



Menu januari 2015

Aubergine en geitenkaas

Stoofpot met seizoensgroenten

Oester, sla en ansjovis

Schar en pompoen

Eend, cantharel en aardappel

Mango, mandarijn en Earl Grey

Wijnen

Aubergine en geitenkaas

Sergio Herman

VOORGERECHT VOOR: 15 PERSONEN
Uitvoering: 2 personen
Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴
Uitserveren: 20.00 uur
Oven voorverwarmen: 150° - 180°C



BENODIGDHEDEN:

VOOR DE AUBERGINES:

4 aubergines
olijfolie
suiker
4 tenen knoflook
1 dl room
10 el groentebouillon
2 el rode wijnazijn

2 tomaten
1 bos basilicum

VOOR DE GEITENKAAS:

450 gr biologische geitenkaas
100 gr vette kwark
50 ml room
40 ml truffeljus
olijfolie (Valderrama)
Maldon zeezout

VOOR DE GARNERING:

flesje basilicumolie
basilicumblaadjes (zie boven)

BEREIDING:

De aubergines:

Snijd 1 aubergine in de breedte in dunne plakken met behulp van de snijmachine (stand 3,5). Besprenkel met olijfolie, zout, peper en suiker en droog in de oven op bakpapier op 150°C gedurende 15 minuten.

Hak de knoflook fijn. Ontvel de tomaten en snijd in fijne brunoise. Hak ⅓ van de basilicum fijn en bewaar de rest voor de opmaak.

Snijd de rest van de aubergines in de lengte doormidden, bestrooi met de knoflook en besprenkel met olijfolie. Gaar in de oven van 180°C tot de aubergines zacht zijn.

Haal het vruchtvlees uit de aubergines en verdeel in twee porties.

Mix de ene helft in de keukenmachine (niet te lang) met de room, groentebouillon, rode wijnazijn en olijfolie tot een mooie gladde puree. Breng op smaak.

Meng de andere helft met de brunoise van tomaat, gehakte basilicum, een schepje suiker en olijfolie.

De geitenkaas: Geitenkaas in de warmhoudkast zachtjes laten smelten (met korst).

Meng daarna de geitenkaas met de kwark, room en truffeljus.

Maak quenelles van het geitenkaasmengsel.


Besprenkel met olijfolie en Maldon zeezout.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Plaats de auberginesoorten naast elkaar op een bord en leg daarover de geitenkaas-quenelles. Besprenkel met basilicumolie en basilicumblaadjes.

Stoofpot met seizoensgroenten

Henk Savelberg

Soep voor: 15 personen
Uitvoering: 2 personen
Moeilijkheidsgraad: 
Uitserveren: 20.30 uur
Oven voorverwarmen: 180°C



BENODIGDHEDEN:

VOOR DE GROENTEBOUILLON:

2 liter water
100 gr gember
1 winterwortel
1 prei
2 stengels bleekselderij
3 tomaten
½ bol knoflook
3 laurierblaadjes
3 jeneverbessen
1 kruidnagel
1 stukje foelie
¼ bosje tijm
7 witte peperkorrels
20 gr zeezout

VOOR HET DEEG:

500 gr bloem
10 gr zout
230 ml water

VOOR DE SEIZOENSGROENTEN:

10 groene asperges
150 gr tuinbonen
6 kleine knolrapen
6 snijbonen
6 bospeentjes
1 courgette
8 Ratte-aardappeltjes
8 kerstomaatjes
300-500 gr gemengde
paddenstoelen

BOUQUET GARNI:

2 blaadjes verse laurier
4 takjes tijm
2 takjes rozemarijn
2 tenen knoflook

BEREIDING:

De groentebouillon: Hak gember, winterwortel, prei bleekselderij en tomaten in stukken.

Doe alle ingrediënten in de snelkookpan (alles moet onder water staan) en breng aan de kook.

Laat de bouillon zo lang mogelijk (tot ongeveer 19.45 uur) zachtjes trekken.

Schuim af en passeer door een zeef, of liever nog door een kaasdoek.

Het deeg: Meng bloem, zout en water tot een soepel deeg en laat 1 uur rusten.

De seizoensgroenten: Snij de groenten in mooie kleine stukken, ongeveer zo groot als een (grote) tuinboon.

Snij de kontjes van de asperges, en snij ze verder in stukken.

