



Menu maart 2014

Thema: voorjaar

Twee bereidingen van tonijn met soyasabayon en rode-wijnmayonaise

Doperwtentaartje met pancetta,
rolletjes van groene asperges en een salade

Papilotte met kabeljauw, shiitake, glasnoedels en ponzusaus

Gevulde kalkoenfilets met chorizo, citroen en een courgettetaartje

Knapzakje met reblochon, rozijnen en peer

Rozenpavlova's met een compote van sinaasappels en lychees

Wijnen

Twee bereidingen van tonijn met soyasabayon en rode-wijnmayonaise

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitserveren: 20.00 uur

Oven: 120°C

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE GEGRILDE TONIJN:

500 gr tonijn (pas nodig vlak voor uitserveren!)

VOOR DE TONIJTARTAAR:

500 gr tonijn
2 fijngehakte, kleine sjalot
2 tl fijngehakte verse gember
5 el olijfolie
peper en zout

RODE-WIJNMAYONAISE:

60 gr eidooier op kamertemperatuur
zonnebloemolie
mosterd
1 tl citroen
5 el rode wijn
peper en zout naar smaak

BEREIDING:

Tonijntartaar: Snijd voor de tonijntartaar de resterende tonijn in brunoise en meng met de stukjes fijngehakte sjalot, gember en olijfolie. Breng op smaak met zout en peper.

Zet beide tonijnbereidingen op de werkbank en niet meer in de koeling. Beide moeten op kamertemperatuur zijn op tijd van uitserveren!

Rode-wijnmayonaise:

Zorg er voor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn!
Kies uit één van de twee bereidingswijzen:

1. Roer de eieren, peper, zout en mosterd in de Magimix of met de staafmixer door elkaar. Voeg eerst druppelsgewijs en daarna met een klein straaltje de olie toe en blijf kloppen tot je mayonaise hebt.

OF

2. Doe alle ingrediënten (behalve de rode wijn!) in een maatbeker en maak met de staafmixer in één keer een mayonaise. Trek hierbij als het ware de staafmixer langzaam omhoog zodat de mayonaise zich kan vormen.
Voeg als je een mooie, homogene massa hebt 6 el rode wijn toe.

Mocht de mayonaise in de schift gaan dan kan je de volgende 'trucs' toepassen:

- voeg een druppeltje kokend water toe,
- of pak een schone kom met 1 eidooier (op kamertemperatuur), klop deze op en voeg langzaam het geschifte mengsel toe.

KROKANTJE:

8 sneden casino wit brood

Krokantje: Leg het brood tussen 2 vellen plastic folie en rol met een deegroller tot dunne plakken. Steek de boterhammen uit met een kleine, ronde steker en bestrijk ze aan beide kanten met olijfolie. Bak ze 20 minuten in een voorverwarmde oven van 120°C krokant. Of leg onder de salamander. Zet weg tot gebruik.

SOYASABAYON:

9 el soyasaus
9 el sushiazijn
3 eidooiers

Soyasabayon: Maak vlak voor uitserveren de soyasabayon. Doe alle ingrediënten in een pan en klop ze au-bain marie luchtig en schuimend.

PRESENTATIE EN UITSERVEREN:

zwarte sesamzaadjes
gehakte pinda's
Chiso green cress

PRESENTATIE EN UITSERVEREN:

Gegrilde tonijn: Snijd de tonijn in 15, kleine, mooie gelijke stukken. Smeer ze in met olijfolie en leg ze aan 1 kant 30 seconden in een heel hete grillpan.
Schik op een bord de gegrilde tonijn, het krokantje en de tonijntartaar. Met aan de ene kant de soyasabayon en aan de andere kant de rode-wijnmayonaise. Strooi wat maanzaadjes over de tonijntartaar en de rest van het bord (alleen ter decoratie), wat gehakte pinda's en groene cress.

