



Menu september 2011

Gazpacho met een vleugje serrano en Thaise kip met
avocadomayonaise

Tartaar van tonijn met een sorbet van rucola
en een salade van venkel

Pompoensoep met gamba's en koriander

Scholfilet uit de oven met paling en doperwtensaus

Nootjes van springbok met een mousseline van knolselderij,
rode wijnsaus en een tempura van witte asperges

Sneeuweieren met kokos en bessencoulis

Wijnen

Gazpacho met een vleugje serrano en Thaise kip met avocadomayonaise

2 AMUSES VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 à 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN GAZPACHO:

200 gr rijpe tomaten
1 komkommer
1 rode paprika
1 teentje knoflook
3 el olijfolie
2 el sherryazijn
3 plakken serranoham
5 dl water
peper en zout
15 amuseglaasjes

600 gr maïskipfilet

2 el Thaise vissaus (nam-pla)

VOOR DE AVOCADOMAYONAISE:

1 avocado
6 el arachideolie
50 gr eidooier
1 theelepel mosterd
peper en zout
15 amuseglaasjes

BENODIGDHEDEN THAISE KIP:

8 blaadjes kafferlimoen (djeroek poeroet)
3 limoenen
1 Spaanse peper

VOOR GARNERING GAZPACHO

1 tomaat
10 cm komkommer
1 rode paprika

BEREIDING:

De gazpacho: Houd 1 tomaat, 10 cm komkommer en enkele stukjes paprika apart voor de garnering.

Laat 3 plakken ham in een oven van 160°C drogen.

Ontvel de tomaten, schil de komkommer (bewaar de schillen) en snij in grove stukken, verwijder de zaadjes uit de paprika's en snijd ook grof.

Pureer de groenten met olijfolie en knoflook in de blender, voeg eventueel wat water toe als de gazpacho te dik is, breng goed op smaak met peper en zout en voeg de 2 eetlepels sherryazijn toe en zet tot gebruik weg in de koeling.

De Thaise kip: Pers de limoenen uit, snij de peper in de lengte open, verwijder de zaadjes met een theelepeltje, snij door de helft en daarna in zeer dunne reepjes. Snij de kipfilet in dobbelsteentjes en braad aan in de olie, doe de kafferlimoen en de Spaanse peper erbij. Houd een deel van de pepertjes achter voor garnering.

Schenk zodra de kip gaar is limoensap en vissaus er beetje voor beetje bij. Proef op smaak, dit moet een mooie balans geven tussen het zuur van het limoensap en het zout van de vissaus.

Verwijder de kafferlimoenblaadjes.

De avocadomayonaise: Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn.

Schil de avocado en prak met een vork. Dek met plasticfolie luchtdicht af.

Klop het eigeel met de mosterd, een beetje peper en zout met een drup olie goed los.

Voeg zodra de mayonaise bind meer olie toe en blijf krachtig kloppen. Doe al kloppend de geprakte avocado erbij en breng verder op smaak met peper en zout.

De garnering: Maak voor de garnering een julienne van tomaat, komkommer en paprika en een spaghetti van de komkommerschil (dunschiller en dan reepjes snijden).

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Vul de glaasjes voor $\frac{3}{4}$ met de gazpacho en vul af met wat garnering en als laatste de kruimels serranoham.

Schep de kip in de glaasjes, voeg de mayonaise met behulp van een spuitzak toe en decoreer de glaasjes eventueel met een zeer dun reepje Spaanse peper en een met de zesteur gemaakt reepje limoenschil.

Tartaar van tonijn met een sorbet van rucola en een salade van venkel

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN:

1250 gr zeer verse tonijn
2 koolrabi
2 venkel
4 Granny Smith appels
15 appelkappers
½ bosje bieslook

100 gr spinazie
3 dl kippenfond
3 dl room
150 gr glucose
100 gr olijfolie

VOOR DE VINAIGRETTE:

4 el zoute soja
2 el oude balsamico
2 el zoute sushi azijn
2 el honing
8 el olijfolie

VOOR DE WITTE/OLIJFOLIESORBET:

375 gr melk
150 gr olijfolie
30 gr melkpoeder
37,5 gr glucose
0,3 dl witte balsamico

VOOR DE RUCOLASORBET:

100 gr rucola

EXTRA:

kleine ringen

BEREIDING:

De tonijn: Verse vis, dus werk zeer hygiënisch.

