



Menu juni 2015

Tapas y sangría

Gazpacho con gambas al ajillo

Crema de avellanas con ravioli de faisán y trufa

Dorada a la sal

Paella

Crema Catalana

Wijnen

Tapas y sangría

VOORGERECHT VOOR: 16 PERSONEN
Uitvoering: 3 personen
Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴
Uitserveren: 20.00 uur
Oven voorverwarmen: 200°C



BENODIGDHEDEN:

VOOR DE TORTILLA:

8 eieren
2 uien
2 tenen knoflook
1 kilo aardappelen
(vastkokend)
2 dl olijfolie
2 tl zout
peper naar smaak

VOOR DE GEFRITUURDE DADELS:

120 gr chorizo
32 ontpitte gedroogde dadels
2 ons plakken bacon

VOOR DE MANCHEGO MET KWEEPEER:

500 gram Manchego-kaas
400 gram kweeperengelei
(Membrillo)

VOOR DE SANGRÍA (OP SPECIAAL VERZOEK):

2 citroenen
2 sinaasappels
6 el bruine suiker
90 ml wodka
90 ml Cointreau
90 ml jenever
120 ml limonade (met prik,
zoals Fanta)
120 ml fruitsap (zoals
Minute Maid)
300 ml ananassap
300 ml vers sinaasappelsap
2 schep ijsklontjes
2 flessen droge rode wijn

BEREIDING:

De tortilla: Snijd de uien in ringen, knijp de knoflook fijn, snijd de aardappels in dunne plakjes.
Bak de aardappelschijfjes in 1 deciliter olijfolie in 20 minuten gaar. Keer ze af en toe. Laat ze uitlekken en bestrooi met zout.
Fruit de uien in wat olijfolie zachtjes tot ze goudgeel zijn, doe na één minuut de knoflook erbij. Laat ze ook uitlekken.
Klop de eieren een beetje op met 1 theelepel zout en wat peper. Schep de aardappelschijfjes en de ui erdoor.
Verhit 1 deciliter olijfolie in een grote anti-aanbakkoekenpan. Giet het eimengsel erin en maak de bovenkant voorzichtig plat (even de uitstekende aardappelstukjes terug duwen).
Zet het vuur laag en laat 3 minuten garen. Keer dan de tortilla, door de tortilla uit de koekenpan op een groot deksel te laten glijden en vervolgens de koekenpan omgekeerd op het deksel te houden.
Dan keer je het geheel om. Laat weer 3 minuten garen.
Laat afkoelen tot kamertemperatuur.
Snijd in 16 punten.


De dadels: Snijd de uiteinden van de chorizo en snijd het worstje in plakken van 2 centimeter. Snijd deze in de lengte doormidden en nog eens, zodat er 32 "stokjes" overblijven. Doe ieder stukje chorizo in een dadel en sluit de dadel er omheen.
Snijd de bacon overdwers in vierkanten. Wind een reep bacon om iedere dadel en zet zo nodig vast met een cocktailprikkertje.
Zet de dadels in een droge koekenpan met de naad van de bacon naar beneden en bak ze. Blijf de pan schudden tot de bacon goudbruin is. Draai ze dan om en laat de andere kant bruinen. Laat uitdruipen op keukenpapier.
Serveer direct.

De Manchego: Snijd de korst van de kaas, snijd er driehoekjes van van één centimeter. Snij de kweeperengelei op dezelfde manier in gelijke driehoekjes en leg ze op de kaas. Opdiene op kamertemperatuur.

De Sangría: Laat de rode wijn koud worden in de koeling.
Schil en snijd daarna de citroenen en sinaasappels in schijfjes.
Doe de schijfjes citroen en sinaasappel samen met de bruine suiker in een grote serveerkom.
Giet de wodka, Cointreau, jenever, limonade, fruitsap, ananassap en het sinaasappelsap erbij. Voeg ijsklontjes en de rode wijn toe.
Roer goed om tot alle suiker is opgelost.
Zet koud tot gebruik.

