



“OOSTERS” MENU

oktober 2017

WIJNEN

Riesling Reichsrat von Buhl
*Picpoul de Pinet Beranger

Fioris Bianco

Domaine Sauger Cheverny
*Macon Village

Domaine Sauger Cheverny
*Macon Village

* = voordelig alternatief

GERECHTEN

AMUSES

Octopus salade met chili

VOORGERECHT

Gevulde wijnbladeren – gebakken courgette
Tahin yoghurt – peren met haloumi

TUSSENGERECHTEN

Sambusak gevuld met olijf en tijm -
Rakakat – kip - sumak
Lams kibbeh

HOOFDGERECHT

Bavet met knipoog naar Marrakesh

NAGERECHT

Geitenyoghurt - vijg – pistache - zuring

Amuse : Octopussalade met chili

		Ingrediënten:
		Octopussalade
1	st	octopus (vers of diepvries)
		Marinade
		afgekoelde gare octopus
1		citroen groot (bewaar voor ui *)
1-2	tl	chilipasta
		olijfolie
		zout en zwarte peper naar smaak
		Uienmengsel
1		ui (groot)
2	tn	knoflook
30	ml	*)citroensap (zie citroen marinade)
		zout naar smaak
		Winterwortel garnering
½		winterwortel
		Vorbereiding uitserveren
6		stevige rijpe tomaten
		handvol bladpeterselie
50	ml	kruidenolie
		(samen met wat kruiden
		cutteren in Magimix)
1		red vien sorrel cres

Vorbereiding octopussalade:

- Octopus: Pak om te beginnen een vlijmscherp mes;
- Snijd de kop van de octopus – net onder de ogen – van het lijf en verwijder de bek, zodat je alleen het cirkelvormige stukje vel met de tentakels overhoudt;
- Spoel de tentakels goed af en doe ze in een pan met zoveel water, da ze net onder water staan;
- Breng ze aan de kook en laat 15-45 minuten zacht pruttelen; laat de tentakels in het vocht afkoelen. Controleer vanaf 15 minuten om de 5 minuten op gaarheid, die je op gegeven moment “voelt”. De duur van de kooktijd is afhankelijk van de dikte van de tentakels!

Bereiding marinade:

- Snijd de inmiddels koude octopustentakels in kleine stukjes en doe ze in een kom;
- Snijd een paar reepjes van de schil (zonder wit) van de gewassen citroen: snijd de reepjes in zeer dunne lange sliertjes en pers het sap uit de citroen;
- Meng in een kom de citroenslices, het citroensap en de chilisaus;
- Voeg nu samen: de stukjes octopus, het uienmengsel uit de koelkast, de zojuist gemaakte marinade en meng zorgvuldig. Voeg naar smaak goede olijfolie toe en meng nog eens. Maak af met peper en zout indien gewenst. Zet afgedekt weg tot gebruik (niet in de koelkast).

Bereiding uienmengsel

- Uienmengsel: maak de uien schoon, snijd in de helft en snijd deze helften in niet te dikke slices;
- Rasp de tenen knoflook en meng de uien, de knoflook citroensap en zout door elkaar en zet afgedekt weg in de koelkast tot gebruik;

Bereiding winterwortel voor garnering:

- Schil de winterwortel, snij op snijmachine 36 plakjes op stand 12, steek deze uit en blancheer ze kort in heet water. Koel ze in ijswater.

Vorbereiding voor het uitserveren / uitserveren:

1. Was de tomaten, plisseer deze snijd in de helft om zo een “bakje” te maken; verwijder de zaadjes;
2. Snijd de bladpeterselie grof;
3. Meng de klaarstaande octopussalade met de bladpeterselie en verdeel over de halve tomaten.
4. Verdeel wortel garnering samen met sorrel cres op bord.
5. Druppel er nog wat kruiden olijfolie extra vergine over en serveer uit.

