



Menu januari 2011

Hutspotsalade met surprisekwarteleitjes en kappertjesmayonaise

Tarte Tatin met rode ui en geitenkaas

Romige knolselderijsoep met paddenstoelen en focacciaastengels

Limburgs "Zoer vleis" met frieten, rode kool met balsamico en appel

Chocolade-amandelpudding met sinaasappel
en sinaasappel-yoghurtsorbet

Wijnen

Hutspotsalade met surprisekwarteleitjes en kappertjesmayonaise

KLEIN VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Tijd uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE KWARTELEITJES:

15 kwarteleitjes
750 gr half-om-half gehakt
75 gr heelei
6 el paneermeel
2 el fijngesneden tijm
6 - 8 el bloem
ca. 2 dl heelei
paneermeel
zonnebloemolie om te frituren

800 gr vastkokende aardappelen
2 laurierbladeren

VOOR DE MAYONAISE:

2 verse eierdooiers
1 tl mosterd
1,5 el witte wijnazijn
2,5 - 3 dl zonnebloemolie
2 el slagroom
3 el kappertjes
2 el fijngesneden bieslook
75 gr fijne slamelange (rucola, frisee)

VOOR DE SALADE:

350 gr winterwortel

BEREIDING:

De kwarteleitjes: Kook de kwarteleitjes in 5 min. hard. Spoel ze af met koud water en pel ze.

Meng het gehakt met ei, paneermeel, zout, peper en tijm, maak er ook 15 balletjes van.

Rol elk kwarteleitje door wat bloem. Druk elk balletje plat in de handpalm en boetseer het vlees rondom het ei.

Zet 3 diepe borden klaar met bloem, losgeklopt heelei en paneermeel. Rol de balletjes vervolgens door bloem, ei en paneermeel. Leg ze 30 minuten in de koelkast.

De hutspotsalade: Schil de wortel. Schaaf er met de mandoline of op de snijmachine dunne plakken van. Snijd de plakken in luciferdunne reepjes en vervolgens in piepkleine blokjes.

Schil en was de aardappelen en snijd ze eveneens in piepkleine blokjes.

Kook beide met een laurierblad en zout afzonderlijk gaar.

Spoel in een vergiet koud af en laat uitlekken.

De mayonaise: Klop eierdooiers met mosterd, zout en peper in een kom.

Voeg azijn toe.

Schenk al kloppend de olie erbij, eerst druppelsgewijs, dan als het begint te binden, in een dun straaltje.

Breng met 2 el kappertjes en zout en peper op smaak.

Meng worteltjes en aardappelen met ongeveer de helft van de mayonaise en de bieslook.

Verdun de rest van de mayonaise met 2 el room.

De kwarteleitjes: Verhit olie tot 180°C. Frituur de balletjes in porties in 7 minuten bruin. Laat op keukenpapier uitlekken.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Maak met een uitsteker een rondje van hutspotsalade op elk bord.

Meng de sla met een lepel mayonaise en leg een toefje sla in het midden van elk taartje.

Halveer de kwarteleitjes en leg 2 halve eitjes op elk taartje.

Garneer rondom met de rest van de mayonaise en wat kappertjes.

Tarte Tatin met rode ui en geitenkaas

VOOR- OF TUSSENGERECHTJE VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering 1-2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍳

Tijd uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN:

1,5 kilo rode uien
75 gr boter
8 + 15 takjes verse tijm
2 el bruine basterdsuiker
6 el suiker
6 el olijfolie
1 el balsamicoazijn
15 plakjes roomboterbladerdeeg (1 doosje)
400 gr zachte geitenkaas
versgemalen zwarte peper
15 kleine platte taartvormpjes

BEREIDING:

De taartjes: Verwarm de oven voor op 200°C. Pel de uien en snijd ze in dunne plakken. Smelt de boter.

Ris de blaadjes van 8 takjes tijm.

Meng de suikersoorten.

