



MENU NOVEMBER 2014

*Begrotingsvergadering
dinsdag 25 november om 19.30 uur
in de cuisine te Heinkenszand*

Vouw dit blad in 3-en tot een menukaart!

WIJNEN

**H.LUN SAUVIGNON 2013
of TOHU CHARDONNAY 2013**

CHIVITE CHARDONNAY 2011

ASSYRTIKO 2013

**GIRONIA BIFERNO
of CASTELL DEL REMEI ODA**

GERECHTEN

**LAMELLENSALADE VAN TONG MET GRAVAD LAX
EN BOERENHAM EN WITTEWIJNDRESSING**

◇

GEROOSTERDE ROGVLEUGEL MET ZUURKOOL EN MOSSELS

◇◇

**PASTINAAK AARDAPPEL ZALF MET GESTOOFDE
BLOEMKOOL LANGOESTINES ROEREI OSSENSTAARTJUS
GEBAKKEN KWARTELEI**

◇◇◇

COTE A L'OS MET PORTSAUS

◇◇◇◇

**FRIESE BROODPUDDING MET EEN
CHOCOLADEKOKER MET MOUSSE VAN KRUIDKOEK**

LAMELLENSALADE VAN TONG GRAVAD LAX EN BOERENHAM MET WITTEWIJNDRESSING

6	st	Ingrediënten: middeltong	Bereiding tong: <ul style="list-style-type: none">• Knip de tongen bij (vinnen en staart eraf, vel aan beide zijdes) en leg ze in een ovenschaal of op een ovenplaat.• Bestrooi met peper en zout en besprenkel ze met olijfolie.• Laat 25 minuten garen in de stoomoven (op stand "hitte") op 75 °C.• Neem de tongen uit de oven en leg ze op een schone snijplank.• Bewaar het vocht voor de dressing.• Fileer de tongen als ze nog warm zijn. Snijd elke filet door de helft. Leg de filets naast elkaar in een schaal en bedek met plasticfolie.
3	el	wittewijndressing droge witte wijn	Bereiding dressing en balsamico siroop: <ul style="list-style-type: none">• Meng voor de dressing de witte wijn, de zonnebloemolie en de balsamico bianco met het vrijgekomen vocht van de vis.• Breng op smaak.• Meng voor de balsamicosiroop de balsamico rosso met de poedersuiker en laat inkoken tot sausdikte.
4	el	zonnebloemolie	
2	el	balsamico bianco	
80	ml	balsamico rosso	
2	el	poedersuiker	
200	g	gravad lax (zalm)	
75	g	frisee sla	
75	g	rucola sla	Afwerking: <ul style="list-style-type: none">• Portioneer de zalm in stukjes ter grootte van de sliptongfilets.• Beleg elke plak zalm met een toefje frisee sla en leg daar op een even groot plakje ham.• Leg telkens dakpansgewijs een plakje zalm met sla/ham op een vierkant bord en leg daarop een stukje lauwwarme sliptongfilet etc.• Leg op de kop een bolletje rucolasla gemengd met de in kwarten gesneden kerstomaatjes, maak de fsla aan met wat dressing.• Besprenkel de zalm/tong/ham met de dressing.• Garneer het bord naar keuze met een streep en/of wat druppels balsamicosiroop.
150	g	Zeeuwse boeren ham gesneden	
12	st	kerstomaatjes	

Wijnadvies: H.Lun Sauvignon 2013 of Tohu Chardonnay 2013

GEROOSTERDE ROGVLEUGEL MET ZUURKOOL EN MOSSELS

Ingrediënten		
2	kg	mosselen jumbo
1	st	ui
1	stengel	bleekselderij
20	plakjes	ontbijtspek
zuurkool		
500	g	zuurkool
150	g	gerookt spek aan een stukje
2	st	ui
25	g	ganzenvet
kruiden		
2	bl	laurier
10	st	zwarte peperkorrels
10	st	korianderkorrels
50	st	mosterdzaadjes
1	flesje	bokbier
croutons		
4	sn.	casinobrood
1	bos	peterselie
25	g	grove mosterd
saus		
50	ml	wittewijnazijn
2	st	witte peperkorrels
1	st	laurierblad
4	st	eidooiers
250	g	gesmolten boter
1	st	citroen

Mosselen:

- Kook de mosselen gaar met de groenten en de peterseliestelen (van de croutons).
- Haal ze uit de schelp en omwikkel 36 mosselen (3 per bord) met een half plakje ontbijtspek. Houd verder 36 mosselen (3 per bord) zonder ontbijtspek apart.
- Zet afgedekt weg.

