



Menu juli / augustus 2014

Risottoballetjes met mozzarella en crostini met tomaat

Langoustine met brandade, ham en bloemkool

Witlofsoep en melbatoast met gerookte zalm

Flensjes gevuld met een soufflé van schelvis met langoustinesaus

Ganzenborst met linzen en rode portsaus

IJstaart met mango-ijs en vers fruit

Wijnen

Risottoballetjes met mozzarella en crostini met tomaat

AMUSE VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE RIJST:

1 sjalotje
3 el olie
250 gr risottorijst
1 dl droge witte wijn
6 -7 dl groentebouillon of
iets meer
15 gr boter
100 gr geraspte Parmezaanse
kaas

VOOR DE KAAS:

1 bol buffelmozzarella

VOOR DE RISOTTOBALLETJES:

4 el bloem
2 eieren
paneermeel
16 prikkers
olie om te frituren

VOOR DE CROSTINI:

4 tomaten
50 gr taggiasse olijven
1 teen knoflook
1 groot stokbrood
3-4 el olijfolie
grof zeezout, peper
¼ bosje basilicum

BEREIDING:

De rijst:

Pel en snipper het sjalotje. Verhit de olie in een pan met antiaanbaklaag en fruit het sjalotje in 2-3 min. glazig. Voeg de risottorijst toe en roer tot alle korrels glanzen. Blus met witte wijn. Voeg soeplepel na soeplepel de bouillon toe en laat zachtjes koken tot de rijst na 20-25 min. een zachte "bite" heeft. Roer er nu de boter en de geraspte Parmezaanse kaas door en breng op smaak met zout en peper. Laat de rijst afkoelen op een groot vierkant bord. Zet in de koelkast.

De kaas:

Snijd de kaas in kleine stukjes.

De risottoballetjes:

Maak van de rijst 16 balletjes. Druk in het midden van elk balletjes een stukje kaas. Klop de eieren los. Rol de balletjes door bloem, vervolgens door ei en paneermeel. Zet in de koelkast tot gebruik

De crostini:

Geef een inkeping in het vel van de tomaten. Dompel ze in kokend water tot het vel loslaat. Schep ze in koud water. Ontvel de tomaten, verwijder de zaadjes, snijd het vruchtvlees in blokjes. Snijd de olijven in stukjes. Snipper enkele basilicumblaadjes. Bak het stokbrood af (7-8 min. 200°C) Snijd 15 sneetjes stokbrood. Wrijf ze in met knoflook en olijfolie. Rooster ze lichtbruin onder de salamander of in de oven. Laat ze afkoelen.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Verhit olie tot 175°C. Frituur de balletjes in porties goudbruin. Beleg de crostini met tomaat. Strooi er zout over en bedruppel met olijfolie. Garneer met basilicum. Leg op bordjes 1 risottoballetje met een prikker erin en 1 crostini.

Langoustine met brandade, ham en bloemkool

(Recept van Jeroen Meus)

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering 2 - 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN:

30 grote langoustines

BEREIDING:

Maak de langoustines schoon en geef de pantsers aan gerecht 4.

VOOR DE GEPEKELDE BLOEMKOOLROOSJES:

*½ grote of 1 kleine
bloemkool
250 ml water
250 gr suiker
350 ml dragonazijn
10 gr korianderzaad
10 gr witte peperkorrels
15 gr verse dragon*

De gepekeldde bloemkoolroosjes: Maak een bloemkoolpickle: verdeel een halve of kleine bloemkool in kleine roosjes.

Breng het water met de dragonazijn, de suiker, de gestampte specerijen en takjes dragon aan de kook. Laat 10 min. zachtjes koken.

Zeef het vocht en giet het warm over de bloemkoolroosjes.

VOOR DE BRANDADE:

*700 gr kabeljauw (staartstuk
is prima)
200 gr kruimige aardappels
600 ml melk
1 steranijs
2 teentjes knoflook
2 laurierblaadjes
50 gr boter*

De brandade: Schenk voor de brandade de melk in een pan. Doe de aardappels erbij met de steranijs, knoflook en laurier. Breng aan de kook.

Giet af in een vergiet als de aardappels gaar zijn. Laat goed uitlekken. Verwijder de harde specerijen. Pers overtollig vocht eruit.

Pocheer de vis gaar.

Stamp de aardappels met de vis tot een puree. Roer er boter door.

Breng op smaak met zout en peper en houd warm.

VOOR DE BLOEMKOOLCRÈME:

*½ grote of 1 kleine
bloemkool
1 liter melk
boter*

De bloemkoolcrème: Kook de bloemkool gaar in de melk.

Giet af en maak er met boter een gladde crème van. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

Schep in een poffertjesflesje en houd warm.

