



MENU JANUARI 2020

6-gangenmenu

Zuurkool - zalm

Duxelles - roggebrood

Pompensoep

Courgettemedaillon

Spitskool - varkenshaas


Banaan – specerijen

Samengesteld door Pim Smit (PimSmit@hotmail.com)

Eet smakelijk!

Zuurkool - zalm

Voorgerecht voor 16 personen

Uitvoering: 3 personen
 Moeilijkheidsgraad: 
 Uitserveren: 20.00 uur
 Apparatuur: rookoven & frituur

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p>Mayonaise 2 el witte wijnazijn ½ el mosterd 2 eierdooiers (40 gram) 200 ml zonnebloemolie zout</p> <p>Honing-mosterd-dillemayonaise ½ bosje dille</p>	<p>Alle ingrediënten ruim van tevoren uit de koeling leggen, ze dienen op kamertemperatuur te zijn.</p> <p>Meng in een hoge smalle kan met een staafmixer de eidooier, mosterd en azijn. Voeg al draaiende beetje voor beetje de olie toe tot mayonaise dikte.</p> <p><i>Zet de helft van de mayonaise in de koeling voor later in de zuurkoolsalade.</i></p> <p>De overgebleven mayonaise op smaak brengen met extra mosterd, honing, fijngesneden dille en peper. Bewaar in spuitzakje in de koeling.</p>
<p>Zuurkoolsalade 250 gram witte wijn zuurkool 1 appel (Granny Smith) crème fraîche mayonaise yoghurt</p>	<p>Laat de zuurkool uitlekken. Proef de zuurkool en spoel zo nodig af met water, knijp uit en snij klein. Schil en snij de appel in fijne brunoise. Meng naar smaak met crème fraîche, mayonaise en yoghurt tot een salade.</p>
<p>Chips 2 grote aardappels zout</p>	<p>Schil de aardappel en snij in de lengte in tweeën. Op de mandoline tot grote chips snijden van 1-2 mm dik. Frituur in kleine porties tot ze goudbruin zijn. Laat uitlekken op papier, licht zouten.</p>
<p>Gerookte zalm 1000 gr zalm lende (zonder huid) 1 theelepel rookmot</p>	<p>20 minuten voor uitserveren. Dep de zalm droog.</p> <p>Portioneer de zalmlende. Breng op smaak met zout en witte peper en rook voor 5 tot 10 minuten op laag vuur. Gaar zo nodig na in de oven.</p>
<p>Presentatie 1 bakje Honny cress <i>bordjes op kamertemperatuur</i></p>	<p>Met een steekring in het midden van het bord een dun laagje zuurkool salade vullen en glad afwerken Leg hierop de gerookte zalm. Werk af met de honing-mosterd-dillemayonaise, chips en Honny cress.</p>

Duxelles - roggebrood


Tussen AMUSE voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen
 Moeilijkheidsgraad: 🍴
 Uitserveren: 20.30 uur
 Apparatuur: Blender, ijsmachine

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p>Roggebrood roomijs 3 plakken roggebrood 150 g glucose 300 ml melk 300 ml room 120 g eigeel peper en zout</p>	<p>Draai met een Magimix het roggebrood tot kleine stukjes en zet in de vriezer. Breng de melk, room, glucose aan de kook. Haal van het vuur. Sla eiergeel los en klop wat van de warme melk er scheut voor scheut door. Doe het mengsel terug in de pan en zet de pan weer op zeer laag vuur (of au bain-marie). Klop met een garde het geheel goed op zonder het aan te branden. Verwarm de pan tot maximaal 80°C. Roer het roggebrood door de massa. Laat het geheel vervolgens zo snel mogelijk afkoelen op ijswater. Breng deze op smaak met zout en peper. Draai tot ijs.</p>
<p>Ingemaakte bundelzwammen 100 g buidelzwammen 75 g suiker 100 ml azijn</p>	<p>Kook de bundelzwammen twee minuten in een mengsel van 75 gram suiker en 100 ml azijn. Pan van het vuur en laat de zwammetjes vervolgens in het vocht marinieren.</p>
<p>Duxelles 500 g kastanjechampignons 1 sjalot 10 g eekhoorntjesbrood 30 g peterselie ½ laurierblaadje takjes tijm takje rozemarijn</p>	<p>Week het eekhoorntjesbrood in wat witte wijn. Snij de champignons tot een fijne duxelles (of gebruik de magimix met de pulse functie). Snij de sjalot ragfijn. Bak alleen de champignons in olijfolie aan tot goudbruin. Voeg later de sjalot, tijm en rozemarijn toe en fruit licht mee. Snij het eekhoorntjesbrood ragfijn en voeg samen met het weekvocht en de laurier toe aan de duxelles. Laat met deksel op de pan smoren tot de sjalot goed gaar is. Verwijder de tijm, rozemarijn en laurier. Laat overtollig vocht verdampen, maar niet compleet droog. Laat afkoelen.</p>
<p>Spek crumble 100 g vegetarisch spek</p>	<p>Bak in iets olie. Draai fijn in kleine blender bakje. Laat drogen tot krokant in een oven op 100 °C.</p>
<p>Presentatie tahooncress</p>	<p>Maak met 2 kleine lepels een quenelle duxelles en kruid met wat spek kruim. Maak met, door lauwwarm water gehaalde lepels een quenelle roggebroodijds. En zet deze er dwars tegen aan.</p>

