

WOORD



MENU OKTOBER 2018

6-gangenmenu

**Mosselen**

**Bloemkool - Amandel**

**Octopus**

**Varkens wang - garnalen**

**Duif - biet**


**Gesuikerde groenten – munt ijs - Kadaifi**

Menusamenstelling: Michiel Meeuse

Eet smakelijk!

## Amuse: Mosselen


### Amuse voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen  
Moeilijkheidsgraad:   
Oven 150°C  
Uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<b>Mosselen</b> 3 kg grote mosselen (Jumbo) 100 ml witte wijn 1 sjalotje 1 teen knoflook 1 tl mosselkruiden 50 g wortel	Maak de mosselen schoon. Snij de groente ragfijn. Verhit wat olie in de pan en zet de groente aan. Doe de mosselen en wijn erbij. Kook de mosselen tot ze open staan. Gooi gesloten mosselen weg. Haal de mosselen uit de schelp, dep ze droog en laat ze afkoelen. Bewaar de schelpenparen.
<b>Mosselschelpen</b> 80 g bloem 40 g water 8 g inktvisinkt zout	Kneed een deegje van alle ingrediënten behalve de inkt. Haal het door de pastamachine op stand 6. Voordat je de deeg voor de laatste keer door de machine haalt strijk met een borstel de inkt op de deeg zodat je uiteindelijk een zwart/wit gekleurde deeg krijgt. Zoek 20 paren mosselschelpen die goed op en in elkaar passen. Maak deze paren daarna pas los van elkaar. Maak ze goed schoon. Vet de binnenkanten van de bovenste schelpen en de buitenkanten van de onderste schelpen goed in met wat olie. Snij stukken van het deeg en pers ze tussen twee mosselschelpen. Snijd overtollig deeg weg. Bak in 5-10 minuten in de oven. Je moet uiteindelijk 17 schelpen maken. Gebruik de andere drie om de gaarheid te proeven.
<b>Mosselemulsie</b> 200 g gekookte mosselen 250 g zonnebloemolie 50 g eidooier ½ bosje platte peterselie Witte wijn azijn	Bak de mosselen bruin in wat olie. Laat ze uitlekken en afkoelen. Pureer 150 g van de gebakken mosselen met de eidooiers. Klop er met de olie een emulsie van. Snij de andere gebakken mosselen in hele kleine stukjes en roer ze samen met de ragfijn gesneden peterselie door de emulsie. Breng op smaak met zout en azijn.
<b>Afwerking en uitserveren:</b> restant mosselen peterselie 	Bak de mosselen in wat olie. Leg op elk bord een schelp. Leg een mossel in de schelp en twee eromheen. Garneer met de mosselemulsie en bladeren van peterselie (eventueel gefrituurd).

## Bloemkool - Amandel

### Amuse voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen  
Moeilijkheidsgraad:   
Stoomoven: 100°C  
Uitserveren: 20.30 uur

#### BENODIGDHEDEN:

#### BEREIDING:

##### Bloemkoolhart

5 kleine primeurbloemkolen



Maak de bloemkolen schoon. Snij de onderkant eraf. Snij vervolgens de buitenste roosjes eraf en snij met een klein mesje alle resterende restjes van de roosjes eruit. Je houdt dan het bloemkoolhart over. Snij het hart kruisgewijs langs in vier delen. Stoom het in ongeveer 8 minuten (100°C/100% stoom) beetgaar.

##### Beurre noisette

150 g boter

Smelt de boter in blokjes in een steelpan. Laat de boter op middelhoog vuur borrelen, terwijl je af en toe roert, tot je bruine spikkeltjes ziet, de boter goudbruin is en hij een zoetige geur van geroosterde nootjes afgeeft. Pas op dat de boter niet verbrandt. Haal van het vuur, schuim af, en giet voorzichtig af. Zet het vet apart.

##### Bloemkool crème

bloemkoolroosjes  
200 dl room  
kurkuma  
nootmuskaat  
peper  
zout

Kook de room in tot een derde. Stoom de bloemkoolroosjes gaar (ca 10 min, 100°C/100% stoom). Bewaar twee tot drie roosjes per persoon. Draai de resterende roosjes in de blender fijn. Voeg de kruiden toe zodat je een gele puree krijgt. Roer ingekookte room eronder. Bak het geheel in een braadpan om vocht te verwijderen en je een dikke puree overhoudt die je goed kunt spuiten. Vul in een spuitzak en bewaar in de warmhoudkast.

##### Olijfkruimel

3 lente uitjes  
17 zwarte Kalamata olijven  
3 el kappertjes in vocht  
75 g paneermeel  
boter





Snij de lente-uitjes langs kruisgewijs in en vervolgens in piepkleine blokjes. Hak olijven en kappertjes met een mes in piepkleine blokjes. Smelt de boter en bak uitjes, olijven en kappertjes aan, Voeg paneermeel toe en bak roerend gaar. Laat het geheel niet aanbranden!

