



*Menu juni 2011*

Tartaar van tonijn met ansjovistapenade en eidooiermousseline

Gamba's in roomsaus

Rode mul met gemarineerde groenten, tijmsaus en basilicumschuim

Gelei-cannelloni van tomaat en basilicum met Stolwijker kaas

Filet van boerderijhoen met spinazie en pancetta, gepofte aardappel met een zoutkorstje gevuld met koude hollandaisesaus met bieslook.

Frambozensabayon en frambozensorbetijs  
met garnering van sesamtuiles

Wijnen

# Tartaar van tonijn met ansjovistapenade en eidooiermousseline

## AMUSE VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 1-2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 20:00 uur

## BENODIGDHEDEN

15 lange flinterdunne plakjes stokbrood  
olijfolie  
800 gr verse tonijn  
2 el gehakte sjalotjes  
30 kleine lichtgroene/gele hartblaadjes  
kropsla  
15 flinterdunne plakjes uitgebakken( of  
in magnetron) ontbijtspek  
30 blaadjes bietensla (groen van  
bietjes)  
3 el fijngesneden venkel  
15 st kleine wijnglazen

## BENODIGDHEDEN TAPENADE

150 gr zwarte olijven z pit  
90 gr ansjovispuree  
1 teentje knoflook  
olijfolie  
2 theelepels Dijonmosterd  
citroensap (fles) scheutje naar smaak  
2 tl Pernod  
2 tl Gehakte tijm  
2 tl Gemalen steranijs

## BENODIGDHEDEN EIDOOIERMOUSSELINE

240 gr gepasteuriseerd eigeel  
2 dl dragonazijn  
1,5 dl olijfolie

## BEREIDING:

Leg de plakjes stokbrood op een ovenplaat en besprenkel ze met olijfolie. Bak ze goudbruin en knapperig in de oven op 180°C.

Snijd de tonijn in repen. Draai de tonijnrepen samen met de gehakte sjalotjes en olijfolie tweemaal door de gehaktmolen met een fijne plaat tot tartaar (of snijd het superfijn met de hand tot tartaar).

**Tapenade:** Meng alle ingrediënten voor de tapenade in de keukenmachine, zodat een gladde massa ontstaat.

**Eidooiermousseline:** Meng de eidooier en dragonazijn en klop dit *au bain Marie* op tot een luchtige mousseline. Roer er daarna de olijfolie door.

## AFWERKING EN PRESENTATIE:

Schep een beetje ansjovistapenade tegen de zijkanten van de glazen. Leg in elk glas 2 blaadjes kropsla. Verdeel hierover de tonijntartaar. Steek de plakjes stokbrood en de spekplakjes in de tartaar. Zet de bietenblaadjes tussen het stokbrood en het spek. Schep de mousseline over de tartaar en strooi er de fijngesneden venkel over.

Eet smakelijk (EvS, HL, PvD, AvE)

Def\_Am2011-06-01

# Gamba's in roomsaus

## VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 20:30 uur

### BENODIGDHEDEN:

60 grote ongepelde garnalen	300 ml room
3 el boter	18 lente-uitjes, in stukken van 4 cm
3 sjalotjes	30 groene miniasperges
150 gr fijngesneden knolselderij	olijfolie
2 preien fijngesneden	30 verse morieljes (of gedroogde, geweekt in water)
4 bospeentjes fijngesneden	peper en zout
3 el dille grof gesneden	
300 ml water	

### BEREIDING:

**Gamba's:** Pel de garnalen. Maak van de schalen een saus door ze in de boter aan te zetten met de sjalotjes, knolselderij, prei, peen en dille.

Voeg na enkele minuten het water toe en de room. Laat 15 minuten trekken en zeef dan de vloeistof.

Pocheer de lente-ui en de miniasperges in zout water, spoel ze af met koud water en zet ze apart.

Strooi peper en zout over de garnalen en bak ze ongeveer 2 minuten in olijfolie in een pan met antiaanbaklaag.

### AFWERKING EN PRESENTATIE:

Warm de gepocheerde groenten op in een beetje roomboter en voeg de morieljes toe.

Leg de groenten in een soepbord, schenk de saus eromheen en leg de garnalen erop.

