



Menu mei 2011

Gegratineerde lenteflensjes met groene asperges

Daslooksoep met schapenkaas en bruschetta met tapenade van
gepofte aubergine

Flan van asperges met beurre blanc

Gekonfijte kabeljauw met prei en peterselie-gel

Rollade van lamszadel met salsa-verde, tuinbonen
en Marokkaanse aardappelkoekjes

Millefeuille van rabarber en aardbeien met pistache-ijs

Wijnen

Gegratineerde lenteflensjes met groene asperges

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 1-2 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Oven 10 minuten voor serveren voorverwarmen op 185°C

Tijd uitserveren: 20:00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE FLENSJES:

200 gr bloem

3 eieren (M)

400 ml melk

3 el olie

zonnebloemolie om te bakken

VOOR DE VULLING:

500 gr groene asperges

350 gr ricotta

2 eieren, gesplitst

½ bosje bieslook

¼ bosje kervel

150 gr Gruyère

BEREIDING:

De flensjes: Maak een beslag van de bloem met wat zout en de eieren en voeg beetje voor beetje de melk toe en roer glad. Roer er 3 el olie door.

Neem een kleine koekenpan met anti-aanbaklaag. Verhit wat olie. Bak 15 flensjes, aan beide zijden lichtbruin.

De vulling: Was de asperges, snijd 2 cm van het houtachtige uiteinde af. Schil desgewenst de onderkant.

Kook de asperges in water met zout beetgaar (8-10 minuten). Laat uitlekken.

Splits de eieren en klop de eiwitten stijf.

Bewaar wat kruiden voor het garneren.

Hak 3 – 4 el kruiden fijn.

Rasp de Gruyèrekaas.

Meng de ricotta met de eidooiers, de kruiden en de helft van de Gruyèrekaas en zout en peper.

Spatel de eiwitten door het mengsel.

Bestrijk de flensjes voor de helft met het kaasmengsel.

Snijd de asperges in 3-4 stukken en verdeel ze over de kaas.

Vouw de flensjes 2 keer dubbel zodat het een kwart flensje wordt.

Leg de flensjes op een met bakpapier beklede bakplaat en strooi er de rest van de Gruyèrekaas over.

Gratineer de flensjes in 5-6 minuten goudbruin.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Leg op elk bord een flensje en garneer met kruiden.

Eet smakelijk (AvE, RW, EvS, HL, PvD)

Def_Am2011-05-01

Daslooksoep met schapenkaas en bruschetta met tapenade van gepofte aubergine

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Oven direct verwarmen op 170°C

Tijd uitserveren: 20:30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE TAPENADE:

2 aubergines
olijfolie
100 gr pijnboompitten
1 lange sjalot
10 blaadjes basilicum
snufje suiker
2 tl cabernet-sauvignonazijn (of rode wijnazijn)
sap en geraspte schil van 1 biologische citroen

VOOR DE DASLOOKSOEP:

2 middelgrote uien
500 gr kruimig kokende aardappelen
300 gr daslook zowel de bolletjes als bladeren* (of 300 gr bieslook + 4 teentjes knoflook)
65 gr boter
2 l kippenbouillon
2 dl slagroom
250 gr zachte schapenkaas, (Brebis), of zachte geitenkaas
2 afbakciabatta's

BEREIDING:

De tapenade: Snijd de aubergines in 2 helften. Kerf ze ruitvormig in. Bestrooi ze met zout en peper. Doe er een scheutje olijfolie op. Gaar ze ca. 20 minuten in de oven tot ze gaar zijn en een lichtbruin korstje hebben.

Rooster de pijnboompitten lichtbruin. Laat afkoelen.

Pel en snipper de sjalot en snijd de basilicum fijn.

Haal het vruchtvlies uit de schil van de aubergines. Hak dit tot een grove tapenade, samen met pijnboompitten, sjalot en basilicum.

Vermeng met wat peper, zout, olijfolie, suiker en verfris met druppels azijn, (was de citroen eerst) druppels citroensap en fijngeraspte citroenschil.

Bak gelijk met de aubergines of erna de ciabatta 's af.

Snijd ze in 2 x 15 sneetjes, besprenkel met olie en rooster in de oven lichtbruin (ca. 10 minuten).

De daslooksoep: Pel en snipper de uien.

Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes.

Haal de worteltjes aan het eind van de daslook af. Snijd de bolletjes en de bladeren fijn. Gooi de stengels weg (of snijd de bieslook fijn en snipper de knoflook).

Smelt de boter in een soeppan en fruit hierin op laag vuur de ui ca. 5 minuten.

Voeg stukjes aardappel en daslook (of bieslook en knoflook) toe.

Dek af met keukenpapier, stop dit een beetje tussen de rand van de pan en de groente. Laat zo 10 minuten heel zacht smoren.

Verwijder keukenpapier en voeg bouillon toe.

Kook nog 15-20 minuten tot alles gaar is.

Pureer de soep.

Voeg de room toe. Breng met zout en peper op smaak.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Giet de soep in kleine kommen en leg er een stukje kaas op. Zet op een rechthoekig bord. Bestrijk het brood met tapenade en leg het ernaast.

Flan van asperges met beurre blanc

WARM VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Oven 150°C, 1 uur voor serveren

Tijd uitserveren: 21:00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE FLAN:

1,5 kg witte asperges

3 eieren

100 gr eigeel

3 dl (slank)room

nootmuskaat

15 kleine flanvormen of soufflébakjes

½ bosje kervel

8 plakken beenham

VOOR DE BEURRE BLANC:

2 sjalotten

1 dl witte wijn

1 eetlepel dragonazijn of citroensap

1 laurierblaadje

250 gr koude boter in blokjes

½ - 1 el citroensap

BEREIDING:

De flan van asperges: Schil de asperges. Snijd aan de onderkant een klein stukje af. Snijd de koppen van de asperges af en bewaar die.

Kook de asperges (exclusief de koppen) in water met zout in 15-20 minuten gaar.

Pureer de asperges zo fijn mogelijk in de keukenmachine.

Vet 15 kleine soufflébakjes of andere vormpjes in. Klop de 3 eieren, het eigeel en de room los. Klop door de aspergepuree en breng met zout en peper en wat nootmuskaat op smaak.

Verdeel het aspergemengsel over de vormpjes. Zet ze in een ovenschaal giet er heet water bij tot halverwege de vormpjes en plaats in de oven.

Laat de flans in 40-50 minuten gaar worden.

Controleer in het midden of het ei gestold is.

Halveer de plakken beenham en vouw tot roosjes.

Kook de aspergepunten kort voor het serveren in 5 minuten beetgaar, houd warm in het kookvocht.

De beurre blanc: Pel en snipper de sjalotten. Breng aan de kook met wijn, azijn en laurierblad.

Kook in tot ca. 3 el.

Zeef het mengsel en druk het vocht uit de sjalotten.

Draai het vuur zeer laag, gebruik eventueel een vlamverdeler.

Klop met een garde of staafmixer klontje voor klontje de boter door het gezeefde vocht.

Breng de beurre blanc op smaak met zout, peper en druppels citroensap.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Maak de randen van de flans los en stort ze op een snijplank. Zet ze op kleine warme borden. Schep er wat beurre blanc bij. Garneer met de ham, aspergepunten en een takje kervel.

Gekonfijte kabeljauw met prei en peterselie-gel

van Peter Goossens*

EERSTE HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Oven voor verwarmen op: 55°C

Tijd uitserveren: 21:30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE KABELJAUW:

ca. 1800 gr kabeljauwhaas (4 stukken van
ca. 450 gr of 3 van 600 gr)

handje grof zeezout

2 takjes rozemarijn

2 teentjes knoflook

1 rode Spaanse peper

1 citroen (sap gaat naar peterselie-gel)

2 takjes koriander (of ½ theelepels
ketoembar)

3 takjes basilicum

1½ - 2 liter zonnebloempitolie

25 gr boter

VOOR DE CRÈME VAN PREI:

6 preien (normale dikte)

3 dl kippenbouillon

1,5 dl room

50 gr boter

VOOR DE PREISCHIJVEN:

4 preien (normale dikte)

klontje boter

scheutje kippenbouillon

VOOR DE PETERSELIE-GEL:

ijsblokjes

2 bossen platte peterselie

1,5 dl kippenbouillon

2 gr agar-agar (exact gewogen)

VOOR DE CHIPS VAN KNOFLOOK:

12 teentjes knoflook

1,5 dl melk

olie

BEREIDING:

De kabeljauw: Bestrooi de kabeljauw met grof zeezout. Zet ½ uur in de koelkast.