Meng de ui in een ovenschaal met de olijfolie, boter, azijn, tijm, 4 el van het suikermengsel en zout naar smaak.

Laat de uien in de oven in 25 – 30 minuten zacht worden en karamelliseren.

Schep halverwege om.

Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien.

Vet de platte taartvormpjes in.

Verdeel het uimengsel over de vormpjes.

Rol de plakjes bladerdeeg desgewenst een beetje uit. Prik met een vork gaatjes in de deegplakjes. Leg een plakje deeg op de uien en vouw de hoekjes naar binnen eromheen.

Bestrooi het deeg met de rest van de suiker.

Bak de taartjes in ca. 20 min. bruin en knapperig.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Keer de taartjes op warme borden.

Verkruimel de geitenkaas erover samen met de vers gemalen peper (Laat de kaas desgewenst smelten in de oven of met de crème brûléebrander of gebruik de salamander).

Garneer met een takje tijm.

Eet smakelijk (AvE, Hv/dH, EvS, HL, PvD)

Am2011-01-02

Romige knolselderijsoep met paddenstoelen en focacciastengels

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 1 – 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Tijd uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN:

15 gr gedroogd eekhoorntjesbrood (*funghi porcini*)

1 knolselderij (900-1000 gr)

300 gr kruimige aardappelen

2 sjalotten

2 teentjes knoflook

6 el olie

1,5 l paddenstoelenbouillon (van fond of tabletten)

8 plakjes spek

250 gr kastanjechampignons

200 gr shii take

2 takjes tijm

1,25 dl slagroom

2 el fijngesneden platte peterselie

2 focacciabroden

1,5 dl olijfolie

2 teentjes knoflook

2 el fijngesneden platte peterselie

BEREIDING:

De soep 1: Week de gedroogde paddenstoelen in heet water.

Schil de knolselderij en snijd de groente in dobbelstenen.

Doe dit ook met de aardappels.

Pel en snipper de sjalotten en de knoflook.

Verwarm 3 el olie in een ruime pan en fruit hierin de sjalotten en de knoflook ca. 2 min.

Voeg knolselderij, aardappels en bouillon toe.

Voeg na 10 minuten de geweekte paddenstoelen toe en laat nog 10 – 15 min. koken.

Bak de plakjes spek in een pan bruin en knapperig (of laat ze drogen in de oven. Laat op keukenpapier uitlekken en afkoelen.

Verkruimel het spek.

De focacciastengels: Verwarm de oven voor op 180°C.

Snijd het brood in plakken van 2 cm breed en 10 cm lang.

Meng olie met knoflook, peterselie en peper.

Leg het brood erin en schud het geheel om tot al het brood gelijkmatig met olie bedekt is.

Leg het brood op een bakplaat en bak de stengels in 10-15 min. goudbruin en knapperig.

De soep 2: Maak de paddenstoelen schoon en snijd in plakjes.

Verhit 3 el olie in een koekenpan en bak de paddenstoelen ca. 8 min. Breng op smaak met zout, peper en tijm.

Pureer de soep met een staafmixer.

Voeg room en de helft van de peterselie toe.

Breng de soep met zout en peper op smaak.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Verdeel de paddenstoelen over soepkommen.

Schep er soep over.

Bestrooi met stukjes spek de rest van de peterselie.

Serveer er de stengels bij.

Eet smakelijk: (AvE, Hv/dH, EvS, HL, PvD)

Am2011-01-03

Limburgs 'Zoer vleis' met frieten en rode kool met balsamico en appel

(Het vlees moet eigenlijk 1 nacht marineren in azijn, bruine suiker en specerijen)

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE STOFPOT:

1,5 kilo riblappen
3 uien
4 el olie
100 gr boter
2 el bruine suiker
2 dl rode wijnazijn
3 laurierblaadjes
5 kruidnagels
½ liter vleesbouillon (van fond)
2-3 el rinse appelstroop
1 el maïzena

