



MENU MAART 2018

6-gangenmenu

**Geitenkaas 'noga'**

**Makreel - André Gerrits**

**Rode kool gazpacho – Heston Blumenthal**

**Krab ravioli**

**Lamsschenkel met Pommes Pont Neuf**

**Ananas – spekkoek – djeroek poeroet**

EET SMAKELIJK

Menusamenstelling: Michiel Meeuse

## Geitenkaas 'noga'

Amuse voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Oven 180°C

Uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN	BEREIDING
<b>Voor de noga</b> 150 gr zachte geitenkaas 25 gr walnoten 25 gr blanke hazelnoten 25 gr amandelen Piment d'espelette Hazelnootolie 25 gr zachte gedroogde abrikozen 120 gr room 1,5 gelatineblaadje = 3 gr ½ baquette	Leg de baquette in de vriezer. Rooster de noten in een oven van 180°C, gedurende 6 à 7 minuten. Hak de noten grof circa 4 - 5 mm. Week de gelatine in koud water. Klop de geitenkaas met een garde soepel. Voeg een scheutje hazelnootolie en een snufje piment d'espelette naar smaak toe. Voeg de noten en de kleingesneden gedroogde abrikozen circa 2 mm. toe. Klop 2/3 van de room lobbig. Verwarm 1/3 van de room en los hierin de uitgeknepen gelatine in op. Klop dit door de geitenkaas. Voeg de geklopte slagroom toe. Giet een 2 cm dikke laag in een bak met folie ca. 6x10 cm en laat in de vriezer minimaal een halfuur opstijven, plaats daarna in de koeling.
<b>Voor de toast</b>	Snijd de baquette op de snijmachine in 3mm dunne ovale plakken. Besprenkel met een beetje olie en zout ze licht. Bak in de oven, ongeveer 5 minuten.
<b><u>Afwerking en uitserveren:</u></b> Shiso purper cress 20 gr pistachenoten	Snijd m.b.v. een mes, ondergedompeld in heet water, 16 blokjes. Leg een plakje brood op een klein schaaltje en zet daarop een blokje geitenkaas. Bestrooi met pistachekruim (noten zeer fijngehakt) en een takje shiso-purper-cress.

## Makreel

Amuse voor 16 personen

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Oven: 160°C

Uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN	BEREIDING
<p><b><u>Gepekeld makreel</u></b>                      4 kleine makrelen (sushi kwaliteit)                      2 biologische limoenen                      40 g zout                      20 g suiker</p>	<p>Fileer de makrelen (<a href="https://www.visfileren.nl/fileer-films/video/makreel-zijdes">https://www.visfileren.nl/fileer-films/video/makreel-zijdes</a>). Eventuele ingewanden niet eerst verwijderen! Verwijder het vel. Maal de limoenen fijn met het zout en suiker. Bestrijk de makrelen met het limoen mengsel en laat 90 minuten pekelen. Spoel af met water en dep droog.</p>
<p><b><u>Makreel rilettes</u></b>                      1 grote makreel                      Rookmot                      1 el gembersiroop</p>	<p>Prepareer de rookoven.                      Rook de makreel in de rookoven in ongeveer 30 minuten gaar. Verwijder het vel en alle graatjes. Pluk de vis fijn en meng met de gembersiroop.</p>
<p><b><u>Sesam tuille</u></b>                      45 g bloem                      70 g suiker                      25 g witte sesam                      25 g zwarte sesam                      40 g appelsap                      50 g boter                      Sambal oelek</p>	<p>Smelt de boter en laat weer op kamertemperatuur komen. Meng bloem, sesam en suiker met elkaar. Roer er de appelsap door. Vervolgens de gesmolten boter door het beslag roeren. Roer naar behoefte sambal door het beslag. Laat goed afkoelen. Smeer er tuelles van op een bakplaat en bak 7 minuten af in een oven van 160°C. Let op dat de tuelles niet te donker worden. Steek er rondjes van 5 cm uit terwijl de tuelles nog warm zijn.</p>
<p><b><u>Marshmallow</u></b>                      35 g kokosmelk                      0,5 el glucose                      3 blaadjes gelatine                      75 g eiwit                      15 g suiker</p>	<p>Wel de gelatineblaadjes in koud water. Verwarm de kokosmelk met de glucose. Los de gelatine op in de kokosmelk. Klop het eiwit met suiker stijf. Voeg al draaiend de afgekoelde kokosmelk bij de eiwitten. Stort de massa in een kleine vorm zodat er een laag van 3 cm ontstaat en laat opstijven in de koeling. Steek er marshmallows (2cm) uit met een steker.</p>
<p><b><u>Soja gel</u></b>                      100 g soja                      100 g ketjap manis                      100 g appelsap                      4 g agar agar</p>	<p>Breng soja, ketjap en appelsap aan de kook en voeg de agaragar toe. Laat 2 minuten doorkoken en laat daarna afkoelen en harden in de koeling. Draai de gel helemaal glad in de blender en doe over in een spuitzak.</p>
<p><b><u>Kerriecrème</u></b>                      2 el kerriepoeder                      4 dl zonnebloemolie                      25 g water                      20 g sushiazijn                      40 g eiwit                      1 klein mespunt xantana</p>	<p>Verwarm een eetlepel olie in een pan. Voeg kerriepoeder toe en laat even myoteren. Voeg de rest van de olie toe en haal van het vuur. Laat de olie 30 minuten trekken en zeef het door een fijne zeef. Doe water, sushiazijn en eiwit in de blender en draai glad. Voeg xantana toe (pas op, niet teveel xantana gebruiken) en vervolgens langzaam de olie. Draai tot een mooi dikke crème ontstaat. Doe over in een spuitzak.</p>

