



Menu april 2023

Thema:

Het thema voorjaar & lam

Garnaal & komkommer
Okonomiyaki
Pijlstaart inktvis & paprika
Parelgort & biet
Lamsbout & raapsteeltjes
Yoghurt & aardbeien

Samengesteld door : Pim Smit

Eet smakelijk!

Garnaal & komkommer

& warme cocktailsaus

Uitserveren om: 19.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: kidde

Ingrediënten voor 16 porties

Bereidingswijze

Warme cocktailsaus

30 g eidooier
60 g heel ei
100 g zonnebloemolie
25 g olijfolie
5 g Franse mosterd
3 g sherryazijn
75 g tomatenketchup
1 el cognac
1 el gembersiroop
½ theel. paprikapoeder
1 theel. citroensap
75 g slagroom
1 lepel pro espuma

Meng alle ingrediënten van de cocktailsaus met elkaar, breng op smaak met zout en peper en giet de saus in een kidde. Plaats een patroon en plaats de Kidde in een au bain marie van maximaal 65°C.

Hollandse garnalensalade

500 g Hollandse garnalen
2 Granny Smith appels
½ komkommer
1 stengels bleekselderij
½ bosje bieslook
1 sjalot
olijfolie
1 limoen

Schil alle groenten en appel, verwijder zaad van de komkommer en snij in fijne brunoise.

Meng de fijne-brunoise-groente naar smaak door de garnalen en breng op smaak met olijfolie, peper en zout en limoensap (vlak voor uitserveren).

Gemarineerde komkommer

1 komkommer
sushiazijn

Snij de komkommer in de lengte in tweeën, verwijder het zaad en de schil.

Snij of steek in mooie vormpjes. Doe over in een vacumeerzak. Proef de sushiazijn en vlak zonodig af met water. Voeg bij de komkommer samen met iets zout.

Vlak voor uitserveren uitlaten lekken in een zeef.

Eindbereiding

75 g veldsla

Maak de veldsla aan met wat zelf gemaakte dressing.

Verfris zonodig de garnalensalade met limoensap.

Presentatie
diepe borden

In een diep bord in een steekring een beetje garnalensalade, afdekken met wat blaadjes veldsla en daarop weer wat garnalensalade. Aandrukken en steekring verwijderen. Garneer het bord met wat aangemaakte veldsla en gemarineerde komkommer.

Serveer direct. Aan tafel wordt de warme cocktailsaus naast de garnalen gespoten.

Okonomiyaki

Uitserveren om: 20.00 uur - Uitvoering: 3 personen

Ingrediënten voor 16 porties

Okonomiyaki

10 g kombu
15 g katsuobushi (bonitovlokken)
300 ml water

125 g shiitake
1 spitskool
200 g bloem
200 ml dashi
5 eieren
5 bosui
100 g pistachenootjes

Bereidingswijze

Okonomiyaki zijn hartige Japanse pannenkoekjes met kool en overige ingredienten.

Maak dashi. Verwarm het water samen met de ingeknipte kombu tot circa 60°C en laat 1 uur infuseren. Haal de kombu uit het water en verwarm de bouillon tot 80°C. Voeg de bonitovlokken toe. Laat 2 minuten staan en passeer door een zeef. Laat afkoelen.

Ontvang ong. 300 g pijlstaartinktvis (van bereiders van 3^e gang)

Snij de inktvis tot ringen en bak in wat zonnebloemolie op heel hoog vuur 2 minuten. Laat afkoelen.

Snij de kern uit de spitskool en verwijder dikke bladnerven. Snij het dunne blad in smalle reepjes.

Snij de shiitake in stukjes en bak in zonnebloemolie, voeg de spitskool toe en bak en smoor 20 minuten tot het blad zacht wordt.

Snij de lenteui in dunne ringen.

Verdeel de spitskool, inktvisringen, shiitake, lente ui en de gepelde pistachenootjes over twee kommen.

Klop 200 ml dashi, 200 g bloem en 5 eieren tot een beslag. (Doe de bloem in mengkom en maak een kuiltje in het midden. Een voor een de eieren in het kuiltje door de bloem glad roeren, steeds meer bloem pakken. Daarna de vloeistof toevoegen)

Verdeel het beslag over de twee kommen en meng goed door. Gebruik niet meteen al het beslag, op gevoel.