Als er verse tuinbonen zijn: blancheer ze en dop ze dubbel, bij diepvries tuinbonen alleen voor de tweede keer doppen.

Snijd de navets (knolrapen), snijbonen, bospeentjes en courgettes in mooie kleine stukken.

Kook de aardappeltjes kort (10 minuten), snijd ze in dikke plakken en grill ze. Doe alle groenten, met de zo nodig in stukken gesneden paddenstoelen in een gietijzeren pan met deksel.

Bind het bouquet garni samen met keukentouw.

Voeg het bouquet garni toe aan de pan en giet de gezeefde bouillon erbij, breng op smaak met peper en breng aan de kook.


Rol het deeg uit tot een dunne rol en plak die tussen pan en deksel zodat de inhoud goed is afgesloten. Zet de pan om ongeveer 20.00 uur ongeveer 20 minuten in een oven op 180°C.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Maak de pan open aan tafel, verwijder de deegplak (wordt verder niet gebruikt) en het bouquet garni en lepel in diepe, hete borden.

Oester, sla en ansjovis

Sergio Herman

TUSSENGERECHT VOOR: 15 PERSONEN
Uitvoering: 3 personen
Moeilijkheidsgraad: 
Uitserveren: 21.00 uur



BENODIGDHEDEN:

VOOR DE COMPOTE:

5 vleestomaten
2 uien
4 tenen knoflook
1 dl witte wijn
5 takjes tijm
2 takjes verse oregano
1,5 dl gevogeltebouillon
suiker
olijfolie

VOOR DE ANSJOVISMAYONAISE:

20 ansjovisfilets
1,5 tenen knoflook
8 gr eidooiers
5 el geraspte Parmezaan
1 el mosterd
4 el azijn
2 el kappertjes
2,5 dl maïskiemolie
2,5 dl druivenpitolie

VOOR DE HAMBURGERS:

15 oesters
15 gamba's
3 el korianderblaadjes
½ bosje lenteui
40 gr ei
6 el panko
2 sjalotten
1 citroen
bloem
geklaarde boter

VOOR DE OESTER:

15 platte Zeeuwse oesters
3 dl bubbels
4 sjalotten
200 gr geklaarde boter
200 gr enoki-paddenstoelen

VOOR DE GARNERING:

15 mini hamburgerbroodjes
1 kropsla (alleen het hart)

BEREIDING:

De compote: Ontvel de tomaten, verwijderde harde stukken en hak in stukken. Snipper de uien. Hak de knoflook. Rits de blaadjes van de tijm en de oregano.

Stoof de versnipperde ui en knoflook aan in een beetje olijfolie. Voeg tijm en oregano toe en blus daarna af met de witte wijn. Laat reduceren tot de helft en voeg de stukjes tomaat toe. Stoof even en voeg dan de gevogeltebouillon toe. Breng op smaak met zout, peper en suiker en laat zo lang mogelijk stoven.

De ansjovismayonaise: Leg de ansjovis een half uur in wat melk.

Mix in de Magimix de ansjovis met de knoflook, eidooiers, parmezaan, mosterd, azijn en kappertjes tot een gladde massa.

Klop die massa daarna met de olie tot een mayonaise.

Zeef en breng op smaak.

Bewaar koud.

De hamburgers: Haal de oesters uit de schelp.

Maak de gamba's schoon.

Hak de korianderblaadjes.

Hak de lente-ui fijn.

Snipper de sjalotten. Rasp de citroen.

Klop het ei los.

Hak de oesters en de gamba's fijn. Voeg gesnipperde sjalot, fijngesneden lente-ui, gehakte koriander, panko en citroenrasp toe.

Breng op smaak en vorm tot 15 hamburgers.

Bestuif de burgers met bloem en bak kort in de geklaarde boter op de bakplaat.

De oester: Haal de oesters uit de schelp. Snipper de sjalotten.

Stoof de gesnipperde sjalotten in een beetje geklaarde boter. Blus af met de bubbels. Laat het vocht tot de helft inkoken en monteer met de koude boter. Pocheer de oesters kort in deze saus.

Bak de enoki's in de rest van de geklaarde boter en breng op smaak.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Als er grote hamburgerbroodjes zijn: steek met een steker van 4,5 cm doorsnede elk broodje uit, en gebruik dan alleen de stukken die je uitgestoken hebt.