<p>Vervolg receptuur</p> <p><b><u>Komkommer zoetzuur</u></b>  1 komkommer  4 el sushiazijn  2 el suiker</p>	<p>Roer azijn en suiker tot de suiker opgelost is. Snij de komkommer in dunne vormpjes (rondjes/reepjes). Marineer de komkommer tot gebruik.</p>
<p><b><u>Afwerking en uitserveren:</u></b>  Zorrie cress</p> <p><i>Bordjes op keukentemperatuur</i></p>	<p>Halveer de makreel filets. Druk de makreel rilette in kleine ringen. Leg een filet en een rondje rilette op het bord. Schik de komkommer rondom. Verdeel met marshmallows, tuilles, dopjes soja gel en kerriecrème op de borden. Versier met zorri cress blaadjes.</p>

## Rode kool gazpacho

Voorgerecht voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN	BEREIDING
<b><u>Mosterdijs</u></b> 2,4 dl volle melk 100 gram bruine basterd suiker 6 dl slagroom 25 gram melkpoeder 100 gram grove mosterd	Zet een pan met de melk, suiker, slagroom en melkpoeder op matig vuur en klopt het geheel tot het melkpoeder volledig is opgelost. Haal de pan van het vuur en schenk het mengsel in een kom. Laat afkoelen. Voeg de mosterd toe en klopt het geheel goed. Draai er ijs van in de ijsmachine.
<b><u>Gazpacho</u></b> 2,5 kg rode kool 3 sneetjes witbrood 60 gram rode wijnazijn 8 gram zout	Snij de kolen in kwarten en verwijder de kernen. Maak sap van de kolen met de sapcentrifuge. Houd 1 dl sap achter voor de eindbewerking. Doe rode kool sap, witbrood, azijn en zout in een bekken en pureer het met de staafmixer (pas op spatten!). Zeef de soep en zet in de koeling tot gebruik.
<b><u>Rode wijn mayonaise</u></b> 2 eierdooiers 15 gram dijon-mosterd 180 gram zonnebloemolie 15 gram witte wijnazijn 30 gram rode wijn	Maak een mayonaise door de dooiers met de mosterd en azijnen te kloppen. Voeg langzaam de olie toe tot een dikke mayonaise ontstaat.
<b><u>Komkommer</u></b> 1 komkommer	Schil de komkommer. Verwijder de zaadlijsten en snij in een kleine brunoise.
<b><u>Afwerking en uitserveren:</u></b>	Breng de gazpacho op smaak met achtergehouden rode kool sap en ruim mayonaise. Verdeel komkommer blokjes midden in een diep bord. Leg hier een quenelle mosterdijs op en schenk de gazpacho er voorzichtig omheen met behulp van de dispenser.

