



Menu december 2015

Avocado-venkel-appelsalade met gepocheerde zeewolf

Gele paprika-vanillesoep met krab

Gerookte makreel met aubergine en paprikasabayon

Duif met biet en risotto


Ossenhaas en staart

Chocolade-roquefort-ijs met een sinaasappeltaartje

Wijnen

De dessertwijn is een cadeautje van de vereniging

Avocado-venkel-appelsalade met gepocheerde zeewolf

VOORGERECHT VOOR: 16 personen
Uitvoering: 2 personen
Moeilijkheidsgraad: 
Uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE COURT-BOUILLON:

3 *preien*
2 *winterwortels*
2 *stengels bleekselderij*
2 *uien*
2 *sjalotten*
6 *tenen knoflook*
1 *tak tijm*
25 *gr zout*
4 *stuks steranijs*
4 *dl droge witte wijn*
2 *l water*

VOOR DE ZEEWOLF:

1,5 *kg zeewolf filet*

VOOR DE SALADE:

2 *venkel knollen*
2 *avocado's*
2 *Granny Smith appels*
200 *gr hazelnoten*
sap van 2 limoenen
olijfolie

VOOR DE RUCOLACRÈME:

200 *gr rucola*
50 *gr kippenbouillon*
80 *gr mayonaise*

VOOR DE GARNERING:

1 *klein potje kappertjes*

BEREIDING:

De court-bouillon:

Maak de groente schoon.
Doe alle ingrediënten in een pan en breng aan de kook.
Laat ongeveer 30 minuten trekken.
Zeef de bouillon.

De zeewolf: Pocheer de zeewolf ongeveer 7 – 10 min in de court-bouillon tot de vis gaar maar nog stevig is.
Laat afkoelen.


De salade: Snij de venkel in blokjes en blancheer kort. Direct afkoelen in koud water.
Rooster de hazelnoten kort in een droge pan. Hak fijn.
Schil de appels en de avocado en snij deze ook kleine blokjes.
Meng alle ingrediënten en maak aan met de rest van het limoensap en de olijfolie.

De rucolacrème: Hou een paar blaadjes rucola apart om te garneren.
Blancheer de rest in kokend water.
Giet af, laat uitlekken, pureer met de bouillon en meng met de mayonaise.
Breng op smaak met peper en zout.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Droog de kappertjes goed af.
Frituur 1 à 2 minuten in een laagje olie.
Maak de borden op met de salade, de zeewolf, de rucolacrème.
Garneer met de gefrituurde kappertjes en de achtergehouden rucola.

Gele paprika-vanillesoep met krab

TUSSENGERECHT VOOR: 16 personen
Uitvoering: 2 personen
Moeilijkheidsgraad: 
Uitserveren: 20.30 uur
Oven voorverwarmen: 200°C

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE KRAB:

1,5 kg krabbenpoten

VOOR DE VISBOUILLON:

2 kg visgraten en -koppen
2 uien
1 prei
2 winterpenen
5 takjes platte peterselie
5 takjes bladselderij
2 vanillepeulen.
kookvocht van de krabbenpoten

VOOR DE GEGRILDE PAPRIKA:

6 gele paprika's
merg van de vanillepeulen
plastic zak

BEREIDING:

Zet de krab op met ruim water. Kook gaar in ongeveer 5 minuten.

Haal de krabbenpoten uit het kookvocht en laat ze afkoelen.

Gebruik het kookvocht voor de bouillon.

Haal het krabvlees uit de poten en bewaar voor het serveren.

Voeg de resten van de poten toe aan de visbouillon.

Maak de groente schoon en snij klein.

Bak de groente aan in een beetje olie.

Schraap het merg uit de vanillepeulen. Bewaar het merg voor de gegrilde paprika's.

Voeg de graten, de vanillepeulen en de resten van de poten toe.

Vul het kookvocht van de krab aan tot 2,5 l en voeg dit toe.

Breng de bouillon aan de kook en laat hem op een klein vuurtje 20 minuten trekken.