Gazpacho con gambas al ajillo

Koude tomatensoep met knoflookgamba's

TUSSENGERECHT VOOR: 16 PERSONEN
Uitvoering: 2 personen
Moeilijkheidsgraad: 
Uitserveren: 20.30 uur



BENODIGDHEDEN:

VOOR DE GAZPACHO:

1 komkommer
1 rode paprika
1 groene paprika
2 sjalotjes
6 tomaten

1,5 kg rijpe tomaten
1 grote komkommer
1 groene paprika
2 tenen knoflook
250 ml olijfolie
1 el sherry-azijn

6 plakken boerenbrood

VOOR DE GAMBA'S:

60 ml olijfolie
10 knoflooktenen
1 gedroogde chilipeper
1 el cognac
30 grote rauwe gamba's
bosje platte peterselie

VOOR DE GARNERING:

bosje bieslook

BEREIDING:

Zet glazen koud!
let op: voor dit gerecht wordt een bord en een glas gebruikt!

De gazpacho: Snijd de komkommer in de lengte door en verwijder de zaden. Bestrooi met zout en laat een uur rusten om het vocht uit de komkommer te laten trekken. Spoel daarna goed af en snijd in hele kleine blokjes.

Snijd de paprika's doormidden, verwijder de zaadlijsten en snijd in hele kleine blokjes. Ontvel de sjalotten en hak fijn.

Meng de blokjes komkommer, paprika en sjalotten in een kom.

Snijd de uiteinden van de tomaten. Snijd de zaadlijst weg, maar houd de zaden intact, met de "gel" die daarbij hoort. Bewaar de pulp. Gebruik de tomaten voor de gazpacho.

Snijd de tomaten in kwarten. Schil de komkommer, hak in grove stukken. Halveer de paprika, verwijder de zaadlijsten en hak in grove stukken. Ontvel de knoflook.

Plaats alles in een keukenmachine, voeg de knoflook en de azijn toe en hak alles fijn. Voeg dan de olijfolie toe en breng op smaak met zout.

Schenk de gazpacho door een zeef in een grote kan. Plaats in de koeling tot gebruik.

Snijd het brood in dobbelsteentjes en bak in olijfolie op halfhoog vuur totdat ze mooi bruin zijn. Bewaar op keukenpapier.

De gamba's: Maak de gamba's schoon.

Gebruik de schillen en koppen voor de bouillon van de paella.

Hak de peterselie fijn. Snijd de knoflook in dunne plakjes. Verwarm de olie in een koekenpan op halfhoog vuur en bak de knoflook 2 minuten.

Voeg de gamba's en de chili toe en bak aan elke kant 3 minuten. Voeg de cognac toe en laat nog een minuut bakken. Pas op dat de knoflook niet te bruin wordt of zelfs aanbrandt!

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Hak de bieslook fijn.

Plaats 2 gamba's en wat tomatenpulp op een bord. Voeg wat komkommersmengsel en wat bieslook toe. Leg 4 croutons op het komkommersmengsel. Besprenkel met wat olijfolie en zeezout.

Serveer de gazpacho eraast in het koude glas.

Crema de avellanas con ravioli de faisán y trufa

Hazelnootcrème met fazant- en truffelravioli

TUSSENGERECHT VOOR: 16 PERSONEN
Uitvoering: 4 personen
Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹
Uitserveren: 21.00 uur
Oven voorverwarmen: 170-200°C



BENODIGDHEDEN:

VOOR DE GEROOSTERDE FAZANT:

400 gram fazantenborst
ganzenvet
50 gram bacon

VOOR DE VULLING VAN DE RAVIOLI:

400 gram pompoen
2 sjalotten
400 gram geroosterde
fazantenborst (zie
boven)
2 halfzoete biscuitjes
1 zwarte truffel

VOOR DE RAVIOLI:

250 gram meel van durum
tarwe
3 eieren

2 eieren

VOOR HET HAZELNOOTCRÈME:

500 gr hazelnoten zonder vel
1 l kippenbouillon
400 gr slagroom
Xantana

VOOR DE GARNERING:

½ truffel (zie boven)

BEREIDING:

Direct mee beginnen!