Doperwtentaartje met pancetta, rolletjes van groene asperges en een salade

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🧠🧠

Uitserveren: 20.30 uur

Oven: 200°C

BENODIGDHEDEN:

DOPERWTENTAARTJE:

KORSTDEEG:

*360 gr bloem + extra voor
bestuiven*

*160 gr ijskoude boter in
blokjes*

*6-7 el ijskoud water
snufje zout*

VULLING:

*170 gr blokjes pancetta
2 sjalotten, fijngesneden
2 tenen knoflook, gehakt
350 gr diepvriesdoperwten
(ontdoid)*

*6 eieren
275 ml slagroom
100 gr geraspte Goudse kaas
20 gr verse munt*

*3 kleine springvormen van
12cm diameter*

ASPERGEROLLETJES:

*15 groene asperges
15 plakjes rauwe ham
15 blaadjes munt
olijfolie
rasp van 1 citroen*

SALADE:

*150 gr gemengde, voorgewassen
sla
pijnboompitjes
citroenolie*

PRESENTATIE EN UITSERVEREN:

*bakje tuinkers
pecorino*

BEREIDING:

Doperwtentaartjes:

Direct beginnen met het korstdeeg en doperwten ontdooiden voor de vulling!

Korstdeeg: Doe de bloem met de ijskoude boter en een snufje zout in de keukenmachine. Meng door elkaar tot je een fijn, kruimelig mengsel hebt. Voeg met de draaiende motor, genoeg ijskoud water toe tot zich een deegbal vormt. Kneed het deeg licht door, verpak in plastic folie en leg minimaal 15 minuten in de koelkast. Je kan het deeg natuurlijk ook maken door met de hand te kneden, maar zorg dat je dan niet te warme handen hebt.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Verdeel het deeg in drieën en rol het deeg uit op een licht met bloem bestoven werkvlak tot een ronde lap waar 3 kleine springvormen(diameter 12 cm) uit kunnen. Zorg dat het deeg ca. 6 cm groter is dan de vorm.

Knip uit bakpapier 3 rondjes die je op de bodem van de springvorm legt + stroken voor de wanden van de springvorm.

Bekleed de vormen met het deeg en snijd de rand van boven bij. Prik met een vork gaatjes in het deeg en ze de vormen met deeg 20 minuten terug in de koelkast.

VULLING:

Bak in de tussentijd, op een laag vuur, in een koekenpan de blokjes pancetta tot ze goudbruin kleuren, voeg de sjalotten en knoflook toe en bak even mee. Voeg de doperwten toe en schep ze om in de pan. Laat het me een klein beetje afkoelen. Roer ondertussen in een kom de eieren los met de room, kaas en munt. Voeg wat zout en peper toe en voeg het doperwtenmengsel erdoor.

Verdeel de vullingen over de 3 springvormen en vul tot iets onder de deegrand. Bak de taarten af in 45 minuten in een voorverwarmde oven van 200°C. (dek evt. af met aluminiumfolie als de taarten te bruin kleuren).

Haal de taartjes uit de oven en laat minsten 15 minuten rusten voordat de springvorm open gemaakt wordt.

Tegen de tijd van uitserveren is de taart klaar en nog (lauw)warm.

Aspergerolletjes:

Snijd onder een klein stukje van de asperge (het harde deel). Blancheer de asperges zodat ze beetbaar zijn en koel af in koud water om het garingsproces te stoppen.

Leg op een plakje rauwe ham een asperge. Leg op de asperge een blaadje munt en strooi hierover wat geraspte citroen. Wikkel de ham om de asperge. Zet weg tot gebruik.

Salade:

Rooster de pijnboompitjes en meng ze door de sla, samen met wat citroenolie.

PRESENTATIE EN UITSERVEREN:

Leg wat salade op een bord.

Rooster/bak de aspergerolletjes kort in de koekenpan met wat olijfolie.


Snijd de taart in kleine puntjes (niet te groot, het is een tussengerecht!)

Schik op de salade een taartpuntje en een geroosterd aspergerolletje. Garneer met tuinkers en wat geraspte pecorino.

Papilotte met kabeljauw, shiitake, glasnoedels en ponzusaus

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 21.00 uur

Oven: 220°C

BENODIGDHEDEN:

PAPILOTTE MET KABELJAUW:

1 pak rijstnoedels
300 gr bosui
400 gr shiitake
1 kilo kabeljauw
zonnebloemolie
15 vellen bakpapier

PONZUSAUS:

4 el limoensap
1 dl zoete sojasaus
0,5 dl rijstazijn/sushiazijn
3 el mirin

PRESENTATIE EN UITSERVEREN:

15 soepborden

BEREIDING:

Glas/rijstnoedels: kook eerst 750 gr glas/rijst noedels gaar volgens de aanwijzing op de verpakking. Spoel daarna koud.

Frituur de overige 100 gr glas/rijstnoedels (ongekookt) in een pan met zonnebloemolie. Let op: dit gaat heel snel, dus blijf er bij en zeef direct uit de pan en leg op een met keukenpapier bekleed bord om uit te lekken.