Verhit 2-3 el zonnebloemolie in twee ruime koekenpannen. Verdeel het koolmengsel over de 2 pannen, druk een beetje plat en vorm een pannenkoek. Dek af met een deksel en bak de pannenkoek net zo lang tot de bovenkant bijna gestold is. Keer rustig om en bak aan de andere kant nog een paar minuten. Vlak voor uitserveren circa 20 minuten bakken.

Laat de okonomiyaki iets afkoelen

Tonkatsusaus 100 ml worcestersaus 100 ml tomatenketchup 2 el soyasaus 1 el Mirin 1 el bruine bastardsuiker 1 el rijst azijn ¼ ui 2 el rozijnen ½ Granny Smith ½ tl mosterd Knoflookpoeder Peper	Doe alle vloeistoffen in een pannetje, snij alle vaste ingrediënten rag fijn en voeg samen met de overgebleven ingrediënten in het pannetje. Kook 10 minuten door en pureer fijn. Naar smaak knoflookpoeder en peper toevoegen.
Eindbereiding	Bak de okonomiyaki in circa 20 minuten gaar
Presentatie <i>Kleine borden op kamertemp</i> Kewpie-mayonaise Katsuobushi (bonitovlokken) shichimi togarashi (Japans 7-kruidenpoeder)	Over de gebakken okonomiyaki dunne lijntjes de tonkatsusaus en Kewpie mayonaise aanbrengen. Bestrooi met de katsuobushi en weinig shichimi togarashi. In zijn geheel serveren en op tafel aansnijden en verdelen.

Pijlstaart inktvis & paprika

met cous-cous.

Uitserveren om: 20.30 uur - Uitvoering: 4 personen - Apparatuur: salamander grill, frituur

Ingrediënten voor 16 porties

Pijlstaart inktvis

16 verse kleine pijlstaartinktvisjes (ca 140 g p.p.)

Geroosterde paprika

4 puntpaprika's
olijfolie
Chardonay azijn
peper zout

Ailoi

2 bollen knoflook
55 g dooier
olijfolie
citroensap, zout en peper naar smaak

Gepofte tomaat

34 honing /cocktail tomaatjes
100 ml olijfolie
3 takjes rozemarijn
15 takjes tijm
5 tenen knoflook
2 sjalot
zwarte peper, zout, suiker

Bereidingswijze

Maak de pijlstaart schoon: snijd de tentakels net voor de bek af (de tentakels bewaren). Trek de kop en de ingewanden uit de vis. Trek ook de doorzichtige balein mee. Snijd de vis in de lengte doormidden en schraap eventuele restjes uit de binnenkant.

Geef ong 300 g pijlstaartinktvis aan de bereiders van de tweede gang.

Zet de tentakels en schoon gemaakte inktvis tot de eindbereiding in de koeling.

Verwarm de salamander op de hoogste stand voor. Bedek een plaat met aluminiumfolie op de bodem om lekkend paprikavocht op te vangen.

Snij de paprika in de lengte doormidden, verwijder zaadlijsten, leg op een klein rooster en goed platdrukken. Grill tot er flinke zwarte blaren op staan. Blijf in de gaten houden. Hierna in een plastic zak doen en dichtknopen. 20 minuten in een theedoek gerold weg leggen. Na 20 minuten het vel verwijderen en het vruchtvlees in lange dunne repen snijden. Maak een dressing naar smaak van de azijn en olijfolie. Meng dit door de paprika.

Rol de knoflooktenen in aluminiumfolie en pof ze 30 minuten in een oven van 180°C. Hang een bolzeef boven een bekken. Wrijf de knoflooktenen door de zeef. Meng met een staafmixer de knoflookpulp met de eidooier, zout en peper. Voeg nu in een dunne straal de olie toe. Breng eventueel op smaak met citroensap. Bewaar in de koeling.

Snij de sjalot en knoflook fijn. Doe in een oven schaal en meng met de kruiden en olie. Voeg de tomaatjes toe en meng door. Pof de tomaat in een oven op 160°C tot gaar.