Haal de vis uit de koelkast en spoel het zout eraf. Droog de vis zorgvuldig. Leg de vis in een passende ovenschaal.

Haal de zaadjes uit de peper. Leg rozemarijn, knoflook, pepertje, schil van de citroen, basilicum en koriander (of ketoembar) bij de vis.

Overgiet met olie tot de vis onderstaat. Schuif de vis in de voorverwarmde oven en laat 1 uur garen op de genoemde temperatuur.

De peterselie-gel 1: Zet een kom klaar met water en ijsblokjes.

Dompel de blaadjes van de peterselie 30 seconden in hard kokend water met zout.

Schep de peterselie in het water met de ijsblokjes. Laat daarna uitlekken.

Doe peterselie en bouillon in een blender en mix fijn. Zeef het mengsel en doe in een pan.

Voeg de agar-agar toe en breng al roerend aan de kook.

Giet het mengsel in een koude schaal of borden en laat opstijven in de koelkast.

De crème van prei: Snijd het witte en lichtgroene deel van de prei in stukjes en was ze.

Doe de prei in een pan met de bouillon en de room. Laat rustig 20 minuten pruttelen tot de prei goed gaar is.

Roer er een klontje boter door en zout en peper. Pureer het mengsel.

Laat uitlekken en druk het mengsel door een zeef.

De preischijven: Snijd het witte en lichtgroene deel van de prei in schijven van 2 cm dik.

Leg de schijven naast elkaar in een (of twee) pan(nen).

Voeg wat bouillon en een klontje boter toe. Laat 15 minuten zacht koken onder een deksel.

Verwijder het deksel, laat alle vocht verdampen. Voeg zout en peper toe.

De peterselie-gel 2: Laat de 25 gram boter bruin worden. Doe de opgesteven gel weer in de blender.

Voeg een paar druppels citroensap toe, de bruin geworden boter en zout en peper. Pureer. Doe de puree in een klein spuitzakje.

De knoflookchips: Pel de knoflook en leg de teentjes 1 uur in de melk.

Snijd de teentjes daarna in plakjes. Frituur ze goudbruin in olie van 140°C. Laat op keukenpapier uitlekken.

Geef de olie aan gerecht 5 om de aardappelkoekjes in te bakken.

Zie vervolg op 2^e pagina

Vervolg gekonfijte kabeljauw:

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Haal de vis uit de oven en uit de olie.

Dep droog en snijd desgewenst in schijfjes.

Trek een dikke streep preicrème op warme borden.

Verdeel de vis over de borden.

Werk af met preischijven.

Strooi er knoflookchips over en spuit er hier en daar een puntje peterselie-gel bij.

**Peter Goossens is Chef van Hof van Cleve, een 3-sterrenrestaurant in België.*

Eet smakelijk (AvE, RW, EvS, HL, Pvd)

Def_Am2011-05-04

Rollade van lamszadel met salsa-verde, tuinbonen en Marokkaanse aardappelkoekjes

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Oven voorverwarmen op: 160°C

Tijd uitserveren: 22:00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR HET LAMZADEL:

2 ontbeende lamszadels van zuiglam

2 bossen bladpeterselie

20 blaadjes verse munt (½ bos)

4 el kappertjes

4 teentjes knoflook

2 citroenen

4 (oude) boterhammen

2 glazen witte wijn

2 tl zeezout

versgemalen peper

keukentouw

4 eieren

2 teentjes knoflook

2 tl paprikapoeder

2 tl gemalen komijn (djinten)

2 tl sambal

4 el fijngesneden platte peterselie bloem

zonnebloemolie

VOOR DE TUINBONEN:

4 kilo tuinbonen

5 takjes bonenkruid

25 gr boter

VOOR DE AARDAPPELKOEKJES (MAAKOUDA):

1 kilo kruimig kokende aardappelen

(Redstar/Bildstar)

BEREIDING:

De lamszadels: Pluk de blaadjes van de peterselie, spoel de kappertjes af. Pel de knoflook. Was de citroen en rasp de schil op een fijne rasp. Snijd de korsten van het brood af en maal het kruim.