Snijd de bosui een ringen en de shiitake in reepjes. (ca. 1,5 cm.) en zet apart. Bak het mengsel heel kort even aan.

Snijd de vis in 15 gelijke, niet al te grote porties, bestrooi met peper en zout.

Ponzusaus: breng de limoensap, sojasaus, rijstazijn en mirin aan de kook en laat afkoelen.

Papilotte:

Tip: maak eerst een prop van een vel bakpapier en vouw uit. Op deze manier is het stabiel, hanteerbaarder en krult het niet de hele tijd op. Leg op elk velletje bakpapier een portie gekookte en afgekoelde glas/rijstnoedels. Verdeel er wat bosui en shiitake over en sprenkel over elk pakketje 1 tot 1,5 eetlepel ponzusaus. (afhankelijk van de grootte van het pakketje/dikte van de vis).

Vouw nu randen boven 3x dubbel en draai van beide zijanten een soort knoop (als de wikkel om een snoepje).

Leg de papilottes op een bakplaat. Zorg dat ze alle 15 op 1 bakplaat kunnen.

PRESENTATIE EN UITSERVEREN:

Leg de papilottes ca. 8 minuten in een voorverwarmde oven van 220°C.

Leg de papilottes die nog dicht zijn op alle 15 soepborden (dan blijft het pakketje goed staan).

Knip in 1x de zijanten open en vouw de papilotte open. Strooi er wat gefrituurde glas/rijstnoedels overheen en serveer direct.

Gevulde kalkoenfilets met chorizo, citroen en een courgettetaartje

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 - 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitserveren: 21.30 uur

Oven: 200°C

BENODIGDHEDEN:

500 gr chorizo
10 kalkoenborstfilets
zout en peper
2 tl fijn geraspt citroenschil
100 gr fijn geraspte Parmezaanse kaas
1 tl geraspte nootmuskaat
2 el fijngehakte peterselie
2 el fijn gehakte tijm
3 eieren, losgeklopt
250 gr wit broodkruim
4 citroenen (in plakjes)
1 liter witte wijn

COURGETTETAARTJE:

4 courgettes, in plakjes gesneden
10 eieren, gesplitst
400 gr geraspte Parmezaanse kaas
nootmuskaat
boter (om in te vetten)

BOSPEEN:

1 bos bospeen

BEREIDING:

Ontvel de chorizo. Bak het vlees in stukjes 5 minuten in een koekenpan en laat afkoelen.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Leg de kalkoenborst op de velkant op het werkvlak en kerf het vlees in het midden in en snijd het dan horizontaal naar beide kanten in en leg het open als een boek. Dek af met plastic folie en rol met een deegroller plat (of met een pan platter slaan). Wrijf in met zout en peper.

Vermeng de afgekoelde chorizo met de citroenschil, Parmezaan, nootmuskaat, peterselie, tijm, ei en broodkruim.

Vorm de vulling op het kalkoenvlees tot een rol. Rol het vlees stevig en druk de uiteinden goed aan. Bind op tot een rollade. Strooi er zout en peper over heen.

Leg de rollades met de velkant naar boven in een braadslee en leg de plakjes citroen er bovenop. Giet de wijn erbij en braad 1 uur en 10 minuten. Haal uit de oven en laat 10 minuten rusten alvorens aan te snijden voor gebruik.

Courgettetaartje:

Blancheer de courgetteplakjes 1 minuut in kokend water, giet af en leg in ijskoud water zodat ze niet nagaren en de kleur behouden blijft.

Meng de eidooiers met de Parmezaanse kaas tot een crème. Klop de eiwitten stijf, maar niet droog. Er moet nog glans op zitten. Spatel het schuim voorzichtig door de crème en breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.

Schep de courgetteplakjes door het eimengsel en leg in 2 lagen in een ingevette kleine springvorm. Stort niet in een keer het hele mengsel in de ovenschaal want dan komt het er heel rommelig uit. Dakpansgewijs leggen en evt. later het resterende eimengsel er overheen gieten.

Bak 30 minuten voor uitserveren de courgettetaart in een voorverwarmde oven van 180°C goudbruin.

Rasp de peen en laat een klein stukje loof zitten. Kook ze kort in wat water met een snufje suiker tot ze beetbaar zijn.

