

Thuismenu 2

(uit Nieuwsbrief 28 maart 2020)

Lauwarme forel met komkommerspaghetti en broodchip


Ingrediënten voor 6 porties	Bereidingswijze
Broodchip 150 g zuurdesembrood	Brood licht laten bevriezen in de vriezer. Vervolgens het brood met een scherp mes of op de snijmachine in 2-3 mm dunne schijven snijden en bij 160°C in de oven laten drogen. Breek vervolgens in stukken van ca 5x5 cm.
Komkommer spaghetti 1 komkommer 125 g zure room 125 g crème fraîche cayennepeper citroensap	Komkommer met de groenten spaghettisnijder in dunne spaghetti snijden. In een metalen kom de spaghetti met zout mengen en 15 min laten trekken. Vervolgens in een vergiet de spaghetti wassen om het zout te verwijderen. Laat spaghetti goed uitlekken op keukenpapier. Snijd te lange spaghetti in stukken van ca. 30 cm. Meng de zure room en de crème fraîche en breng op smaak met zout, cayennepeper en citroensap. Meng spaghetti met de dressing.
Forel 1 forel van ca. 300g 25 g roomboter	Klaar de roomboter. Fileer de forellen maar laat het vel zitten. Bestrijk de filets aan beide kanten met de geklaarde boter en leg ze vervolgens op een bakplaat met een siliconen matje. Dek de filets af met magnetronfolie en bak de filets in de oven op 80°C ca. gedurende 15 min. Als je het vel gemakkelijk kunt losmaken van het vlees is de vis gaar. Vis laten afkoelen. Vervolgens het vel verwijderen en de vis in stukken plukken.
Aardappelblokjes 1 vastkokende aardappel zout	Schil de aardappel en snijd ze vervolgens op de mandoline in zeer dunne, bijna doorzichtige plakjes. Leg enkele plakjes over elkaar en snijd de plakjes in piepkleine brunoise. Laat de blokjes uitlekken op keukenpapier. Frituur de blokjes in een zeef op 160°C tot ze krokant en licht bruin zijn. Laat uitlekken op keukenpapier. Breng op smaak met fijn gevijzeld zout.
Eindbereiding en presentatie Vene cress	Spaghetti op een langwerpige bord dresser. Leg enkele stukken vis en broodchip tussen de spaghetti. Decoreer met Vene Cress en aardappelblokjes.

Entrecote met rode wijnsaus, tarte tatin, wortelpuree en salsa verde

<p>Benodigdheden: oven: 200 °C, 180 °C 130 °C</p>	<p>Bereiding:</p>
<p>Tarte tatin 200 gr cherrytomaatjes 4 el olijfolie Zout Witte peper</p> <p>500 gr krielaardappels ongeschild 1 grote ui 60 g kristalsuiker (fijn) 15 g boter 3 takjes oregano 150 g harde geitenkaas 200 g bladerdeeg (ca 6 plakken) Zout Zwarte peper</p>	<p>Verwarm intussen de oven voor op 130 °C. Snijd de tomaatjes door de helft. Leg ze met de snijkant op een met bakpapier beklede bakplaat. Sprenkel olijfolie en strooi zout en peper over de tomaatjes. Zet in de oven gedurende 45 tot 60 minuten.</p> <p>Kook de aardappels 25 minuten in water met zout. Giet af en laat afkoelen. Snijd aan de boven en onderkant van de aardappeltjes een stukje af. Snijd ze in plakken van ca. 2 cm.</p> <p>Snijd de ui in grote ringen. Bak de ui in 10 minuten in olie met wat zout goudbruin.</p> <p>Vet een taartvorm van 22 cm in met olie. Bekleed de bodem met bakpapier. Verhit de suiker met boter op hoog vuur en blijf roeren tot het een karamel wordt (lichtbruin). Giet de karamel gelijkmatig in de taartvorm op het bakpapier. Pluk de oreganoblaadjes van de takjes. Scheur ze en strooi dit over de karamel.</p> <p>Leg de aardappelschijfjes dicht tegen elkaar aan in de karamel. Druk de ui en de tomaatjes in de open ruimten. Bestrooi ruim met zout en peper. Verdeel de geitenkaas gelijkmatig over de plakjes aardappel. Ontdooi de bladerdeeg. Leg de plakken in een vierkant en snijd er een cirkel uit die 3 cm groter is dan de diameter van de vorm. Leg de cirkel bladerdeeg over de taartvuiling en druk de rand rondom langs de aardappel in de vorm.</p> <p>Verhit de oven tot 200°C. Bak de taart 25 minuten in de oven. Schakel de temperatuur terug naar 180°C en bak de taart in ca 15 minuten gaar.</p> <p>Neem de taart uit de oven en laat hem 2 minuten rusten. Zet een schaal omgekeerd op de vorm en keer om in een snelle beweging.</p>
<p>Wortelpuree 250 gram worteltjes, 1 groene appel, 1/2 ui, 0,2l gevogeltebouillon, kerrie, 25 gram boter, 60 ml creme fraiche, Zout en peper</p>	<p>Schrap de worteltjes en kook tot ze zacht zijn. Schil de appel en snijd in blokjes. Snipper de ui.</p> <p>Ui en appel samen 5 minuten zacht bakken in de boter, bouillon en kerrie naar smaak toevoegen. Afgedekt enkele minuten zachtjes koken. Worteltjes en creme fraiche toevoegen en het geheel met de staafmixer pureren. Peper en zout toevoegen naar smaak. Doe in een spuitzak en houd warm.</p>
<p>Salsa verde 1 bosje peterselie 2 handenvol basilicum 2 tenen knoflook</p>	<p>Hak de peterselie, basilicum en knoflook heel fijn. Voeg blokjes augurk en kappertjes toe en snijd de ansjovis fijn. Voeg deze toe aan het mengsel samen met de mosterd en rode wijnzijn.</p>