De fazant: Verwarm de oven tot 170°C. Wrijf het vel van fazant in met ganzenvet, bedek met wat bacon en leg in een braadslee met het vel naar beneden, dek af met aluminiumfolie en rooster zo 10 minuten. Draai de borst na 5 minuten om. Laat snel terugkoelen. Snijd fijn met de bacon.

De vulling: Snijd de fazant heel fijn. Schil de pompoen en snijd in kleine blokjes. Verkruijmel de biscuits. Leg de pompoen in een braadslee met wat arachideolie en plaats 30 minuten in een oven van 180°C. Hak de sjalotten fijn en bak ze zachtjes in een koekenpan totdat ze zacht zijn. Voeg de pompoen en de fazant toe. Meng dit van het vuur met het biscuitkrum en het schaafsel van de helft van de truffel. Breng op smaak en laat rusten.

De ravioli: Maak op het aanrecht een hoop van het meel. Maak in het midden een kuil. Breek de eieren in de kuil. Klop de eieren met je vingers of een vork los. Kneed het deeg stevig door, ongeveer 10 minuten. Leg het in de koeling, gewikkeld in huishoudfolie om het even te laten rusten.

Maak met behulp van de pastamachine raviolivellen, genoeg voor 32 ravioli (boven- en onderkant). Klop de eieren losjes. Leg de ravioli-vellen op het aanrecht en leg wat vulling op de vellen. Smeer de buitenranden in met geklopt ei en sluit de ravioli af met een deegvel.

De hazelnootcrème: Rooster de hazelnoten in een droge pan op half-hoog vuur totdat ze mooi bruin zijn. Hak ze daarna heel fijn in de keukenmachine. Schenk de kippenbouillon en de room in een pan en verwarm zachtjes. Als het warm is, voeg dan de hazelnoten toe. Laat 5 minuten trekken en zeef. Breng op smaak en zeef nogmaals. Houd het mengsel au bain-marie warm. Bind eventueel met wat Xantana als het mengsel te vloeibaar blijft.


AFWERKING EN UITSERVEREN:

Breng een grote pan met water aan de kook, voeg zout toe en kook de ravioli (niet allemaal tegelijk) tot *al dente*. Bewaar de gekookte ravioli besprenkeld met wat olijfolie in de warmhoudkast of in een oven.

Schenk wat hazelnootcrème in een diep bord, leg daarop 2 ravioli. Spuit daarop wat melkschuim en garneer met wat geraspte truffel.

Dorada a la sal

Dorada in zoutkorst

VISGERECHT VOOR: 16 PERSONEN
Uitvoering: 2 personen
Moeilijkheidsgraad: 
Uitserveren: 21.30 uur
Oven voorverwarmen: 250°C



BENODIGDHEDEN:

VOOR DE DORADE:

4 hele schoongemaakte
dorades (met vel)
2 citroenen
6 teentjes knoflook
4 takjes tijm
4 kg grof zeezout
300 gr eiwit

VOOR DE ROMESCO-SAUS:

200 gr amandelen
3 teentjes knoflook
4 tomaten
2 dl olijfolie
2 el wijnazijn
paprikapoeder

VOOR DE GARNERING:

2 hele citroenen

BEREIDING:

De dorade: Pers de 2 citroenen. Spoel de vissen goed af en besprenkel van binnen met citroensap.

Halveer de teentjes knoflook en stop ze met de tijm in de buik van de vissen.

Sla de eiwitten stijf en meng het zout erdoor.

Strooi een vingerdikke laag zout op de bodem van een ovenschaal.

Leg daarop de vis en bedek deze volledig met het zout-eiwitmengsel.

