



*Menu maart 2015*

Pistachekoekje met lamsvlees

Vitello tonnato 2.0

Crémeuse van witlof

Zeewolf “Wellington”

Gegrilde kalfsrib-eye met een kruidendakje

Vulkaan van kersen en hemelse modder

Wijnen

# Pistachekoekje met lamsvlees

AMUSE VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad 🍳

Uitvoering: 2 personen

Uitserveren: 20.00 uur

Oven voorverwarmen op 180 °C

## BENODIGDHEDEN

### LAMSVLEES

2 Lamsschenkels (ca. 600 gr)  
500 ml rode wijn  
5 teentjes knoflook  
2 laurierblaadjes  
2 takjes tijm  
olijfolie  
zout  
versgemalen zwarte peper

### PISTACHEKOEKJES

150 gr bloem, gezeefd  
60 gr ongezouten  
pistachenoten  
100 gr gekoelde ongezouten  
boter, in blokjes  
30 gr stevige feta  
60 gr heel ei  
snufje zout

### MUNT-YOGHURT DRESSING

140 gr Griekse yoghurt  
handvol verse muntblaadjes  
100 gr gemarineerde feta,  
uitgelekt  
sap van ½ citroen

### AFWERKING EN PRESENTATIE:

1 granaatappel  
75 gr ongezouten  
pistachenoten  
paar takjes verse munt  
100 ml granaatappelmelasse  
1 el honing

## BEREIDING

*Direct beginnen met lamsvlees i.v.m. bereidingstijd!*

Smeer de lams schenkels helemaal in met peper en zout. Neem een snelkookpan en verwarm hier een eetlepel olijfolie in.

Bak de lams schenkels rondom bruin aan. Voeg de knoflook, tijm en laurier toe aan het vlees. Schenk de rode wijn erbij en vul aan met water totdat de schenkels bijna onder staan.

Breng de pan op druk (op inductieplaat) en kook het vlees in 60 minuten in de snelkookpan gaar.

Haal het vlees uit de pan en check of het zo zacht is dat het van het bot af valt.

Laat het vlees iets afkoelen en haal dan al het vlees van het bot af en scheur in kleine stukken. Laat het vet eruit. Zet het vlees zo nodig afgedekt in de koelkast totdat je het gaat gebruiken voor het serveren.

Hak de pistachenoten fijn.

Knead de bloem, fijngehakte pistachenoten, boter, feta en ei tot een zacht deeg. Als het deeg te zacht is, voeg dan nog wat extra bloem toe.

Maak een platte schijf van het deeg en pak deze in plastic folie. Laat het deeg 40 minuten in de koelkast rusten.

Verwarm de oven voor op 180 °C en bekleed 2 bakblikken met bakpapier.

Rol het deeg uit op een met bloem bestoven aanrecht uit tot een dikte van 2mm.

Neem een uitsteekvormpje van ongeveer 4cm of een borrelglaasje en steek circa 30 rondjes uit het deeg. Hergebruik de restjes deeg en steek hier ook weer rondjes uit.

Leg de rondjes op de bakblikken. Bak de koekjes 20 minuten in de oven totdat ze mooi goudbruin zijn. Laat de koekjes afkoelen en bewaar ze afgedekt tot gebruik.

Doe de Griekse yoghurt, handvol verse muntblaadjes, 100 gr feta en het sap van een ½ citroen in de keukenmachine en meng tot een gladde saus.

Breng eventueel nog extra op smaak met peper en zout.

### AFWERKING EN UITSERVEREN:

Pistachenoten grof hakken en kort roosteren.

Granaatmelasse mengen met 1 el honing.

Beleg de pistachekoekjes met een laagje munt-yoghurtdressing.

Beleg deze vervolgens met wat stukjes lamsvlees.

Bestrooi met wat gehakte pistachenootjes, granaatappelpitten en een muntblaadje.

Besprenkel met de granaatappelmelasse en server.