Zeef de bouillon.

Gril de paprika's in de oven tot ze zwart zien (± 20 min). Draai ze elke 5 minuten om.

Laat de paprika's in een afgesloten plastic zak een paar minuten afkoelen.

Verwijder de schil en de zaadlijsten.


Voeg het merg van de vanillepeulen toe aan de paprika's en pureer.

Voeg de paprikapuree toe aan de visbouillon.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Verdeel de krab over de borden en schenk de soep er omheen.

Gerookte makreel met aubergine en paprikasabayon

Visgerecht voor: 16 personen
Uitvoering: 2 personen
Moeilijkheidsgraad: 
Uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE GEROOKTE MAKREEL:

*1,5 kg makrelen
houtmot*

VOOR DE BITTERBAL VAN MAKREEL:

*250 gr gerookte makreel
100 gr room
1 blaadje gelatine
peper
zout
50 gr bloem
50 gr eiwit
50 gr panko*

VOOR DE AUBERGINE

*300 gr aubergines
4 sjalotten
50 gr wijnazijn
4 tl kerriepoeder
peper
zout*

VOOR DE TOMATEN SABAYON

*125 gr tomaten
1 el tomatenpuree
100 gr eidooier
75 ml droge witte wijn
100 ml kippenfond*

VOOR DE GARNERING:

koriander

BEREIDING:

Rook de makreel ongeveer 25 minuten in de rookoven.

Verwijder het vel en fileer.

Houd 250 gr apart voor de bitterbal.

Proportioneer de rest in 16 stukjes.

Pluk de makreel in kleine stukjes.

Week het gelatineblaadje in koud water.

Breng de room aan de kook. Laat er de gelatine in oplossen en koel af.

Meng met de makreel en breng op smaak met peper en zout. Laat afkoelen in de koelkast.

Verdeel het mengsel in 16 balletjes. Paneer de balletjes met bloem, eiwit en het panko.

Bewaar in de koelkast tot bij de afwerking.

Snij de sjalotten ragfijn.

Snij de aubergines (met schil) in brunoise van ongeveer 8 mm.

Bak de aubergine samen met de sjalotten in ongeveer 10 min gaar.

Voeg de azijn en kerrie toe en laat nog een paar minuten door garen.

Breng op smaak.

Verwijder het vel en de zaadjes van de tomaten.

Bak de tomatenpuree kort aan. Blus af met de wijn en laat inkoken.

Voeg de fond en de tomaat toe en pureer.

Laat enigszins afkoelen.

Klop de eidooiers luchtig en voeg de fond toe.

Verwarm de sabayon al kloppend au bain-marie tot een luchtige, lobbige massa.

Breng op smaak met zout en peper.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Frituur de bitterballen ongeveer 4 minuten.

Maak de borden op met de makreel, de bitterbal, de aubergine en de sabayon.

Garneer met de fijn gesneden koriander.

Duif met biet en risotto

HOOFDGERECHT VOOR: 15 personen
Uitvoering: 3 personen
Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴
Uitserveren: 21.30 uur
Oven voorverwarmen: 200°C

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE DUIF:

8 Anjou duiven
8 teentjes knoflook
8 takjes tijm
olijfolie
sous-vide kookzak

VOOR DE GEKONFIJTE POTEN:

16 duivenpootjes
200 ml ganzenvet

VOOR DE GEVOGELTE BOUILLON:

vleugels en rug van de duiven
500 gr kippenvleugels
1 winterwortels
1 ui
1 prei
1 halve knolselderij
1 el tomaten puree
50 ml madera
4 laurierblaadjes
4 jeneverbessen
5 kruidnagels
5 takjes tijm
1 teentje knoflook

VOOR DE GEPOFTE BIETEN:

6 bietjes

VOOR DE BIETEN IN HET ZUUR:

1 chioggia biet
1 el azijn

VOOR DE RISOTTO:

250 gr risotto rijst
2 sjalotten
0,7 l gevogelte bouillon
300 gr gepofte bieten

VOOR DE GARNERING:

honing

BEREIDING:

De duif:

Snij de nek van het karkas en verwijder de kop. Snijd de boutjes van de karkassen en hak het rug gedeelte eraf zodat er een koffertje ontstaat: de borstfilets op het karkas. Verwijder alle organen. Vacumeer de koffertjes met een takje tijm, een gekneusd knoflook teentje en een beetje olie. Gaar in het waterbad op 48°C; ongeveer 1 uur.