## Krab ravioli

Tussengerecht voor 16 personen

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN	BEREIDING
<b>Pasta</b> 400 gr bloem 4 eieren 1 tl zout 2 el olijfolie	Maak een pastadeeg in de Magimix van alle ingrediënten. Laat het deeg 30 minuten rusten.
<b>Ravioli vulling</b> 200g zalmfilet 1 eiwit 200ml room 1 kg krabbenpoten 1 tl dille 2cm gember	Zet de krab op met ruim water. Kook gaar in ongeveer 5 minuten. Haal de krabbenpoten uit het kookvocht en laat ze afkoelen. Bewaar het kookvocht voor de sabayon. Haal het krabvlees uit de poten. Maal de zalm met het eiwit fijn in de Magimix (niet te lang anders gaat het schiften). Voeg vervolgens de room toe. Doe deze mousse in een schaal en voeg de krab en fijn gesneden dille en gember toe. Breng op smaak met peper en zout en bewaar in een spuitzak.
<b>Ravioli</b> 2 eieren	Draai met de pastamachine ravioli vellen van het deeg (stand 7). Klop de eieren los. Strooi een beetje bloem over het ravioli rekje, leg er een strook pasta op. Duw nu kuiltjes in het deeg en vul dit met de ravioli vulling. Bestrijk nu de stroken deeg die zo meteen de randen van de ravioli vormen in met een beetje eigeel. Leg nu een tweede strook pastadeeg op het rekje zo dat er geen ravioli vulling zichtbaar is. Rol met de deegroller de randen van de ravioli op elkaar zodat het metaal de randjes dicht drukt.
<b>Mosselen</b> 1 kg mosselen 1 sjalotje 2 tenen knoflook 3 takjes tijm 150 ml witte wijn 300 g room 200 g kruimige aardappel (afsnijdsels van de pommes pont neuf - lamsschenkel)	Was de mosselen. Gooi open of kapotte exemplaren weg. Snipper sjalot en de knoflook en fruit deze in een ruime kookpan met een beetje olie aan. Voeg de mosselen en tijm toe en blus af met witte wijn. Breng mosselen aan de kook, gaar ze tot alle mosselen geopend zijn. Giet af en bewaar het kookvocht. Laat de mosselen afkoelen en haal vervolgens het mosselvlees uit de schelpen en zet deze apart. Breng het kookvocht samen met de room aan de kook. Laat een kwartiertje inkoken. Snijd de aardappels in blokjes van 1cm x 1cm en kook gaar in gezouten water.

<p>Vervolg receptuur</p> <p><b>Spinazie sabayon</b>  100 g spinazie  Half bosje platte peterselie  200 g eidooier  100 ml witte wijn</p>	<p>Kook het krabkookvocht in tot 200 ml. Blancheer de spinazie met de peterselie 1 minuut in kokend water. Dompel in koud water. Pureer met een klein beetje van het krabvocht tot een gladde puree. Klop de eidooiers au bain-marie dik en schuimig. Voeg al kloppend de wijn en 100 ml van het krabvocht en de spinaziepuree toe tot het een luchtige sabayon is. Breng op smaak.</p>
<p><b>Afwerking en uitserveren:</b>  300 g spinazie  bieslook</p>	<p>Was de spinazie goed en laat vervolgens uitlekken. Verwarm een koekenpan met wat olie en sauteer de spinazie. Verwarm de mossel saus samen met de aardappelblokjes en het mosselvlees.  Snij de bieslook fijn.  Warm de spinazie  Kook de raviolie gaar in ongeveer 4 minuten.</p> <p>Maak de borden als volgt op:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- In het midden een beetje van de spinazie</li> <li>- Eromheen 2-3 ravioli's</li> <li>- Daaromheen de mosselsaus</li> <li>- Afmaken met de sabayon</li> <li>- Garneren met de bieslook</li> </ul>