Snijd de tonijn in dunne plakken, deze weer in reepjes en maak er dan kleine gelijke blokjes van, kruid goed op smaak met peper en zout.

Schil de koolrabi en snijd hiervan en van de venkel een mooie brunoise. Blancheer kort en koel direct in veel ijskoud water, zodat de groenten knapperig blijven.

Spoel de appels onder de kraan en snijd ook met schil brunoise, meng met de groenten en breng op smaak met peper en zout.

De vinaigrette: Meng de ingrediënten zeer goed en maak verder af met peper en zout. Meng goed door de tonijn en zet tot gebruik weg in de koeling.

De rucolasorbet: Blancheer de rucola en de spinazie, breng de kippenfond samen met de room en glucose aan de kook, voeg de groenten toe en mix in de Magimix zeker 10 minuten.

Meng met de olijfolie en draai er ijs van.

De witte/olijfoliesorbet: Breng melk, melkpoeder en glucose aan de kook, laat afkoelen en voeg dan de witte balsamico en de olijfolie toe en draai ook hier ijs van.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Maak met de ringen per bord 2 à 3 taartjes, begin met de groenten, daarop wat tartaar van tonijn, werk af met een bolletje (gebruik hiervoor de meloenboor) sorbetijs, op de ene een groene en op de andere een witte enz., een stukje bieslook erop en het appelkappertje naast het witte ijs.

Pompoensoep met gamba's en koriander

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE SOEP:

3 uien
3 teentjes knoflook
1 Spaanse peper
40 gr verse gember
1 pompoen (netto 1,5 kg)
45 gr boter
3 stengels citroengras
korianderzaadjes (specerijenpotje)
1,5 l gevogelteaouillon
3 dl kokosmelk

VOOR DE GAMBASPIES:

1 zak grote garnalen (16/20, zonder kop)
3 dl mirin
1,2 dl zoute sojasaus (kikoman)
15 satéprikkers
12 lenteuitjes

VOOR GARNERING:

3 dl slagroom
¼ bos koriander
1 bakje shiso purper

BEREIDING:

De soep: Maak uien en knoflook schoon, verwijder de zaadjes van de peper en snij alles klein.

Schil de gember en snij heel fijn, als suikerkorrels, (eerst in dunne plakjes dan in reepjes en dan in blokjes).

Maak de pompoen schoon, er moet 1,5 kg nettogewicht overblijven. Bak de ui, knoflook, Spaanse peper en gember in een klontje boter aan, voeg 20 gekneusde korianderzaadjes en het citroengras toe en daarna de in stukken gesneden pompoen, stoof even mee.

Voeg de bouillon toe, breng aan de kook en laat zo'n 20 minuten zachtjes koken.

Verwijder het citroengras, mix de soep en zeef door een puntzeef.

Voeg de kokosmelk toe en breng eventueel verder op smaak met wat peper en zout.

De gambaspies: Pel de gamba's en verwijder de eventuele darmkanalen en halveer ze (snijd ze doormidden).

Meng mirin met sojasaus en laat de gamba's hierin 15 minuten marinieren.

Snij de lente-uitjes in stukjes, die even groot zijn als de stukjes gamba. Prik afwisselend een stukje gamba en lente-ui op een satéprikker, zodat je 4 à 5 stukjes gamba krijgt.

Garnering:

Snij de korianderblaadjes, zonder stelen zeer fijn; klop de room goed stijf op en meng met de koriander.

Pluk 15 blaadjes shiso purper.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Bak de garnalenspies in wat boter.

Serveer de hete soep in voorverwarmde kopjes, werk af met een quenelle room en daarop een blaadje shiso.

Leg een gambaspies dwars op de soepkop.

Scholfilet uit de oven met paling en doperwtensaus

1E HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen op 180°C

Uitserveren: 21.30

BENODIGDHEDEN:

5 schollen
6 middelgrote palingen
6 tomaten
3 theelepels chardonnay-azijn (of witte
wijnazijn)
olijfolie

VOOR DE SAUS:

500 gr (diepvries) doperwten
(nettogewicht)
5 dl kippenbouillon + wat extra
citroensap
zout en peper

OVERIG:

boter

BEREIDING:

Vis: Fileer de schol en de paling. Snijd de paling in blokjes van 2 mm.