De gekonfijte duivenpoten: Doe het ganzenvet samen met de pootjes in een vacuümzak. Breng een pan met water tegen de kook aan en leg de zak met de pootjes hierin. Konfijt de pootjes zo lang mogelijk.

De gevogelte bouillon:

Hak vleugels en rug van de duiven en de kippenvleugels fijn. Kleur ze mooi bruin in een ruime pan in weinig (olijf)olie. Voeg de fijngesneden groenten toe en laat dit meekleuren. Voeg de tomatenpuree toe en ontzuur deze even op laag vuur. Blus de pan met de madera, giet er 1,5 liter water bij en voeg alle kruiden en het knoflookteentje toe. Breng het geheel tegen de kook aan en laat het circa 2½ uur trekken. Zeef de bouillon en laat inkoken tot ongeveer 0,7 liter. Breng op smaak.

De gepofte bieten: Verpak de bietjes in aluminiumfolie. Pof ze gaar in de oven (ongeveer 1,5 uur).

Schil de bietjes. Houd 300 gr biet apart voor de risotto. Snij de rest in blokjes.

De bieten in het zuur: Schil het bietje en snij het op de snijmachine zo dun mogelijk.

Vacumeer met de azijn en laat minstens 2 uur marineren.

De risotto:

Pureer de bieten. Meng de bietenpuree met de bouillon. Fruit de sjalotten aan. Voeg de rijst toe en schep om tot de korrels glanzen. Zet het vuur iets hoger en voeg de bieten-duivenbouillon scheutje voor scheutje toe, tot de bouillon is opgenomen. Blijf roeren!

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Warm de bietjes op. Haal de duiven uit de vacuümzak en braad deze zeer kort op de filets. Snij de filets van het karkas, lak met honing en bestrooi met zout peper. Verdeel de risotto over de borden. Leg een duivenfilet op de risotto. Maak het bord verder op met het gekonfijte pootje, de gepofte bietjes en de bieten in zuur.

Ossenhaas en staart

HOOFDGERECHT VOOR: 16 personen
Uitvoering: 3 personen
Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴
Uitserveren: 22.00 uur
Oven voorverwarmen: 160°C

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE OSSENSTAART:
2 kg ossenstaart
1 winterwortel
1 ui
2 blaadjes laurier
4 teentjes knoflook
2 takjes tijm
1 l kalfsfond
4 tomaten

VOOR DE AARDAPPEL-KNOFLOOK POFFERTJES:

1 bol knoflook
600 gr bloemig aardappels
5 eieren
100 gr bloem

VOOR DE OSSENHAAS:

1,5 kg ossenhaas

VOOR DE WORTEL:

16 kleine worteltjes
50 gr boter

VOOR DE SJALOTTEN:

16 sjalotjes
balsamico azijn
olijfolie
peper
zout
aluminium folie

VOOR DE PREI:

2 stengels prei
200 ml kalfsfond

VOOR DE CRANBERRY COMPOTE:

200 gr cranberries
100 ml port
60 gr suiker
1 limoen

VOOR DE GARNERING:

BEREIDING:

Bak de ossenstaart aan in olie.
Voeg de schoongemaakte groente toe en laat deze even meebakken. Blus af met de kalfsfond.
Stop alles in de hogedrukpan en laat in ongeveer 2,5 - 3 uur op het inductie plaatje gaar worden.
Pluk het vlees van de gare ossenstaarten.
Zeef het braadvocht en laat inkoken en breng op smaak.
Meng de geplukte ossenstaart met het ingekookte braadvocht.

