



MENU JANUARI 2019

4-gangenmenu

Makreelsalade met venkel, appel, bieslook en yoghurt

Krokante eendenlever met mango en honingsaus en een appeltaartje

Geglaceerd speenvarken met wijnzuurkool en gebakken ananas


Peperkoekparfait met gekruide sinaasappel en champagne sabayon

Menusamenstelling: Henri van Dun

Smakelijk eten namens de menucommissie

Makreelsalade met venkel, appel, bieslook en yoghurt

Amuse voor 11 personen

Uitvoering: 2 personen
 Moeilijkheidsgraad: 
 Uitserveren: 14.00 uur / 20.00 uur
 Apparatuur: Snijmachine of mandoline

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p>Venkel crème</p> <p> 1 venkelknol 1 el crème fraîche 6 ml pastis (ricard) zeezout en zwarte peper paar druppels citroensap klontje boter 5 takjes bieslook </p>	<p>Hak 5 takjes bieslook zeer fijn.</p> <p>Maak de venkel schoon en verwijder de harde kern. Snijd de venkel in blokjes. Kook de venkel in ruim kokend, gezouten, water. Giet de venkel af als deze gaar is en laat goed uitdampen. Doe de venkel in een blender voeg de pastis, de gehakte bieslook en wat druppels citroen toe. Voeg dan de crème fraîche toe maar let op dat deze niet te nat wordt. Voeg wat boter toe zodat de crème smeugig blijft. Laat afkoelen en doe het mengsel in een spuitzak.</p>
<p>Makreelsalade</p> <p> 4 stengels bleekselderij 2 grote gestoomde makrelen 4 Elstar appels 2 venkelknollen 150 g griekse yoghurt 1/4 bosje bieslook 5 el olijfolie 2 tl paprikapoeder 1/2 tl cayennepeper 1 citroen zeezout peper </p> <p>50 g walnoten</p>	<p> Snijd de onderkant van de bleekselderij af, was de stengels, verwijder de draden. Snijd de bleekselderij in plakjes (van max. 4 millimeter). Schil twee appels, verwijder de klokhuizen en snijd de appel brunoise. Snijd een kwart bosje bieslook fijn en meng deze, samen met de paprikapoeder en de cayennepeper, door de Griekse yoghurt. Meng de bleekselderij, de appel, 3 eetlepels olijfolie, het yoghurtmengsel en het sap van een halve citroen door elkaar. Breng op smaak met peper en zout. </p> <p> Maak de makreel schoon, verdeel de makreelfilet in kleine stukjes, houd nog wat stukjes achter ter garnering en schep de makreel door de salade. Was de twee overgebleven appels en snijd er met de mandoline of de snijmachine dunne (2 mm) plakjes van. De schijfjes moeten doorzichtig zijn. Besprenkel de schijfjes met wat druppels citroensap. Gebruik de grootste plakjes als basis voor de salade. Maak de venkel schoon en bewaar het venkelgroen voor garnering. Snijd de venkel over de zijkant heel fijn met de mandoline of de snijmachine (2 mm schijven). De schijfjes moeten doorzichtig zijn. Meng 2 eetlepels olie met het sap van de overgebleven halve citroen. Besprenkel de venkel met dit mengsel. Hak de walnoten fijn. </p>

Presentatie

sprietjes bieslook

Leg enkele schijfjes appel en venkel afwisselend naast elkaar in de vorm van een bloem. Leg voorts in het midden van de bloem een plakje appel op het bord. Zet een kleine serveerring op de appelschijf en schep hier het mengsel in, druk het aan met een cocktail-stamper en verwijder de ring. Op deze wijze ontstaat een mooi klein torentje van de makreelsalade. Spuit aan de onderzijde van de bloem een streep venkelcrème. Verdeel wat stukjes walnoot en het groen van de venkel over de compositie. Garneer met een lepeltje Griekse yoghurt, wat stukjes makreel, een snufje paprikapoeder en een sprietje bieslook.

