

MENU MAART 2007

+) (+

LASAGNE VAN COQUILLES, GEGRILDE OPPERDOEZER EN
ZOMERTRUFFEL MET BEURRE BLANC

-

GEROOSTERD LAMSVLEES SALADE MET OLIJVEN MINT
EN
BITTERBALLETJES VAN ROMIGE AARDAPPELEN EN TRUFFEL

-

KIPROLLETJES MET SCAMPI

-

WILDE EEND MET SINAASAPPEL

-

KARAMELCRÉME MET GEPOCHEERDE PEER

LASAGNE VAN COQUILLES, GEGRILDE OPPERDOEZER EN
ZOMERTRUFFEL MET BEURRE BLANC

12	grote	coquilles	1	dl	witte wijn
16		Opperdoezer Ronde	1	dl	visbouillon
1	potje	truffel	1	dl	room
1		jonge prei	1	gesn.	sjalotje
½	bosje	bospeen			boter
150	gr	sugar snaps			

Sauteer de coquilles aan beide zijden in roomboter.

Bestrooi met peper en zout en snijd in dunne plakjes.

Steek de aardappel uit in een cilinder met dezelfde doorsnede als de coquilles.

Snijd deze in plakjes, kook kort af, gril aan beide zijden bestrooi met peper en zout.

Schaaf de zomertruffel dun en bouw met de drie ingrediënten een torentje op.

Kook de bouillon, wijn en room met het sjalotje in tot 1/3, zeef de saus, breng op smaak en monteer schuimend met de roomboter.

Snijd prei en wortel in julienne, blancheer zeer kort, breng op smaak en plaats naast het torentje.

Kook de sugar snaps beetgaar en stoof nog even kort in boter en leg er eveneens bij.

Maak het gerecht af met geschaafde zomertruffel en de saus.

Wijnadvies: Sancerre

Dinsdag 27 maart:

Ledenvergadering. Aanvang 19.30 uur

Plaats : Heinkenszand, Meulwegje 3

GEROOSTERD LAMSVLEES SALADE MET OLIJVEN MINT
EN
BITTERBALLETJES VAN ROMIGE AARDAPPELEN EN TRUFFEL

bitterballetjes

300 gr aardappels
2 st eidooiers
4 gr gelatineblaadjes
1,5 dl room
1 dl gevogelte bouillon
100 gr crème fraîche

garnituur

diverse slasoorten
zoals
veldsla, frisee, kropsla
groene kruiden zoals
bieslook, kervel,
shisopurper
15 mintblaadjes in smalle
reepjes

vinaigrette

50 cl balsamico
25 cl citroensap
2,5 dl olijfolie
2 dl rode wijn,
ingekookt tot de
helft
50 gr sjalot gesnipperd

lamsfilet

700 gr lamsrugfilet

Lamsfilet: bak de lamsfilet kort aan in een mengsel van wat olijfolie en boter. Laat mooi rosé worden in een voorverwarmde oven van 90° gedurende 10 minuten.

Presentatie: de filet met de snijmachine in dunne plakken snijden en dakpansgewijs dressereren in een ring op een bord.
In het midden de salade draperen aangemaakt met de vinaigrette.
Bestrooien met peper en zout.
De bitterballetjes goudbruin frituren en er omheen leggen en decoreren met wat druppels vinaigrette en reepjes munt.

Wijnadvies: Rosé Gerard Bertrand of Rully

Bitterballetjes: Kook de aardappelen, laat droogstomen en knijp ze door een pureeknijper.

Week de gelatine in koud water.

Verwarm de gevogeltebouillon en los hierin de gelatineblaadjes op.

Meng de puree met de eidooiers, de room, de crème fraîche en de gevogeltebouillon.

Breng op smaak met wat truffelolie.

Voeg peper en zout naar smaak toe.

Laat afkoelen en draai er 36 kleine bitterballetjes van (ca. 12 gram per stuk).

Paneer de bitterballetjes met losgeklopt eiwit en paneermeel.

Vinaigrette: meng alle ingrediënten met elkaar.

KIPROLLETJES MET SCAMPI

Farce

600	gr	kipfilet	150	gr	wortel
250	gr	mager roospek	150	gr	komkommer
2	el	gember, fijnggehakt	8	st	loempiavellen
2	st	eiwit	8	st	norivellen
2	el	room	1	st	eigeel
2	el	maizena	Garnering		
		peper en zout	150	gr	wortel

Scampi

24	st	scampistaarten	1	zakje	Thaise chilisaus
----	----	----------------	---	-------	------------------

farce: maal kip en buikspek samen met twee ijsblokjes fijn in de keukenmachine.

Meng gember, eiwit, room en maizena erdoorheen en breng op smaak met peper en zout.

Scampi: pel de scampistaarten en snijdt ze in de lengte in twee.

Verwijder het darmkanaal.

Breng water aan de kook en leg de scampistaarten enkele seconden in het kokende water. Haal ze eruit en laat uitlekken.

Kiprolletjes: verdeel de kipfarce in 8 porties en smeer ze uit over de loempiavellen.

Bedek de farce met de nori-vellen.

Verdeel vervolgens de in fijne brunoise gesneden wortelen en komkommer en de scampistaarten links en rechts van het midden van ieder vel. Houd 2 cm aan de uiteinden vrij.

Rol de loempiavellen aan beide zijden op, dat doe je door beide zijden naar elkaar toe te rollen. Strijk wat eigeel aan de uiteinden zodat de vellen goed blijven plakken

Presentatie: Verhit olie in de frituurpan (160°), bak de loempiarolletjes gedurende 3 minuten.