Pof de knoflook in aluminiumfolie in ongeveer een uur gaar in de oven.
Schil de aardappels en kook ze gaar.
Wrijf ze, samen met de gepofte knoflook, door een zeef.
Meng ze met de eieren en de bloem en breng op smaak met peper en zout.
Bak er in een poffertjespan poffertjes van.

Braad de ossenhaas aan. Laat deze in de oven garen tot een kerntemperatuur van 45°C (ongeveer 30-40 minuten).
Haal hem uit de oven de laat hem ongeveer 10 minuten nagaren.

Blancheer de worteltjes kort. Doe een klein beetje water en de boter in een pan en breng het aan de kook.
Voeg de wortel toe en stook de wortel gaar.
Laat het vocht verdampen.

Maak de sjalotjes schoon.
Leg ze op een stukje aluminium folie.
Besprenkel met wat olie en azijn en voeg peper en zout toe.
Vouw dicht en pof in ongeveer 80 minuten gaar.


Snij de prei in 16 gelijke stukjes.
Kook gaar in de kalfsfond.

Breng de port met suiker en de rasp en het sap van de limoen, al roerende, aan de kook. Laat inkoken en voeg de cranberries toe.
Laat circa 20 minuten doorkoken tot de bessen kapot gaan en er een jam-achtige substantie ontstaat.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Trancheer de ossenhaas.
Begin het opmaken van het bord met de ossenstaart saus.
Leg de ossenhaas hierop. Maak het bord verder naar eigen inzicht op met de groente en de aardappel poffertjes.

Chocolade-roquefort-ijs met een sinaasappeltaartje

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

BENODIGDHEDEN:

VOOR HET IJS:

5 dl melk
3 dl slagroom
190 gr suiker
100 gr eigeel
100 gr pure chocolade
50 gr cacaopoeder
1 kop koffie
150 gr roquefort

VOOR DE TAARTBAKJES:

500 gr bloem
100 gr suiker
250 gr boter
1 eidooier
16 kleine metalen kartelvormpjes
steunvulling
bakpapier

Voor de sinaasappelbanketbakkersroom:

500 ml sinaasappelsap
150 gr suiker
100 gr eigeel
35 gr bloem
1 vanille stokje

VOOR HET SINAASAPPELSCHUIM:

60 ml sinaasappelsap
190 gr suiker
100 gr eiwit
zout
suikerthermometer

VOOR DE SINAASAPPELS:

150 gr suiker
200 ml sinaasappelsap
6 sinaasappels

VOOR DE GARNERING:

BEREIDING:

Het ijs:

Smelt de chocolade (au bain-marie). Roer de cacaopoeder door de gesmolten chocolade.
Klop de eidooiers schuimig.
Breng de melk, slagroom en suiker al roerend aan de kook.
Laat dit afkoelen tot 73°C. Bind dit mengsel met de dooiers.
Voeg de chocolade, roquefort en koffie toe, roeren en wederom tot 73°C verwarmen.
Zeef het mengsel en draai er ijs van in de ijsmachine en laat het verder opstijven in de vriezer.

De taartbakjes:

Zeef de bloem en de suiker en meng goed door elkaar.
Voeg in stukjes gesneden koude boter toe en kneed door elkaar. Voeg de losgeklopte dooier toe en kneed het tot een soepel deeg. Voeg eventueel een theelepel water toe.
Laat het deeg een half uurtje rusten in de koelkast.
Rol het deeg uit tot ongeveer 0,5cm dikte. Steek rondjes uit die iets groter zijn dan de bakvormpjes.
Vet de vormpjes in en druk het deeg in de vormpjes.
Leg bakpapier in de vormpjes en doe de steunvulling hierop.
Bak de bakjes in ongeveer 15 minuten gaar.
Laat ze goed afkoelen voor je de bakjes uit de vormpjes haalt.