<p>1 augurk, in kleine blokjes gesneden 1 eetlepel kappertjes, fijngehakt 4 ansjovisfilets 1 eetlepel Dijon mosterd 2-3 eetlepels rode wijnazijn 8 eetlepels goede olijfolie peper en zout</p>	<p>Voeg de olijfolie langzaam toe terwijl je alles door elkaar roert, totdat je de gewenste substantie hebt. Breng op smaak met peper en zout.</p>
<p>Entrecote 400 gr entrecote aan een stuk 3 takjes verse rozemarijn 3 takjes verse tijm zout peper 100 gr boter om te klaren</p>	<p>Pel de sjalotjes en snipper deze. Hak de tijm en de rozemarijn. Klaar de boter. Dep de entrecote droog en wrijf het vlees in met zout en ca. 1 el rozemarijn en tijm. Het restant bewaren voor de saus. Bak de entrecote in de geklaarde boter rondom bruin. Haal de entrecote uit de pan bestrooi met wat zwarte peper en verpak de entrecote in aluminiumfolie. Zet de entrecote in de oven zodra de saus inkookt en laat deze doorgaren tot een kerntemperatuur van 53°C.</p>
<p>Rode wijnsaus 3 dl rode wijn 30 ml port 2 kleine sjalotjes 5 peperkorrels 1 laurierblaadjes 1/2 el honing 0,3 l gevogeltebouillon Worcestersaus 6 paletten chocolade 100 gr koude roomboter</p>	<p>Doe de gesnipperde sjalotjes in de pan en bak deze kort. Voeg de rode wijn en port toe. Kneus de peperkorrels en voeg deze samen met het restant van de rozemarijn en de tijm, de laurierblaadjes en de honing in de pan en laat koken. Als de saus een derde is ingekookt de bouillon toevoegen. Laat verder inkoken totdat deze op smaak is. Voeg eventueel een scheutje worchestersaus toe. Monteer de saus met roomboter totdat deze de gewenste dikte heeft.</p>
<p>Eindbewerking en presentatie</p>	<p>Portioneer het vlees. Vorm een spiegeltje in het midden van het bord met de saus. Leg daarop twee stukken entrecote. Leg er het taartje tegen aan. Drapeer er een toefje salsa verde bij. Garneer met wat dotten wortelpuree</p>

