extra vergine olijfolie  2,5 dl visfumet  zwarte peper en zeezout</p>	<p>Kook de eieren hard. Eigeel eruit halen, eiwit wordt niet gebruikt.</p> <p>Doe alle ingrediënten, <b>behalve de visfumet</b>, in de blender en mix tot een gladde pesto. Doe van dit pestomengsel zo'n 2 á 3 soep-opscheplepels in een pan en vermeng met de fumet. Verwarm op laag vuur, maar breng niet aan de kook. Breng op smaak met zout en peper.</p> <p>Gebruik het resterende pestomengsel voor decoratie.</p>
<p><b><u>Gepofte tomaatjes</u></b>  750 gr kerstomaatjes aan takjes  1 takje rozemarijn  2 teentjes knoflook in schijfjes  aceto balsamico  olijfolie, flinke scheut  zwarte peper en zeezout</p>	<p>Verhit de oven op 200°C en verdeel de tomaatjes in 16 plukjes over een lage ovenschaal. Giet een flinke scheut olie en verdeel de knoflook en takje rozemarijn over de tomaatjes.</p> <p>Plaats ongeveer 15 tot 20 minuten in de oven tot de tomaatjes pruttelen, maar nog wel heel zijn.</p> <p>Haal de schaal uit de oven en breng op smaak met zout en peper en een paar straaltjes balsamico.</p>
<p><b><u>Eindbewerking en presentatie</u></b>  basilicumblaadjes</p>	<p>Kook de ravioli beetgaar in ca. 4 à 5 minuten in ruim, kokend, heel licht gezouten water. Doe dit in kleine porties en breng het water steeds opnieuw aan de kook. Schep de ravioli met een schuimspaan uit het water en voeg toe aan de pan met de walnotenpesto Verwarm ongeveer 1 minuut op halfhoog vuur.</p> <p>Serveer de ravioli op een plat bord. Snijd één ravioli open zodat je de vulling kunt zien. Decoreer met de dikke pesto (streep), de kerstomaatjes en een basilicumblad.</p>

## Komkommersorbet met pickels

### Voorgerecht voor 16 personen

Uitvoering: 3 personen  
 Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴  
 Uitserveren: 20.30 uur  
 Apparatuur: sapcentrifuge, blender, ijsmachine, oven 100°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<b><u>Komkommersorbet</u></b> 1 komkommer 2 limoenen 2 Granny Smith appels 250 gr augurken 50 gr espuma 1 dl glucosesiroop witte sojasaus enkele takjes koriander 1 takje munt	Schil de komkommer en bewaar de schillen. Doe de sap van 2 limoenen in de bak van de sapcentrifuge. Maak sap van de komkommer en appels. Doe de augurken, sap en espuma in de Magimix en pureer. Breng op smaak met glucosesiroop en enkele druppels sojasaus. Doe de massa in een bekken samen met de komkommerschillen, korianderblaadjes en munt. Laat 30 minuten infuseren en zeef daarna. Draai er sorbet van in de ijsmachine. Maak quenelles van de sorbet en leg ze op een gekoelde plaat en leg in de vriezer tot gebruik.
<b><u>Passievruchtencoulis</u></b> 10 rijpe passievruchten 2 dl water 150 gr suiker 1 vanillestokje	Snij de passievruchten doormidden en haal met een lepel boven een steelpan de pitjes en het sap eruit. Voeg water en suiker toe. Snij het vanillestokje in de lengte open en haal met de punt van een mes de zaadjes eruit. Breng dit alles aan de kook en laat op laag vuur indikken tot stroperig. Zeef de coulis.
<b><u>Gel van passievrucht</u></b> 2,5 dl passievruchtencoulis 25 gr suiker 0,75 dl water 5 gr agar agar	Breng passievruchtencoulis (zie boven), suiker en water aan de kook. Voeg agaragar toe en laat nog 2 minuten doorkoken. Proef of er nog wat suiker bij moet. Giet de massa op een plaat en laat in koeling opstijven.
<b><u>Rode mosterdzaad</u></b> 100 gr mosterdzaad 1 dl sushi azijn 2 dl bietensap 1 limoen	Kook de mosterdzaad tenminste 45 minuten in gezouten water. Spoel af en doe in een bekken. Voeg sushi azijn en bietensap toe. Breng op smaak met limoensap en zout. Zeef vlak voor het opdienen de zaadjes uit het vocht.
<b><u>Poeder van augurken</u></b> 2 dl augurkenvocht 100 gr panko	Roer augurkenvocht en panko door elkaar. Spreid het dun uit over een met bakpapier belegde gastroplaat. Droog het mengsel in een oven van 100°C. Roer af en toe los. Laat nadrogen in de warmhoudkast. Eventueel in blender nog fijner malen.
<b><u>Gepofte quinoa</u></b> 100 gr quinoa augurkenpoeder	Spoel de quinoa af en kook het in 15 minuten gaar in gezouten water. Dep de quinoa droog en frituur op 180°C in een pannetje met een laag olie tot het poft. Schep de gepofte quinoa uit het pannetje met een zeefje en laat uitlekken op keukenpapier. Meng met de augurkenpoeder.