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

LADc 2015-01-03



# Vitello tonnato 2.0



VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitvoeren: 2 à 3 personen

Uitserveren: 20.30 uur

Oven voorverwarmen op 140 °C

## BENODIGDHEDEN

### KLETSKOPPEN

75 gr poedersuiker  
25 gr gesmolten boter  
50 gr chilisaus  
40 gr zwart sesamzaad  
15 gr bloem  
16 gr water  
¼ eetlepel glucose

### ROLLETJE VAN KALF MET TONIJNMAYONAISE

400 gr kalfsfricandeau  
olijfolie

2 eierdooiers (40 gr)  
250 ml druivenpit olie  
20 ml witte wijn azijn  
2 blikjes tonijn (op olie,  
uitlek gewicht 140 gr)

### TATAKI VAN TONIJN

600 gr tonijn  
3 el zwarte sesamzaad  
3 el wit sesamzaad  
zout

### KALFSTARTAAR

500 gr kalfshaas  
1 el kappertjes  
2 ansjovisfilets  
peper / zout

### OLIJVENTAPENADE

50 gr ontpitte zwarte olijven  
50 gr groene ontpitte olijven  
4 ansjovisjes  
1 klein teentje knoflook

fleur de sel  
peper  
15 appelkappertjes

## BEREIDING

Meng de ingrediënten tot een beslag. Laat het beslag minimaal 1 uur rusten. (Ga verder met rolletje van kalf)

Doe het beslag in een spuitzak. Spuit zeer kleine dopjes beslag (ca. 1,5 cm diameter) op een siliconenmat.

Bak de kletsoppen gedurende 4 minuten op 140 °C in de oven.

Kalfsfricandeau bestrooien met zout en peper.

Verhit 2 eetlepels olijfolie in een pan en braad het vlees aan.

Zet het vlees 15 à 20 min in een oven van 160 °C tot het vlees een kerntemperatuur heeft van 60 °C. Laat nadien goed afkoelen.

Met een staafmixer mayonaise maken van eierdooier, azijn en olie. Op smaak brengen met zout en peper.

Tonijn fijnprakken en door 100 g mayonaise mengen. (Overige mayonaise bewaren voor de kalfstartaar.)

De afgekoelde fricandeau op snijmachine snijden (plakken ca. 3 mm dik).

Op plasticfolie plakjes fricandeau leggen. Tonijn mengsel hierop leggen en pakket dichtrollen. De rolletjes moeten een diameter hebben van ca. 2,5 à 3 cm.

Rolletjes tot gebruik koud wegzetten.

Snijdt de tonijn in vierkante balken met een doorsnede van ca. 3 x 3 cm (lengte afhankelijk van het stuk tonijn). Bestrooi de tonijn licht met zout. Meng het sesamzaad door elkaar en druk er de lange zijden van de "tonijnbalken" in. Verhit een anti-aanbakpan en rooster (zonder olie!) de tonijn op het sesamzaad kort (60 sec. per kant) zodat de binnenkant rauw blijft. Zet de tonijn direct koud weg.

Zeef de tartaar van de kalfshaas (eventueel gehaktmolen met fijne plaat).

Met een staafmixer ansjovismayonaise maken met ansjovis en de mayonaise van het "rolletje van kalf".

Op smaak maken met zout en peper.

Kappertjes fijnsnijden.

De tartaar aanmaken met ansjovismayonaise, kappertjes en peper/zout.

Zet de tartaar koud weg tot gebruik.

Doe alle ingrediënten in de blender en mix tot een vloeibare pasta.

## AFWERKING EN UITSERVEREN:

Serveer op een langwerpige bord.

Snijdt de tataki van tonijn en rolletjes van kalf met tonijnmayonaise tot gelijke porties. Vorm op het bord met een stekertje van 3 cm diameter een rondje kalfstartaar. Nu nazouten en pepere.

Leg hiernaast de tonijn en het kalfsrolletje. Bestrooi met wat fleur de sel.

Leg de kletsop op de tartaar en dresseer de olijventapenade rond de verschillende onderdelen op het bord.

Garneer met appelkappertje.

# Crémeuse van ui en witlof

TUSSENGERECHT 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Uitvoering: 1 à 2 personen

Uitserveren: 21.00 uur

## BENODIGDHEDEN

### CRÉMEUSE VAN UI EN WITLOF

800 gr uien

6 teentjes knoflook

10 stronkjes witlof

olijfolie

1,2 l kippenbouillon

3 flesje witbier

300 gr aardappels (bloemig)

300 ml slagroom

300 ml volle melk

### SINAASAPPELUITJES

400 gr uien

500 ml sinaasappelsap

8 saffraandraadjes

4 el honing

2 laurierblaadje

1 st. steranijs

### SALIEOLIE

½ bosje salie

200 ml olijfolie extra vierge

## BEREIDING

Snipper de uien grof, snij de knoflook in plakjes en de aardappel in blokjes van 1 cm.