PRESENTATIE EN UITSERVEREN:

Verwijder het touw van de rollades en snijd ze in plakjes. Leg op een bord en doe er een lepeltje braadvocht bij.

Bak in wat boter de bospeentjes op.

Haal de courgettetaart uit de oven en snijd in 15 stukken. Serveer deze bij de rollade, evenals een bospeentje.

Knapzakje met reblochon, rozijnen en peer

PRE-DESSERT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering : 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍳

Uitserveren: 22.00 uur

Oven: 180°C

BENODIGDHEDEN:

KNAPZAKJE:

300 gr suiker

4 vanille stokjes

400 ml cognac

150 gr rozijnen

2 kaasjes Reblochon

5 rijpe peren

30 vellen Loempiadeeg

eigeel (van de rozenpavlova's)

keukentouw

PRESENTATIE EN UITSERVEREN:

poedersuiker

BEREIDING:

Knapzakje:

Ontdooi de wontonvellen (doe voor de zekerheid iets meer, in het geval er iets scheurt)

Verhit de suiker met 8 el water in een steelpan en laat iets karamelliseren. Snijd de vanillepeul in de lengte door en schraap de zaadjes eruit en roer door de suiker. Snijd de peulhelften nogmaals doormidden en doe bij de suiker in de pan. Schenk de cognac erbij en voeg de rozijnen toe. Breng het mengsel aan de kook.

Doe alles over in een kom en haal de vanillepeulen eruit. Laat het mengsel ca. 15 -30 minuten afkoelen.

Snijd intussen de Reblochon in stukjes (met korst) en de rijpe peren in stukjes. Meng dit door het afgekoelde mengsel door elkaar.

Knip stukjes keukentouw om de knapzakjes mee samen te binden.

Pak 2 vellen wontondeeg op elkaar (voor de stevigheid) en besmeer met eigeel. Leg in het midden wat van het peer-reblochon mengsel en vouw het als een knapzakje dicht. Bind dicht met keukentouw. Bestrijk ook met wat eigeel aan de buitenkant zodat de wontonvellen niet uitdrogen.

Houd evt. wat van het mengsel apart zodat je dit tijdens uitserveren er op het bord omheen kan doen.

PRESENTATIE EN UITSERVEREN:


Zet de knapzakjes 15 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C tot ze goudbruin zijn.

Zet op elk bord een knapzakje en knip het keukentouw er van af. Strooi er met een zeefje poedersuiker overheen. Lepel er desgewenst nog wat saus overheen.

Rozenpavlova's met een compote van sinaasappels en lychees

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering : 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 22.30 uur

Oven: 130°C

BENODIGDHEDEN:

ROZENPAVLOVA'S:

6 eiwitten (het eigeel kan gebruikt worden voor de knapzakjes)

350 gr fijne witte suiker

2 tl witte-wijnazijn

2 tl rozenwater

COMPOTE:

10 sinaasappels

100 gr suiker

2 el sinaasappelrasp

2 doosjes lychees

3 tl maïzena

citroensap

PRESENTATIE EN UITSERVEREN:

slagroom

mint

chocolade (voor garnering)

BEREIDING:

Rozenpavlova's: Verwarm de oven voor op 150°C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Klop in een kom de eiwitten stijf en klop de helft van de suiker erdoor. Klop in een ander kom de andere helft van de suiker samen met de azijn en het rozenwater. Klop dit mengsel door het eiwitmengsel. Vorm 15 pavlova's op de bakplaat en maak met de achterkant van een (pol)lepel een holte in de bovenkant.

Bak de pavlova's 1 uur in een voorverwarmde oven van 150°C en laat ze daarna afkoelen in de inmiddels uitgeschakelde oven.

Compote:

Zorg dat je 2 el sinaasappelrasp hebt.

Snijdt de sinaasappelpartjes uit de vliesjes. Pel de lychees en snijd in stukjes. Roer de maïzena los met 3 el water. Verwarm de sinaasappelpartjes met aanhangend sap, de rasp, suiker en maïzena. Voeg, als de sinaasappelcompote wat is ingedikt, de in stukjes gesneden lychees toe en wat citroensap toe. Laat de compote helemaal afkoelen.

PRESENTATIE EN UITSERVEREN: Klop de slagroom met wat suiker op.

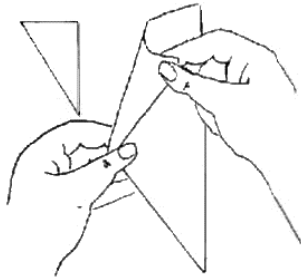
Smelt wat chocolade en vouw een cornetje. Doe de chocolade hier in en gebruik als garnering.