Hak peterselie, munt, kappertjes en knoflook fijn. Voeg citroenrasp en broodkruim toe. Breng op smaak met zeezout en peper.

Leg de lamszadels met de vetlaag naar beneden op het werkvlak. Bestrooi het vlees licht met zout.

Verdeel het kruidenmengsel over de lamszadels. Rol de 2 kanten van elk zadel naar elkaar toe, zodat een mooie rollade ontstaat met de twee haasjes in het midden.

Bind vast met keukentouw.

Braad de rollade eventueel eerst rondom bruin (hoeft niet).

Leg de rollades in een passende ovenschaal of braadpan. Steek er een kerntemperatuurmeter in. Braad in de voorverwarmde oven ongeveer 5 kwartier of tot de kerntemperatuur 57°C is.

Haal het vlees uit de pan en laat 10 minuten afgedekt rusten.

Blus de pan af met witte wijn. Breng op smaak met zout en peper en bezie of de jus nog wat moet worden ingekookt.

De aardappelkoekjes: Schil en was de aardappelen en kook ze met wat zout in 20 minuten gaar.

Giet de aardappelen af en stamp ze fijn of gebruik de pureeknijper.

Klop 2 eieren los en roer door de aardappelen. Voeg naar smaak kruiden en specerijen toe. Laat de puree een beetje afkoelen.

Maak 15 balletjes en vorm die tot platte koekjes.

Klop de andere 2 eieren los.

Wentel de koekjes door ei en vervolgens door bloem. Schud overtollige bloem af en bewaar de koekjes afgedekt tot vlak voor serveren.

De tuinbonen: Dop de tuinbonen. Kook 5-7 minuten tot de velletjes zacht zijn.

Giet het vocht af, spoel met koud water.

Verwijder de velletjes (dubbeldoppen), zodat het mooie groene boontje overblijft.

Snijd het bonenkruid fijn.

Zie 2^e pagina voor afwerking

Vervolg rollade van lamszadel

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Bak de aardappelkoekjes. Verhit daartoe 1½ cm olie (daarvoor krijg je de olie waarin de knoflookchips van het vorige gerecht zijn gebakken) in een koekenpan en bak de koekjes in enkele minuten bruin en krokant.

Laat op keukenpapier uitlekken.

Verwarm de tuinboontjes met wat boter en bonenkruid.

Snijd het vlees in plakken.

Verdeel over warme borden en lepel wat jus over het vlees.

Eet smakelijk (AvE, RW, EvS, HL, PvD)

Def_Am2011-05-05

Millefeuille van rabarber en aardbeien met pistache-ijs

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 -3 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Oven voorverwarmen op: 200°C

Tijd uitserveren: 22:30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR HET IJS:

150 gr pistachenoten, vers gepeld (dus
250 gr ongepeld)
7,5 dl volle melk
110 gr suiker

VOOR DE MILLEFEUILLE:

8 plakjes bladerdeeg
eigeel
2 el suiker

VOOR DE CRÈME PÂTISSIÈRE:

2,5 dl volle melk
½ vanillestokje
50 gr fijne tafelsuiker
3 verse eierdooiers
20 gr maïzena
1 dl slagroom

VOOR DE RABARBER:

750 gr rabarber
5 dl water
200 gr suiker
1 vanillestokje

VOOR DE AARDBEIEN EN AARDBEIENCOU LIS:

750 gr aardbeien, liefst Lambada's
1 dl water
75 gr suiker
1 - 2 el aardbeienlikeur

VOOR DE CHOCOLADefIGUURTJES:

100 gr pure couverture-calets (Callebaut)
keukenpapier

BEREIDING:

Het pistache-ijs: pel de noten. Laat 1 uur weken in warme melk.

Breng de melk aan de kook met de suiker en de noten.

Pureer alles zeer fijn in de blender. Zeef en laat afkoelen. Draai tot ijs.

De millefeuille: Laat het deeg ontdooien.

Snijd elke plak deeg in 2 driehoeken. Bestrijk het deeg met eigeel en bestrooi met suiker.

Leg de plakken op bakpapier op een ovenplaat. Bak in ca. 15-20 minuten bruin. Laat afkoelen.

Halveer elke driehoek tot er 2 driehoeken zijn: bodem en deksel.