VOOR DE SPINAZIE:

*15 dunne plakjes Ardennerham
1 kilo verse spinazie*

Maak de spinazie schoon.

Verdeel de ham in stukjes, leg op een schaal en dek af.

VOOR DE GASTRIQUE:

*2 sjalotten
1 dl witte wijn
1 dl witte wijnazijn
1 dl dragonazijn
1 teentje knoflook
½ bosje verse dragon
½ bosje platte peterselie
4 laurierblaadjes
5 gram gebroken zwarte peper*

De gastrique: Pel en snipper de sjalotten en de knoflook.

Doe alle ingrediënten in een pan en laat inkoken tot 1,5 dl.

Zeef het vocht en laat afkoelen

Zie vervolg op pag. 2

VOOR DE BEARNAISESAUS:

200 gr geklaarde boter

3 eidooiers

150 ml gastrique (al
gemaakt)

½ bosje dragon, alleen de
blaadjes

½ bosje kervel, fijngesneden

De bearnaisesaus: smelt de boter en schep eiwit eraf. Doe 3 eidooiers met de gastrique in een pannetje en klop schuimig, niet op het vuur!. Zet het pannetje dan op laag vuur en blijf kloppen tot de dooiers beginnen te stollen. Neem de pan van het vuur en giet er al roerend en beetje bij beetje de geklaarde boter bij. Voeg op het laatst fijngesneden dragon en kervel toe

AFWERKING EN PRESENTATIE: (ZIE PLAATJE)

Laat de spinazie slinken in een wok, voeg zout en peper toe en laat uitlekken in een vergiet. Duw overtollig vocht eruit. Bak de langoustines kort en olie. Leg op een warm bord twee langoustines. Lepel er bearnaisesaus over. Garneer met plukjes spinazie, brandade, gepekeld bloemkool en toefjes bloemkoolcrème. Leg er tot slot hier en daar een stukje ham op. Serveer direct.

Witlofsoep en melbatoast met gerookte zalm

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE BOUILLON:

- 1 kilo kippenvleugels
- 1 ui
- 1 kleine winterwortel
- 2 stengels bleekselderij
- 1 smalle prei
- 5 takjes platte peterselie
- 1 laurierblaadje
- 1 cm foelie
- mespunt tijm
- 5 geplette jeneverbessen

VOOR DE VULLING:

- 4 kruimige aardappels
- 1 smalle prei
- 1,5 kilo witlof
- 3 el olie
- 1 dl room
- 5 takjes platte peterselie
- 1/3 bosje bieslook

VOOR DE MELBATOAST:

- ½ wit casinobrood
- 300 gr gerookte zalmfilet
- 75 gr boter

(Recept melbatoast van Charlotte Kooijman)

BEREIDING:

De bouillon: Snijd de ui, de wortel, de bleekselderij en de prei in grove stukken.

Doe ze met de kip in een pan of snelkookpan. Voeg 2 ½ l water toe met de peterselie, het laurierblaadje, de foelie, de tijm en de jeneverbessen.

Breng aan de kook en laat 1 – 1½ uur koken.

Zeef de bouillon en laat inkoken tot 2 liter.

De vulling: Snijd voor de vulling de aardappels in blokjes en de prei en smalle ringen.

Verwijder de bittere kern uit de witlof en snijd de witlof in repen.

Verwarm de boter in een soeppan en fruit hierin de aardappel en de prei zonder ze te laten kleuren. Voeg de witlof toe en de bouillon. Breng aan de kook en laat in ca. 15 minuten gaar worden.

Hak peterselie en bieslook fijn.

Pureer de soep en breng op smaak met zout en peper.

Roer er tot slot de room door, de peterselie en een deel van de bieslook.

De melbatoast: Verwarm de grill of salamander voor op de hoogste stand. Snijd de korstjes van het brood af. Rooster de boterhammen aan beide zijden. LET OP: erbij blijven. Het gaat snel en alle boterhammen zijn op een ander moment klaar. Halveer de sneetjes horizontaal tot dunne sneetjes. Snijd ze in 2 driehoeken.

Verlaag het rek tot 12 cm onder de grill. Leg de driehoeken terug op het rooster. Blijf erbij.

Bestrijk de toast met boter en leg er een plakje zalm op.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Schep de soep in warme kommen, leg er een toastje naast en serveer.