Leg op een bord een pavlova en leg hierop de compote. Garneer ook wat compote rondom het bord en garneer met toefjes slagroom, in stukjes gesneden mint en streepjes chocolade.

Eet smakelijk (CW, RW, PS, JvK, JvdB)

Am 2014-03-06

Het vouwen van een cornetje



TEKENING 1:

1. Rechthoekig vetvrij papier (18 x 30 cm) diagonaal doorknippen.
2. Met de linkerhand aan de langste zijde van het papier vasthouden.
3. Met de rechterhand de bovenste punt beetpakken en met de duim bovenop naar je toe draaien.



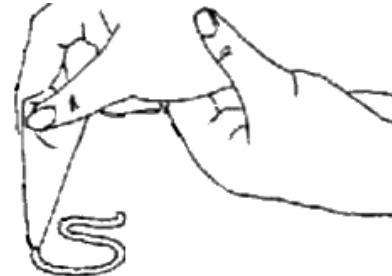
TEKENING 3:

7. Vouw de papierpunt die aan de buitenkant zit, naar binnen,
8. Cornetje vullen en dichtvouwen met de naad van je af



TEKENING 2:

4. Houd de punt vast lussen duim, wijsvinger en middelvinger van de linkerhand.
5. Met de rechterhand het papier oprollen.
6. In de ontstane opening de duim steeds verplaatsen.



TEKENING 4:

9. Puntje recht eraf knippen.
10. Met de duim aan de bovenkant van het cornetje drukken om te spuiten.

Wijnen

Witte wijn	
Land van herkomst:	Zuid Afrika
Regio:	Coastal Region
Domein / Château:	MAN-Family wines
Jaar van productie:	2013
Druivensoort(en):	Chenin Blanc
Serveertemperatuur:	10 à 12°C (koelen op 10°C, met de dessertwijn)
Notitie wijncie.:	<p>Bij de eerste paar gerechten zochten we een wijn die een mooie zoet-zuur-balans heeft. Deze Chenin-Blancwijn voldoet daaraan. Hij accommodeert daardoor goed met de vis, maar ook met de enigszins zoute accenten die in alle 3 de voorgerechten voorkomen.</p> <p>De druiven zijn voor deze wijn niet geperst, maar de wijn wordt gemaakt van het vocht dat uittreedt na kneuzing van de druiven. De MAN-familie betreft zijn druiven bij circa 30 plaatselijke wijnboeren. Aardig weetje: MAN staat voor de eerste letters van de echtgenotes van de drie mannen die dit bedrijf runnen.</p>

Rode wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Pays d'Oc
Domein / Château:	Domaine des Lauriers
Jaar van productie:	2012
Druivensoort(en):	Syrah (60%) en Grenache (40%)
Serveertemperatuur:	14 à 16°C
Notitie wijncie.:	<p>De kalkoen met de (pittige) chorizo vereist een wijn die fris is (past bij gevogelte), maar ook stevig body heeft. Deze mooie Franse wijn voldoet daaraan: hij is fruitig en soepel, met tonen van blauw en rood fruit en is enigszins kruidig.</p> <p>Het domein is eigendom van de familie Cabrol en ligt in de gemeente Pézenas. Het domein is geleidelijk aan gegroeid door de opkoop van kleinere percelen in deze omgeving.</p>

Dessert wijn	
Land van herkomst:	Duitsland
Regio:	Rheinhessen
Domein / Château:	Weinhaus Steffen
Jaar van productie:	2009
Druivensoort(en):	Silvaner
Serveertemperatuur:	10°C
Commentaar wijncie.:	<p>Voor de liefhebbers van zoete wijnen: een Eiswein voor bij het kaasgerecht en voor bij het dessert. Het kaasgerecht leent zich, vanwege de duidelijk zoete accenten, bij uitstek voor een zoete begeleider.</p> <p>Eiswein kan alleen gemaakt worden van druiven die ten minste 1 nacht een stevige vorst hebben meegemaakt; daardoor vriest het vocht er als het ware uit en ontstaat een hoog concentraat aan suikers.</p> <p>CHEFS: van deze dessertwijn niet meer dan 2 flessen per avond schenken!!</p>

Kookschema maart 2014

	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	17	18	19	–	–	21
IV	24	25	26	27	–	28