Tompouce met krokante eendenlever met mango en honingsaus

Tussengerecht voor 11 personen


Uitvoering: 3 personen
Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳
Uitserveren: 14.45 uur / 20.45 uur
Apparatuur: deegroller, oven 100°C en oven 225°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
Tompouce van bladerdeeg 300 g patentbloem 225 g roomboter 120 ml ijskoud water 2 g zout	<p>Zeef 300 gram bloem in een grote kom en meng het zout erdoor. Snijd met 2 messen de koude boter in klontjes, en voeg toe. Schenk wat water erbij, en begin met een mixer met kneedhaken te mixen. Voeg geleidelijk meer koud water toe. Kneed tot een bal; er mogen geen klontjes meer in zitten. Wikkel de deegbal in plasticfolie en leg 1 uur in de koelkast. Bestuif een werkblad met bloem. Haal het deeg uit de koelkast en rol het met een deegroller uit tot een grote lap.</p> <p>Vouw het deeg meerdere keren dubbel (vouw soms 2 tot 3 keer dubbel) en ga er weer met de deegroller overheen om er een grote lap van te maken. Je merkt vanzelf dat het deeg soepeler wordt, na ongeveer 5 minuten rollen. Voorkom plakken op het werkblad door van tijd tot tijd bloem op het werkblad te strooien. Leg de uitgerolde plakken nog een keer in de koelkast en laat 20 minuten afkoelen.</p> <p>Bestuif het werkvlak ruim met bloem en rol het deeg uit tot een rechthoekige plak. Rol het deeg uit tot een rechthoek met een breedte van twee bakplaten. Leg het deeg op met bakpapier beklede bakplaten. Let op er moeten in totaal 24 rechthoeken uitgesneden kunnen worden. Prik het bladerdeeg goed in. Bak de bodem in 20 tot 30 minuten gaar. Let goed op de kleur. Als het bladerdeeg te donker wordt, dek af met bakpapier. Laat afkoelen. Snijd 24 rechthoekjes uit.</p>
Appelvulling 2 grote appels (Elstar) 50 g kristalsuiker 1 citroen kaneel	<p>Schil de appels en snijd de appel brunoise. Besprenkel de appel met wat citroen. Voeg suiker en een snufje kaneel toe.</p>

<p>Mango's, krulandijvie en tomaat 3 rijpe mango's 2 tomaten 50 g kristalsuiker 250 g krulandijvie</p>	<p>Snijd de mango's in lange reepjes en bestrooi ze met wat suiker, plaats ze in een warme oven tot ze een bruin randje hebben. Laat afkoelen. Meng een derde van de mango met de appelvulling. Was de krulandijvie en snijd deze in kleine reepjes. Ontvel de tomaten door ze even in kokend water te houden. Snijd de tomaat open en haal de het zaad en het vocht eruit. Snijd vervolgens de tomaat julienne.</p>
<p>Mango crème 1 mango 1 sinaasappel 50 g crème fraîche</p>	<p>Schil de mango en snijd het vruchtvlees van de pit. Pureer het vruchtvlees in de keukenmachine. Pers de sinaasappel uit en gebruik de helft van het sinaasappelsap. Meng dit door de mangopuree. Voeg de crème fraîche toe maar let op dat de structuur lobbijg blijft. Bewaar de mango crème voor de eindopmaak.</p>
<p>Honingsaus 4 sjalotten 300 ml vloeibare acacia'honing 50 g boter 30 ml witte wijnazijn zout en peper</p>	<p>Snipper de sjalotjes. Smelt de boter en stoof de fijnge-snipperde sjalotjes. Voeg er honing aan toe en laat dit wat karamelliseren. Brus met de wijnazijn en laat zachtjes doorkoken. Breng op smaak met peper en zout.</p>
<p>Foie gras 500 g eendenlever 100 g bloem 100 g boter</p>	<p>Klaar de boter. Snijd de eendenlever in voldoende plakjes van ca. 40 gr. De plakjes kunnen 1 tot 1,5 cm dik gesneden worden. Kruid de lapjes foie gras met zout en peper, wentel ze even in een extra dun laagje bloem. Bak ze in een anti-aanbakpan met de geklaarde boter. (Zet het vuur niet te hoog anders smelt de lever).</p>
<p>Presentatie</p>	<p>Leg aan de linkerkant op langwerpige bordje de onderkant van de tom-pouce. Leg daar wat appel/mango vulling op. Leg daarop de bovenkant van het gebakken deeg. Bestrijk de bovenkant met de mangocrème zodat een tom-pouce wordt gecreëerd.</p> <p>Schik de mangoreepjes in waaiervorm tegen de tom-pouce. In het midden van het bord plaats je de andijvie en tomaat julienne. Leg de gebakken foie gras op het bord bij de krulandijvie en werk af met het honingsausje.</p>