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

*Def\_Am2011-06-02*

# Rode mul met gemarineerde groenten, tijmsaus en basilicumschuim

## TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 21:00 uur

### BENODIGDHEDEN VOOR DE PESTO:

30 gr pijnboompitten  
50 gr basilicumblaadjes  
1 teentje knoflook  
60 gr Parmezaanse kaas  
1 dl olijfolie

10 ronde aardappels  
de pesto

### VOOR HET GARNITUUR:

1 venkel  
3 sjalotjes  
1 grote of 2 kleine courgettes  
3 stengels bleekselderij  
3 teentjes knoflook  
1 groene paprika  
2 rode paprika's  
ijswater  
4 roma tomaten  
24 zwarte olijven  
2 takjes basilicum  
4 takjes tijm  
4 el kappertjes  
2 dl olijfolie

### VOOR SAUS

3 fijngesneden sjalotjes  
olijfolie  
15 takjes tijm  
3 teentjes knoflook  
5 dl kippenfond  
5 dl visfond  
3 dl room

### VOOR BASILICUMMELK:

3dl melk  
30 gr basilicumblaadjes  
lecithine

### VOOR DE VIS:

15 rode mulfilets van elk ± 75 gr  
olijfolie

## BEREIDING

**Pesto:** Rooster de pijnboompitjes in een droge koekenpan goudbruin en laat ze afkoelen. Verwerk de basilicum, knoflook, Parmezaanse kaas, olijfolie en pijnboompitjes in de keukenmachine tot een fijne pasta.

**Garnituur:** Verwijder het buitenste blad van de venkel en snijd de venkel in brunoise.

Maak het sjalotje schoon en snijd het fijn.

Snijd boven en onderkant van de courgette, halveer in de breedte. Zet de halve courgette overeind en snijd met scherp mes de schil eraf in 2 mm dikke plakken. Snijd vervolgens in brunoise.

Schil de bleekselderij en snijd de stengels in brunoise.

Halveer de knoflookteentjes in de lengte en haal de kern eruit.

Zweet de in brunoise geschilde groenten en de knoflook kort aan op een laag vuur in een scheutje olijfolie tot ze beetgaar zijn. Laat de groenten afkoelen.

Verwijder het zaad van de groene en rode schoongemaakte paprika's. Snijd ze in brunoise en blancheer de blokjes beetgaar in gezouten water. Koel ze snel af in ijswater en laat ze uitlekken.

Ontvel de tomaten op de gebruikelijke wijze, snijd ze in vieren en verwijder de pitjes. Snijd de tomaatdelen in brunoise.

Snijd de olijven in fijne brunoise.

Hak de blaadjes basilicum.

Voeg groenten, paprika's, tomaten, olijven, basilicum, tijm en kappertjes bij elkaar. Giet er de olijfolie over en laat het marinieren. Schep het regelmatig om.

Schil de aardappels en steek er 30 rondjes uit van 3 cm doorsnede en ½ cm dik. Kook de aardappelplakjes gaar en meng ze met de pesto.

**Saus:** Zweet de fijngesneden sjalotjes, tijm en de ook fijngesnipperde knoflook aan in de olijfolie zonder ze te kleuren, voeg kippenfond en visfond toe en laat dit 10 minuten zachtjes koken. Zeef de vloeistof en laat tot de helft inkoken. Giet de room erbij en laat alles inkoken tot een lichtgebonden saus. Gebruik evt. allesbinder. Goed proeven zodat de saus niet te zout wordt.

*Zie vervolg op 2<sup>e</sup> pagina*

## ***Vervolg rode mul met gemarineerde groenten***

**Basilicummelk:** Breng de melk aan de kook, voeg de basilicumblaadjes toe, laat dit 1 minuut doorkoken. Pureer de melk met de basilicum in de keukenmachine. Zeef de basilicummelk en voeg lecithine toe.

**Mulfilets:** Ontgraat de mulfilets zorgvuldig (indien nodig) en bak de filets op de huid in olijfolie.

### **AFWERKING EN PRESENTATIE:**

Verwarm de groenten in de olijfolie, zeef de groenten en leg deze met behulp van een ring in het midden van de borden. Leg op de groenten 1 mulfilet en leg de aardappelplakjes midden op de filet. Schep de saus rondom de groenten. Schuim de basilicummelk op met de staafmixer en schep het schuim op de saus.

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

*Def\_Am2011-06-03*

# Gelei-cannelloni van tomaat en basilicum met Stolwijker kaas

## VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitserveren: 21:30 uur

## BENODIGDHEDEN

1,5 l tomatensap

27 gr agar-agar

12 blaadjes basilicum, in kleine stukjes + 15 extra blaadjes voor garnering

10 stengels bleekselderij

500 gr oude boerenstolwijker kaas

6 el mayonaise

1,5 tl wasabi of een hoeveelheid naar smaak

peper en zout

## BEREIDING:

Verwarm het tomatensap, op smaak gebracht met peper en zout, tot 80°C.