Tomaat: Ontvel de tomaten, (kruis in, dompel 10 à 15 seconden in heet water en direct in ijskoud water) verwijder zaad en zaadlijsten en snijd eveneens in blokjes van 2 mm.

Meng tomatenblokjes met olie en azijn en breng verder op smaak met peper en zout.

Doperwten: Kook de doperwtjes gaar in de kippenbouillon en pureer als ze gaar zijn met wat bouillon tot yoghurt dikte, breng op smaak met citroensap, peper en zout. Houd warm.

Ovenbereiding: Bestrijk een plateau met gesmolten boter.

Strooi er wat zout over en leg de scholfilets (15 gelijke porties) op de plaat en bestrijk met gesmolten boter. Zet ze afhankelijk van de dikte van de vis ca. 3 minuten in de oven verdeel dan de blokjes paling en tomaat over de filets en zet nog 1 minuut terug in de oven

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Verdeel de doperwtensaus over de voorverwarmde borden en leg de, met paling en tomatenblokjes bedekte, scholfilets op de borden.

Eet smakelijk (PvD, AvE, EvS, HvdH, HL)
(Een recept van Henk Savelberg)

Def_Am2011-09-04

Nootjes van springbok met een mousseline van knolselderij, rode wijnsaus en een tempura van witte asperges

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 3 personen

Uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN:

1,2 kg springbokfilet
1 knolselderij
2 grote aardappelen
15 middelgrote aardappelen
1 dl room
2 bundel witte asperges
1 kg spinazie
250 gr zeer kleine paddenstoelen

2,5 dl jus de veau
5 dl wildfond

DIVERS:

1 pak tempurabeslag
2 flesjes spa blauw (in de koeling)
Roomboter
cognac
notenolie
amandelschaafsel
nootmuskaat
peper en zout

VOOR DE WIJNSAUS:

5 sjalotten
2 teentjes knoflook op een stokje
1 laurierblad
15 zwarte peperkorrels (gekneusd)
5 dl rode wijn
2,5 dl rode port

EXTRA:

frituur op 180°

BEREIDING:

Knolselderij: Maak de knolselderij schoon, snijd in stukken en kook met de 2 grote (geschilde en klein gesneden) aardappelen, in water met een scheutje melk, gaar.

Giet als ze gaar zijn af, pureer en maak op smaak met wat boter, een scheutje room, nootmuskaat en peper en zout. Zet apart.

Aardappels: Was de 15 middelgrote aardappels, snijd van de onderkant een klein stukje af zodat ze kunnen staan en hol de bovenkant uit, zodat het later gevuld kan worden, kook in de schil beetgaar, houd warm.

De rode wijnsaus: Maak de sjalotjes schoon, snijd klein en zet aan in wat boter, voeg laurier en peperkorrels en de op een prikkertje gestoken knoflook toe. Blus af met rode wijn en port, voeg de wildfond toe en laat tot de helft inkoken, voeg dan de *jus de veau* toe en laat weer tot de helft inkoken.

De asperges: maak de asperges op de bekende manier schoon, blancheer ze ± 4 minuten en koel direct terug in ijskoud water en snijd ze in 3 gelijke stukken.

De springboknootjes: Maak 30 of 45 springboknootjes, kruid met peper en zout en bak rondom in de notenolie met een klontje boter. Haal uit de pan en houd warm in aluminiumfolie (glanzende zijde naar binnen).

Blus de pan met een scheutje port, cognac en de ingekookte fond. Kook goed op, breng op smaak en monteer met koude boter.

Kleur het amandelschaafsel even in een droge koekenpan.

HOOFDGERECHT VERDER AFMAKEN MET 4 à 5 PERSONEN

Maak volgens gebruiksaanwijzing op het pak het tempurabeslag met ijskoud spawater, dompel de asperges hierin en bak ze in de olie van 180°C en laat even uitlekken.

Maak de spinazie schoon en stoof gaar.

Bak de paddo's gaar in boter met peper en zout.

Zie vervolg op 2^e pagina

Vervolg Nootjes van Springbok

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Vul de gekookte aardappelen met de opgewarmde knolselderijpuree en garneer met wat paddo's.

Schik een bedje spinazie op grote borden en bedek met de nootjes vlees en bestrooi met wat amandelen.

Schik 2 aspergestukken op het bord en leg daar horizontaal de twee andere op. Leg daar de gevulde aardappel
(onderkantje wat afgeplat, zodat hij blijft liggen) naast.