2 rode uien
6 el olie en 80 gr boter
5 dl appelsap
4 kruidnagels
6 jeneverbessen, geplet
2 laurierblaadjes
1 el suiker
3 el olie
40 gr boter
5 zachtzure appels

VOOR DE RODE KOOL:

1 kilo rode kool
15 gedroogde pruimen
1 dl balsamicoazijn

VOOR DE AARDAPPELEN:

2 kilo vastkokende grote aardappelen
voor patates frites
olie om te frituren

BEREIDING:

Het vlees: Snijd het vlees in dobbelstenen. Pel de uien en snijd in grove stukken.

Verhit 4 el olie en 100 gram boter in een braadpan en bak het vlees in gedeelten bruin (als je alles in een keer in de pan doet wordt het niet bruin).

Doe het gebakken vlees weer in de pan en bak uien mee.

Voeg suiker, specerijen, azijn en bouillon toe. Laat 2 - 2 ½ uur zachtjes stoven.

Breng op smaak met appelstroop, zout en peper.

Bind de saus met 1 eetlepel maïzena, die met water is gladgeroerd.

De rode kool: Snijd de kool in vieren, snijd de harde kern weg. Snijd de kool in ragfijne sliertjes.

Halveer de pruimen en wel ze in balsamicoazijn.

Pel en snipper de uien. Verhit olie en boter in een pan en fruit de uien tot ze glazig zijn.

Voeg appelsap toe, de kool, de specerijen en de suiker.

Laat de pruimen uitlekken, bewaar de azijn.

Roer de pruimen door de kool. Laat de kool zachtjes 1 uur stoven. Voeg indien nodig water of appelsap toe.

Breng de kool voor serveren op smaak met balsamicoazijn, zout en peper.

Schil de hele appels, verwijder met een appelboor het klokhuis. Snijd uit elke appel 3 mooie schijven en snijd beide uiteinden in stukjes en roer die door de kool.

Bak de appelschijven vlak voor serveren in 3 el olie en 40 gram boter om en om gaar.

De patates frites: Schil en was de aardappelen en snijd ze in de lengte in staafjes van ca. ¾ cm dik. Dep de aardappelen tussen schone theedoeken droog.

Verhit olie tot 160°C. bak de frietjes in porties in ca. 6 minuten gaar. Laat goed uitlekken in een vergiet.

Verhit vlak voor het serveren de olie tot 190°C en bak de frites in porties bruin en knapperig. Strooi er zout over.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Verdeel vlees, frites en rode kool over borden.

Leg een appelschijf bij de rode kool.

Chocolade-amandelpudding met sinaasappel en sinaasappel-yoghurtsorbet

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Tijd uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN:

8 (liefst biologische) sinaasappels
(geen navels)
150 gr kristalsuiker
6 el sinaasappellikeur (bijv. Grand Marnier)

250 gr boter
2,5 dl slagroom
2 zakjes vanillesuiker

VOOR DE PUDDING

250 gr amandelmeel
250 gr bloem (+ voor bestuiven)
250 gr lichtbruine (of gele)
basterdsuiker
250 gr chocolade
250 gr boter
8 eieren, gesplitst
100 gr kristalsuiker

VOOR DE SINAASAPPELSORBET:

1 l vers geperst sinaasappelsap
150 gr kristalsuiker
400 gr boerenlandyoghurt
150 gr witte basterdsuiker

VOOR GARNERING:

1 doosje chocoladevierkantjes Orange
intens (Lindt) of 15 kleine
chocoladesticks

BEREIDING:

De sinaasappelsorbet: Laat het sinaasappelsap inkoken tot de helft (5 dl).

Los de kristalsuiker erin op. Laat afkoelen. (Tijdens het afkoelen kunnen de sinaasappels bewerkt worden).

Meng yoghurt met basterdsuiker en meng dit met het afgekoelde sinaasappelsap. Draai er ijs van.