Pompoensoep

Tussengerecht voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen
 Moeilijkheidsgraad: 
 Uitserveren: 21.00 uur
 Apparatuur: Oven 180°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p>Kippenbouillon 1 kilo kippenvleugels of kippennekken 3 grote uien 4 stengels bleekselderij 5 knoflooktenen 6 takjes tijm 1 takje rozemarijn 1 laurierblad 300 ml witte wijn 1,3 lt water</p>	<p>Hak de kippenvleugels in kleine stukken en bak tot bruin aan voeg de uien toe en bak goudbruin, blus af met 300 ml witte wijn en 1,2 liter water. Voeg de fijngesneden groente en kruiden toe, aan de kook brengen en op laag vuur en deksel op de pan laten trekken. Eventueel de snelkookpan gebruiken. De bouillon door een zeef passeren. Verwijder het vet (door in de saustrechter te schenken, vet laten opdrijven en de bouillon er onder uit te laten lopen). Pluk het vlees van de kippen vleugeltjes en zet apart. Deze gaat later ter garnering op de soep.</p>
<p>Pompoensoep 1 grote fles pompoen 1 winterwortel 1 prei 2 uien ½ cm gember 1 tl kurkuma rode currypasta</p>	<p>Schil de pompoen, verwijder zaad en snij in stukken. Maak de overige groenten schoon en snij in stukken. Gaar de groente in de kippenbouillon. Zodra goed gaar met een staafmixer glad draaien. Op smaak brengen met rode currypasta (pas op is zeer pittig).</p>
<p>Bladerdeegkoekje 10 plakjes bladerdeeg kerriepoeder en witte peper 100 g oude kaas</p>	<p>Rasp de kaas fijn, meng er naar smaak kerrie en witte peper door. Bestrooi elk plakje bladerdeeg met het kaas-kerrie mengsel en leg de plakken op elkaar. Rol uit tot 2/3 mm dikte. Snij in repen van 3 bij 10 cm, draai in de lengte richting een paar maal op en leg op een bakplaat. Bak af voor circa 15 minuten op 180°C. Laat na drogen in de warmhoudkast.</p>
<p>Peterselie olie 1/2 bos peterselie 6 gr lecithine 100 ml maisolie</p>	<p>Draai de blaadjes van de peterselie met de lecithine glad in de blender en doe hier vervolgens druppelsgewijs de olie bij totdat alles is goed is opgelost. Breng op smaak. Giet op een fijne zeef en laat de olie uitlekken. Doe vervolgens in een spuitflesje.</p>
<p>Presentatie 1 bosje lente-uitjes 250 g crème fraîche</p>	<p>Snij de lente-ui in dunne ringen. Schep de soep in een warm soepbord, schep wat crème fraîche erop en garneer met geplukte kippenvlees, lente-ui en de peterselieolie. Leg op de rand van het bord het bladerdeegkoekje.</p>