Couscous salade

250 g couscous
(275 ml kippenbouillon van gang 4)
2 tenen knoflook
tijm
rozemarijn
½ courgette
3 sjalotten
3 wortels van een bospeen
(1 bos per 4 á 5 kookgroepen)
10 gedroogde abrikozen
10 walnoten
100 g feta
½ bosje bladpeterselie
aceto balsamico

1. Bospeen wordt door meerdere kookgroepen gebruikt en daarom bewaard in de koeling (bij voorkeur in plastic).

2. Ontvang de bouillon van de 4e gang.

Breng 275 ml kippenbouillon aan de kook.
Knoflook, tijm, rozemarijn toevoegen en 10 minuten laten mee koken met deksel op de pan. Verwijder de kruiden en knoflook.
Voeg de couscous toe, deksel op de pan en van het vuur.
Na 10 minuten aanmaken met een klontje boter.

Snij de courgette in de lengte in tweeën. Verwijder zaadlijst met een lepel. Snij alle groente in fijne brunoise. Smoor in roomboter de brunoise van wortel, sjalot halfgaar, voeg de courgette blokjes toe en smoor kort tot half gaar.

Naar smaak en verhouding een salade mengen van de groenteblokjes, brunoise abrikoos en gehakte walnoot, peterselie en couscous.
Op smaak brengen met feta, aceto balsamico, zout en peper.

Gegrilde courgette

1 courgette
4 tenen knoflook
olijfolie
zout en peper

Snij ronde plakken van 1 cm dikte.
Maak de knoflook schoon en knijp fijn in wat olijfolie.
Breng de plakken op smaak met peper en zout en bestrijk royaal met de knoflookolie.
Grill in een hete grillpan een mooi ruitje aan beide zijde van de courgette. Gaar zonodig iets na in warme oven. Snij in tweeën voor presentatie staand op de snijkant

Gewokte pijlstaartinktvis

5 lente ui
4 knoflook tenen
1-2 tl geraspte gember
Rijst olie
Tsuyu (soja, merin, dashi)

Snij de lente ui in dunne ringen. Hak de knoflook fijn.
Snij de schoongemaakte inktvis tubes in ringen.

Verwarm een rvs pan goed heet, verhit rijst olie en bak de inktvis aan. Voeg meteen de ui, knoflook en gember toe en bak rondom fel aan. Blus af met iets tsuyu en glaceer rondom.

Gefrituurde tentakels

bloem

Bereiding van de pijlstaartinktvis:
Haal de tentakels door de bloem en frituur ala minuut voor circa 1 minuut.

Granaatappel

Snij de granaatappel in tweeën en klof met een houten lepel de granaatapplestukjes er uit.

Eindbewerking

Wok de pijlstaartinktvis. Frituur de tentakels

Presentatie

*Platte peterselie
voorverwarmde bordjes*

Schep wat couscous salade in een steekring en druk aan. Hier tegen wat inktvisringen, tomaat, paprika, courgette. Werk af met aiolio, gefrituurde tentakels, peterselie en de granaatappelstukjes.

Parelgort & biet



met geitenkaas

Uitserveren om: 21.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: snelkookpan, rookblik

Bereidingswijze

Kippenbouillon

750 g kippenvleugels
1 grote uien
1 kleine prei
2 stengels bleekselderij
½ winterwortel
2 knoflooktenen
6 takjes tijm
1 takje rozemarijn
15 peperkorrels
1 laurierblad
150 ml witte wijn

Hak de kippenvleugels in kleine stukken en snij de groenten fijn.

Bak de kippenvleugels goed aan in een snelkookpan. Zodra goed aangebakken, dan af blussen met iets wijn, los schrapen en weer goed aanbakken. Voeg de groente, kruiden toe en 1,25 liter water toe. Sluit af met deksel, breng aan de kook en op laag vuur 1 uur laten trekken.

De bouillon door een zeef passeren.

Verwijder het vet (door in de saustrechter te schenken en de bouillon er onder uit te laten lopen).

Meet 1 liter van de bouillon af en gebruik voor de parelgort.

Het restant van de bouillon wordt aan de bereiders van de 3e gang gegeven.

Gerookte biet

3 bieten
1/3 theelepel gedroogde rozemarijn

Kook de bieten gaar (circa 1 uur). Wrijf het schilletje er onder de kraan af.