Klop het vocht waarin de oesters zijn gepocheerd even op met de staafmixer.

Beleg de broodjes met sla, de hamburger, de tomatencompote en de gebakken enoki's.

Dresseer daarop de gepocheerde oester, spuit daarop wat ansjovismayonaise, lepel wat opgeklopt vocht erover en sluit het broodje.

Schar en pompoen

Jacob Jan Boerma

VISGERECHT VOOR: 15 PERSONEN
Uitvoering: 2 personen
Moeilijkheidsgraad: 
Uitserveren: 21.30 uur
Oven voorverwarmen: 150°C



BENODIGDHEDEN:

VOOR DE POMPOEN-MOUSSELINIE:

1 pompoen (bij voorkeur
butternut pompoen),
gebruik ongeveer 500 gr
schoongemaakt
3 citroengras stengels
2 sjalotten
1 stuk verse gember
2 laurierblad
½ tl Madras kerrie poeder
olijfolie Valderrama Picudo
1 dl witte wijn
6 dl gevogelte fond

1 dl Japanse sushi azijn
1,5 dl Valderrama Grand Cru
olijfolie
1,5 dl Valderrama Picudo
olijfolie
1 limoen
bieslook

VOOR DE SCHAR (OF DE PLATVIS DIE VERKRIJGBAAR IS)

8 scharren (hele)

VOOR DE VISFOND:

graten van de schar
boter
1 prei
1 bol knoflook
1 ui
1 winterwortel
2 dl witte wijn
4 takjes peterselie
2 takjes tijm
4 takjes dragon
4 takjes dille
8 gekneusde peperkorrels
50 ml slagroom

VOOR DE GARNERING:

bakje oesterblad
bakje limoen cress
bakje zeekraal (Koppert
Cress)

BEREIDING:

De mousseline: Schil de pompoen en hak ¾ van de pompoen in gelijke dobbelstenen van 1 x 1 cm.

Hak sjalot fijn, snijd gember in grote stukken. Hak sereh in grote stukken.

Zweet sjalot, gember, citroengras, laurierblad en pompoen aan in de olijfolie en voeg peper en zout toe naar smaak.

Voeg op het laatst de kerrie toe en blus dit af met een weinig hoeveelheid witte wijn.

Voeg vervolgens de gevogelte-fond erbij en kook alles op laag vuur gaar.

Verwijder het laurierblad, gember en sereh, giet het kookvocht af en blender alles fijn.

Snijd van de overgebleven pompoen dunne plakjes, steek ze uit met een kleine steker en kook de schijfjes net aan gaar in water.

Maak een vinaigrette (1:3) van de sushi azijn, de zachte Grand Cru olijfolie, een beetje geraspte limoen, en een beetje sap van de limoen. Voeg een kleine hoeveelheid klein gesneden bieslook toe.

Marineer de pompoenschijfjes daarna in de vinaigrette. Bewaar de vinaigrette!

De schar: Fileer de scharren en bewaar de graten voor de visfond.

Zie hiervoor de beschrijving op de LAdC-website voor schol:

http://www.ccnafd-den Haag.nl/pdf/ladc_fileren_van_een_schol.pdf

De visfond: Hak de groenten in grove stukken.

Maak een visfond door de graten van de scharren aan te zetten in wat boter.

Voeg gesneden groenten toe, en zet alles onder met water.

Breng aan de kook en laat zachtjes 20 minuten trekken.

Verwijder alle vaste onderdelen en verwarm de fond.

Voeg op het laatste moment 50 ml room toe en verwarm mee (niet laten koken!).

Klop de fond vlak voor het uitserveren op met een staafmixer.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Kruid de scharren, bestrijk beide kanten met wat Picudo olijfolie en zachtjes laten garen op één zijde in een oven van 120°C totdat de bovenkant glazig is.

Dresseer de pompoenmousseline op het bord. Garneer met de pompoen plakjes.

Dresseer de Cress soorten en besprenkel ze hier en daar met limoenvinaigrette.

Voeg hier en daar wat schuimige visjus toe.