Courgettemedailon


Tussengerecht voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen
 Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴
 Uitserveren: 21.30 uur
 Apparatuur: Japanse mandoline, oven 180°C, oven 200°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p>Courgettemedailon 5 courgettes 3 rode uien 200 g kastanjechampignon 150 g pistachenoten 150 g oude kaas 'Scheutje' heel ei eventueel paneermeel</p>	<p>De courgettemedaillons worden gemaakt door 2 brede plakken courgette in een kruis te leggen en leg in het midden een flinke lepel vulling. Klap de uiteinden over de vulling terug en met de uiteinden naar beneden op een bakplaat.</p> <p>Snij de courgettes in 32 plakken (Japanse mandoline) van 2 millimeter. Snij ui, paddenstoelen en 250 gram overgebleven courgette in zeer fijne brunoise. Hak de pistachenoten in stukjes.</p> <p>Bak de champignons aan, voeg later de ui toe en bak gaar. Voeg daarna de courgette en de pistachenoten toe en bak het mengsel even rondom aan. Meng 150 gram geraspte kaas erdoor. Naar smaak peper en zout. Als mengsel is afgekoeld wat heel ei doormengen tot 'het net nat' is. Mocht de vulling wat te vochtig zijn dan wat paneermeel toevoegen om te binden.</p> <p>Maak de medaillons en bestrijk licht met wat olie. Bak in een oven van 180°C voor circa 15 minuten.</p>
<p>Crème anglaise van geroosterde knolselderij 2/3 knolselderij 300 ml room 300 ml lichte kippenbouillon 1 tl karwijzaad 60 g eierdooier zout, witte peper</p>	<p>Snij de knolselderij in kleine stukjes. Rooster de knolselderij in een oven op 200°C voor 25 minuten. Doe de knolselderij, lichte kippenbouillon, kookroom en karwijzaad in een pan en verwarm tot tegen de kook om de vloeistof te infuseren. Laat minimaal 1 uur infuseren.</p> <p>Zeef de vloeistof en weeg 250 gram af. Voeg het eigeel toe en gaar au bain-marie tot een hartige crème anglaise. breng op smaak met zout en witte peper.</p>
<p>Gefrituurde knolselderij 1/3 knolselderij arachideolie ras el hanout</p>	<p>Snij de overgebleven knolselderij in 1 mm dikke julienne. Frituur de knolselderij in een hoge pan met iets arachideolie olie tot licht bruin, laat na drogen in de warmhoudkast. Breng op smaak met zout.</p>
<p>Presentatie</p>	<p>Een medailon in het midden van een bord, er tegen wat crème anglaise. Werk af met gefrituurde knolselderij.</p>

Spitskool - varkenshaas

Hoofdgerecht voor 16 personen

Uitvoering: 3 personen
Moeilijkheidsgraad: 
Uitserveren: 22.00 uur
Apparatuur: oven 250°C, oven 125°C, frituur.

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
Vegetarische demi glace ½ bleekselderij ½ knolselderij 0,5 kg uien 0,5 kg wortel 0,5 kg tomaat 0,3 l rode wijn ½ bol knoflook 10 takjes tijm 1 steranijs 1 laurierblaadje	<p>Snijd alle groenten in stukken. Rooster 1 uur op 250°C tot licht gebruidbruin en gekaramelliseerd. Schep geregeld om.</p> <p>Doe de groente over in een pan. Voeg de wijn toe, kruiden en weinig water toe tot alle groente onder staat. Breng aan de kook en trek in 1 uur een bouillon, zonder te koken.</p> <p>Zeef en druk voorzichtig het vocht uit. Passeer door een uitgespoelde theedoek.</p> <p>Kook langzaam in tot stroperig. Zo nodig meerdere pannen gebruiken voor inkoken. Laat niet verbranden.</p>
Pommes dauphine 1 kilo kruimige aardappelen gevogeltebouillon 100 g boter 50 g heel ei 125 g eigeel 250 ml water 150 g boter 125 g gezeefde bloem 200 g heel ei	<p>Kook de aardappels gaar in lichte gevogeltebouillon en laat droogstomen.</p> <p>Knijp door een pureeknijper en vermeng met de 75 gr roomboter, 40 gr heel ei en 100 gr eigeel.</p> <p>Maak een soezenbeslag door het 250 ml water met 150 gr boter aan de kook te brengen. Roer er van het vuur af 125 gr bloem door en al roerende garen op laag vuur. Meng van het vuur beetje voor beetje 200 gram heel ei door.</p> <p>Meng dit soezenbeslag door de aardappelpuree. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.</p> <p>Bewaar in een spuitzak met kartelmondje in de koeling. Spuit (om 21.00 uur) torentjes op een met bloem bestoven plaat (3 kleine torentjes per persoon). Frituur de torentjes in een hoge en wijde pan op 180°C tot goudbruin en gesouffleerd. Bewaar in een oven op 125°C.</p>

