



## **MENU**

### **Juni 2015**

#### **WIJNEN**

Requengo de Melgaco Alvarino  
Vinho Verde of Pouilly Fumé

Hahn Chardonnay

Chivite

#### **GERECHTEN**

##### **VOORGERECHT**

Langoustine, quinoa, komkommer & Shiso

##### **VOORGERECHT**

Salade van Oosterscheldekreeft met Serranoham en gekonfijte aardappel

##### **TUSSENGERECHT**

Schelpjes en escabeche

##### **HOOFDGERECHT**

Griet met groentjes en jus van citroenverbena

##### **NAGERECHT**

Rabarbersoepje met aardbeien en citroensorbet

## VOORGERECHT: LANGOUSTINE, QUINOA, KOMKOMMER & SHISO

		<b>Ingrediënten</b>
		<b>Groentebouillon</b>
200	g	winterwortel
200	g	ui
200	g	prei ( <i>ook het groen</i> )
200	g	(bleek)selderij
2	tn	knoflook (gesnipperd)
		peper en zout
2	takjes	tijm
2	bl	laurier
4		peterselienstelen
		<b>Quinoa</b>
250	g	quinoa
300 ?	ml	olijfolie
100	ml	sushiazijn
2		citroenen geraspt
4		sjalotten
800	ml	groentebouillon ZELF MAKEN!
24		<b>langoustines</b>
1 ½		<b>Komkommer</b>
90	ml	olijfolie
45	ml	sushiazijn
		peper van de molen
		fleur de sel

### **Bereiding groentebouillon:**

- Snijd de groenten in niet al te grote stukken en de kruiden fijn;
- Zet een pan met 1½ liter water op het vuur en voeg de groenten toe;
- Breng langzaam aan de kook en voeg de kruiden toe de look en peper en een weinig zout;
- Laat de bouillon op een laag vuur met het deksel op de pan zo lang mogelijk trekken (i.v.m. smaakverdieping)
- Zeef de bouillon en gebruik 800 ml. voor de quinoa.

### **Bereiding quinoa:**

- Bak de quinoa 2 minuten zonder te verkleuren aan in de een gedeelte van de olijfolie met 2 snipperde sjalotjes en de gesnipperde knoflook;
- Blus af met de groentebouillon en kook in 20 minuten gaar op een laag vuur, roer regelmatig om zodat het niet aanbakt;
- Giet indien nodig af.

### **Bereiding langoustines 1:**

- Maak 12 langoustines schoon;
- Kruid met peper uit de molen en zout; zie verder voorbereiding voor het uitserveren.

### **Bereiding langoustine 2:**

- Maak de andere 12 langoustines schoon en leg de langoustines tussen met olijfolie ingevet plasticfolie en plet ze met de onderkant van een steelpannetje;
- vries even in en zie verder voorbereiding uitserveren

•

### **Bereiding komkommer:**

- Schil en snijd de komkommer in spaghetti en marineer met de olijfolie, sushiazijn en peper en zout;

•

		<b>Shisomarinade</b>
1		groot shisoblad p.p.
100	ml	olijfolie
30	ml	sojasaus
50	ml	sushiazijn

**Bereiding shisomarinade:**

- Snijd het shisoblad fijn en vermeng met de olijfolie, sojasaus en sushiazijn en laat 2 uur trekken;

**Vorbereiding voor het uitserveren:**

- Langoustines: bak vlak voor het uitserveren 12 langoustines ze (zeer) kort aan in olijfolie en voeg een klontje boter en wat citroensap toe.
- Geplette langoustines: kruid
- Marinade: zeef de marinade;

150	ml	zure room munt, koriander, bieslook,
-----	----	---

**Uitserveren:**

- Leg in het midden van een (langwerpig) bord de geplette langoustines en kruid deze met versgemalen peper en zout en besprenkel met wat citroensap.
- Zet daarop een plastic ring (diameter 42 mm) en leg daarin 1½ cm quinoa top af met de gebakken langoustines,
- leg de uitgelekte komkommerspaghetti erbij en besprenkel met de shisomarinade.
- Maak af met enkele “dopjes” zure room en enkele blaadjes van de genoemde kruiden.