Wijnadvies: Riesling Reichsrat von Buhl of * Picpoul de Pinet Beranger

Voorgerecht 1: Gevulde wijnbladeren

		Ingrediënten
		Gevulde wijnbladeren:
100	g	risottorijst
12	st	gepekeld wijnbladeren uit blik
1		ui
2		tomaten: stevig
½	bosje	bladpeterselie
¼	bosje	munt
50	ml	olijfolie
3	el	granaatappelmelasse
1		citroen (sap ervan)
1	tl	zwarte peper uit de molen zout naar smaak

Bereiding:

- Kook de risottorijst in water (met ietsjes zout) gaar en laat afkoelen;
- Spoel de gepekeld wijnbladeren af met heet water, laat ze uitlekken en dep ze droog;
- Meng de fijngehakte ui, de in kleine brunoise gesneden tomaten (zonder pitjes), grof gehakte bladpeterselie (iets meer dan half bosje) en grof gehakte munt in een grote kom;
- Roer door dit mengsel de (afgekoelde) gekookte rijst, de olijfolie, de granaatappelmelasse, het citroensap, en de zwarte peper en zout naar smaak. Laat dit ongeveer 10 minuten staan. Doe daarna het mengsel in een zeef en laat uitlekken. Gooi het opgevangen vocht niet weg !!
- Leg nu de wijnbladeren op het werkblad; Neem 1 eetlepel van het gemaakte mengsel en leg dit in het midden van het wijnblad;
- Vouw de zijkanten van het wijnblad naar binnen en rol er vervolgens een “strak” pakketje van.
- Herhaal dit met de rest van de wijnbladeren;
- Leg de gevulde wijnbladeren – strak tegen elkaar – in een ovenschaal en sprenkel het opgevangen vocht uit de vulling over de pakketjes zonder ze te laten zwemmen!
- Besprenkel vervolgens met goede olijfolie.
- De oven is voorverwarmd op circa 160 °C: zet de schaal ongeveer 20 minuten in de oven. Controleer regelmatig of de bladeren niet verbranden, dek zo nodig af met folie.
- Laat afkoelen tot lauwwarm en **serveer met de overige voorgerechtjes.**

[Noot: Amuse 1, 2 en 3 SAMEN UITSERVEREN](#)

Wijnadvies zie Voorgerecht 3

Voorgerecht 2: Gebakken courgettes met Tahinyoghurt en knoflook

		Ingrediënten
		Gebakken courgette
1		courgettes (middelgroot)
		peper en zout naar smaak
		arachideolie
4	tn	verse knoflook (dunne plakjes)

Bereiding courgettes:

- Snijd de gewassen courgettes in plakjes van 3 mm; reken 3 plakjes p.p.
- Verwarm een (Tefal)pan langzaam tot heet en voeg dan zeer weinig arachideolie toe; laat goed heet worden. Leg nu een gedeelte van de courgetteplakjes in de pan en bestrooi met peper en zeer weinig zout (i.v.m. vochtontwikkeling) en bak aan beide kanten – onder voortdurende controleren – bruin; Zodra de plakjes gaar zijn leg deze dan op klaarstaande borden met keukenpapier;
- Smaak nu af met peper en zout naar smaak;
- Als laatste worden de dunne plakjes knoflook van 4 tenen knoflook gebakken; leg ook deze tot gebruik weg op keukenpapier.

		Tahinsaus
110	g	Griekse yoghurt
25	g	tahin
2	tn	knoflook (geraspt)
		verse muntblaadjes voor circa
		1 – 1,5 theelepel
20-30	ml	olijfolie extra vergine
		Ciderazijn naar smaak

Bereiding Tahinsaus:

- Meng de Griekse yoghurt goed met de tahin, de zeer fijn gesneden muntblaadjes, de vers geraspte *)knoflook, de olijfolie extra vergine en ciderazijn naar smaak;
- *) gebruik hiervoor de mycroplane (aanwezig in koude keuken)
- Smaak zo nodig af met wat peper en zout;
- Maak er bij het uitserveren kleine quenelles van.

Uitserveren: Serveer als lepelhapje: Bestrooi de plakjes courgette zo nodig met nog wat peper en/of zout en leg geschrant 3 plakjes courgette op 1 lepel; Leg daarop een quenelle van de tahinsaus en bestrooi met de knapperig gebakken dunne plakjes knoflook.