De sinaasappels: Boen de sinaasappels schoon. Snijd met hulp van een zesteur zestes van 2 sinaasappels (zonder wit).

Breng de suiker met 2 dl water aan de kook. Los de suiker op.

Voeg de zestes toe en laat 15 minuten zacht koken. Laat alles afkoelen.

Schil alle sinaasappels dik tot op het vruchtvlees en snijd ze in dikke plakken.

Schik de plakken met vrijgekomen sap in een ondiepe schaal. Houd wat schilletjes apart als garnering.

Schenk de rest van de siroop met de schilletjes over de sinaasappel. Bedruppel met likeur. Dek af tot gebruik.

De pudding: Vet 15 kleine metalen timbaaltjes (darioles, diameter 5,5 cm en 5,5 cm hoog) in en bestuif met bloem.

Tik overtollige bloem eruit. Verwarm de oven voor op 175°C.

Smelt de chocolade en de boter *au bain-marie* en roer glad.

Meng in een andere ruime kom het amandelmeel met de bloem, een snufje zout en de basterdsuiker.

Splits de eieren en doe de eiwitten in een vetvrije kom.

Klop de dooiers los en roer met het chocolademengsel door het meelmengsel.

Klop de eiwitten stijf en glanzend en voeg al kloppend de kristalsuiker toe. Spatel het eiwit in delen door de chocolademassa. Verdeel het mengsel tot $\frac{3}{4}$ over de vormpjes en zet ze in een ovenschaal.

Schenk er zoveel heet water bij tot 1 cm onder de rand van de vormpjes. Dek de ovenschaal af met aluminiumfolie en zet deze vast. Bak de puddinkjes *au bain-marie* in ca. 30 minuten gaar.

Laat de puddinkjes minstens 10 minuten afkoelen en haal ze dan voorzichtig uit de vormpjes. Laat verder afkoelen.

De garnering: Klop de slagroom stijf met de vanillesuiker.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Leg op elk bord een puddinkje. Schik er 2-3 plakken sinaasappel op en naast. Garneer bovenop met sinaasappelschil.

Schep twee kleine bolletjes ijs ernaast. Garneer met een chocolaatje.

Serveer de slagroom erbij.

Wijnen

Witte wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Entre-deux-mers, Bordeaux
Domein / Château:	Blanc de Lisennes
Jaar van productie:	2009
Druivensoort(en):	Sauvignon , Sémillon en Muscadelle
Drinktemperatuur:	8 à 9°C
Commentaar wijncie.:	Fruitage witte wijn met citroen- en grapefruit-accenten, die goed combineert met de hutspotsalade van het eerste voorgerecht en de geitenkaas van het tweede voorgerecht. Evenwichtige samengestelde wijn van 35% Sauvignon, 45% Sémillon en 20% Muscadelle.

Rode wijn	
Land van herkomst:	Australië
Regio:	Banrock Wetlands, Zuidoost Australië
Domein / Château:	Banrock Station
Jaar van productie:	2008
Druivensoort(en):	Cabernet-Sauvignon en Shiraz
Drinktemperatuur:	16 à 18°C
Commentaar wijncie.:	Banrock maakt sinds 1995 ecologische wijnen in een <i>wetland</i> -gebied grenzend aan de Murray River in Zuidoost Australië. De opbrengst van de wijn wordt gebruikt om de <i>wetlands</i> te onderhouden; er is een samenwerkingsverband met het Nederlandse Staatsbosbeheer inzake het onderhoud van het Nationale Park de Weerribben-de Wieden in Overijssel. De kleur van deze wijn is paars-rood met smaken van peper, kersen en kruiden. Niet te veel op de voorgrond tredend zal deze wijn een goede begeleider zijn van het "zoer vleis".

Kookschema januari 2011

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	–	4	5	6	–	7
II	10	11	12	13	14	14
III	–	18	19	20	–	21
IV	24	25	26	27	–	28