<p><b>Amandel crème</b>  75 amandelolie  45 g eiwit  15 g sushi azijn  150 g zonnebloemolie  40 g yoghurt</p>	<p>Meng alle ingrediënten behalve de oliën in een maatbeker. Voeg vervolgens met een staafmixer de olie toe tot er een dikke crème ontstaat. Doe de crème in een spuitzak en bewaar in de koelkast tot gebruik.</p>
<p><b>Forel</b>  4 gerookte zalm forelfilet</p>	<p>Verwijder (indien aanwezig) het vel van de forel en ontdoe de filets nauwkeurig van graatjes. Snijd de filets in 17 stukjes.</p>
<p><b>Vinaigrette</b>  50 g rozijnen  50 g olijfolie  1 tl curry kruiden  10 g witte wijn azijn  2 takjes platte peterselie</p>	<p>Hak de peterselie heel fijn. Meng met de andere ingrediënten. Breng op smaak met wat zout.</p>
<p><b>Afwerking en uitserveren:</b>  100 g gerookte amandelen  1 bakje Shiso purple cress</p>	<p>Bestrijk de bloemkoolharten met de beurre noisette en grill ze zo'n 10 minuten in de oven.  Leg een stuk forelfilet op het bord.  Dresseer de roosjes en het bloemkool hart in een boog aan de bovenkant van het filet. Strooi de olijfkruimel over de roosjes.  Spuit de bloemkool crème en amandel crème er in toefjes tussen. Decoreer de toefjes met gerookte amandelen en purple cress.  Lepel de dressing over de borden.</p>

## Octopus

### Tussengerecht voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen  
 Moeilijkheidsgraad:   
 Uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><b>Octopus</b>                      2 octopussen @ 1kg                      100 g ui                      2 tenen knoflook                      100 g groene olijven zonder pit                      1 stengel bleekselderij</p>	<p><i>De octopus wordt malser als ze voor het koken bevroren wordt.</i>                      Snij de groente en olijven fijn en zet aan in wat olie in een grote braadpan. Voeg het bouquet garni, peper en zout toe. (Bouquet garni: 2 laurierblaadjes, 3 kruidnagels, 4 takjes platte peterselie)                      Voeg de octopussen toe en zet ze net onder water. Stoof de octopussen vervolgens op een laag vuur in minstens 90 minuten gaar.                      Haal de octopussen (om 20.30 uur) uit de pan en zeef het stoofvocht. Meet 300 ml stoofvocht af en breng op smaak met zout en peper.</p>
<p><b>Romesco</b>                      90 g gepelde amandelen                      3 teentjes knoflook                      2 takjes platte peterselie                      300 g rijpe tomaten                      2 puntpaprika's                      1 takje munt                      1 el olijfolie                      witte wijn azijn</p> 	<p>Blancheer drie ontvelde teentjes knoflook.                      De schoongemaakte paprika's 5-10 minuten op vol vermogen in magnetron. Vervolgens in een plastic zak laten afkoelen en daarna het vel verwijderen.                      Pureer de amandelen, de paprika's, de geroosterde knoflook tot een homogeen geheel.                      Dompel de tomaten even in heet water en pel ze. Pureer ze mee, evenals de fijngeknipte peterselie en muntblaadjes.                      Voeg al roerend beetje bij beetje de olijfolie en azijn toe.                      Maak af met zout en zwarte peper.</p>
<p><b>Groenten</b>                      1 courgette                      1 aubergine                      3 bosuitjes</p>	<p>Snij de groenten en het witte van de bosuien in een ragfijne brunoise. Stoof gaar in wat olie. Breng op smaak met zout en peper.                      Snij van het lichte onderste groen van de bosui stukjes van 5 cm. Snij deze stukjes in de lengte in reepjes. Doe de reepjes bosuibladd in ijswater. Ze krullen dan op.</p>
<p><b>Couscous</b>                      200 g couscous                      300 ml stoofvocht van de octopus                      1 bos peterselie</p>	<p>Breng het op smaak gebrachte stoofvocht aan de kook. Voeg als je wat te kort komt wat water toe. Breng aan de kook en voeg couscous toe. Laat de couscous in dit vocht wellen. Hak de blaadjes van 1/3 bos peterselie klein. Als de couscous gaar is met de groenten en de peterselie mengen.</p>

**Afwerking en uitserveren:**


Peterselie  
Citroenschijf

Snij de tentakels van de octopus los en grill ze kort in de grillpan. Hak de malse afsnijdsels van de octopus fijn en meng onder de couscous.

Zet een theelepel met saus op het bord en trek met de bolling van de lepel een uitlopend streepjes saus. Zet een 6cm ring ernaast en vul half met de couscous. Zet de tentakels van octopus er tegen aan de decoreer met peterselie, krul van bosuigroen en een stuk citroen.