Zuurkool:

- Snijd het gerookt spek in fijne brunoise, snipper de uien fijn en fruit het gerookt spek en de ui in ganzenvet.
- Voeg de kruiden en de zuurkool toe.
- Blus met het bokbier en kook het geheel zachtjes gaar gedurende 1 uur. Kruid zo nodig met peper en zout.

Croutons:

- Hak de peterselie fijn. Snij het casinobrood (zonder de korstjes) in kleine blokjes en bak ze krokant.
- Vermeng met de gehakte peterselie en de mosterd. Breng zo nodig op smaak.

Saus:

- Laat 50 ml water met de wijnazijn de witte peperkorrels en 1 laurierblad tot de helft inkoken.
- Voeg de eidooiers toe en klop het mengsel au-bain-marie tot een yoghurt dikke massa.
- Voeg langzaam de gesmolten boter toe en breng op smaak met citroensap peper en zout.

1 kg **rogvleugel**
rogvleugels (niet te dik)

Rogvleugel:

- Snij de rogvleugels in 12 smalle moten en bak ze ca. 10 minuten in boter.
- Haal de filets van de graat.

Presentatie:

- Schik de zuurkool (in langwerpige vorm) in het midden van elk bord.
- Leg er een moot rogvleugel op.
- Dresseer een rijtje broodcroutons op de vis.
- Leg aan elke zijde van de vis 3 mosselen, om en om met en zonder spek.
- Spuit met een spuitzak 2 streepjes saus tussen de vis en de mosselen.

Wijnadvies: Chivite Chardonnay 2011

PASTINAAK AARDAPPEL ZALF MET GESTOOFDE BLOEMKOOL LANGOESTINES ROEREI OSSENSTAARTJUS

		Pastinaak-aardappelzalf
250	g	pastinaken (geschild)
400	g	aardappels (geschild)
50-70	ml	room
50-75	g	boter (gezouten)
25	ml	Goede olijfolie
50	g	shii-take
		Bloemkool:
1/2		Jonge bloemkool
50	ml	Room
2-300	ml	Gevogeltefond
		Langoustines en saus
12		langoustines
1		Sjalot gesnipperd
		Enkele peterseliestelen
		+ stukje laurierblad
		Boter+ room naar smaak
		Roereitje
5		eieren
25	ml	truffelsap
		peper en zout

Bereiding pastinaak-aardappelzalf:

- De aardappelen en de pastinaak schillen en (afzonderlijk) gaarkoken;
- De gare aardappelen en pastinaken met een stamper fijnmaken, samen met (een gedeelte van) de room, de gezouten boter en de olijfolie;
- Knijp nu door een pureeknijper en pureer door een zeef tot een gladde zalf. Voeg zo nodig rest van olijfolie, boter en/of room toe. De zalf moet echt zalf zijn! Zet afgedekt weg tot gebruik.
- Snijd de shiitake in zeer kleine brunoise en bak zeer kort aan in een hete pan met wat olijfolie.

Bereiding bloemkool:

- De bloemkool in heel kleine roosjes snijden en bak licht aan in olijfolie; neem passende pan en . .
- Voeg nu room en gevogeltefond toe en laat hierin de groenten (**beet**) gaar koken;
- Zet afgedekt weg tot gebruik.

Bereiding langoustines en jus:

- Maak de langoustines schoon en zet afgedekt weg in de koelkast tot gebruik.
- Bak de fijngehakte schalen en koppen, de sjalot en de tomatenpuree fel aan, voeg nu 200-300 ml water toe; breng aan de kook en voeg enkele peterseliestelen + stukje laurierblad toe;
- trek een bouillon door het geheel 15 minuten te laten trekken;
- Zeef de bouillon en reduceer tot 100- 150 ml en monteer deze jus met voldoende boteren room;
- De jus moet diklopend zijn.