Los de agar-agar erin op en voeg 12 in kleine stukjes gesneden of geknipte grote blaadjes basilicum toe. Leg een dienblad in de koeling en schenk hierop een laagje van 1,5 mm. Laat afkoelen.

Schil de stengels bleekselderij en snijd in kleine blokjes.

Snijd de kaas in kleine blokjes.

Roer 1½ theelepel wasabi door de mayonaise.

## AFWERKING EN PRESENTATIE:

Snijd de afgekoelde tomatengelei in vierkante lapjes van 12 bij 12 cm. Leg in het midden van elk lapje 1 eetlepel van de vulling bestaande uit bleekselderij en kaas. Rol op en garneer het rolletje met een blaadje basilicum.

Leg er wat achtergehouden blokjes bleekselderij en kaas en een lepel wasabimayonaise naast.

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

*Def\_Am2011-06-04*

# Filet van boerderijhoen met spinazie en pancetta, gepofte aardappel met een zoutkorstje gevuld met koude hollandaisesaus met bieslook.

## HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2-3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Oven 1 voorverwarmen op 150°C (kip)

Oven 2 voorverwarmen op 190°C (aardappels)

Uitserveren: 22:00 uur

## BENODIGDHEDEN

### VOOR DE AARDAPPELS

30 kleine Roseval aardappeltjes  
(ongeveer formaat groot ei)  
olijfolie  
zeezout

### VOOR DE HOLLANDAISESAUS:

250 gr boter  
1 el wijnazijn  
2 el citroensap  
100 gr eidooier  
royale snuf zout  
3 volle el bieslook (in ringetjes geknipt)

### VOOR DE KIP

7 boerderijkipfilets  
2 kg wilde spinazie  
3 ons pancetta  
olijfolie

### VOOR DE SAUS

vocht van kip  
500 ml kalfsfond  
6 el Marc de Bourgogne  
peper en zout

**Hollandaisesaus:** Laat de boter langzaam smelten in een pan. Breng in een ander pannetje de azijn en citroensap aan de kook.

Doe intussen de eidooier met het zout in de foodprocessor en giet het warme azijnmengsel in een dun straaltje op het draaiende mes. Doe dit ook met de bijna kokende boter tot alles is opgenomen en het een dikke gebonden saus is. Giet deze in een kleine kom en roer de bieslook erdoor. Zet de met plasticfolie afgedekte kom in de koeling tot de saus koud en gestold is.

**Aardappelen:** Borstel de aardappelen schoon, droog ze. Prik de aardappels in met een vork, giet wat olie in de handen en wrijf de aardappelen ermee in. Doe 2 el zeezout in een kom en haal de aardappels er één voor één doorheen. Leg de aardappelen op een bakplaat en laat ze in 45-60 minuten knapperig en gaar worden. Snijd ze voor het serveren aan de bovenkant kruislings in en druk ze voorzichtig aan de onderkant in zodat ze opengaan. Schep in elk aardappeltje een lepeltje hollandaisesaus met bieslook.

**Kipfilets:** Snijd de filets aan de zijkant in, maar niet helemaal door, en klap ze open.

Vervolgens onder dik plastic (zak open knippen) voorzichtig een beetje plat slaan.

Bestrooi met peper en zout. Beleg met de blaadjes spinazie en rol de kipfilets op.

Leg 4 plakjes pancetta dakpansgewijs op een snijplank. Leg er een kiprolletje op en rol de pancetta strak eromheen.

Leg in een ovenschaal. Herhaal met de overige.

Bestrijk met wat olie en bak ze 25-30 minuten in de oven op 150°C.

## AFWERKING EN PRESENTATIE:

Roerbak kort de overige spinazie op het laatst, ter garnering onder de kip.

Verwarm de fond en vocht van kip in een pan en laat inkoken. Doe er de Marc de Bourgogne erbij en breng evt. op smaak met peper en zout.

Snijd de kiprolletjes in 3 of 4 stukjes en leg ze op de spinazie met een beetje saus. Leg er 2 aardappeltjes bij.