Haal de lelijke buitenblaadjes van de witlof en snijd een halve cm. van de onderkant. Snijd de stronkjes in stukken van 2 cm.

Verwarm olijfolie in een soeppan en fruit de ui en knoflook glazig, voeg witlof toe en verwarm 1 minuut mee.

Blus af met bouillon en bier, voeg aardappel toe en laat 15 minuten zachtjes koken tot de aardappel gaar is.

Voeg de slagroom en melk toe, breng opnieuw aan de kook en pureer de soep met de staafmixer. Giet de crémeuse door een fijnmazige zeef in een schone pan. Voeg zeezout toe naar smaak.

Snijd de uien in halve ringen. Fruit de uien glazig in olijfolie, voeg saffraan toe en fruit enkele seconden mee, blus af met sinaasappelsap, voeg honing, laurier en steranijs toe.

Laat de ui op laag vuur indampen tot ze stroperig zijn.

Wrijf de salie fijn in de vijzel.

Doe in een pan, voeg olijfolie toe en verwarm tot 40-45 °C.

Laat 10 minuten van het vuur af trekken en schenk door een zeef.

### AFWERKING EN UITSERVEREN:

Verdeel de sinaasappeluitjes over voorverwarmde diepe borden. Schenk de crémeuse rondom en druppel er salieolie in.

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

LAdC 2015-03-03



# Zeewolf “Wellington”

TUSSENGERECHT 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitvoering: 2 à 3 personen

Uitserveren: 21.30 uur

Voorverwarmde oven: 180 °C



## BENODIGDHEDEN

### ZEEWOLF

1,5 kg zeewolf  
3 doosjes champignons  
2 grote preien  
6 sjalotjes  
6 teentjes knoflook  
1 citroen

20 vellen filodeeg  
50 gr heelei

### GARNALENSAUS

20 gamba's  
1 ui  
1 kleine prei  
1 stuk winterwortel (200 gr)  
1 knoflookteen  
1 blaadje Laurier  
2 dl cognac  
0,5 l visfond  
1 blikje tomatenpuree (klein)  
2 el olijfolie  
cayennepeper (snufje)  
¼ bosje bladselderij  
¼ bosje peterselie  
50 ml slagroom  
peper / zout  
aardappelmeel  
schone(!) neteldoek

15 gamba's (van saus)  
1 kleine prei  
zonnebloemolie om te frituren  
bakpapier

## BEREIDING

Maak de champignons schoon en maal ze grof in de keukenmachine.  
Pel en snipper de sjalot. Pel en hak de knoflook. Verhit een scheut olie in een pan, fruit de sjalot en knoflook en voeg de gemalen champignons toe.  
Bak de champignonmix in circa 10 minuten droog op middelhoog vuur.  
Pers de citroen uit boven de pan.  
Breng de duxelles op smaak met een zout en peper.  
Snijd de preien in tot de kern en was het zand er uit. Pel de ringen van de prei los tot brede linten ontstaan.  
Blancheer de prei. Daarna goed drogen.

Ontdooi het filodeeg en dek tot gebruik af met een vochtige doek.

Maak de zeewolf schoon. Controleer op graten.

Maak “Wellingtons” van de zeewolf door:

- steeds 3 vellen filodeeg te bestrijken met olijfolie en op elkaar te leggen.
  - Leg hierop de preilinten.
  - Leg hierop een dunne laag duxelles.
  - Leg vervolgens de zeewolf er op.
  - Rol de zeewolf eerst in de prei met duxelles en vervolgens in het filodeeg.
- Bestrijk met losgeklopt ei.

Gamba's pellen. 15 gamba's apart houden voor uitserveren.


Snijd de ui, wortel en prei, in reepjes en fruit deze in 2 eetlepels olijfolie en voeg de schalen van de garnalen en de 5 overgebleven gamba's toe.  
Zet dit onder goed roeren goed aan (niet bitter laten worden).  
Voeg tomatenpuree en de overige kruiden toe.  
Blussen met cognac en zoveel visfond toevoegen dat het geheel net onder staat.  
Laat dit 30 minuten trekken.  
Zeef dit mengsel door een neteldoek of een schone theedoek en laat de saus inkoken.  
Afmaken met slagroom, peper en zout.  
Zo nodig de saus binden met aardappelmeel.