## Lamsschenkel met Pommes Pont Neuf

Hoofdgerecht voor 16 personen

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN	BEREIDING
<p><b>Lamsschenkels</b>                      4 kg lamsschenkel                      1,5 dl aceto balsamico azijn                      20 g honing                      1,5 l lamsjus (fond)                      9 sjalotten                      6 takjes tijm                      4 teentjes knoflook                      2 takjes rozemarijn                      2 blaadjes verse laurier.</p>	<p>Pel en halveer de sjalotten. Ris de rozemarijn van de takjes en hak het fijn. Ris de tijm van de steeltjes en hak de blaadjes fijn. Hak de knoflook fijn.                      Verwarm de oven voor op 120°C. Bestrooi de lamsschenkels met peper en zout en bak de schenkels rondom bruin in de olijfolie. Als het vlees bruin genoeg is, voeg dan de honing toe. Wentel de lamsschenkels hierin rondom. Blus alles af met de aceto balsamico azijn en laat het even inkoken. Zorg dat de lamsschenkels goed bedekt zijn met het honing-aceto mengsel.                      Haal de schenkels uit de pan en doe ze in een passende braadslede. Voeg de lamsjus toe aan het overgebleven vocht dat nog in de pan zit. Voeg tevens de gehalveerde sjalotten, gehakte rozemarijn en tijm, knoflook en de blaadjes laurier toe. Schenk dit allemaal over de lamsschenkels in de braadslede en laat het geheel garen in de oven op 120 graden voor 2,5 uur. Zeef daarna de lamsjus en kook het in tot sausdikte.                      Haal het vlees van de botten en hou het warm in de bordenwarmer.</p>
<p><b>Pommes Pont Neuf 1</b>                      16 grote bintjes</p>	<p>Snij uit elk bintje 4 staafjes van 1.5x1.5x8 cm. Kook ze in zout water beetgaar. Laat afkoelen. De afsnijdsels worden gebruikt voor de krab.</p>
<p><b>Aubergine crème</b>                      1 aubergine                      Olijfolie                      citroensap</p>	<p>Verpak de aubergine in twee lagen aluminiumfolie. Gaar in ongeveer 45 minuten in de oven op 180C. Haal het vrucht-vlees uit de aubergine. Weeg dit vruchtvlees en voeg de helft van dit gewicht aan olijfolie toe. Maak met een staaf-mixer hier een mooie crème van, net zoals je mayonaise maakt. Breng op smaak met peper, zout en citroensap. Eventueel een klein beetje binden met xantana.</p>
<p><b>Courgette spaghetti</b>                      1 sjalotje                      2 tenen knoflook                      1 groene courgette                      1 gele courgette                      Spiraal snijder</p>	<p>Snij de courgettes in de lengte door midden. Verwijder de zaadlijsten. Snij ze op de mandoline vervolgens in de lengte in dunne sliertjes. Snij de sjalot en knoflook ragfijn. Zet de sjalot en knoflook aan in olijfolie. Voeg de courgette toe en bak op hoog vuur zo'n 2-3 minuten. Breng op smaak.</p>



<p>Vervolg receptuur</p> <p><b>Gevulde tomaat</b>  16 tasty tom tomaten  2 grote ui, fijngesneden  4 tenen knoflook, fijngehakt  100 g zwarte olijven  2 eetlepels olijfolie  100 gram panko broodkruim  (Japans paneermeel)  ½ bosje oregano  1 bosje platte peterselie  ½ bosje munt  4 el kappertjes</p>	<p>Verhit de oven tot 160 graden. Snijd aan de bovenkant van elke tomaat 1 cm dik kapje af en gooi ze weg. Schep met een theelepel de kern en pitten uit de tomaten zodat er een leeg bakje overblijft. Bestrooi de binnenkant van de tomaten met zout en zet ze omgekeerd om keukenpapier om een deel van het vocht eruit te krijgen. Snij de ui, knoflook en olijven fijn en bak in wat olie op laag vuur tot de ui gaar is. Neem de pan van het vuur en roer het broodkruim, de fijn gehakte kruiden, kappertjes en een snuf peper door het uienmengsel. Proef en doe er naar smaak nog wat zout bij. Dep de binnenkant van de tomaten met keukenpapier droog en vul ze met de kruidenvulling, druk hem rustig iets aan. Er moet een lichte bolling ontstaan. Zet de tomaten in een ingevette ovenschaal en sprenkel de overgebleven olie erover. Bak ze 35-40 minuten in de oven tot de tomaten net gaar zijn. Dien ze heet of warm op.</p>
<p><b>Pommes Pont Neuf – 2</b></p>	<p>Frituur de aardappel 6 minuten op 180C.</p>
<p><b>Afwerking en uitserveren:</b></p>	<p>Verdeel het vlees over de borden en giet wat saus over het vlees. Stapel de pommes pont neuf op. Maak het bord verder op met de andere ingrediënten.</p>