# Frambozensabayon en frambozensorbetijs met garnering van sesamtuiles

## NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering : 2 personen

Verwarm de oven voor op 160°C

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 22:30 uur

## BENODIGDHEDEN

### FRAMBOZENSORBETIJS :

1000 gr diepvries frambozen

175 gr suiker

1 el citroensap

1 borrelglas eau de vie framboise

120 gr gepasteuriseerd eiwit

### SESAMSTENGELS VAN TUILEDEEG :

75 gr eiwit

100 gr poedersuiker

50 gr bloem

snufje zout

50 gr boter

sesamzaad

### FRAMBOZENPUREE:

500 gr diepvriesframbozen

100 gr suiker

Frambozensabayon

90 gr suiker

140 gr gepasteuriseerd eigeel

1 flesje á 3 dl framboise of kriekenbier  
(6% alcohol)

### GARNERING:

2 bakjes verse frambozen

½ bosje muntblaadjes

## BEREIDING:

**Frambozensorbetijs:** Breng ontdooide frambozen en suiker aan de kook. Wrijf door een zeef in een schaal en laat afkoelen.

Breng op smaak met citroensap en *eau de vie framboise*. Draai tot ijs.

Klop het eiwit met wat poedersuiker bijna stijf en laat de laatste minuten met het ijs meedraaien tot al het eiwit is opgenomen. Schep het ijs uit de machine en zet het tot gebruik in de vriezer.

**Sesamtuiles:** Zeef bloem en poedersuiker apart. Klop het eiwit met de poedersuiker los, meng bloem en zout erdoor en vervolgens de bijna gesmolten lauwe boter. Vet een bakplaat in en strooi er wat bloem over, strijk het mengsel dun uit op de bakplaat, bestrooi met sesamzaadjes, en bak in circa 5 min. goudbruin.

Snijdt meteen na het bakken dunne reepjes( stengels)

**Frambozenpuree:** Kook de frambozen samen met 100 gr suiker tot een puree. Wrijf door de zeef en laat afkoelen.

**Frambozensabayon:** Klop de eidooier met 90 gr suiker op tot het dik en bijna wit is. Schenk de massa in een pan met dikke bodem. Voeg stapsgewijs de framboise of het kriekenbier toe en verwarm onder voortdurend kloppen met een garde boven zeer laag vuur en klop nog circa 1 minuut door.

## AFWERKING EN PRESENTATIE:

Verdeel de frambozenpuree over de glazen en schenk de sabayon eroverheen. Serveer de frambozensabayon in een glaasje op een langwerpige bordje met een bolletje sorbetijs ernaast en wat verse frambozen eromheen. Garneer met een sesamtuile en munt.



# Wijnen

<b>Witte wijn</b>	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Languedoc
Domein / Château:	Astruc
Jaar van productie:	2010
Druivensoort(en):	Marsanne
Serveertemperatuur:	10 à 12 °C
Commentaar wijncie.:	<p>Een wijn van een wat betere Pays d'Oc kwaliteit, geproduceerd in de omgeving van Limoux in de Languedoc.</p> <p>De Marsannedruif is dezelfde witte druif die o.a. als smaakmaker wordt gebruikt in de befaamde rode Châteauneuf-du-Pape wijnen.</p> <p>Tonen van bloemen en perzik voeren de boventoon.</p> <p>Een wijn met een bescheiden zuurtje op de achtergrond zodat hij fris proeft en helder oogt.</p> <p>Deze wijn heeft een plezierige nadronk met geuren van acaciahoning.</p>

<b>Rode wijn</b>	
Land van herkomst:	Italië
Regio:	Trentino
Domein / Château:	Castel Firmian, coöperatie MezzaCorona
Jaar van productie:	2009
Druivensoort(en):	Marzemino
Serveertemperatuur:	15 à 16 °C
Commentaar wijncie.:	<p>De Marzeminodruiven, waar deze wijn van is gemaakt, worden hoofdzakelijk in het Vallagarinadal (het dal van de Adige) verbouwd sinds de 11<sup>e</sup> eeuw. Deze wijn werd reeds bezongen in Mozart's "Don Giovanni".</p> <p>De genoemde druivensoort komt oorspronkelijk uit Karinthië.</p> <p>U ruikt een verfijnde geur van bessen, cassis en viooltjes, in de smaak zijn fijne tannines aanwezig.</p> <p>Deze wijn is een ideale begeleider van het gevogelte.</p> <p>Anders dan het advies op de fles komt deze wijn ons inziens het best tot zijn recht bij de hierboven vermelde temperatuur.</p>

## Kookschema juni 2011

	<b>Ma. Avond</b>	<b>Di. Avond</b>	<b>Wo. Avond</b>	<b>Do. Avond</b>	<b>Vrij. Middag</b>	<b>Vrij. Avond</b>
<b>I</b>	–	<b>31-5</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	–	<b>3</b>
<b>II</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
<b>III</b>	–	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	–	<b>17</b>
<b>IV</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	–	<b>24</b>