Chocolade-sinaasappelmousse met fruit mozaïek

Benodigdheden:	Bereiding:
<p>Chocolade-sinaasappelmousse a la Heston Blumenthal 100 g pure chocolade 100 g melkchocolade 1,5 dl sinaasappelsap 0,5 dl Cointreau</p>	<p>Hak de chocolade in stukjes. Doe de chocoladestukjes met het geperste sinaasappelsap in een pan. Verwarm op laag vuur al roerend totdat de chocolade gesmolten is. Voeg de Cointreau toe. Doe de pan in een bak met ijswater en klop het mengsel tot de glans er af is en yoghurt dik is. Dek de pan af en zet in de koeling.</p> 
<p>Kersenschuim 90 g kersen puree (<i>kan ook van ander fruit</i>) 90 ml water 40 g suiker 1,5 blaadjes gelatine</p>	<p>Laat de gelatineblaadjes in koud water zacht worden. Breng de kersenspuree met het water en de suiker aan de kook. Knijp de gelatineblaadjes uit en los ze op in het kersensmengsel. Zet de pan van het vuur en zeef het vocht. Doe het mengsel in de kist. Bren op druk met 2 patronen en zet in de koeling.</p>
<p>Mozaïek van fruit 1 bakje ananasblokjes 1 mango 3 kiwi's Gelei: ¼ l water 25 g suiker 3 g agar agar 1 el rozenwater</p>	<p>Snijd het fruit in dobbelsteentjes van 1 cm. Maak op een siliconenmat 16 mozaïeken van 5 x 5 blokjes fruit. Houd wat ruimte tussen de mozaïeken i.v.m. de gelei.</p> <p>Breng het water met de suiker en de agar agar aan de kook. Laat flink doorkoken. Haal van het vuur en voeg de rozenwater toe. Laat het mengsel afkoelen tot het enigszins lobbijg is. Lepel wat gelei over de fruitblokjes om ze aan elkaar te laten plakken</p>
<p>Bakjes van filodeeg Filodeegvellen Gesmolten boter 1 el oploskoffie 25 g poedersuiker</p>	<p><i>Haal het filodeeg 1/1/2 uur voor bereiding uit de vriezer</i> Zet de oven op 175°C. Gebruik siliconen bakjes van ca 6 cm doorsnee. Meng de koffie en de poedersuiker door elkaar. Snijd 8 rondjes van ca 10 cm uit het filodeeg. Kwast de rondjes aan beide zijden in met gesmolten boter. Strooi wat koffie en suiker mengsel over de rondjes filodeeg. Bewaar de rest voor de presentatie. Duw met de bolle kant van een lepel de rondjes deeg in de siliconen bakjes. Er moeten mooie opstaande randen zijn. Bak het deeg in ca 8 minuten krokant.</p>
<p>Eindbewerking en presentatie</p>	<p>Haal de kist met kersenschuim uit de koelkast. Snijd evt. geleirandjes bij de mozaïeken weg. Presentatie Leg een quenelle chocolademousse op een vierkant bord. Haal, m.b.v. een spatel, de mozaïeken</p>

voorzichtig van de siliconenmat. Plaats deze op het bord.
 Vul de filodeegbakjes met het kersenschuim en voeg dit toe aan het bord. Strooi wat koffie/poedersuikermengsel om de verschillende elementen.

Masterclass @Home: Kroketter van Holtkamp

12 grote of 30 mini kalfs- of runderkroketter	Bereidingswijze
<p>Bouillon 400g kalfs- of rundvlees 1 liter water 1tl gekneusde peperkorrels 1tl zout Zakje soepgroenten (250g)</p>	<p>Zet het vlees op in koud water met de peperkorrels en zout en breng aan de kook. Schep het schuim eraf tijdens het koken en doe de soepgroenten erbij. Als het vlees gaar is (2 a 3 uur) het vuur uitzetten en de bouillon laten afkoelen met het vlees erin. Haal na enige uren het vlees eruit en snij dit in kleine blokjes. Zeef de bouillon en weeg 500g bouillon af.</p> 
<p>Roux 80g boter 100g bloem</p>	<p>Smelt voor de roux de boter in een pan met dikke bodem. Als het uitgebruist is, met een garde de bloem erdoorheen roeren. Laat 1 a 2 minuten doorgaren zodat het goudgeel van kleur is, en het loslaat van de bodem.</p>
<p>Ragout 6g gelatine (3 blaadjes) 50g slagroom 2 eidooiers 1tl maggi (het bestaat nog..) 1tl mosterd Zout, peper en nootmuskaat naar smaak 1el gehakte bladpeterselie</p>	<p>Giet de koude bouillon bij de roux, en laat voorzichtig roerend gaar worden. Proef of deze gaar en op smaak is en haal de pan van het vuur als de ragout glanst en niet meer melig smaakt. Week de gelatine in koud water. Roer de uitgeknepen gelatine erdoor, daarna der room, dooiers, maggi en mosterd. Breng verder op smaak met nootmuskaat, peper en zout. Roer dan de blokjes vlees erdoor en als laatste de gehakte peterselie. Laat dit een dag (of korter deels in vriezer) afgedekt met plastic folie</p>
<p>De kroketter Paneermeel (fijn) en panco (grof) 5 eiwitten 1el bloem Zonnebloemolie voor frituren of frituurolie</p>	<p>Schep de dag (of eerder) erna bollen ragout van 75 gram, en voor de mini's 30 gram. Rol ze door het fijne paneermeel tot een kroketje. Klop de eiwitten los met de eetlepel bloem erdoor, haal de krokettes door het eiwitmengsel en rol ze vervolgens door de panco. Frituur de kroketter 4 minuten in olie van 185 graden, de mini's 2 minuten op 185 graden.</p>