**Wijnadvies:** Alvarino Vinho Verde of Pouilly Fumé

## TUSSENGERECHT: SALADE VAN OOSTERSCHELDEKREEFT MET SERRANOHAM EN GECONFIJTE AARDAPPEL

		<b>Ingrediënten</b>	<b>Bereiding kreeft:</b>
6 8	st l	Oosterschelde kreeft 500 gr Oosterscheldewater	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zet een pan met het Oosterscheldewater op het vuur en kook hierin de kreeften gedurende 5 minuten. Haal de kreeften uit de pan en spoel ze onder koud water zodat ze niet nagaren.               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Zeef het water en bewaar voor de volgende groep (ma.di.wo.)</li> <li>○ De volgende groep kan aanvullen met 500 ml. uit fles in koelkast.</li> </ul> </li> <li>• Haal het kreeftenvlees uit de kreeften zie hiervoor de bijlage “operatie kreeft”</li> <li>• De echte liefhebber maakt van de karkassen een mooie bisque lekker om mee naar huis te nemen!</li> </ul>
200	g	Serranoham (of 12 dunne voorgesneden plakjes)	<p><b>Bereiding Serranoham:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Snij heel dunne plakjes op de snijmachine, maakt hiervan lange rechthoeken) en laat deze op silpat 30 minuten drogen in een oven van 140 °C .</li> <li>• Bewaar de afsnijdsels deze hebben we nodig bij de mousse!!!</li> </ul>
600 1	g li	Nieuwe aardappelen (krieltjes) ganzevet	<p><b>Bereiding aardappels:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Snij de aardappels in de helft en konfijt ze in ganzenvet tot ze gaar zijn. Kan ook in oven 100 °C.</li> <li>• Haal ze uit het vet en kruid ze met peper en zout en laat ze afkoelen op <i>keukenpapier</i>.               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Zeef het ganzenvet en bewaar voor de volgende groep!</li> </ul> </li> </ul>
500	ml	Ingrediënten mousse: room afsnijdsels van de ham	<p><b>Bereiding van de mousse:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Doe de room met de afsnijdsels van de ham in een pan en verwarm deze langzaam tot de room kookt. Laat rustig nog 10-15 nagaren/sudderden. Voeg de smaakstoffen tot tijdens het garen</li> </ul>
7	g	Gelatine (blaadjes ook 7 gram) Peper en zout – wat citroensap -	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Haal de afsnijdsels uit de room, voeg de geweekte gelatine toe, roer, zeef en zet koud en afgedekt weg tot gebruik.</li> <li>• Breng z.n. nog eens op smaak met peper en zout.</li> </ul>
35 100	ml ml	Ingrediënten dressing balsamicoazijn olijfolie Ahornsiroop naar smaak	<p><b>Bereiding van de dressing:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Meng de balsamicoazijn en de olijfolie tot een vinaigrette en breng op smaak met peper en zout en (naar smaak) ahornsiroop.</li> </ul>
200	g	zeekraal	<p><b>Bereiding zeekraal:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zeekraal heel kort blancheren. Zie verder voorbereiding voor uitserveren</li> </ul>

kervel bieslook watercress

**Vorbereiding voor het uitserveren:**

- Snijd de grote stukken kreeft in gelijke stukken en sorteer op grootte van de stukken;
- Zet de gedroogde Serranoham klaar;
- Verwarm de aardappeltjes tot lauw (afgedekt) in een oven of in de warmhoudkast)
- Maak de mousse luchtig met garde of mixer;
- Cutter de dressing zn.
- Wok de zeekraal kort in wat olie;
- Zet kervel, bieslook en watercress klaar
- Trek een streep mousse op het bord (lauwwarm), leg hierop de kreeft, de aardappels de ham en versier met de kruiden zeekraal en cress. Druppel er wat dressing omheen.

**Uitserveren:**

- Trek een streep van de mousse op het bord;
- Drapeer hierop met tussenruimten de stukken kreeft en vul de ruimten speels op met de aardappelen, en zeekraal;
- Druppel wat dressing over het geheel en aan beide zijden van de opgemaakte kreeft;
- Maak af met de verschillende kruiden

**Wijnadvies:** Hahn Chardonnay

## SOEP: SCHELPJES EN ESCABECHE

### ingrediënten

1	st	kleine ui
1	st	rode paprika
4	te	knoflook
		olijfolie
		zout
300	ml	witte wijn
800	ml	kippenfond
100	ml	Sushiazijn ( <i>mogelijk iets meer of minder</i> )

### mosselen, kokkels en scheermessen

750	g	mosselen(hangcultuur)
300	g	kokkels
500	g	scheermessen
½	te	knoflook
		tijm, rozemarijn
50	ml	witte wijn

### groentes

4	el	kappertjes
1	st	avocado
1/2	st	citroen
2	st	Roma-tomaat
1	st	rode paprika (lange repen)
25	g	rucola
		bieslook

### Escabeche:

- Snijd de ui, de paprika en de knoflook fijn. Zet alles goed aan in de olijfolie en kruid met peper, zout en een snufje cayennepeper.
- Blus met de witte wijn en laat de alcohol eruit koken. Voeg de kippenfond en de sushiazijn toe en breng aan de kook.
- Laat 1 uur zachtjes koken en haal van het vuur. Laat nog zolang mogelijk trekken en passeer de escabeche door een fijne zeef. Breng op smaak.