De crème pâtissière/banketbakkersroom: Snijd het vanillestokje in de lengte open. Breng de melk met het vanillestokje aan de kook en laat zachtjes 10 minuten trekken.

Verwijder het vanillestokje en schraap het merg eruit in de melk.

Klop in een hittebestendige ruime kom de eierdooiers met de suiker en de maïzena met een mixer bleek en romig.

Schenk de melk al kloppend scheutje voor scheutje bij het dooiermengsel. Schenk het mengsel in een sauspan en breng al roerend op een matig hoog vuur aan de kook. Blijf steeds roeren.

Neem de pan van het vuur en laat de saus afkoelen. Roer regelmatig zodat er geen vel opkomt.

Klop de room lobbige en spatel door de afgekoelde saus.

De rabarber: Maak de rabarber schoon, verwijder eventuele draden en snijd de stengels in stukjes van 2 cm.

Snijd het vanillestokje open.

Maak een siroop van 5 dl water, de suiker en het vanillestokje.

Pocheer de rabarber op zacht vuur in ca. 5 minuten gaar. Laat niet kapot koken.

Schep de rabarber met een schuimspaan in een schaal en laat het vocht inkoken tot siroop.

Laat alles afkoelen. Schep de siroop door de rabarber.

De aardbeien en aardbeien coulis: Breng 1 dl water met de suiker aan de kook. Laat de suiker oplossen en de siroop afkoelen.

Maak de aardbeien schoon. Snijd 250 gram in stukjes en pureer met de afgekoelde siroop. Breng de coulis op smaak met aardbeienlikeur.

Halveer 15 aardbeien als garnering en snijd de rest in plakjes.

De chocolade: Maak een cornetje van keukenpapier en leg een vel keukenpapier klaar.

Smelt de chocolade *au bain-marie*. Vul het cornetje en spuit 15 kleine figuurtjes op het papier.

Zie 2^e pagina voor afwerking

Vervolg millefeuille

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Leg een bodemdriehoekje deeg op elk bord. Schep er een streep rabarber op. Lepel er wat banketbakkersroom over.

Leg er aardbeien op en nog een lepel banketbakkersroom.

Dek af met een driehoekje.

Nappeer aardbeiensaus rondom en versier met 2 halve aardbeien.

Leg een chocolaatje erbij en schep hier een bol pistache-ijs op.

Vrij naar een recept van sterrenrestaurant Haerberlin uit de Elzas

Eet smakelijk (AvE, RW, EvS, HL, PvD)

Def_Am2011-05-06

Wijnen

Witte wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Languedoc
Domein / Château:	Domaine des Lauriers
Jaar van productie:	2010
Druivensoort(en):	Rolle
Serveertemperatuur:	12 graden
Commentaar wijncie.:	<p>Stevige, ietwat kruidige witte wijn, die goed zal passen bij het gerecht met de kabeljauw. U kunt een hint van perzik proeven. De kleur is mooi lichtgeel en de wijn kent een lage zuurgraad.</p> <p>De Rolle-druif is identiek aan de Vermentino-druif, en is dus de zuid-Franse versie daarvan. Oorspronkelijk een Griekse druif, tegenwoordig veel aangeplant in Italië en op Corsica. Wijnhuis Domaine des Lauriers is in bezit van de familie Cabrol. De wijngaarden liggen in Castelnau de Guers.</p>

Rode wijn	
Land van herkomst:	Chili
Regio:	Colchagua Valley
Domein / Château:	Casa Silva
Jaar van productie:	2009
Druivensoort(en):	Carmenère
Serveertemperatuur:	18 graden
Commentaar wijncie.:	<p>Een mooie, stevige rode wijn, met relatief weinig tannines. Mede door een vermoedelijk lichte houtrijping, is de wijn vol en rond van smaak, en daarmee een mooie begeleider van het lamsgerecht.</p> <p>De van oorsprong Franse Carmenère-druif, wordt tegenwoordig vrij veel gebruikt in Chili en staat borg voor een stevige wijn. Casa Silva is één van de grote moderne wijnhuizen in Chili.</p>

Kookschema mei 2011

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	–	26-4	27-4	28-4	–	29-4
II	9	10	11	12	13	13
III	–	17	18	19	–	20
IV	23	24	25	26	–	27