<p>Vervolg receptuur</p> <p><b><u>Zoetzuur</u></b>  25 gr suiker  2,5 dl dragonazijn  2,5 dl water  2 gr korianderzaad  2 gr witte peper  2 takjes tijm  6 takjes dragon</p>	<p>Breng alle ingrediënten aan de kook en laat even doorkoken. Laat 10 minuten staan en zeef het vocht.</p>
<p><b><u>Zoetzuur groenten</u></b>  zoetzuur  1 komkommer  1 bos radijs  200 gr augurken</p>	<p>Schil komkommer en snij samen met de augurk in gelijke blokjes (brunoise). Snij de radijsjes in mooie stukjes. Doe de groenten bij de zoetzuur en laat 1 uur infuseren.</p>
<p><b><u>Eindbewerking en presentatie</u></b>  Eetbare bloemen</p>	<p>Verdeel alle ingrediënten in een lijn op de borden. Versier met bloemen.</p>

NB Er is één komkommer extra besteld. Gebruik de schillen hiervan voor infusie. De komkommer in schijven snijden en in het tafelwater doen.

## Gevulde hoevekip

### Hoofdgerecht voor 16 personen

Uitvoering: 4 personen  
Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳🍳  
Uitserveren: 21.30 uur  
Apparatuur: stoomoven 100°C, oven 125°C  
Oven 220°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<b><u>Abrikozenchutney</u></b> 2 dl appelazijn 120 gr halfgedroogde zoete abrikozen 120 gr rode ui 2 el geel mosterdzaad 2 el maanzaad Snuf paprikapoeder Snuf zout	Snipper de rode ui en snijd de abrikozen klein. Doe alle ingrediënten in de pan en kook totdat er geen vocht meer in de pan is en de abrikozen zacht zijn. Laat afkoelen tot gebruik.
<b><u>Salami-olie</u></b> 1 dl extra vergine olijfolie 50 gr pittige salami of Spaanse fuet (een worstje) 2 teentjes knoflook 2 laurierblaadjes 1 takje rozemarijn 2 takjes tijm zwarte peper, zeezout	Snijd de salami of fuet in fijne reepjes. Snipper de knoflook fijn. Bak de salami en de knoflook in wat olijfolie met de kruiden, peper en zeezout. Schenk het mengsel in een weckpot en schenk er de rest van de olie over. Schud de weckpot zo nu en dan. Zeef voor gebruik, maar vis er de salami uit.
<b><u>Gevulde kipfilets</u></b> 8 halve borstfilets 1 kg grote aardappelen 60 gram bloem olijfolie 120 gr sjalot 200 gr kastanjechampignons 120 gr wit brood 50 gr platte peterselie 1,5 dl melk 2 eieren peper en zout, tijm	Snij het brood in piepkleine brunoise. Snipper de sjalot en snijd de champignons in stukjes. Klop het ei los met de melk. Hak de peterselie fijn. Zweet de sjalotten en champignons aan in olijfolie. Voeg de peterselie, broodblokjes en losgeklopt ei toe. Meng en kruid af naar smaak. Snijd de kipfilets aan een kant in en vul ze met de farce. Rasp de aardappelen, voeg wat zout toe en vermeng met de bloem. Spreid de massa uit op plasticfolie en omwikkel de gevulde kippenborsten mee. Bak ze snel, zonder folie, aan beide zijden goudbruin in de olijfolie. Gaar nog 10 minuten in een oven op 220°C tot een kerntemperatuur van 70°C.