Flensjes gevuld met een soufflé van schelvis met langoustinesaus

WARM TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitserveren: 21.30 uur

Oven voorverwarmen op 200°C. 20 min. voor serveren

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE FLENSJES:

275 gr bloem
½ tl zout
5 eieren, *Losgeklopt*
6,5 dl melk
Boter

VOOR DE LANGOUSTINESAUS:

pantser van langoustines
van gerecht 2
½ wortel
1 dunne prei
1 sjalotje
1 teen knoflook
1 stengel bleekselderij
3 el olie
1 laurierblaadje
mespunt tijm
mespunt cayennepeper
2 el tomatenpuree
150 ml witte wijn
2 el cognac
125 ml crème fraîche
1/3 bosje bieslook
1-2 tl maïzena

VOOR DE VULLING:

700 gr schelvisfilet zonder
vel
1 + 1 ½ dl room
4 eierdooiers
2 eiwitten

(NB: in plaats van schelvis kan –
duurdere- grietfilet gebruikt worden.)

BEREIDING:

De flensjes: Zeef de bloem en het zout boven een mengkom. Maak een kuiltje in het midden en doe hier de losgeklopte eieren in. Klop er geleidelijk de melk door om een glad beslag te krijgen. Zeef indien nodig. Laat het beslag 30 min. rusten. Bak er dan in een flensjespan 15 kleine flensjes van.

De langoustinesaus: Snijd de wortel, de prei, de bleekselderij, het sjalotje en de knoflook in stukken. Verhit de olie pan. Bak de pantser tot ze rood kleuren. Voeg alle groenten toe en bak 2 min. mee. Roer er de tomatenpuree door. Blus met wijn en cognac. Voeg 500 ml water toe, het laurierblaadje, de tijm en de cayennepeper. Laat 30 min. zachtjes trekken. Zeef de saus. Voeg crème fraîche toe en laat de saus ca. 15 minuten inkoken. Breng op smaak met zout en peper. Roer er wat fijngesneden bieslook door. Bind de saus met wat arrowroot of glad geroerde maïzena.

De vulling: Verwijder – indien nodig- het vel en snijd de schelvisfilet in stukjes en doe deze met 1 dl room, 4 eierdooiers en 1 ½ eiwit in een keukenmachine. Voeg zout en peper toe. Zet deze farce in de koeling. Klop 1 ½ dl room lobbige en de 2 eiwitten stijf. Spatel ze vlak voor het vullen van de flensjes door de farce.

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Verwarm de oven voor op 200 °C. Verdeel een lepel vulling over de helft van de flensjes en klap de andere helft erover of rol ze op. Bak ze 7-8 min. tot ze mooi gesouffleerd zijn.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Leg op een warm bord een flensje. Schep er wat saus bij. Garneer met bieslook.

Ganzenborst met linzen en rode portsaus

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE LINZEN:

250 gr groene Puy linzen

VOOR DE AARDAPPELS:

500 gr truffelaardappels

VOOR DE GROENTEN:

½ knolselderij

1 winterwortel

VOOR DE SAUS:

2 sjalotten

1,5 dl rode port

1 pot wildfond (400-500 ml)

4 handsinaasappels (geen navels)

1 dl sinaasappelsap

eventueel 2 tl maïzena

VOOR DE AARDAPPELS (VERVOLG):

Olie om te frituren

150 gr gerookte spekblokjes

of reepjes

VOOR DE GANS:

6 tamme ganzenborsten

BEREIDING:

De linzen: Kook de linzen in ruim water gaar. Spoel ze af met koud water.

De aardappels: Schil en was de aardappels. Schaaf er dunne plakjes van. Bewaar ze in koud water.

De groenten: Snijd de knolselderij en de wortel in fijne blokjes (brunoise) en kook beide beetgaar. Spoel af met koud water.

De saus: Pel en snipper de sjalotten. Breng ze aan de kook met de port, het sinaasappelsap en de wildfond. Laat een beetje inkoken.

Schil de sinaasappels dik, snijd de partjes tussen de vliezen uit.

Doe vrijgekomen sap bij de saus.

Bind de saus licht met maïzena en breng op smaak.

De aardappels (vervolg):

Verhit olie tot 180°C. Dep de aardappelplakjes droog en frituur ze tot chips.

Bak de spekjes in een koekenpan en voeg wortel, knolselderij en linzen toe.

De gans: Snijd het vet van de ganzenborsten kruislinks in als bij eend.

Bak ze in een droge koekenpan op het vel knapperig en kort de andere kant.

Laat in de oven op 175°C nagaren (kerntemperatuur 50°C).

Dek af met aluminiumfolie en laat rusten.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Snijd de ganzenborsten schuin in plakjes.

Schep een grote lepel linzen op warme borden. Leg daar plakjes ganzenborst op.

Garneer bovenop met 2-3 partjes sinaasappel.

Lepel wat saus eromheen. Leg wat chips eraan.

