

Vegetarisch menu november 2016

Amuse

Waldorf on a stick van Niven Kunz

Ingrediënten:

1 Knolselderij
2 Granny Smith appels
2 el Yoghurt
2 eiwitten
500 ml appelsap
200 ml walnotenolie
10 walnoten
5 gr Agar agar
Cocktailprikkers

Bereiding

Walnotenrème

Mix yoghurt en eiwit in een maatbeker met een staafmixer.
Voeg de walnotenolie druppelsgewijs toe tot er een dikke massa ontstaat.
Vul er een spuitzak mee.

Appelgelei

Breng het appelsap aan de kook en roer er de agaragar door.

Walnoten

Verwarm de oven voor op 180 graden. Verdeel de walnoten op een bakplaat en rooster ze in een paar minuten goudbruin. Laat wat afkoelen en hak ze fijn.

Waldorf

Schaaf op een mandoline dunne plakjes knolselderij en appel.
Steek uit met een kleine steekring.
Blancheer de knolselderij kort in gezouten water en dompel direct in ijswater.
Maak stapeltjes van de plakjes.
Neem eerst een plakje knolselderij, dan plakje appel en herhaal dit vijf keer.
Prik er een cocktailprikker in en haal de sticks driemaal door de appelgelei.
Rol de sticks dan door de gehakte walnoten.

Presentatie

Presenteer de sticks staan in een glas of verzin een andere presentatievorm.
Spuit op elke stick een stip walnotenrème

- **Aantal personen** 4
- **Menugang** Voorgerecht
- **Soort** Groenten

Ingrediënten Blini's

- 1 blik kikkererwten (425 g)
- 25 ml sojasaus
- 10 ml tamari
- 2 eidooiers
- 1 eiwit



Ingrediënten Linzensalade

- 150 g belugalinzen, geweld en gegaard
- 2 el groene kruiden, fijngehakt, (dragon, peterselie, bieslook)
- 1 teen knoflook, gepureerd
- olijfolie
- 1 el citroensap
- 100 ml crème fraîche
- rode kiemgroente, ter garnering
- Green peez, ter garnering
- 50 g zoute pinda's, gehakt

Bereidingswijze

- Verwijder de vliezen van de bonen en pureer ze. Meng de sojasaus erdoor. Roer er 1 ei in zijn geheel door en van het andere ei alleen de dooier. Bak met weinig olie 4 blini's in de koekenpan. Laat ze helemaal afkoelen.
- Breng de belugalinzen op smaak met de kruiden, knoflook, wat olie, de citroensap, peper en zout.
- Bestrijk de blini's met crème fraîche en beleg ze met de linzensalade. Plaats de belegde blini's op borden. Garneer met de green peez, rode kiem en pinda's.



Tortellini van knolselderij – witte chocolade – grapefruit

Tortellini:

Mooie extra vierge olijfolie

blokjes knolselderij
witte chocolade
scheutje water
zout

Vinaigrette:

grapefruit
knolselderij, brunoise gesneden
mooie extra vierge olijfolie

Chips:

Extra vierge olijfolie

knolselderij
zout

zwarte olijven
Honey Cress van Koppert Cress (smaak: honingzoet)

Werkwijze:

Tortellini:

Doe ruim olijfolie in een koekenpan en stook daarin de blokjes knolselderij.

Voeg een scheutje water toe om gelijkmatige kleuring te bereiken.

Pureer de knolselderij en monteer deze met de witte chocolade en het zout in de verhouding 100 : 10 : 1.

Dus: op het geheel van de gaar gewogen knolselderij, 10% witte chocolade en 1% zout

toevoegen.

Snijd vervolgens flinterdunne plakken van de knolselderij m.b.v. een mandoline of snijmachine.

Kook deze plakken beetgaar als 'pasta' vel.

Spuit m.b.v. een spuitzakje een toef selderij chocolade massa op het knolselderijvel en vouw deze dicht als een tortellini.

Vinaigrette:

Schil tot aan het vruchtvlees de grapefruit en snijd hierna partjes een voor een uit.

Vermeng de partjes met de olijfolie en laat 24 uur rusten.

Laat dit gedurende 24 uur staan waardoor de grapefruit zich gaat separeren.

Snijd een ragfijne brunoise van knolselderij toe en voeg deze toe.

Garnituur:

Frituur de overige knolselderijvellen als chips en bestrooi deze direct daarna met zout.

Droog de zwarte olijven in de oven bij 60 °C en hak deze vervolgens fijn voor over de tortellini.

Afwerking:

Vul het midden van het bord met de vinaigrette van grapefruit.

Bestrooi de tortellini met het haksel van de gedroogde zwarte olijven.

Plaats tortellini's rondom de vinaigrette.

Garneer de tortellini met Honny Cress.

Plaats een gefrituurde chip in het midden van de tortellini's.

THE COUNTRY HOUSE MONTALI - SFORMATINI DI ZUCCHINE

Ingrediënten voor 6 personen:

2 el extra vergine olijfolie
1 sjalot, fijngesnipperd
300 g courgette, grof geraspt
2 snufjes marjolein
2 el water
witte peper naar smaak
100 g ricotta
1 ei
2 eiwitten
1 el parmezaanse kaas, geraspt
zout naar smaak
wat truffelsaus

voor het bakje
12 el parmezaanse kaas, geraspt
boter

Een zachte, romige ricotta-courgette flan met een vleugje marjolein in een bakje van parmezaanse kaas.