<p>Gevulde varkenshaas 1,2 kg varkenshaas (Livar) 1 bosje bieslook 150 g Danisch blue kaas mosterd houten prikkers</p>	<p>Snijd de varkenshazen over de lengte in, niet helemaal door snijden. Snij aan een van de ingesneden zijdes nogmaals in en sla open. Bestrijk de binnenzijde licht in met mosterd, verdeel de kaas en de bieslook erin. Vouw dicht en zet vast met houten prikkers. Kruid de buiten zijde met peper en zout en bak 20 minuten voor uitserveren rondom bruin en gaar zo nodig na in een oven op 100°C. Kerntemperatuur 60°C.</p>
<p>Spitskool 1 spitskool 3 grote uien kerrievoeder</p>	<p>Snij de spitskool in de lengte in tweeën en snij de harde kern eruit. Snij de spitskool in dunne julienne. Maak de uien schoon, snij in tweeën en snij in dunne julienne. Bak de uien aan tot glazig op een laag vuur en voeg daarna de spitskool toe. Stoof tot gaar met deksel op de pan (circa 30 minuten), roer regelmatig om en breng op smaak met kerrievoeder, peper en zout. Het laatste gedeelte van de bereiding zonder deksel zodat overtollig vocht kan verdampen. Warm zo nodig nog eens op vlak voor het uitserveren.</p>
<p>Presentatie</p>	<p>Portioneer de varkenshaas en leg in het midden van een bord. Direct hiernaast de Pommes dauphine, de spitskool en werk af met de vegetarische demi glace.</p>

Banaan - specerijen

Dessert voor 16 personen

Uitvoering: 4 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 22.00 uur

Apparatuur: IJsmachine, oven 90°C, oven 160°C, oven 200°C , oven 150°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
Specerijenroomijs 0,5 l melk 0,5 liter slagroom 1 vanillestokje 1 eetlepel kaneel 4 steranijs 4 kruidnagels 1 theelepel geraspte nootmuskaat 120 g eigeel 200 g suiker	Verwarm de melk, room en de suiker samen met de kruiden en laat infuseren. Roer het eigeeldoor en gaar tot max 85°C. Passeer door een zeef. Koel terug en draai 1 uur voor uitserveren tot ijs.
Kruidkoekkruimels 4 plakken kruidkoek	De kruidkoek verbrossen en uitstrooien op een bakplaat. Droog 30 minuten in een oven van 90°C of langdurig in de warmhoudkast.
Vanillecrème 250 g room 25 g suiker 1 vanillestokje 2 gelatine blaadjes	Week de gelatine in koud water. Kook de room met de suiker en vanille en laat infuseren. Passeer door een zeef. Los de uitgeknepen gelatine door en laat afkoelen. Zodra gestold, gladdraaien tot een crème.
Cacaosiroop 100 g suiker 60 g glucose 85 g water 10 g cacao poeder 30 g pure chocoladecouverture	De suiker, glucose en 85 gram water samen verhitten tot 115°C. Gebruik suikerthermometer. Voeg de cacao en couverture toe en roer goed door. Koel snel terug en giet in een spuitflesje.
Bananengel 2 rijpe bananen bananensiroop agar-agar	Draai de bananen fijn, meng naar smaak bananensiroop door. Per 100 ml banaan 1 gram agar-agar doormengen en aan de kookbrengen. Laat 2 minuten koken, giet dun uit, laat opstijven en draait tot een gel.
Bananenpapier 200 g rijpe banaan 60 g suiker 20 g bloem 60 g roomboter 50 g melk	Alle ingrediënten in een klein blender bakje doen en glad draaien. Smeer 1 mm dik uit op siliconenmatten, doe op een bakplaat. Bak in ongeveer 10 minuten krokant en goudbruin in een oven van 160°C.

<p>Tarte tatinbodem 1 pakje bladerdeeg suiker</p>	<p>Snij het bladerdeeg in rechthoeken van 12x3 cm. Bestrooi dun met suiker en leg ze op een siliconenmatje en dek af met een tweede siliconenmatje. Bak 10 minuten af in een oven van 200°C, verwijder het bovenste matje en bak nog 5 minuten verder af.</p>
<p>Gekarameliseerde honing 50 gr Crumiel (Texturas)</p>	<p>Strooi 50 gr Crumiel aaneengesloten en dun uit op siliconenmatjes en karameliseer in een oven van 150°C. Blijf erbij staan. Laat afkoelen en breek in stukken.</p>
<p>Gekarameliseerde banaan 7 bananen Sap van 1 citroen 140 g suiker 60 g roomboter 50 ml rum</p>	<p>Snij de bananen in stukken van 3 cm. Karameliseer de suiker, voeg de banaan toe, blus af met de rum en flambeer. Laat de alcohol verdampen en voeg de overige ingrediënten toe. Even doorkoken en terug laten koelen.</p>
<p>Presentatie 1 bakje limoenress</p>	<p>Zet 4 stukken gekarameliseerde banaan in een lijn op een bord. Wat cacaosiroop erover. Schuin tegen de banaan de tarte tatinbodem. Hiernaast wat kruidkoekkrumels. Werk af met druppels vanille crème, cacaosiroop, bananengel en de limoenress. Schep een bol ijs op de kruidkoekkrumels en steek een stuk banaanpapier en gekarameliseerde honing (crumiel) in het ijs.</p>