<p>Vervolg receptuur</p> <p><b><u>Courgetteflans</u></b>  900 gr courgettes  80 gr boter  150 gr bloem  4,5 dl melk  250 gr eidooier  250 gr eiwit  basilicum  olijfolie</p>	<p>Snijd de courgettes klein en stoom ze gaar in 4 à 5 minuten in de stoomoven op 100°C. Laat de courgette goed uitlekken. Laat de melk met de boter opkoken. Voeg de gezeefde bloem toe en spatel hier het eigeel en eiwit onder. Voeg de courgette toe. Pureer in de Magimix tot een gladde massa en passeer door een zeef. Voeg wat fijngesnipperde basilicum toe. Smeer 16 timbaaltjes in met olijfolie en vul ze op met de courgettepuree. Plaats ze in een met heet water gevulde braadslede en gaar ze 1 uur in de oven op 125°C.  <i>Tip: doe een rondje bakpapier onder in de timbaaltjes.</i></p>
<p><b><u>Courgettebeignets</u></b>  500 gr courgette  1 kleine ui  ½ knoflookteentje  handvol peterselie  1 koffielepel gedroogde munt  80 gr eidooier  120 gr eiwit  150 gr bloem  1 grote el geraspte Parmezaan  peper en zout  enkele druppels tabasco</p> <p>Neutrale olijfolie</p>	<p>Rasp de courgette boven een vergiet. Strooi er zout over en laat ze 30 minuten uitlekken. Druk zoveel mogelijk het vocht uit de geraspte courgette. Snipper de ui en knoflook en hak de peterselie en munt fijn. Meng de courgette met de overige ingrediënten. Breng het mengsel verder op smaak met peper, zout en tabasco. Verhit in een braadpan een bodempje olijfolie. Schep kleine eetlepels van het courgettemengsel in de hete olie. Bak afhankelijk van de grootte van de braadpan niet meer dan 3 à 5 courgettebeignets tegelijk. Bak de beignets 3 minuten, keer ze om en bak de andere kant ook 3 minuten. Bak er in totaal 16. Laat de courgettebeignets uitlekken op keukenpapier. Houd de courgettebeignets warm.</p>
<p><b><u>Eindbewerking en presentatie</u></b>  muntblaadjes</p>	<p>Frituur 16 muntblaadjes in een beetje neutrale olie. Neem een langwerpige bord. Snijd de landhoenfilets schuin doormidden. Plaats in het midden van het bord een halve filet. Plaats de flan, de beignet aan beide zijden. Decoreer verder met de abrikozenchutney en de slami. Druppel wat van de salamiolie. Trek een streepje peultjescrème voorlangs de filet en courgetteflans. Leg een gefrituurd muntblaadje op de beignet.</p>

## Parfaitijs van port met meloen en chocolade

### Nagerecht voor 16 personen

Uitvoering: 3 personen  
Moeilijkheidsgraad:   
Uitserveren: 22.00 uur  
Apparatuur: thermometer