Eend, cantharel en aardappel

Jonnie Boer

HOOFDGERECHT VOOR: 15 PERSONEN
Uitvoering: 3 personen
Moeilijkheidsgraad: ☹☹
Uitserveren: 22.00 uur
Oven voorverwarmen: 200°C
Sous-vide voorverwarmen: 53°C



BENODIGDHEDEN:

VOOR DE EEND:

8 eendenborsten (liefst tamme)
2 dl eendenvet

VOOR DE EENDENLAK:

1 liter eendenfond
2 steranijs
0,5 dl Crème de Cassis
0,5 dl witte Aceto Balsamico
10 rode peperkorrels
100 gr beurre noisette
150 gr boter

VOOR DE AARDAPPELS:

750 gr Ratte aardappels
2 takjes tijm
2 takjes rozemarijn
5 gr karwijzaad
10 jeneverbessen

VOOR DE ZUURKOOLBOUILLON:

250 gr zuurkool
1 liter kippenbouillon
2 sjalotjes
30 gr zolderspek
5 gr karwijzaad
10 jeneverbessen
1 blaadje laurier
1 dl Noilly Prat
½ tl Xantana

VOOR DE SHIMEIJ:

500 gr shimeij paddenstoelen
1 el olijfolie
1 citroen
1 el Ponzu

VOOR DE CANTHARELLEN:

500 gr cantharellen
1 takje rozemarijn
2 tenen knoflook

BEREIDING:

De eend: Leg de filets, met het eendenvet in een aantal vacumeerzakken en vacumeer. Gaar de filets 20 minuten in de sous-vide op 53°C.

Pak de filets uit, droog ze af en houdt warm in de warmhoudkast van 50°C.

De eendenlak:

Voor de beurre noisette: verwarm in een pannetje 150 gr boter. Blijf roeren totdat de boter een lichtbruine kleur krijgt.

Giet de gesmolten boter in een bakje (laat de eiwitten in de pan = klaren).

Kook de eendenfond in tot de helft.

Voeg alle ingrediënten dan bij de eendenfond en kook het langzaam in tot een stroperige gelei.

Zeef en houd warm.

De aardappels: Kook de aardappeltjes in de schil in water met tijm, rozemarijn, karwijzaad, jeneverbes, peper en zout gaar.

Giet af en spoel ze af met koud water (of in een ijsbad). Droog ze.

Bak ze vlak voor het uitserveren en marineer dan in voldoende olijfolie.

De zuurkoolbouillon: Hak de sjalotjes fijn.

Snij het spek in dobbelstenen.

Fruit de sjalotten glazig met het spek.

Spoel de zuurkool af en meng met het uimengsel.

Voeg de warme kippenbouillon, de kruiden en Noilly Prat toe. Laat dit zo lang mogelijk trekken.

Zeef, bewaar de zuurkool en bind de bouillon licht met de Xantana.

De shimeij: Rasp de citroen.

Maak de paddenstoeltjes goed schoon en brand ze licht met de gasbrander.

Breng op smaak met olijfolie, zout, citroenrasp en Ponzu.

De cantharellen: Maak de cantharellen goed schoon.

Rits de rozemarijnblaadjes af en hak fijn. Snipper de knoflook.

Bak de cantharellen vlak voor het uitserveren in een beetje olie, samen met de rozemarijn en knoflook.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Bak de eendenborsten op de velkant in een droge anti-aanbakpan op laag tot medium vuur, totdat het vel mooi gekaramelliseerd is, draai nog heel even op de andere kant.

Lak de filets tijdens het bakken met de eendenlak en portioneer na het bakken.

Plaats op een bord en verdeel de aardappeltjes, de paddenstoelen en wat zuurkool.

Schenk wat zuurkoolbouillon als saus naast de eend.

Mango, mandarijn en Earl Grey

Cees Helder

NAGERECHT VOOR: 15 PERSONEN
Uitvoering: 2 personen
Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴
Uitserveren: 22.30 uur
Oven voorverwarmen: 180°C



BENODIGDHEDEN:

VOOR HET EARL GREY-IJS:

6 dl volle melk
60 gr Earl Grey thee
(blaadjes)
440 gr suiker
360 gr eidooier
8 dl room

VOOR DE LASAGNE:

60 gr suikerstroop
500 gr mangopuree (Boiron)
6 gr agar-agar

20 mandarijnen
2 mango's

VOOR DE MANGOSAUS:

75 gr mangopuree (Boiron)
10 gr suikerstroop

VOOR DE WAFEL:

190 gr poedersuiker
35 gr maanzaad
60 gr sesamzaad
60 cc jus d'orange
60 gr bloem
45 gr boter

VOOR DE GARNERING:

15 rechthoekige stekers van
3 x 9 cm

BEREIDING:

Het ijs: Breng de melk aan de kook, voeg de thee toe en laat de melk 3 minuten van het vuur af trekken.