Snij in plakken van 1 cm dikte. Snijd de plakken in blokjes van 1 bij 1 cm (bewaar de afsnijdsels voor de brunoise van biet).

Rook de blokjes 5 minuten met 1/3 theelepel gedroogde rozemarijn in het rookblik. Bestrijk licht met olijfolie voor een glans.

Brunoise van biet

afsnijdsels van gekookte biet

Snij de restanten van de gekookte biet brunoise, circa 250 g. Deze wordt later door de parelgort risotto gemengd.

Bietensap

5 bieten ongekookt

Snij in stukjes en draai tot sap in de slowjuicer.

Gebakken geitenkaas

250 g geitenkaas (bvb Bettine Blanc)
17 langwerpige plakjes gerookt ontbijtspek

Snij 17 plakjes geitenkaas

Rol de plakjes ontbijtspek rondom een plakje geitenkaas. Bedek de kaas zoveel als mogelijk.

Zet in de koeling tot vlak voor bakken.

Risotto van parelgort

250 g parelgort
2-3 sjalot
125 ml witte wijn
200 ml bietensap

Parelgortrisotto heeft een langere garingstijd dan risotto van Arborio rijst, circa 50-60 minuten. Bij voorkeur starten voordat de voorafgaande gang wordt geserveerd. Pas wel op aanbranden. Breng de kippenbouillon en bietensap in aparte pannen aan de kook.

crème fraîche 75 g parmanzaanse kaas	Snipper de sjalot fijn. Fruit op laag vuur glazig in olijfolie. Voeg de parelgort toe en bak rondom. Blus af met witte wijn en zodra verdampt de bietensap in delen toevoegen. Daarna de parelgort verder als risotto bereiden onder geregeld roeren en beetje kippenbouillon toevoegen. Zodra gaar naar smaak de bieten brunoise toevoegen en naar smaak crème fraîche doorroeren. Strooi de geraspte kaas er over en laat met deksel op de pan 10 minuten rusten. Breng op smaak met peper en zout.
Eindbereiding crème fraîche	Bak de geitenkaasjes rondom. Warm de gerookte biet op. Klop de overgebleven crème fraîche los met een spatel, breng op smaak met peper en zout en doe in een spuitzak.
Presentatie <i>voorverwarmde borden</i>	Steekring iets groter dan de gebakken geitenkaas gebruiken. Vul de steekring met parelgort risotto, druk iets aan. Daar bovenop de gebakken geitenkaas. Plaats de gerookte biet er tegenaan. Werk af met kleine toefjes creme fraiche.

Lamsbout - raapsteeltjes

met ui bereidingen



Uitserveren om: 21.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: rookpan

Ingrediënten voor 16 porties

Gestooft lamsbout

2000 g Texels lamsbout
125 g wortel
125 g ui
125 g prei
125 g bleekselderij
6 teentjes knoflook
4 takjes rozemarijn
10 takjes tijm
200 ml rode wijn
800 ml lamsfond

Gerookte sjalot

9 sjalotjes (zelfde grootte)

Krokante zilverui

40 zilveruitjes
bloem
eiwit
panko
90 g Airbag granulaat (sosa) =
spekzwoerd

Bereidingswijze

Snij het vlees van het bot.

Braad het vlees en bot rondom aan. Snij de groente.

Bak de groente, knoflook en kruiden in dezelfde pan aan, blus af met rode wijn. Voeg de lamsfond toe.

Laat 3 uur op laag vuur stoven met de deksel op de pan.

Zodra het vlees gaar is, van het bot afplukken en afgedekt in warmhoudkast bewaren.

Passeer het stoofvocht door een zeef en kook in tot een saus.

Maak de sjalotten schoon. Snij in de lengte doormidden. Gaar in de stoomoven voor 10-20 min. Zodra gaar deze gaar zijn uit de stoomoven halen en 5 min roken met weinig rookmot. Houd warm.

Kook de zilveruitjes beetgar. Maak de zilveruitjes schoon en dep de droog.

Maal 75- 100 g Airbag granulaat fijn in een kleine blenderbakje. Het dient de grofte van kristalsuiker hebben. Meng vervolgens met gelijke delen panko.