Nappeer het bord met de saus.

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

Def_Am2011-09-05

Sneeuweieren met kokos en bessencoulis

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN:

500 gr eiwitten

375 gr hele fijne suiker

90 ml water

3 el kokoslikeur

250 gr geraspte kokos

1,5 l melk

1 kg gr gemengde bessen (250 gr aal- en 250 gr bosbessen, 500 gr bramen)

300 gr fijne suiker

15 cl zoete witte wijn

½ bosje munt

BEREIDING:

De bessencoulis: Maak de bessen schoon, was indien nodig en laat goed uitlekken. Doe alle bessen, behalve een aantal voor garnering, in een schaal. Bestrooi met de 300 gram suiker en de zoete witte wijn erbij. Laat een kwartiertje intrekken.

Pureer de bessen, suiker en de wijn in een blender, breng de puree aan de kook en laat 5 minuten doorkoken.

Zeef de puree en laat afkoelen in de koelkast.

De sneeuweieren: Breng de melk met de likeur aan de kook, houd op een zacht vuur tegen de kook aan.

Ontvet de koperen kom en de gardes van de mixer met wat citroensap, maak een *meringue Italienne*, dit wil zeggen, klop de eiwitten zonder suiker half stijf. Smelt de suiker met het water en breng op 118°C. Voeg nu al kloppend de warme suikerstroop in een dun straaltje langs de rand van de kom toe en klop verder tot het eiwit stijf is.

Maak met behulp van 2 eetlepels ongeveer 30 stuks quenelles van het eiwit en laat voorzichtig in de hete melk glijden.

Pocheer de quenelles zo'n 4 à 5 minuten aan elke zijde tot ze helemaal gaar zijn, anders zakken ze in, haal voorzichtig uit de melk en laat in de koelkast verder afkoelen.

Haal 15 mooie blaadjes van de takjes munt.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Haal de eieren uit de koeling en wentel voorzichtig door de geraspte kokos.

Maak een spiegel van de bessencoulis in de borden, schik er wat van de overgebleven bessen in en leg de sneeuweieren voorzichtig in het midden van de borden.

Werk af met een blaadje munt en serveer uit.

Wijnen

Witte wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Pézenas, Languedoc
Domein / Château:	Larzac
Jaar van productie:	2010
Druivensoort(en):	Roussanne (60%) en Chardonnay (40%)
Serveertemperatuur:	8 tot 10 °C
Commentaar wijncie.:	<p>Deze wijn komt uit Zuid-Frankrijk, vlakbij Pézenas, van het Plateau de Larzac. De Etrusken wisten reeds dat het hier goed wijn verbouwen is, een witte wijn met “ervaring” dus en groeiend aan de rechterzijde van de rivier de l’Hérault.</p> <p>De Roussannedruif zorgt voor het “ronde” van de wijn, de Chardonnay versterkt de fruitige tonen, met name de perzikachtige smaak.</p> <p>Het devies van het Domein is: “Sine sole nihil” oftewel: Zonder zon is het niets. Dat is in zo verre juist dat de druiven in de nacht worden geplukt.....</p>

Rode wijn	
Land van herkomst:	Zuid-Afrika
Regio:	Bonnievale, Robertson wijnavallei
Domein / Château:	Weltevrede
Jaar van productie:	2009
Druivensoort(en):	Syrah
Serveertemperatuur:	18 °C
Commentaar wijncie.:	<p>De wijncommissie zocht specifiek naar een Zuid Afrikaanse wijn omdat het vlees ook uit ZA komt, n.l. de springbok.</p> <p>Door de ligging (hart van ZA) zijn de wijngaarden van Weltevrede goed beschermd tegen zeewind. In 1912 begon Klaas Jonker hier een boerderij met wat druivenranken, nu is de 4^e generatie (Philip) Jonker al met wijn maken bezig.</p> <p>De wijn is in de mand geperst, een bijzonderheid. De wijn heeft geen “hout” gehad. Smaken van zwart fruit, pure chocolade, peper en zachte rijpe tannines zijn herkenbaar.</p> <p>Hopelijk bent ook u “Weltevrede” over deze topwijn, de wijncommissie zeker.</p>

Kookschema september 2011

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	–	30-8	31-8	1	–	2
II	5	6	7	8	9	9
III	–	13	14	15	–	16
IV	19	20	21	22	–	23