### AFWERKING EN UITSERVEREN:

Prei in julienne snijden. Frituur de preireepjes met een handvol tegelijk in de frituur of in een steelpantje. Check of de olie goed heet is, het moet flink sissen als je er een preireepje indooit. Frituur ze 2 à 3 minuten en laat ze uitlekken op keukenpapier.  
Bestrooi met zout en peper  
Bak de zeewolf in de oven op bakpapier op 180 °C in ca. 12 minuten gaar. Portioneer in 15 gelijke delen.  
Bak de gamba's in de koekenpan.  
Warm de saus op.  
Leg op de voorverwarmde borden een spiegel saus. Zet hierop een plak zeewolf.  
Leg op de zeewolf een gamba en een pluk gefrituurde prei als topping.

# Gegrilde kalfsrib-eye met een kruidendakje, gestoofde venkel en aardappelpoffertjes.

HOOFDGERECHT 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 

Uitvoering: 2 personen

Uitserveren: 22.00 uur

## BENODIGDHEDEN

### KALFSRIB-EYE MET KRUIDENDAKJE

15 x 100 gr kalfsribeye  
150 gr verse zachte kruiden  
(peterselie, dragon,  
bieslook e.d.)  
40 gr sjalot  
75 gr pecorino  
75 gr pijnboompitten  
¼ dl olijfolie  
zout en peper

### RODEWIJN SAUS

1 l rode wijn  
120 gr sjalot  
120 gr winterwortel  
50 gr champignons  
1 bosje peterselie  
6 takjes tijm  
4 laurierblaadjes  
15 zwarte peperkorrels  
1 l kippenbouillon  
9 teentjes knoflook  
100 gr boter

### AARDAPPELPOFFERTJES

1,5 kg kruimige aardappels  
9 eieren (450 g)  
450 gr kruidenroomkaas  
300 ml zure room  
3 el bloem

### GESTOOFDE VENKEL

750 gr venkel  
1,5 dl olijfolie  
vleesbouillon concentraat  
kummel  
3 dl witte wijn  
zout, peper

## BEREIDING

Kruiden schoonmaken.

Kruiden in de Magimix fijnhakken met in stukken gesneden sjalot, pijnboompitten en geschaafde pecorino.

Voeg olijfolie, zout en peper (naar smaak) toe en meng het geheel tot een smeuge massa.

De grillplaat flink verhitten. Grill de rib-eye kruislings kort om en om.

Leg de stukken daarna op een bakplaat met een siliconenmatje.

Bestrooi met zout en peper en een dun laagje van de kruidenpasta.

Sjalot, wortel, champignons en kruiden schoonmaken en fijn snijden.

Wijn met fijngesneden Sjalot, wortel, champignons en kruiden aan de kook brengen.

Met tijm en laurierblaadjes laten indampen tegen de kook aan tot het bijna droog kookt (¼ inkoken).

Peperkorrels kneuzen en toevoegen, samen met de kippenbouillon.

Weer laten indampen tegen de kook aan tot een volle smaak is bereikt.

Saus zeven en eventueel op smaak brengen met zout en peper.

Boter in blokjes snijden en koud wegzetten.

Schil de aardappels, snijd ze in gelijke stukken en kook ze gaar.

Giet de aardappels af en stoom ze goed droog.

Laat ze circa 5 minuten afkoelen en pureer ze met de handmixer.

Voeg de eieren, kruidenroomkaas, zure room en bloem toe en pureer met de mixer tot een glad beslag.

Breng op smaak met een beetje zeezout en versgemalen peper. Mocht het beslag te dun zijn, voeg dan extra bloem toe.

De venkel op de snijmachine in dunne plakken snijden (stand 3).

Bij afwerking verder bereiden.

## AFWERKING EN UITSERVEREN:

Rib-eye onder de salamander garen.

Poffertjes bakken

Venkel roerbakken in de olie.

Op smaak brengen met zout, peper, bouillon concentraat en kummel. Aflussen met witte wijn en even door stoven.

Saus verwarmen en opmonteren met ijskoude boter.

Venkel op bord. Hierop de rib-eye. Saus er om heen druppelen.

Ca. 3 poffertjes er omheen leggen.