### Mossels, kokkels, scheermessen:

- Was de mosselen en kokkels goed en stoom ze in de stoomoven tot ze net opengaan.
- Was de scheermessen en zet ze aan in hete olie. Kruid met witte peper.
- Voeg fijngesneden knoflook, tijm en rozemarijn toe.
- Blus met witte wijn en laat ze een minuut afgedekt garen.

### Groentes:

- Spoel de kappertjes goed af onder koud stromend water. Droog ze goed en frituur ze op 160 °C tot de blaadjes open gaan. Laat de kappertjes uitlekken op keuken papier.
- Schil de avocado's en snijd in blokjes. Marineer de avocado met olijfolie, citroensap, peper en zout.
- Ontvel de tomaten en snijd ze in vieren, haal de zaadlijsten eruit en snijd in fijne brunoise.
- Ontvel de paprika. Snijd de paprika in smalle reepjes en blancheer ze kort.

### Afwerking:

- Giet wat escabeche in een diep bord, haal de schelpdieren uit de schelpen en leg ze in de escabeche.
- Werk verder af met tomaat, avocado, kappertjes, rucola, bieslook en reepjes paprika.

## HOOFDGERECHT: GRIET MET GROENTJES EN JUS VAN CITOENVERBENA

<b>Ingrediënten</b>		
3	kg	1 stuks griet (vuil)
1	st	citroen
<b>aardappelmousseline</b>		
500	g	aardappelen (Annabel)
100	g	boter
100	ml	room
100	ml	melk
40	ml	olijfolie
<b>broodcrunch</b>		
4	sneden	bruin zuurdesembrood
<b>Jus van citroenverbena</b>		
1/2	st	ui
1	te	knoflook
60	g	champignons
1	takjes	tijm
100	ml	witte wijn
50	ml	Noilly Prat
50	ml	witte Port
400	ml	kippenfond
50	ml	room
1	el	boter
1	bosje	citroenverbena
1	st	citroen

### **Griet:**

Fileer de griet en verdeel de griet in 12 porties.

- Kruid de griet met peper en zout.
- Zie voor verdere verwerking: voorbereiden voor uitserveren.

### **Aardappelmousseline:**

- Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water. Giet de aardappelen af, laat ze droog stomen en pureer warm.
- Doe de boter, room, melk en olijfolie in een pan en breng aan de kook. Giet deze massa in gedeeltes bij de gepureerde aardappelen en roer tot je een mooie zachte puree verkrijgt. Kruid met wat peper en zout.

### **Broodcrunch:**

- Wrijf de sneden brood licht in met olijfolie, laat drogen/wat aanbakken in oven van circa 150 °C;
- Leg zn. op keukenpapier om te bekoelen;
- Na bekoelen in blender tot crunch maken (pulstand).

### **Jus van citroenverbena:**

- Snij de ui, champignons en knoflook fijn. Zweet de uien, knoflook, champignons en tijm aan in boter. Brus met de witte wijn, Noilly Prat en de port en laat tot de helft inkoken.
- Voeg nu de kippenfond, room, boter en de helft van de gekneusde citroenverbena toe. Laat het geheel een half uurtje trekken. Verfris de jus met wat citroensap en citroenrasp.
- Passeer de saus door een fijne zeef.
  - Voeg eventueel wat blanke roux toe en schuim op voor uitserveren.

### **groentjes:**

		<b>groentjes</b>
1/2	st	Romanesco bloemkool
1	bosje	miniworteltjes
200	g	sugar snaps
50	ml	sushiazijn
1	st	citroen

- Kook de groenten (afzonderlijk) in water, zout en een klontje boter tot ze beetbaar zijn;
- Voor behoud van de kleur kunnen de bloemkool en de sugarsnaps eerst worden geblancheerd en met koud water worden afgespoeld om vervolgens eerst even aan te zetten in wat boter en vervolgens te glaceren in sushiazijn, olijfolie, fleur de sel, zwarte peper en citroenrasp.