Roereitje:

- Meng de eieren met het truffelsap en peper en zout en zet afgedekt weg tot gebruik;
- zie verder voorbereiding voor het uitserveren;

Vorbereiding voor het uitserveren:

- verwarm de pastinaak-aardappelzalf en breng zo nodig op smaak; breng over in een spuitzak en houd warm;
- verwarm de bloemkoolroosjes voorzichtig; ze mogen zeker niet meer koken i.v.m. gaarheid. Moeten echt knapperig blijven.
- verwarm de “diklopende” jus van de langoustines;
- maak het roerei: maar zorg dat het roerei “baveuse”(nog een beetje smeug) is; Tip! Blus je roereitje met een lepel opgeklopte room, hierdoor stopt het stollingsproces en je roereitje wordt/blijft mooi smeug)
- Bak de langoustines op hoog vuur kort gaar.

Presentatie:

- Vul een mooi glas (champagneflut) met de warme pastinaak-aardappelzalf;
- Schenk hierop een beetje van de langoustinejus;
- Voeg nu – als een spiegel erop - het roerei toe;
- Drapeer hierop in het midden wat bloemkoolroosjes en leg hierop de gebakken (warme) langoustine;
- Werk af met purple cress en serveer direct uit.

Wijnadvies: Assyrtiko 2013

HOOFDGERECHT: CÔTE A LÓS, PORTSAUS, GEFRITUURD AARDAPPELBALLETJE EN DIVERSE GROENTJES

		Vlees en saus	Bereiding vlees en saus:
1200	g	côte à l'os	• Maak de côte à l'os schoon maar laat de vetrand eraan. Kruid het vlees met peper en zout. Bewaar de afsnijdsels voor de saus.
		peper en zout	• Verhit boter met een beetje olijfolie en schroei het vlees op een hoog vuur rondom snel dicht. Haal het vlees uit de pan en plaats het vlees in een warme oven of warmkast van ca 80 °C tot een
		boter & olijfolie	kerntemperatuur van 52 °C is bereikt. Als alternatief kun je het vlees direct, zonder aanbraden tot rosé
3		sjalotten	garen, zoals hierboven is beschreven en het vlees kort voor het opdienen een krokante korst geven in
150	g	wortel	een hete koekenpan met een weinig boter en olie.
150	g	prei	• Pak het vlees in aluminiumfolie en laat het op 50 °C rusten.
100	g	knolselderij	• <u>Saus</u> : Bak de afsnijdsels in het braadvocht en doe er de klein gesneden sjalotjes, wortel en prei bij en
1	el	tomatenpuree	laat even sudderen. Voeg de tomatenpuree toe, bak nog even flink aan en blus dan af met rode port,
2	dl	rode port	een flinke scheut rode wijn en de runderbouillon. Laat de saus langzaam inkoken. Giet de saus door een
1	dl	rode wijn	zeef en breng op smaak met peper, zout en zoveel suiker als nodig.
1	liter	runderbouillon	
1	el	bruine basterdsuiker	
		Aardappelballetjes	Bereiding aardappelballetjes:
500	g	aardappelen (afkokend)	• Schil de aardappelen, kook ze en maak er een stevige puree van door er room en <u>zeer</u> fijn geraspte kaas
100	g	oude kaas	aan toe te voegen. Meng de gehakte kruiden eronder. Proef af. Maak er balletjes van ca Ø 3 cm.
30	g	room	• Haal de balletjes door de bloem, vervolgens door losgeklopt eiwit en dan door paneermeel en dan
2	el	peterselie	nogmaals door het eiwit en paneermeel. Leg ze in de koeling.
1	el	dille	
2	el	bieslook	
		bloem	
100	g	eiwit	
		paneermeel of panko	
		Groenten	
200	g	haricots verts	• Bereiding groenten:
		groentebouillon	• Snijd de uiteinden van de bonen af en kook ze gaar in groentebouillon. Haal ze eruit en koel geforceerd
12		worteltjes	in ijswater. Bewaar de bouillon voor de andere groenten.
12		zoete tomaten Ø 3cm	• Maak worteltjes schoon, laat er wat groen aan en snijd ze bij tot gelijke grootte en vorm. Kook ze
450	g	erwten diepvries	beetgaar in de bouillon.
		nootmuskaat	• Kook de doperwten in de zelfde bouillon goed gaar, druk ze door een zeef en breng de puree op smaak
		peper en zout	met wat room, peper, zout en nootmuskaat.
		room	• Snijd de tomaatjes doormiddel. Strooi er royaal zout en olijfolie over, rol ze zodat alle kanten geraakt

worden. Leg ze in een ovenschaal(tje) en rooster ze ca 12 min in een hete oven van 160°C tot ze zacht zijn.