Verhit de olie, bak hierin gedurende 30 seconden de sjalotten en voeg dan de courgette en de marjolein toe. Witte peper naar smaak. Bak dit gedurende ± 15 min door totdat de courgette zacht en droog is. Haal de pan van het vuur en laat het afkoelen.

Werk in een kom de ricotta en de parmezaanse kaas met een vork door elkaar tot een zeer romig mengsel. Klop de eidooiers en eiwitten apart en meng dit met het ricottamengsel tot een gladde massa. Voeg de gebakken courgette er aan toegenomen breng op smaak met zout.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Breng een middelgrote pan water aan de kook. Boter zes soufflébakjes in en leg op de bodem een stukje bakpapier. Verdeel het mengsel gelijkmatig over de bakjes en zet deze in een ovenschaal. Schenk heet water in de schaal tot halverwege de zijkanten van de bakjes. Dek het geheel af met aluminiumfolie en laat hem 20 minuten in de oven.

Smelt boter in een antiaanbak pan op matig-hoog vuur en strooi er 2 el geraspte parmezaanse kaas in een rondje van 12 cm. Wanneer de kaas gesmolten is haal hem voorzichtig met een spatel uit de pan en leg hem over een ingevet omgekeerd kopje. Druk hem zachtjes met de vingers tot een schelp-achtige vorm en laat afkoelen. Herhaal dit met de resterende kaas.

Leg de schaaltes op voorverwarmde borden en leg er de ricottaflans in en garneer met wat truffelsaus. Serveer met wat roergebakken groente.

Wellington paddenstoelen

Ingrediënten

- 30 g gedroogde morieljes
- 300 ml cognac
- 600 ml room
- 12 plakken roomboterbladerdeeg
- 300 g grotchampignons
- 300 g cantharellen
- 300 g eekhoortjesbrood
- 26 sjalotten
- 150 g macadamianoten
- 90 g groene kruiden, fijngesneden
- 3 eidooier
- 600 g snijbonen
- zwarte truffel



Bereidingswijze

- Zet de gedroogde morieljes een nacht van tevoren in de cognac te week.
- Zet de room op met de goed gewassen en klein gesneden morieljes en laat 30 minuten trekken.
- Maak er een smakelijke saus van.
- Steek per persoon 2 rondjes deeg uit een plak roomboterbladerdeeg (steker nr. 10) en maak in de bovenste plak een opening.
- Snijd de paddenstoelen, sjalotten en macadamia's klein en bak in boter tot alle vocht is verdwenen. Voeg de groene kruiden toe, breng op smaak en laat afkoelen.
- Schep de afgekoelde paddenstoelenmassa op de onderste plak bladerdeeg en dek af met de bovenste plak. Strijk de losgeklopte dooier erover. Zet in een voorverwarmde oven van 185°C en bak tot het bladerdeeg gaar is (circa 15 minuten).
- Snijd ondertussen de snijbonen als 'spaghetti'. Blancheer ze kort in water met zout.
- Laat uitlekken en schud even op met gezouten boter.
- Laat uitlekken en schud even op met gezouten boter.
- Doe de saus in een sauskannetje en giet deze aan tafel via de snijbonen in de Wellington. Schaaf er eventueel nog wat zwarte truffel over.

Peerfantasie met crumble en crème

- 6 Doyenné peren
- 150 gr kristalsuiker
- zeste van 2 sinaasappels
- [kardemom](#)
- kaneel

voor de crème

- 3 eieren
- 90 gr kristalsuiker
- 180 gr room
- 180 gr [mascarpone](#)
- 1 vanillestok

voor de crumble

- 200 gr malse boter
- 200 gr bloem
- 200 gr kristalsuiker
- 100 gr amandelschilfers

chocoladefantasie

200 gram couverture

1. **Doyennépeer:** Schil de peren en snijd ze in fijne blokjes, bijkruiden met kaneel en kardemom. Schraap de zeste van de appelsien en voeg bij de peren samen met het sap van een halve appelsien. Doe alles in een pot en stook alles op het vuur met het deksel erop. Laat afkoelen.
2. **Crumble:** Doe de boter, de bloem, de amandelen, de suiker, het snuifje zout en wat sweet mix in een mengkom en meng alles samen tot een bol. Duw de bol plat op een bakplaat en laat gedurende 15 minuten bakken in de oven op 180°. Haal de amandelkoek uit de oven en verkrumel.
3. **Crème:** Scheid de eieren. Voeg de suiker bij het eiwit en klop op tot een luchtige massa. De room half opkloppen, de mascarpone, de eidooiers en het zaad van de vanillestok toevoegen. Het geheel goed doormengen. Voeg het opgeklopt eiwit toe in twee keer en meng rustig tot een luchtige massa.
4. **couverture:** smelt de chocolade en maak een chocoladefantasie op het bord

Maak drie kleine rondjes van de peer op een bord. Spuit de crème op de peer. Garneer met partjes gepocheerde peer en de crumble, de chocoladefantasie en munt.