Haal de zilveruitjes door de bloem en vervolgens door het eiwit en de paneerlaag van panko en airbag zwoerd.

à la minute : Frituur in olie van 180°C. Zorg voor een mooie goudbruine kleur en let er op dat alle zwoerd goed gepoft is.

Raapsteeltjes stampot

600 g kruimige aardappels
300 g raapsteeltjes
100 g Parmezaanse kaas
melk
boter

Schil de aardappelen en kook gaar. Rasp de Parmezaanse kaas.

Knijp de aardappelen tot puree en maak aan met melk, boter en Parmezaanse kaas. Houd warm.

Snij de wortels van de raapsteeltjes, was de raapsteeltjes uitvoering om het zand te verwijderen. Droog in de slacentrifuge en snij de raapsteeltjes grof.

Vlak voor uitserveren de rauwe raapsteeltjes door de gloeiend hete puree mengen.

Eindbereiding

Warm de saus op.

Pluk het vlees van het bot en meng iets saus door.

Frituur de zilveruitjes

Meng de raapsteeltjes door de puree.

Presentatie

warme borden

Schep wat raapsteeltjes stampot op een bord, daarbij wat lamsbout.

Werk af met de ui bereidingen en wat saus.

Yoghurt & aardbeien

met passiecurd

Uitserveren om: 22.00 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: ijsmachine

Ingrediënten voor 16 porties

Yoghurtijs

1 l volle yoghurt
100 ml slagroom
200 g kristalsuiker
60 g druivensuiker
1 vanillestokje

Passiecurd

100 g passievruchtencoulis
70 g suiker
60 g boter
60 g eigeel

Yoghurt spongecake

200 g eiwit, gepasteuriseerd
40 g amandelpoeder
40 g yoghurtpoeder (Yopol/Sosa)
45 g suiker
15 g bloem

enkele kartonnen bekertjes

Kruimeldeeg

50 g koude boter
50 g suiker
Snuf zout
100 g bloem

Yoghurt witte chocoladeganache

90 g volle yoghurt
150 g witte chocolade
½ citroen

Bereidingswijze

Verwarm de 125 g yoghurt, slagroom, suiker en druivensuiker in een pan. Roer goed tot de suiker is opgelost en doe de rest van de yoghurt erbij. Schraap het merg uit het vanillestokje en voeg bij het ijsmengsel.
Draai tot ijs.

Doe passievruchtencoulis, de suiker en de boter in een kom en verwarm de kom au bain-marie tot de boter gesmolten is. Voeg het eigeel toe en gaar bain-marie tot het mengsel dikker begint te worden. De curd is klaar bij ongeveer 84°C.

Draai eerst het amandelpoeder fijn in een blender.

Meng daarna alle ingrediënten in de blender.
Passeer door een zeef en doe daarna in een sifon. Belucht met twee patronen.
Neem enkele kartonnen bekertjes en prik er onder een gaatje in. Vul de bekertjes voor 1/3 met het beslag en gaar 40-60 seconden in de magnetron op 900 Watt.
Laat volledig afkoelen en knip de bekertjes vervolgens open zodat je de cakejes eruit kunt halen.

Laat de boter zacht worden.
Doe alle ingrediënten in een bekken en meng met de hand tot een kruimeldeeg ontstaat.
Verbrokkel en bak vervolgens goudbruin af in een oven van 170°C.

Pers de halve citroen. Verwarm de yoghurt, citroensap en de witte chocolade samen tot circa 40°C, meng goed door en doe over in een spuitzak. Laat opstijven.

Gemarineerde aardbeien

500 g Hollandse aardbeien
100 g suiker
75 g water
75 ml pastis
1 limoen

De suiker in het water oplossen. De Pastis en (deel van) het sap van de limoen naar smaak toevoegen.

Snijd de aardbeien doormidden en leg ze in het vocht. Zet in de koeling en zodra het afgekoeld is, de hele bak in de vacumeermachine en trek 2 maal vacuum.

Presentatie

borden op kamertemperatuur

Schep iets crumble in het midden van een bord, daarop een bolletje yoghurtijs. Rondom wat gemarineerde aardbeien. Werk af met de yoghurt spongecake, passiecurd, yoghurt witte chocoladeganache.