De sinaasappelbanketbakkersroom:

Breng in een pan het sinaasappelsap met het vanillemerg en de helft van de suiker aan de kook.
Roer de eidooiers met de rest van de suiker los en roer de bloem erdoor.
Meng een scheutje sinaasappelsap door het eimengsel, schenk terug in de pan en roer goed door.
Breng de sinaasappelbanketbakkersroom aan de kook en gaar op laag vuur circa 3 minuten.

Het sinaasappelschuim:

Breng in een pan het sinaasappelsap met de suiker aan de kook tot 121°C.
Klop het eiwit met een snufje zout tot stijve pieken.
Giet druppelsgewijs de suikersiroop erbij en klop het eiwit koud.
Schep het schuim in een spuitzak

De sinaasappels:

Schil en ontvries de sinaasappels. Maak van het suiker karamel en blus dit af met het sinaasappelsap.
Voeg de sinaasappels hieraan toe en laat in de koeling minstens 2 uur marinieren.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Laat de sinaasappelpartjes goed uitlekken. Vul de taartbakjes met de sinaasappelroom. Doe de sinaasappelpartjes hier bovenop. Vervolgens het schuim erop. Met een crème brûlée brander het schuim lichtjes kleuren.
Serveer het taartje samen met een bolletje van het ijs.

Wijnen

Witte wijn	
Land van herkomst:	Portugal
Regio:	Minho
Domein / Château:	Lua Cheia Em Vinhas Velhas, cuvée Toucas
Jaar van productie:	2013
Druivensoort(en):	Alvarinho
Serveertemperatuur:	10°C
Notitie wijncie.:	<p>Deze 100 procent Alvarinho is een soepele ronde cuvée van Lua Cheia. De geur en smaak bevatten citrustonen, tropisch fruit, en walnoten. De wijn heeft een volle vette maar toch frisse smaak die ook bij de gerookte makreel staande kan blijven. Wij verwachten dat deze wijn zowel bij de zeewolf, krab als makreel goed te combineren zal zijn.</p> <p>Aardig om te weten is dat deze wijn hoge punten (86-88) scoort bij bekende wijncritici zoals Robert Parker en Jancis Robinson e.d.</p>

Rode wijn	
Land van herkomst:	Argentinië
Regio:	Mendoza
Domein / Château:	Salentein
Jaar van productie:	2012
Druivensoort(en):	Merlot
Serveertemperatuur:	16°C
Notitie wijncie.:	<p>Deze 100 procent merlot is een medium tot full bodied wijn. De kleur van de wijn is donker robijnrood. De geur heeft een rijk aroma aan rood fruit, kruiden en (ceder)hout. De smaak is rond met enige tannines en toch krachtig met concentratie en complexiteit. Door de 12 maanden houtrijping komen vanilleachtige smaaktonen duidelijk naar voren. De druiven voor deze wijn komen van wijnstokken die op een hoogte van ca. 1200 – 1300 meter zijn aangeplant.</p> <p>Wij verwachten dat de wijn met name een goede begeleider zal zijn van de ossenhaas en ossenstaart.</p>

Dessert wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Languedoc-Roussillon
Domein / Château:	Domaine Des Chênes
Jaar van productie:	2005
Druivensoort(en):	90% grenache noir, 10% grenache gris
Serveertemperatuur:	10°C
Commentaar wijncie.:	<p>Als cadeau van de club is er voor elke avond één fles van deze, met alcohol versterkte, donker paars-rode dessertwijn.</p> <p>Deze portachtige dessertwijn heeft een intense geur van pruimen, kweepeer jam en chocolade. In de rijke complexe smaak vinden we dadels, vijgen, chocolade en gedroogde pruimen terug.</p> <p>De afdrank is intens en lang.</p>

Kookschema december 2015

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	–	24-11	25-11	26-11	–	27-11
II	30-11	1-12	2-12	3-12	4-12	4-12
III	7-12	8-12	9-12	10-12	–	11-12
IV	14-12	15-12	16-12	17-12	–	–

Kerstvakantie van 19-12-2015 t/m 3-1-2016, meldt u tijdig af als u verhinderd bent!