Geglaceerd speenvarken met wijnzuurkool en gebakken ananas

Hoofdgerecht voor 11 personen

Uitvoering: 3 personen
 Moeilijkheidsgraad: 
 Uitserveren: 15.15 uur / 21.15 uur
 Apparatuur: Oven 170°C en oven op 75°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p>Speenvarken 2,5 kg speenvarkenbout met zwaard (2 of 3 bouten) 150 g boter 50 g arachideolie 2 sjalotten 2 el honing 4 sinaasappels voor 400 ml sinaasappelsap 300 g suiker 5 g citroentijm 5 g marjolein 5 g rozemarijn 2 tl zwarte peperkorrels 1 tl witte peperkorrels zout</p>	<p>Wrijf de speenvarkenbouten goed in met peper en zout en snijd de speklaag ruitvormig in. Zorg dat je het vlees niet raakt. Braad de bouten een voor een op een middelhoog vuur aan alle kanten goed aan in een braadpan in de boter en olie. Leg de bouten op de kant van het bot op een braadslee in de oven. Bak het vlees op deze wijze gedurende 30 minuten op 170°C. Pers de sinaasappels tot je 400 ml sinaasappelsap hebt. Snipper de sjalotjes. Plet de peperkorrels. Voeg de sinaasappelsap, de honing, de citroentijm, de marjolein, rozemarijn en de peperkorrels samen in een pan en breng aan de kook. Laat inkoken tot er een siroop ontstaat om het speenvarken te glaceren. Haal na 30 minuten het speenvarken uit de oven en laat deze iets afkoelen. Schep het braadvet over de bouten. Bestrijk de bouten vervolgens met de siroop en plaats de bouten terug in een lauwe oven (75°C). Laat 60 minuten garen en herhaal ieder kwartier het bedruipen en glaceren. Haal de bouten een half uur voor het uitserveren uit de oven en laat ze rusten in aluminiumfolie. Giet het braadvet af en meng met de resterende siroop, zeef het vocht en giet het in de sausdispenser. Laat even rusten en giet voorzichtig de waterige bestanddelen af. Dit is de basis voor de saus. Voeg desgewenst nog wat bouillon toe en monteer de saus met koude boter af.</p>
<p>Wijnzuurkool 800 g rauwe wijnzuurkool 100 g gerookt buikspek 2 aardappelen 150 gr uien 1 appel 325 ml riesling 80 ml appelsap 160 ml bouillon 11/2 el mosterdzaad 2 laurierblaadjes 2 jeneverbessen</p>	<p>Was de zuurkool in koud water en laat uitlekken. Snijd de uien fijn. Snijd het gerookte buikspek in blokjes. Snijd de appel in plakjes. Doe de kruiden en specerijen (mosterdzaad, laurierblaadjes, jeneverbessen, peperkorrels) in een builtje. Fruit de uien en het gerookte spek. Laat het niet kleuren. Voeg de gesneden plakjes appel toe. Voeg vervolgens de riesling, appelsap en de bouillon toe. Doe de zuurkool en het kruidenbuiltje erbij en laat de zuurkool gedurende 1,5 uur stoven.</p>

<p>10 witte peperkorrels 1 el suiker zout peper bultje voor de kruiden</p>	<p>Schil de aardappel. Rasp de aardappel fijn. Haal het spek en het kruidenbultje uit de gestoofde zuurkool. Voeg de aardappelrasp toe waardoor het wat meer bindt. Stoof verder gedurende een halfuur. Pas op voor het aanbakken. Voeg peper en zout toe naar smaak.</p>
<p>Gebakken ananas 1 ananas 1 limoen 50 g boter 2 el honing 2 takjes rozemarijn</p>	<p>Schil de ananas. Snijd de ananas in 12 dunne schijven. Hak de rozemarijn fijn. Meng het sap van de limoen met de honing en de rozemarijn. Bak de schijven in een klein beetje boter. Besprenkel de gebakken ananas met honingmengsel.</p>
<p>Eindbewerking en presentatie</p>	<p>Eindbewerking Snijd de speenvarken bout in dunne plakken met een geglaceerde korst.</p> <p>Presentatie Serveer op een rond bord met wat zuurkool en een schijf ananas. Maak het geheel met behulp van de sausdispenser af met wat saus van de siroop en het vocht van het speenvarken.</p>

Peperkoekparfait met gekruide sinaasappel en champagne sabayon

Nagerecht voor 11 personen

Uitvoering: 3 personen
Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴
Uitserveren: 16.00 uur / 22.00 uur

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
Parfait 140 g eierdooiers 200 g suiker 600 ml slagroom 125 g peperkoek 120 ml rum	Hak de peperkoek fijn. Klop de slagroom licht zodat deze lobbijg is. Klop vervolgens de eierdooier met de suiker au bain-marie en laat deze al roerend afkoelen. Terwijl dit mengsel afkoelt de geklopte slagroom er langzaam aan toe voegen. Voeg vervolgens de fijngehakte koek en de rum toe. Stort de substantie in een vierkante schaal. Zet de schaal in de vriezer.
Gekruide sinaasappels 8 grote sinaasappels 8 ml Grand Marnier 120 g suiker 2 kruidnagels 1 tl kaneel 2 steranijs vanille van 1 vanillestokje ½ tl kardemon water	Schil de sinaasappels. Verwijder de vliezen tussen de partjes. Pers een sinaasappel zodat je 40 ml sinaasappelsap hebt Maak van de suiker en 5 eetlepels water een karamel. Gebruik daarbij een pan met een dikke bodem. Laat de karamel niet te ver door bruinen. Giet de sinaasappelsap en Grand Marnier erbij. Voeg de specerijen en de sinaasappel-partjes toe. Breng kort aan de kook en laat afkoelen. Haal voor het serveren de steranijs en de kruidnagels eruit.
Champagne sabayon 3 eierdooiers 75 g suiker 1 ei 200 ml champagne	Klop de eidooiers, het ei, de suiker en de champagne au bain marie tot een stevige sabayon.
Spinsuiker spinsuiker (isomalt)	Kook de isomalt tot een lichte karamel en laat het iets afkoelen. Trek met behulp van 2 vorken lange draden en maak hier een bolletje van. Herhaal dit 12 keer. Laat de bolletjes rusten tot het moment van uitserveren.
Eindbewerking en presentatie	Serveer op een gekoeld bord. Snijd de parfait in voldoende partjes. Leg in het midden een plakje parfait. Leg wat sinaasappelpartjes er omheen. Garneer met de sabayon en maak het af met een bolletje spinsuiker.