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<b><u>Portcrème</u></b> 160 gr eidooier 100 gr fijne suiker 1,5 dl <b>rode</b> port 1,5 dl slagroom	Roer de eidooiers met de suiker tot een romige massa. Zet de kom boven een pan met kokend water, voeg de port toe en klop de massa schuimig tot het in volume verdubbeld is. Neem de kom van het warmwaterbad, zet in een bak met ijswater en blijf kloppen tot de crème is afgekoeld. Klop de slagroom stijf en spatel dan door de portcrème. Doe de crème over in vormpjes van ca. 1 dl inhoud en zet in de diepvries. <i>Tip: leg een rondje bakpapier onder in het vormpje. Zo komt het er straks makkelijker uit.</i>
<b><u>Meloenbolletjes in portsaus</u></b> 2 honingmeloenen 1,5 dl <b>witte</b> port 50 ml limoensap (of minder) 60 gr suiker + extra	Halveer de meloen en schep er met een lepel de pitjes uit. Steek er met een pommes-parisienneboor bolletjes uit. Schep de rest van het vruchtvlies met een lepel uit de schil en pureer het in de blender met de port, de helft van het limoensap en de suiker. Voeg meer limoensap en/of suiker naar smaak toe. Passeer de saus door een fijne zeef en zet koud weg.
<b><u>Chocoladegarnituur</u></b> 300 gr half-bittere couverture	Smelt de helft van de couverture au bain-marie op 40°C (let op: niet hoger!). Neem van het waterbad en roer de rest van de couverture door tot alles gesmolten is. Verwarm de chocolade na het afkoelen boven een waterbad weer <i>langzaam</i> tot 32°C. Gebruik een thermometer! Zoek een koele plek in de keuken. Strijk de getempereerde chocolade op een marmeren plaat met een paletmes <i>dun</i> uit tot de massa soepel is en het oppervlak mat wordt. Schaaf de chocolade dan met een brede (type plamuurmes) – in een flauwe hoek – aangezette spatel af tot rolletjes. Bewaar ook de overblijvende flinters chocolade.
<b><u>Eindbewerking en presentatie</u></b> pitjes uit 2 granaatappels toefjes kruizemunt poedersuiker	Neem de vormpjes met de parfait uit de diepvries, dompel de bakjes even in heet water en stort de inhoud op goed gekoelde bordjes. Schik er de chocoladerolletjes en flinters op en zeef er wat poedersuiker overheen. Schep er de meloenbolletjes met de granaatappelpitjes naast, druppel er de gepureerde saus over en garneer met een toefje kruizemunt.

## Macarons voor bij de koffie

**HOUD JE PRECIËS AAN DE RECEPTUUR, DAN KOMT HET GOED!**

### Pâtisserie voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen  
Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳  
Uitserveren: 22.30 uur  
Apparatuur: oven 125°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<b>Broyage van amandelmeel:</b> 270 gram amandelmeel 200 gram poedersuiker 110 gram eiwit 30 gr cacao poeder	Zeef het amandelmeel, het poedersuiker en de cacao door een zeer fijne zeef en meng de drie gezeefde poeders door elkaar. Hoe fijner, hoe beter! Meng het losgeklopte eiwit hier doorheen met een siliconen spatel tot er een mooie, egale structuur ontstaat.
<b>Merinque:</b> 110 gram eiwit 300 gram suiker 75 gram water	Kook het water met de suiker in een steelpannetje op hoog vuur. Houd de temperatuur in de gaten met een kookthermometer. Het moet een doorzichtig, heel licht goudkleurige siroop worden. Als het te hard bubbelt of bruin wordt, krijgen de macarons een verbrande smaak! Start het kloppen van de eiwitten zodra het suikerwater 115°C heeft bereikt. Begin langzaam en voer dan de klopsnelheid op. Blijf de temperatuur van het suikerwater in de gaten houden. Haal de pan van het vuur zodra deze exact 118°C is. Giet in een langzame straal de doorzichtige hete suikerstroop bij de nog kloppende eiwitten. Klop de eiwitten met de suiker nog eventjes goed door, totdat de temperatuur van het geheel op ongeveer 40°C ligt. Stop dan met kloppen. De eiwitten zijn nu stijf.
<b>Mengen</b>	Meng eenderde van de stijfgeklopte merinque met een siliconen spatel door het amandelmeelmengsel. Meng het goed door, het moet een mooi glad geheel worden. 'Vouw' daarna voorzichtig met lange halen de rest van de geklopte eiwitten erdoor totdat het mengsel dik, glad en lobbijg is.
<b>Opspuiten</b>	Vul nu een spuitzak met een middelgrote spuitmond en leg een bakplaat met bakpapier klaar. Spuit daarop het mengsel in tenminste 32 kleine rondjes. Heel belangrijk: laat genoeg ruimte zitten tussen de rondjes, want het loopt nog uit. (Of gebruik de bakmat voor macarons, indien aanwezig). Als al het beslag opgespoten is, tik dan de bakplaat één keer goed op het aanrecht (alsof je hem laat vallen van 5 cm afstand) zodat alle luchtbelletjes eruit zijn en de macarons mooi uitvloeien. Laat de bakplaat nu een half uur rusten op het werkvlak. Wacht met bakken tot zich een gedroogd 'velletje' op de macarons vormt.