## Ananas - spekkoek - djeroek poeroet

Dessert voor 16 personen

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Oven: 170°C, 220°C

Uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN	BEREIDING
<p><b>Spekkoek</b>            400 g boter            250 g witte basterdsuiker            2 zakjes vanillesuiker            10 eieren            100 g bloem            6 tl kaneel            3 tl anijspoeder            3 tl kruidnagelpoeder            2 tl nootmuskaat            2 tl kardamonpoeder            100 g gesmolten boter</p>	<p>Roer de boter luchtig met de suiker en vanillesuiker. Splits de eieren. Voeg al kloppend de eidooiers beetje voor beetje aan het botermengsel toe. Sla de eiwitten stijf en spatel het schuim door de botermassa. Zeef de bloem en meng deze met een klein beetje zout door het beslag. Verdeel het beslag in twee gelijke porties. Meng de specerijen en schep ze door een van de porties. Beboter een springvorm van 24 cm en schep er een dun laagje licht beslag in. Gaar licht onder de salamander. Bestrijk de bodem met een beetje gesmolten boter en verdeel er een dun laagje donker beslag op. Gaar weer licht onder de salamander. Ga zo door tot al het beslag gebruikt is. Gaar de spekkoek dan nog 10 minuten in de oven bij 170°C.</p>
<p><b>Ananas</b>            1 grote ananas            120 gr suiker            30 gr banaan (gepureerd)            2 tl five spices            2 vanille stokjes            20 ml rum            1 cm verse gember</p>	<p>Snij de vanille stokjes overlans in tweeën. Schraap de vanille uit de stokjes. Snij de gember ragfijn. Laat de suiker karamelliseren. Voeg dan de vanille (inclusief de stokjes), gember en five spices toe. Voeg dan 30 ml water toe om het karamelliseren te stoppen. Voeg van het gas de banaan en rum toe.            Verwijder de schil van de ananas. Leg de ananas in een schaal waar hij net in past. Giet de karamel over de ananas en bak hem in de oven op 220°C. Draai de ananas elke 10 minuten en bestrijk de bovenkant dan met de karamel. Voeg steeds wat water toe als er teveel verdampt is. Na ongeveer 80-90 minuten is de ananas mooi gaar.</p>
<p><b>Djeroek poeroet</b>            500 ml melk            100 g djeroek poeroet blaadjes            120 g eidooier            125 g suiker            40 g bloem</p>	<p>Breng de melk met de djeroek poeroet langzaam aan de kook. Haal van het vuur zodra de melk begint te koken en laat nog 1 uur trekken. Klop de eidooiers met de suiker. Voeg de bloem toe en blijf kloppen. Zeef de djeroek poeroet uit de melk en breng de melk weer aan de kook. Giet de helft van de melk bij het eidooiermengsel en giet dit weer bij de rest van de melk. Breng au bain-marie voorzichtig weer aan de kook en laat vervolgens afkoelen. Vet 16 kleine soufflé bakjes in en bestrooi ze met suiker.</p>
<p><b>Afwerking en uitserveren:</b>            6 eiwitten</p>	<p>Klop het eiwit stijf. Roer 1/3 van het eiwit door het soufflé beslag. Spatel vervolgens de rest van het eiwit hierdoor. Vul de soufflé bakjes (7 cm) en strijk ze af met een paletmes. Bak de soufflés in 6-10 minuten gaar in de oven op 200C.            Snij de ananas in 16 gelijke stukken. Snij de spekkoek in 16 puntjes. Maak het bord op met alle componenten.</p>

## Wijnen maart 2018

<b>Witte wijn</b>	
Land van herkomst:	Italie
Regio:	Piemonte Roero
Domein / Château:	Marco Porello
Jaar van productie:	2015
Druivensoort(en):	Arneis
Serveertemperatuur:	10-11°C
Commentaar wijncie.:	Deze op stalen vaten opgevoede wijn is stro-geel van kleur en is aangenaam fris. In de neus heeft de wijn lichte wit-fruitaroma's en fijne mineralen. Het mondgevoel is enigzins bloemig, fruitig met een redelijk lange afdrank. De wijn heeft een goede structuur, mede daardoor verwacht de wijncommissie dat deze wijn, naast aperitief, een prima begeleider is van de makreel zonder de geitenkaasnoga te overvleugelen.
LAdC-ledenprijs *:	€ 11,85 per fles incl btw (winkelprijs € 12,45 incl btw)

<b>Rode wijn</b>	
Land van herkomst:	Italië
Regio:	Chianti Rufina
Domein / Château:	Renzo Masi
Jaar van productie:	2014
Druivensoort(en):	Sangiovese (95%) en colorino (5%)
Serveertemperatuur:	16-18 °C
Commentaar wijncie.:	Deze chianti riserva rijpt 18 maanden op eikenhouten vaten voordat de wijn gebotteld wordt. Na nogmaals 12 maanden rijpen op fles wordt de wijn op de markt gebracht. Zowel in de neus als in de mond zijn de tonen van zwart fruit aanwezig. Deze medium bodied wijn heeft nog wat tanines. Decanteren kan de tanines verzachten en wordt dan ook geadviseerd. De wijncommissie verwacht dat deze wijn een prima begeleider zal zijn van de lamsschenkel.
LAdC-ledenprijs *:	€ 9,43 per fles incl btw (winkelprijs € 9,95 incl btw)

\*Ga naar [www.lesamisdecuisine.nl/aanbod/ledenvoordelen](http://www.lesamisdecuisine.nl/aanbod/ledenvoordelen) voor het bestellen van deze maandwijn en het ledenaanbod bij onze wijnleverancier Wijnkoperij Van Dop (Voorburg).