## Varkenswang - Garnalen


### Hoofdgerecht voor 16 personen

Uitvoering: 3 personen  
 Moeilijkheidsgraad:   
 Oven: stoomoven  
 Uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><b>Varkenswang</b>                      16 varkenswangen (of 1 pak)                      50 g ui                      2 el dijon mosterd                      1 takje tijm                      1 flesje trapist                      1 laurierblaadje                      4 dl jus de veau                      1 tl sherry azijn                      room</p>	<p>Bak de varkenswangen in wat olie en boter aan. Voeg de ui toe en laat even door bakken. Voeg het bier, mosterd, kruiden en kalfsfond toe en roer goed door. Gaar het vlees gedurende 1½-2 uur. Haal de varkenswangen eruit en zeef de jus. Laat deze inkoken tot sausdikte. Voeg een scheutje room toe.</p>
<p><b>Peentjes</b>                      250 g bospeen                      4 perssinaasappelen</p>	<p>Pers de sinaasappelen uit. Maak de wortel schoon. Kook de worteltjes beetgaar in het sinaasappelsap</p>
<p><b>Raapjes</b>                      500 g kleine raapjes</p>	<p>Schil de raapjes en snij met behulp van een parisienne boor er kogels uit. Stoom de raapjes in ca 15 min gaar in de stoomoven.</p>
<p><b>Doperwten</b>                      500 g diepvries doperwten                      1 kleine ui                      1 teentje knoflook</p>	<p>Snipper de ui heel fijn en plet de knoflook. Bak ze kort aan in olie. Blancheer de erwten en koel meteen terug in ijswater. Zo blijven de erwten mooi groen.</p>
<p><b>Romanesco</b>                      1 romanesco                      250 g kippenbouillon</p>	<p>Maak de romanesco schoon en snij in roosjes. Stoom in ca. 10 min gaar in de stoomoven samen met de raapjes.</p>
<p><b>Garnalen</b>                      16 grote garnalen (1 zak 16/20)</p>	<p>Maak de garnalen schoon indien nodig. Snij aan de onderkant overlans tot de helft in. Zo vouwen ze tijdens het bakken mooi open. Bewaar op een droog stuk keukenpapier in de koeling.</p>
<p><b>Afwerking en uitserveren:</b>                      1 pot piccalilly</p>	<p>Verwarm romanesco, raapjes en erwten apart in wat boter. Meng erwten en de gebakken ui/knoflook. Blender de piccalilly glad.                      Bak de garnalen verdeeld over twee pannen in olijfolie ca. 2 min aan elke kant. Zet op een bakplaat met keukenpapier om te laten uitlekken.                      Plaats een stuk wang en een eetlepel saus iets uit het midden op het bord. Dresseer de groenten aan de bovenkant van het vlees. Plaats een garnaal en een een lepeltje piccalilly ernaast.</p>

## Duif - Biet

### Hoofdgerecht voor 16 personen

Uitvoering: 3 personen  
Moeilijkheidsgraad:   
Oven: 250 °C en later 48 °C, rookoven  
Uitserveren: 22.00 uur


BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<b>Duif</b> 8 Anjou duiven	Snij de nek en kop van het karkas. Snijd de boutjes van de karkassen. Snij met een scherp klein mes de borstfilets van het karkas. Verwijder alle organen en spoel het karkas schoon.
<b>Voor de gekonfijte poten</b> 16 duiven pootjes 200 ml ganzenvet	Doe het ganzenvet samen met de pootjes in een vacuümzak. Breng een pan met water tegen de kook aan en leg de zak met de pootjes hierin. Konfijt de pootjes zo lang mogelijk.
<b>Saus</b> 100 g ui 2 tenen knoflook 3 takjes rozemarijn 2 takjes tijm 4 laurierblaadjes 200 g rode wijn 200 g jus de veau	Hak de botten. Zet karkas, vleugels en het snijafval aan met een flinke hoeveelheid Hojiblanca olijfolie. Voeg gesneden ui, knoflook, rozemarijn, tijm en laurierblad toe. Aflussen met rode wijn, jus de veau toevoegen, gedurende 90 minuten zachtjes laten trekken.
<b>Pommes Paulo</b> 8 grote kruimige aardappelen	Schil de aardappel en snijd op de snijmachine in superdunne plakjes (stand 4). Bestrooi ze licht met zout en stapel ze strak op elkaar. Steek ze met een uitsteker in gelijke maat (niet wassen !). Fixeer de stapeltjes met een tandenstoker. Doe ze over in passende pan en vul deze op met ganzenvet. Konfijt de aardappels tot ze goudgeel zijn (ca. 20min). Bak voor het serveren even opwarmen in de oven (afhankelijk van de grootte en de hoeveelheid).
<b>Uien crème</b> 250 g uien 15 g boter vadouvan olijfolie	Snij de uien in ringen en bak deze zachtjes gaar in de boter. Voeg de vadouvan en olie toe en pureer. Vorm er met behulp van een theelepel quenelles van.