Bak het geheel 30 minuten in de oven.

De Romesco-saus: Kraak eventueel de amandelen, rooster ze en stamp ze met de knoflook in een vijzel fijn.

Ontvel en ontpit de tomaten, snijd ze in kleine stukken en voeg ze aan de amandelen toe.

Draai in een Magimix tot een saus. Breng op smaak en roer er de wijnazijn en wat olijfolie door. Voeg eventueel wat paprikapoeder toe.

Maak er een smeuge emulise van.


AFWERKING EN UITSERVEREN:

Sla de zoutkorst open en haal de vis er voorzichtig uit.

Verwijder het vel en portioneer de vis.

Serveer met citroenpartjes en de Romesco-saus.

Paella

HOOFDGERECHT VOOR: 16 PERSONEN
Uitvoering: 3 personen
Moeilijkheidsgraad: 
Uitserveren: 22.00 uur



BENODIGDHEDEN:

VOOR DE PAELLA:

16 kleine TV-kippendrumsticks
300 gr hamlappen
300 gr chorizo
2 inktvissen
500 gr zeewolf
500 gr rauwe ongepelde
gamba's
2 kg mosselen in de schelp
kaasdoek

2 uien
4 tenen knoflook
4 grote rijpe tomaten
2 rode paprika's
1 kg paella-rijst (Arroz
Bomba)
saffraan
200 gr diepvries doperwten
olijfolie
water of witte wijn

VOOR DE GARNERING:

bosje platte peterselie
3 citroenen
2 paella-pannen (38 cm ø)

BEREIDING:

De paella: Breng een pan met water aan de kook en laat de drumsticks daar 8 minuten in pocheren. Zeef en bewaar.

Snijd de hamlappen en chorizo in blokjes van 1 cm.

Snijd de inktvis in ringen. Snijd de zeewolf in blokjes van 1 cm.

Pel de gamba's, verwijder de koppen. Doe de koppen en de schubben in een sauspan en bedek met water. Breng aan de kook en laat 10 minuten zachtjes koken. Haal van het vuur en zeef in een pan.

Spoel de mosselen onder koud water en verwijder de mosselen met een kapotte schelp. Doe de mosselen in een pan met een klein beetje water, deksel op de pan en kook op hoog vuur totdat alle schelpen open staan. Haal de mosselen uit de pan met een schuimspaan, gooi de nog dichte weg. Bewaar het kookvocht.

Verwijder al het mosselvlees uit schelpen, maar bewaar 40 mosselen in hun schelp.

Giet het kookvocht (liefst met een kaasdoek) door een zeef bij de garnalenbouillon.

Voeg genoeg water toe zodat je 2 liter bouillon hebt. Zet de pan op het vuur en laat zachtjes trekken totdat gebruik.

Snipper de uien en knoflook. Snij de tomaten in grove stukken. Snijd de paprika's doormidden, verwijder de zaadlijsten en snijd in dunne repen. Doe 2 eetlepels van de visbouillon in een schaalje en week daarin de saffraan (20 draden).

Verdeel alle ingrediënten over de twee pannen.

Zet de paella-pan(nen) op hoog vuur, verwarm 30 ml olijfolie en bak de inktvisringen en de zeewolf 2 minuten. Haal de vis met alle sappen uit de pan en bewaar.

Verwarm 30 ml olijfolie en bak de ham, chorizo en drumsticks 4 minuten. Haal het vlees uit de pan en bewaar.

Verwarm 30 ml olijfolie en bak de ui, knoflook en paprika 6 tot 7 minuten. Voeg de tomaten toe en bak 2 minuten.

Voeg dan 500 gram rijst toe, roer goed door zodat de rijstkorrels zijn bedekt met de olie, en bak zo 2 tot 3 minuten. Voeg dan zoveel warme visbouillon toe dat de rijst net onder staat. Voeg de doperwten en saffraan toe. Breng op smaak en vermeng goed.