Vorbereiding voor uitserveren:

- Griet: bak de stukken griet in geklaarde boter met olijfolie (1/1) en leg na garing op keukenpapier. Verfris met wat citroensap.
- Mousseline: warm maken;
- Jus: opwarmen met de andere helft van de citroen verbena en als de jus warm is, haal je het bosje eruit en schuim je de jus op met de staafmixer.
- Groenten: klaarzetten;
- Radijs wassen en 12 radijsjes in plakjes verdelen of er een mooie “bloem” van maken;

1	bosje	radijs
1	bakje	Afilla-cress

**Uitserveren:**

- Schik de groenten en broodcrunch op speelse manier op het bord in samenhang met de vis, garneer met een paar stukjes radijs en wat afilla cress.

**Wijnadvies:** Chivite



## NAGERECHT: RABARBERSOEPJE MET AARDBEIEN EN CITROENSORBET

### Ingrediënten:

500	g	rabarber
375	ml	water
125	ml	zoete witte wijn
100	g	suiker
1	st	vanillestokjes
½	st	citroen
½	st	kaneelstokje
1	st	citroengras

### citroensorbet

3	st	citroenen
2	st	limoenen
175	g	fijne tafelsuiker
1	st	eiwit
1	El	glucosestroop

enkele	takjes	mint
1	st	ei
100	g	witte suiker

### de rabarbersoep:

- Schil de rabarberstelen. De flinterdunne schil kan je in enkele halen verwijderen. Snij ook het topje en het kontje van elke steel. Snij de geschilde stelen in grove stukken van 3 tot 5 centimeter lang.
- Doe de stukken rabarber in een kookpan, schenk er water bij en de witte wijn. Breng het mengsel rustig aan de kook.
- Schep er suiker in en verwarm het mengsel op een matig vuur. Snij zestes van de citroenschil en voeg die toe. Voeg daarna het sap van de citroen toe.
- Snij de vanillestokjes overlans in twee en gebruik een mespunt om er zoveel mogelijk zaadjes uit te schrapen. Laat de zaadjes en de lege peul met de rabarber meekoken. Breek de stengels citroengras op verschillende plaatsen, zodat er zoveel mogelijk smaak kan vrijkomen.
- Laat de stengel citroengras mee pruttelen, samen met de kaneelstokjes. Laat de bereiding ongeveer een kwartier pruttelen.
- Proef het rabarbersoepje en als je tevreden bent, laat je het afkoelen. Reken hiervoor een uur of langer. Giet het soepje door een zeef en druk de rabarberpulp aan, zodat de laatste druppel vocht eruit is gelekt. De droge pulp die overblijft wordt niet gebruikt.
- Zet de rabarbersoep in de koelkast.

### de citroensorbet:

- Rasp de schil van de citroenen en de limoenen en pers ze daarna uit. Vul aan met water tot 500 ml. Voeg de suiker toe en laat de suiker op laag vuur oplossen. Breng aan de kook en laat 5 minuten sudderen. Voeg nu de glucosestroop toe, meng goed en laat het mengsel afkoelen.
- Klop het eiwit licht met een garde en voeg de afgekoelde siroop en de limoen- en citroenrasp toe.
- draai het mengsel tot ijs.

### de gesuikerde muntblaadjes:

- Spoel de takjes verse mint. Pluk er nadien 12 middelgrote mooie blaadjes af.
- Breek het ei en doe het eiwit in een schaal. De dooier wordt niet gebruikt. Klop met de garde het eiwit een klein beetje schuimig.
- Gebruik een keukenpenseel om de blaadjes langs beide zijden in te smeren met een dun laagje eiwit.

500 g aardbeien  
Grand Marnier

- Leg de kleverige blaadjes in een schaaltje met suiker. Strooi er ook nog wat suiker bovenop. Laat de blaadjes daar zo lang mogelijk inliggen tot ze mooi gepaneerd zijn met een laagje suiker. (Hoe langer op voorhand je de muntblaadjes paneert, hoe beter het resultaat).

**de afwerking:**

- Spoel de aardbeien in ruim water. Doe dit alvorens je de kroontjes verwijdert. (Zo niet dan zullen de vruchten veel water opslorpen.)
- Verwijder het groene kroontje van elke aardbei en snij de vruchten in kwartjes. Besprenkel de aardbeien met wat Grand Marnier.

**Uitserveren:**

- Gebruik soepborden om het dessert in te serveren. Strooi in elk bord een portie aardbeistukjes.
- Schenk er koele rabarbersoep bij.
- Verwarm de ijsschep in warm water en schep in elk diep bord een bolletje citroensorbet.
- Werk elk dessert af met een blaadje gesuikerde munt op het ijs.