<p><b>Rode bieten blokjes + puree</b>  2 kg rode bieten  Rookmot  Sherry azijn  Sushi azijn  Sojasaus</p>	<p>Verpak de bieten in aluminiumfolie. Pof gaar in de oven op 250°C. Verwijder het vel van de bietjes en rook de bietjes vervolgens nog zo'n 10 minuten.</p> <p>Snij de helft in blokjes van 1cm x 1 cm. Marineer blokjes in sushi azijn met een beetje sojasaus. Zet 15 minuten voor het uitserveren in de warmhoudkast.</p> <p>Draai de resterende bietjes glad en breng op smaak met peper, zout en azijn. <i>Bewaar 200 g voor de sponscake.</i> Vul de rest in een spuitzak en houd warm.</p>
<p><b>Sponscake rode biet</b>  200 g rode bieten puree  50 g amandelpoeder  250 g eiwit  150 g eidooier  120 g bloem</p> <p><i>papieren bekertjes</i></p>	<p>Zeef de bloem en vermeng met de overige ingrediënten. Doe het beslag in een kladde met 2 patronen. Prik gaatjes in de bodem van papieren bekertjes, spuit het beslag in iedere beker.</p> <p>Laat garen in de magnetron gedurende precies 80 seconden.</p>
<p><b>Afwerking en uitserveren:</b>  peterselie</p> 	<p>Bak de pootjes en het filet kort aan. Doe filets op een bakplaat en gaar in de oven tot een kerntemperatuur van 48 °C.</p> <p>Dresseer de bieten variaties en de aardappel rond de bovenkant van het filet. Maak af met jus en een takje peterselie.</p>

## Gesuikerde groenten – munt ijs - Kadaifi

### Dessert voor 16 personen

Uitvoering: 3 personen  
 Moeilijkheidsgraad:   
 Oven: 180°C  
 Uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><b>Muntijs</b>                      25 g munt blaadjes                      625 g boeren yoghurt                      190 g poedersuiker</p>	<p>Maal de munt met wat yoghurt fijn. Voeg de rest van de yoghurt en suiker toe. Bewaar in de koeling. Draai het ijs pas 20 min voor het uitserveren om kristallisatie tijdens het bewaren in de freezer te voorkomen. Bewaar wwatmuntblad voor de garnering.</p>
<p><b>Gesuikerde groenten</b>                      1 kilo suiker                      200 g rode biet                      2 laurierbladeren                      200 g winterpeen                      2 kaneelstokjes                      200 g truffelaardappels                      5 kruidnagels                      100 gr pompoen                      4 cm verse gember                      5 stengels bleekselderij                      1,5 citroen in plakjes                      scheutje vanille essence                      250 gr zwarte olijven zonder pit                      1 grote sinaasappel</p>	<p>Breng 1 ltr water met 1 kg suiker aan de kook en roer tot alle suiker is opgelost. Was en schil indien nodig de groenten, snij deze in mooie even kleine brunoise (8mmx8mm), de olijven in vieren, de citroen in plakken.</p> <p>Zet 6 kleine pannetjes klaar:                      Pan 1: rode biet met laurierbladeren.                      Pan 2: winterpeen met kaneelstokjes.                      Pan 3: truffelaardappelen met kruidnagels.                      Pan 4: pompoen met plakken verse gember.                      Pan 5: bleekselderij met citroen en vanille essence.                      Pan 6: zwarte olijven met sinaasappelschil, geraspt of zestes.</p> <p>Schenk in alle pannen suikerstroop zodat de groenten net onder staat. Kook de groenten net gaar! let op! Suikerstroop is veel hogere temperatuur dus het gaat sneller. Zodra de groenten gaar zijn de suikerstroop af gieten en de groeten laten afkoelen. Laat de olijven langzaam trekken.</p>
<p><b>Kadaifi</b>                      1 pak kadifi                      scheutje vanille essence                      50 g olijfolie</p>	<p>Verwarm de olie met een beetje essence op laag vuur tot ongeveer 60 graden en laat vervolgens afkoelen. Trek van de kadaifi plukjes af en vorm hiervan dunne nestjes, plaats dit op een bakplaat en besprenkel met vanilleolijfolie bak in 6 min af op 180°C.</p>
<p><b>Afwerking en uitserveren:</b></p> 	<p>Verdeel de groente over diepe borden en meng hun voorzichtig. Plaats boven op de groenten het nestje kadaifi en daar bovenop een mooie quenelle van de yoghurt-muntijs, garneer met een topje munt.</p>