Vorbereiding voor het uitserveren:

- Vlees: breng (zo nodig) het vlees op uitserveertemperatuur en houd warm;
- Saus: verwarm de saus, breng op smaak en houd warm;
- Frituur de aardappelballetjes op 180 °C en houd warm;
- Warm alle groenten op in een klein beetje bouillon met een klontje boter en houd warm;
- Warm de erwtenpuree op in de stoomoven of magnetron en houd warm;
- Trancheer het vlees.
- Presentatie:
- Neem een groot warm bord leg het vlees aan een zijde van het bord.
- Maak rechts ervan een spiegeltje van de erwtenpuree en leg hierin het peentje.
- Maak daarnaast een stapeltje van de bonen en plaats daar de tomaat op.
- Bestrooi alles met een beetje peper en zout.
- Lepel royaal saus over/naast het vlees en plaats aan de linkerkant de aardappelballetjes.

WIJNADVIES: Gironia Biferno of Castell del Remei Oda

FRIESE BROODPUDDING MET EEN CHOCOLADEKOKER GEVULD MET MOUSSE VAN KRUIDKOEK EN SABAYON VAN BEERENBURG

		pudding
400	g	suikerbrood
275	ml	melk
275	ml	room
1	st	vanillestokje
3	st	eieren
60	g	suiker
25	ml	Beerenburg
		chocoladekoker
135	g	chocolade (couverture)
		mousse
100	ml	melk
6	g	gelatine
160	g	kruidkoek
200	g	witte chocolade
350	ml	slagroom
150	g	eiwit
100	g	suiker
		sabayon
6	st	eigelen
50	g	suiker
80	ml	Beerenburg

Pudding:

- Snij het suikerbrood in kleine blokjes en vermeng de melk, de room, het vanillestokje, de eieren, 60 gram suiker en 25 ml Beerenburg.
- Doe de broodpudding in een rechthoekig bakblik van ca. 18 bij 26 cm.
- Gaar de broodpudding in een warme oven op 110 °C en controleer met een spies of hij gaar is.
- Laat afkoelen en haal de pudding uit de vorm. Snijd de pudding in 12 rechthoeken.

Chocoladekoker:

- Smelt de chocolade au-bain-marie en verwarm tot 55°C .
- Tempereren: giet driekwart van de chocolade op een marmeren plaat en smeer uit met een pannekoekenmes. Breng met een pannekoekenmes en een plamuurmes de chocolade naar het midden van de plaat. Herhaal dit uitsmeren en naar elkaar toe brengen enkele malen tot de chocolade is afgekoeld tot ca 28°C. Voeg het achtergehouden kwart van de chocolade nu toe. Giet de chocolade in een glazen schaal en zet hem in een bak met lauwwarm water (temperatuur babybadje). De chocolade is klaar om te verwerken.
- Maak chocolade kokers door een dun laagje chocolade te smeren op plastic stroken en deze om een stalen koker te vouwen. Laat uitharden. (de plastic stroken niet weggooien!).

Mousse:

- Verwarm 100 ml melk en los de gelatine erin op.
- Snijd de kruidkoek fijn en roer die door de warme melk.
- Smelt er voorzichtig de witte chocolade bij. Wrijf alles door een fijne zeef.
- Klop de slagroom op tot yoghurt dikte en spatel hem door het kruidkoekchocolademengsel.
- Klop het eiwit op met 100 gram suiker en voeg het voorzichtig toe.
- Schep de mousse in een spuitzak.

Sabayon:

- Klop de eigelen met de suiker, in een ronde kom, tot een witgele massa.
- Verwarm "au bain marie" onder toevoeging van de Beerenburg tot een luchtige massa en blijf kloppen

tot de sabayon is afgekoeld.

Garnering:

- Maak van tuiledeeg(standaarsreceptuur) dunne strepen op een bakblik. Bak deze af. Vorm bogen van deze tuiles ter garnering (vorm: haarband).

Presentatie:

Zet een tuile-boog rechtop op een bord. Schik de broodpudding in de boog. Vul de chocoladekoker met de mousse en zet die op de pudding.