<p>Vervolg receptuur</p> <p><b>Bakken:</b></p>	<p>Verwarm de oven voor op ongeveer 125°C graden en bak de macarons 10 minuten af. Als de oven piept, doe je de ovendeur 5 seconden open, daarna weer dicht, en nog 5 minuten bakken. Doe daarna nog een keer de deur een paar seconden open en bak vervolgens nog 5 minuten door. Haal de bakplaat uit de oven.</p>
<p><b><u>Ganache:</u></b>  700 gram room  100 gram honing  650 gram gesmolten, pure chocolade</p>	<p>Smelt de chocolade in een kom boven een pan met net niet kokend water (au bain-marie). Zorg dat de kom het water niet raakt!</p> <p>Verwarm de room en de honing heel zachtjes in een pannetje. Doe nu de gesmolten chocola erbij. Goed mengen. Laat het mengsel tot kamertemperatuur afkoelen en doe dan in een spuitzak. Leg die in de koelkast totdat het tijd wordt om de macarons te vullen. Vul de macaron- helften met de ganache en draai/duw ze zachtjes op elkaar.</p>
<p><b><u>Eindbewerking en presentatie</u></b>  Kopjes koffie  macarons</p>	<p>Serveer ieder 2 macarons bij de koffie.</p>

## Wijnen Juli / Augustus 2017

De wijncie heeft de volgende 3 wijnen geselecteerd:

<b>Witte wijn</b>	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Pays d'Oc
Domein / Château:	Domaine d'Aubaret
Jaar van productie:	2016
Druivensoort(en):	Sauvignon Blanc
Serveertemperatuur:	8-10°C
Commentaar wijncie.:	Mooie lichtgele kleur, geur van wit fruit. Deze jonge wijn smaakt fris en licht en heeft een mooi zuurtje. Het is een makkelijk toegankelijke wijn en vult mooi aan op de zuren van de frambozen, de zoetige uienconfituur en het mollige van de kippenlevermousse en avocado. Echte witliefhebbers drinken deze wijn ook bij de inktvisravioli met rode poon. Uitstekend geschikt om als aperitief te drinken.
LAdC-ledenprijs *:	€ 5,70 per fles incl btw (winkelprijs € 6,95 incl btw)

<b>Rode wijn</b>	
Land van herkomst:	Duitsland
Regio:	Rheinhessen
Domein / Château:	Louis Guntrum
Jaar van productie:	2015
Druivensoort(en):	Pinot Noir
Serveertemperatuur:	14°C
Commentaar wijncie.:	Rubyrode kleur, geur van kersen en aardbeien. Lichte rode wijn met 6 maanden houtrijping, die koel gedronken het best tot zijn recht komt. Zachte afdronk. Deze wijn vult qua smaken mooi aan op het witvlees van de hoevekip, het vettige van de salami, de zachte courgettevarianten en de hartige peultjescrème. Ook kan deze wijn met zijn zachte frisse smaken gedronken worden bij de inktvisravioli met rode poon en de hartige tomaatjes.
LAdC-ledenprijs *:	€ 12,10 per fles incl btw (winkelprijs € 12,95 incl btw)

<b>Dessert wijn</b>	<b>Rode port</b>
Land van herkomst:	Portugal
Regio:	Douro
Domein / Château:	Niepoort
Jaar van productie:	nvt
Druivensoort(en):	Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Francisca, Tinta Cao, Tinta Amarela, Sousao.
Serveertemperatuur:	14°C
Commentaar wijncie.:	Drink een klein glaasje gekoelde rode port bij het dessert. De kleur is intens diep paars en fraai helder. Deze port heeft een intense maar prettige, frisse zwart fruit geur met tonen van kersen, pruimen en bosbessen. De smaak is rijk en zwoel dankzij zijn herkenbare zwarte fruit met een hint van pure chocolade. De afdronk is soepel. De smaken sluiten mooi aan op de parfait met port en het chocoladerolletje.
LAdC-ledenprijs *:	€ 10,30 per fles incl btw (winkelprijs € 11,95 incl btw)

\*Mail je bestelling naar [frank@wijnkoperijvandop.nl](mailto:frank@wijnkoperijvandop.nl) of bel 070-3862441 voor het bestellen van deze wijn.

Kijk ook op [www.lesamisdecuisine.nl/aanbod/ledenvoordelen](http://www.lesamisdecuisine.nl/aanbod/ledenvoordelen) voor meer informatie over het ledenaanbod bij onze wijnleverancier Wijnkoperij Van Dop (Voorburg).