Voeg dan de inktvis, zeewolf, rauwe garnalen, ham, chorizo en drumsticks toe.

Dek de pan goed af met aluminiumfolie en kook op laag vuur ongeveer 15 minuten.

Voeg de gekookte mosselen toe (vlees en met schelp), bedek weer met folie en laat nog 5 minuten zachtjes koken. Roer af en toe door. Voeg als het vocht volledig is

verdampt en opgenomen nog wat visbouillon of water toe. Het vocht moet uiteindelijk helemaal opgenomen zijn en de rijst zacht en vochtig.

Haal van het vuur, en laat bedekt 5 minuten rusten.


AFWERKING EN UITSERVEREN:

Hak de peterselie fijn. Snijd de citroenen in plakjes en snijd die half in.

Bestrooi de paella met de peterselie en schuif de citroenschijven op de rand van de pan. Dien op in de pan aan tafel.

Crema Catalana

Crema Catalana

NAGERECHT VOOR: 16 PERSONEN
Uitvoering: 1 persoon
Moeilijkheidsgraad: 
Uitserveren: 22.30 uur



BENODIGDHEDEN:

VOOR DE CREMA:

6 el maïzena
1,5 liter volle melk
1 citroen
1 kaneelstokje
12 grote eidooiers
250 gr fijne kristalsuiker

VOOR DE GARNERING:

bruine basterdsuiker

BEREIDING:

De crema: Rasp de schil van de citroen in lange repen.

Maak een papje van de maïzena en 6 eetlepels koude melk.

Breng de rest van de melk, met de citroenschil en het kaneelstokje in een grote pan net aan de kook.

Klop van de eidooiers en de suiker een bleke crème in een kom. Roer het maïzena-papje erdoor. Roer er vervolgens een soeplepel hete melk door.

Haal de citroenschil en het kaneelstokje uit de hete melk en roer flink kloppend het dooiermengsel erdoor. Breng alles langzaam tegen de kook aan en blijf roeren tot het mengsel bindt.

Giet het dan in 16 ramequins of aardewerken schaaltes.

Laat afkoelen en zet in de koeling tot gebruik.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Haal de crème uit de koeling en bestrooi vlak voor het opdienen met 2-3 theelepels suiker per schaaltesje en schud voorzichtig om de suiker gelijkmatig te verspreiden. Karamelliseer de suiker met een brander donkerbruin.

Wijnen

Witte wijn	
Land van herkomst:	Spanje
Regio:	Galicië
Domein / Château:	Bodega Tapias Mariñán
Jaar van productie:	2014
Druivensoort(en):	Godello (85%), Albariño (10%), Treixadura (5%)
Serveertemperatuur:	10°C
Notitie wijncie.:	De Godello druif is gerijpt aan de Spaanse mineralige westkust, dat levert in combinatie met de zeewind een frisse en kruidige witte wijn op met behoorlijke zuren. Lichte hint van citrus en bloemen. Past vanwege zijn zuren goed bij de dorade, maar kan ook gedronken worden bij de ravioli en de Paella.

Rode wijn	
Land van herkomst:	Spanje
Regio:	Castilla y León
Domein / Château:	Conde Pinel
Jaar van productie:	2014
Druivensoort(en):	Tempranillo (85%), Syrah (15%)
Serveertemperatuur:	16-18°C
Notitie wijncie.:	De wijncommissie koos deze keer voor een eenvoudige, toegankelijke Spaanse dieproodpaarse wijn. De smaken van kers, vanille en enige houtrijping zijn er in terug te vinden. Past goed bij de Paella als tegenhanger van de ham, chorizo en kip en bij de ravioli als aanvulling op de smaken van fazant, ganzenvet en de bacon.

Kookschema juni 2015

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	–	2	3	4	–	5
II	8	9	10	11	12	12
III	15	16	17	18	–	19
IV	22	23	24	25	–	–