Snijd de rollen in schijven met behulp van elektrisch mes en serveer met rauwe, fijne julienne van wortel en een plukje gemengde sla.

Druppel er wat Thaise chilisaus naast.

Wijnadvies: Rosé Gerard Bertrand

MAGRETS DE CANARD A L'ORANGE.

eend		garnering			
6	st	Magrets de canard	500	gr	aardappelen
6	st	sinaasappels	plukjes		groene kruiden
1	st	citroenen	500	gr	Wit van prei
					roze pepers

saus

1	fl	rode wijn
3	dl	sinaasappelsap
75	cl	gevogelbouillon
10	gr	suiker
0		
8	el	wijnazijn
1	borrelgl.	sinaasappellikeur

Eend:

Halveer de eendenborsten en snijd het vlees tot net voor het einde los van het vel.

Bestrooi met peper en na het braden, net voor het uitserveren met zout.

Braad de borsten eerst op de velkant, er komt zoveel vet uit dat er geen boter nodig is.

Braad daarna kort de vleeskant, het vlees moet rosé blijven.

Haal de magrets uit de pan en bewaar ze in alufolie tot verdere verwerking.

Snijd met een zesteur, kleine reepjes van twee sinaasappels en van de citroen.

Pocheer de reepjes kort in heet water, afgieten en daarna pas verder verwerken.

Snij de partjes uit de sinaasappels en haal de witte velletjes eraf.

Pers de rest van de sinaasappels en de citroen.

Saus:

Smelt in een pannetje de suiker tot karamelkleur.

Blus met de wijnazijn en doe er sinaasappelsap, citroensap, de rode wijn en de bouillon bij.

Laat de saus inkoken tot de gewenste hoeveelheid.

Bind de saus vervolgens met wat arrow root of allesbinder.

Breng op smaak met peper en zout en vermeng het met de sinaasappel- en citroen-zestes.

Parfumeer de saus met wat sinaasappellikeur.

Garnering: snijd op de mandoline de aardappelen tot wafeltjes en frituur deze in olie.

Snijd het wit van de prei op dunne ringetjes.

Afwerking: zorg voor een voorverwarmde ovenschaal en doe hierin de mooi gebonden saus, de preiringen en de magrets.

Laat alles nog even op temperatuur komen terwijl u de aardappelschijfjes frituurt.

Opm. de preiringetjes hoeven niet persé mee in de saus, Mooi dun gesneden zijn ze ook rauw smakelijk en knapperig.

Presentatie:

Leg een eventueel tot waaier gesneden magret op het bord en garneer met lichtjes opgewarmde sinaasappelpartjes en wafelaardappeltjes.

Lepel de saus erbij en versier het gerecht met plukjes groen en roze peperkorrels.

Wijnadvies: Sablet of Vaqueras

KARAMELCRÈME MET GEPOCHEERDE PEER

4	vellen	filodeeg	Gepocheerde peer:		
40	gr	roomboter	6	grote	peren
2	el	poedersuiker	3	dl	water
			100	gr	suiker
			2	dl	zoete
					witte wijn
			3		steranijs
			1		vanillestokje
			2	takje	verse munt
			1		sinaasappel (schil van)
Karamelcrème:					
250	gr	suiker			
5	bl	gelatine			
1	dl	slagroom (kort gekookt en afgekoeld)			
60	gr	roomboter			
200	gr	melkchocolade (stukjes)			Vanille-ijs
5	dl	slagroom			(volgens alg. recept)

Smelt voor de filokoekjes de roomboter in een pan (niet bruin laten worden!).

Bestrijk een vel filodeeg met de gesmolten boter en bestuif het met poedersuiker.

Bedek het deeg met het andere filovel en snijd er 12 rechthoeken van.

Bak de koekjes gedurende 8 minuten af tussen 2 platen in een oven van 180°C.

Laat ze afkoelen buiten de oven.

Week de gelatineblaadjes voor de crème van karamel.

Karameliseer de suiker op laag vuur en blus de karamel af met de gekookte room.

Roer de roomboter door de karamel en los de chocolade met de uitgeknepen gelatineblaadjes op in de warme karamel.

Spatel de geklopte slagroom door het licht afgekoelde karamelmengsel.

Doe het mengsel in een spuitzak en laat de karamelcrème opstijven in de koelkast.

Pocheer de peren in water met suiker en de witte wijn tot ze gaar zijn (pocheertijd is afhankelijk van rijpheid van de peren). Haal ze uit het vocht en laat de peren afkoelen. Snijd het vanillestokje open en voeg het met de steranijs, de munt en het sinaasappelschilletje toe. Houd een paar blaadjes munt achter voor de garnering. Laat het inkoken en zeef het.

Halveer de peren en probeer ook het steeltje in tweeën te snijden. Snij het onderste deel van de peren in blokjes en vermeng ze met het ingedikte pocheervocht.

Smelt wat chocolade en voeg zoveel room toe tot een voldoende vloeibare saus ontstaat. Doe die in een klein spuitzakje en breng een rastertje van chocoladelijntjes op het koude bord aan. (deze ingrediënten staan niet in de lijst)

Bouw het dessert op in lagen van filokoekjes en karamelcrème.

Neem een metalen ring, zet hierin een stuk halve peer (vasthouden!) en vul op met peerblokjes, zodat de peer blijft staan als je de ring wegneemt.

Leg ook een bolletje of quenelle vanille-ijs op raster. Bestuif tot slot het filodeegtorentje met poedersuiker en de peer met chocoladepoeder en garneer het bord met een blaadje munt.