Zeef de melkthee, voeg de suiker en eidooier toe en verwarm de compositie al roerend tot 82°C.

Laat het daarna snel afkoelen.

Meng de room erdoor en draai er ijs van in de ijsmachine.

De lasagne: Breng de suikerstroop met de mangopuree aan de kook, voeg agar-agar toe en laat nog even zachtjes doorkoken.

Giet de gelei op een plateau en laat het zo dun mogelijk uitvloeien. Laat het afkoelen in de koeling.

Steek er daarna 32 plakken uit met een rechthoekige steker van 4 x 8 cm. Bewaar de rest.

Schil de mandarijnen royaal, zodat er geen wit meer aan zit. Snijd de partjes tussen de vliesjes uit en laat de partjes uitlekken.

Schil de mango en snijdt deze in brunoise.

Smelt 100 gr van de overgebleven mangogelei en meng dit door de mandarijnen en mango.

Leg een plakje mangogelei in een rechthoekige steker, vul deze met de vruchten en dek de lasagne af met een plakje mangogelei.

Maak zo 15 lasagnes. Zet koud weg.

De saus: Meng de mangopuree met de suikerstroop en verwarm zachtjes totdat het gemengd is.

Laat afkoelen tot gebruik.

De wafels: Laat de boter smelten, meng de poedersuiker met de bloem en de zaden voeg de jus d'orange toe en ook de gesmolten boter.

Laat afkoelen.

Maak 15 bolletjes beslag ter grootte van een avocadobolletje (1,5 cm diameter), druk dit plat op een siliconenmatje met een met olie ingesmeerd lepeltje en bak ze af in de oven

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Plaats op elk bord een lasagne en plaats daarnaast een bolletje Earl-Grey-ijs.

Bedruip het ijs met wat mango-saus.

Wijnen

Witte wijn	
Land van herkomst:	Italië
Regio:	Trentino
Domein / Château:	Mezzacorona, Castel Firmian
Jaar van productie:	2013
Druivensoort(en):	Pinot Grigio
Serveertemperatuur:	12 °C
Notitie wijncie.:	<p>De wijncommissie heeft een wijn gekozen die moet passen bij zowel de aubergine met geitenkaas als het stoofpotje van groenten en het visgerecht. Een breed smaakpalet dus. Door de rijke en zachte fruittonen is deze Pinot Grigio een breed inzetbare en bij elk van deze gangen passende wijn. De kleur is goudgeel. De smaak kenmerkt zich door subtiele tonen van limoen en appel. Anders dan bij de Elzasser wijnen (ook bij de Pinot Gris) wel eens het geval is, ontbreekt gelukkig het (bij deze gangen storende) "zoetje" in deze wijn. De druivensoort wordt zeer veel verbouwd in deze regio.</p>

Rode wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Vaucluse (AC Ventoux)
Domein / Château:	Domaine de Marotte
Jaar van productie:	2011
Druivensoort(en):	Grenache (50%), Syrah (ca. 15%), Mourvèdre (ca. 15%) en Carignan (ca. 15%)
Serveertemperatuur:	18 °C
Notitie wijncie.:	<p>Bij de smakrijke eend gaan we voor een krachtige rode wijn, die inmiddels op dronk is (maar ook nog best een paar jaar kan blijven liggen). We proeven rood fruit, zoals kersen en bramen; ook is een lichte toon van karamel aanwezig.</p> <p>Deze volle rode wijn is biologisch gemaakt door de Nederlandse familie Dijkman, sinds 1987 eigenaar van het domein. Cuvée Niels slaat op de voornaam van één van de kinderen Dijkman.</p> <p>Voor wie deze wijn ook thuis wil proeven: past ook prima bij een kaasplankje.</p>

Kookschema januari 2015

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	–	6	7	8	–	9
II	12	13	14	15	16	16
III	19	20	21	22	–	23
IV	26	27	28	29	–	–