IJstaart met mango-ijs en vers fruit

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN:

VOOR HET MANGO-IJS:

1 liter mangocoulis
2 blaadjes gelatine
1 zakje groene thee
200 gr suiker
sap van ½ citroen

VOOR DE BODEM:

springvorm van 24 of 26 cm ø
bakpapier
2 pakken amarettokoekjes van
200 gr
150 gr boter

VOOR DE GARNERING:

125 gr bosbessen
125 gr frambozen
125 gr bramen
2 el bruine suiker
2 el amandelschaafsel
100 gr witte chocolade

BEREIDING:

Het ijs:

Week de gelatine in koud water.
Roer citroensap door de mangocoulis
Breng 250 ml water aan de kook met de suiker en laat de suiker oplossen.
Laat van het vuur af het theezakje er enkele minuten in trekken.
Verwijder het theezakje en los de gelatine op in het theewater. Roer dit door de mangocoulis en laat afkoelen.
Draai tot ijs in de ijsmachine.

De bodem:

Smelt de boter in een pannetje. Vet de springvorm dun in met boter.
Knip uit bakpapier een cirkel voor de bodem en lange stroken voor de zijkanten van de springvorm.
Maal de koekjes fijn in de keukenmachine en roer de gesmolten boter erdoor. Verdeel de helft van het koekjesmengsel over de bodem en strijk glad met de achterkant van een lepel. Zet 15 minuten in de vriezer om op te stijven.
Schep de helft van het ijs over de koekjesbodem. Strooi hier de rest van het koekjesmengsel over en verdeel hier de rest van het ijs over.
Strijk de bovenkant mooi glad met de achterkant van een lepel.
Zet de taart in de vriezer en laat helemaal opstijven.

De garnering:

Bak het amandelschaafsel lichtbruin, laat op een bord afkoelen.
Verwarm 2 el water met de suiker in een pannetje. Schep het fruit erdoor en schep een aantal keren voorzichtig om zodat al het fruit omhuld is met wat vrijgekomen sap, maar de vruchten nog heel zijn.
Laat afkoelen.
Smelt de chocolade au bain- marie.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Haal de taart uit de vriezer en verwijder de bakvorm en het bakpapier.
Schep het fruit erop en laat met een lepel dunne straaltjes chocolade eroverheen lopen.
Bestrooi met amandelschaafsel.
Snijd de taart in puntjes en leg ze op een bordje.

Wijnen

Witte wijn	
Land van herkomst:	Italië
Regio:	Sicilië
Domein / Château:	Donnafugata
Jaar van productie:	2012
Druivensoort(en):	Catarratto
Serveertemperatuur:	9 à 11 °C
Notitie wijncie.:	<p>Frisse lichte witte wijn, met hints van perzik, ananas en grapefruit in de smaak. Gemaakt om jong te drinken. Zeer geschikt als aperitief, maar past ook goed bij de vele visvarianties die in de eerste gangen van ons zomermenu voorbij komen.</p> <p>De druif Catarratto (dit betekent 'overvloedig') wordt vooral op Sicilië verbouwd en is laat in het seizoen rijp. In DOC-kwaliteit (zoals deze wijn is) kan er een heerlijk product van gemaakt worden.</p> <p>Anthília is de naam van een wijn die gerelateerd is aan wijn van de oude grond waar deze wijn vandaan komt. Het is tevens de wijn die Donnafugata als eerste maakte en die nog steeds zeer populair is.</p>

Rode wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Pays d'Oc
Domein / Château:	Alain Grignon, Carcassonne
Jaar van productie:	2012
Druivensoort(en):	Cabernet Sauvignon en Syrah
Serveertemperatuur:	16 à 18 °C
Notitie wijncie.:	<p>Deze wijn is een blend van twee apart gerijpte wijnen. De cabernet sauvignon komt van hoog gelegen percelen rond Limoux en langs de Pyreneeën. De lagere temperaturen en arme bodem zorgen hier in het uiterste zuiden van de Languedoc voor kleinere maar diep geconcentreerde oogsten. De syrah komt van warmere percelen en geeft de uiteindelijke assemblage de zwoelfruitige bagage en romige smaak.</p> <p>De wijn is een prachtig aperitief of begeleider van vleesgerechten. Niet te zwaar (het is tenslotte midzomer), maar deze wijn staat wel zijn mannetje tegenover de ganzenborst. Soepel, fruitig (met name kersen), niet overmatig complex.</p> <p>Ondanks dat 2012 een moeilijk druivenjaar was in Europa, is de producent erin geslaagd er een heerlijke wijn van te maken.</p>

Kookschema juli / augustus 2014

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	–	1	2	3	–	4
II	7	8	9	10	11	11
III	18 aug	19	20	21	–	22
IV	25	26	27	28	–	29