# Vulkaan van kersen en hemelse modder

NAGERECHT 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitvoering: 2 personen

Uitserveren: 22.30 uur

Oven voorverwarmen op 170 °C

## BENODIGDHEDEN

*harde werner bakjes*  
*(gekartelde kleine*  
*taartvormpjes 7 cm)*  
300 gr bloem  
200 gr boter  
100 gr suiker  
snufje zout

## CHOCOLADE MOUSSE

250 ml slagroom  
160 gr donkere chocolade  
40 gr suiker  
2 eierdooiers (40 gr)  
2 eiwitten (60 gr)

## EIWIT

120 gr eiwit  
150 gr suiker  
3 gr citroensap

1 pot kersen (700 gr,  
uitlekgewicht 350 gr)

## BEREIDING

Alle ingrediënten in de machine tot een deeg laten kneden.  
Het deeg in plastic folie 30 minuten laten rusten.  
Vet de taartvormpjes in.  
Het deeg uitrollen tot 3 mm dikte en de gekartelde kleine taartvormpjes (ca. 7 cm diameter) hiermee bekleden.  
De bakjes ca. 12 minuten afbakken op 170 °C.

De bakjes laten afkoelen voor ze uit de vorm gehaald worden.  
N.B. gebruik oven afstemmen met andere gangen.

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn.  
Smelt de chocolade au bain-marie.  
Klop de eierdooier met de suiker tot een bleke schuimige massa.  
Klop de slagroom stijf.  
Klop het eiwit stijf.  
Voeg 2 eetlepels slagroom aan het eigeel-suiker mengsel toe. Roer vervolgens ook afgekoelde, maar nog net vloeibare chocolade door de eigeel-suiker-slagroom massa.  
Voeg vervolgens de resterende slagroom toe.  
Spatel tot slot de opgeklopte eiwitten door het mengsel.

Het eiwit in een vetvrij machinebekken eerst stijf slaan, dan langzaam de suiker toevoegen met het citroensap.  
Als de suiker erbij zit nog 10 min laten doorkloppen en in een spuitzak doen.

## AFWERKING EN UITSERVEREN

De harde werner bakjes voorzien van een bescheiden laag chocolade mousse.  
De kersen over de mousse verdelen en bedekken met een dunne laag eiwit. Bewerk het eiwit met een paletmes zodat je een soort vulkaan krijgt.  
Dit afbranden met een crème brûlée brander.

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

LAdC 2015-03-06



# Wijnen

<b>Witte wijn</b>	
Land van herkomst:	Chili
Regio:	Valle de Leyda
Domein / Château:	Viña Tarapacá
Jaar van productie:	2012
Druivensoort(en):	Chardonnay
Serveertemperatuur:	10 °C
Notitie wijncie.:	<p>Het was niet makkelijk wijnen te vinden bij een menu dat lam, kalf &amp; tonijn, zeewolf en rib-eye –in die volgorde– bevat. We hebben de zeewolf met bisque als dominant gerecht genomen voor de witte wijn. De wijn kan echter ook goed bij de eerste gangen gedronken worden.</p> <p>Deze Gran Reserva heeft een volle, ronde smaak en een tikkeltje houtrijping, waardoor hij goed de zeewolf in zijn filodeegjasje met de garnalensaus aankan.</p> <p>Deze witte wijn kan –net als de rode (zie onder)– gedronken worden bij de complexe smaken van het pistachekoekje met munt en lamsvlees en bij de vitello tonnato 2.0, maar het blijven, hoe lekker de wijnen ook zijn, qua spijs-wijncombinaties, toch in zekere zin compromissen.</p>

<b>Rode wijn</b>	
Land van herkomst:	Zuid-Afrika
Regio:	Stellenbosch
Domein / Château:	Simonsig
Jaar van productie:	2012
Druivensoort(en):	Shiraz 82%, Mourvèdre 14%, Viognier 4%
Serveertemperatuur:	18 °C
Notitie wijncie.:	<p>De wijncommissie heeft voor de rode wijn gekozen voor een wijn die past bij de rib-eye, maar deze wijn kan desgewenst ook gedronken worden bij de eerste twee gerechten, dus het lamsvlees en de vitello tonnato 2.0.</p> <p>Deze volrode wijn, de 'SMV', is een echte blend van drie bekende druivenrassen (waarvan we de Viognier vooral kennen van witte wijnen). Hierin proef je de smaak van bramen en zwarte bessen, kaneel, lichte houttonen en wat bloemenparfum. Een goede aanvulling op de eiwitrijke smaak van het hoofdgerecht.</p>



## Kookschema maart 2015

	<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>	–	3	4	5	–	6
<b>II</b>	9	10	11	12	13	13
<b>III</b>	16	17	18	19	–	20
<b>IV</b>	23	24	25	26	–	–