[Noot: Amuse 1, 2 en 3 SAMEN UITSERVEREN](#)

Wijnadvies: zie Voorgerecht 3

Voorgerecht 3: Rijpe peren met halloumi en rucola

Ingrediënten

Peren met Halloumi:

De dressing:

75	ml	ciderazijn
40	ml	olijfolie extra vergine
20-25	g	heldere honing
3	tl	za'atar of event. sesamzaadjes

Vorbereiding dressing:

- Klop alle ingrediënten voor de dressing door elkaar en zet afgedekt weg tot gebruik; en zie verder voorbereiding voor het uitserveren

Vorbereiding uitserveren

3	rijpe	peren
300	g	halloumi olijfolie

Vorbereiding voor het uitserveren:

- Peren: Schil de peren, snijd in kwarten, verwijder het klokhuis en snijd de kwarten vervolgens in 3 schijven; maak de peren aan met de gemaakte dressing;
- Halloumi: Snijd de halloumi in plakjes van ongeveer 25 gram per persoon. Verhit in een grote zware koekenpan een scheutje olijfolie en bak net voor het uitserveren de in plakjes gesneden halloumi aan beide kanten goudbruin. De grootte van de plakjes moet in verhouding zijn met de stukken peer.

Uitserveren:

[Noot: Amuse 1, 2 en 3 SAMEN UITSERVEREN](#)

Leg de warme plakjes gebakken halloumi op het bord samen met de uitgelekte peren en enkele druppels dressing

Wijnadvies Voorgerecht 1,2 en 3: Fioris Bianco

Tussengerecht 1: Sambusak gevuld met olijf en tijm

Ingrediënten

Deeg voor Sambusak

125	ml	water
200	g	harde witte bloem + extra beetje voor kneden
25	ml	olijfolie
1	el	suiker of heldere honing
1	tl	zout

Kaas/olijfvulling

150	g	halloumi (in plakjes)
150	g	feta (verkruid)
1	tl	chilipasta
1	tl	gedroogde tijm
100	g	zwarte olijven zonder pit

Bereiding deeg voor sambusak:

- Giet het water in een kom en voeg de bloem toe, olijfolie, suiker of honing toe en meng alles goed; het deeg moet vrij stevig aanvoelen; voeg extra water toe tot het deeg de juiste structuur heeft;
- Dek de kom af en laat 10 minuten staan; kneed vervolgens tot een mooi deeg; voeg op het laatst zout naar behoefte toe;
- Doe het deeg terug in de kom en laat afgedekt met plasticfolie ongeveer 1 uur rijzen

Bereiding olijf-tijmvulling (*niet te lang voordat je de Sambusak maakt*):

- Laat de plakjes halloumi zo lang mogelijk in koud water weken, dep ze droog en rasp ze;
- Meng de geraspte halloumi met de verkruidde feta;
- Meng de chilipasta met de gedroogde tijm en meng dit door het kaasmengsel;
- Voeg nu de in kleine stukjes gesneden ontpitte olijven door de massa.

Maken sambusak:

- Verwarm de oven tot 200 °C.
- Verdeel het deeg in stukjes van 15-20 gram en draai er balletjes van en leg ze op een met olie ingevette bakplaat en laat 15 minuten afgedekt rusten;
- Rol de bolletjes op een met bloem bestoven (of met olie ingevet) werkvlak uit tot een dikte van 3 mm en schep 2 theelepels van de vulling in het midden; kwast de rand in met een beetje water;
- Vouw het deeg over de vulling en maak de randjes dicht door er met een vork op te drukken; herhaal dit tot alle deeg en vulling op is;

Vorbereiding voor het uitserveren (met andere tussengerechten)

- Kwast de pasteitjes in met wat olijfolie en leg ze op een met bakpapier beklede ovenplaat tot ze mooi bruin zijn. En serveer ui met de andere drie gerechten!!

[Noot: Tussengerecht 1, 2 en 3 SAMEN UITSERVEREN](#)

Wijnadvies: Zie tussengerecht 3

Tussengerecht 2: Rakakat – kip - sumak

Ingrediënten

		Gehakt:
		arachideolie om te bakken
2		uien (groot)
500	g	kipfilet zonder vel
		zwarte peper (molen) en zout
1	tl	kaneel
1	tl	sumak
		Rakakat:
8	el	bloem
		water
12		briquedeeg-vellen of filodeeg

Bereiding gehakt:

- Maak de ui schoon en snijd de ui in ringen; verhit 100 ml. arachideolie in pan en bak de uiringen diep “goudbruin”. Schep de uiringen uit de olie;
- Hak de kipfilet zeer fijn of maal zeer kort in de keukenmachine tot gehakt; verhit de pan opnieuw en voeg zo nodig nog iets olijfolie toe en braad het kipgehakt aan totdat dit begint te kleuren;
- Voeg royaal peper toe en zout naar smaak en roer de specerijen erdoor;
- Neem de pan van het vuur en roer de uiringen (eventueel iets kleiner gesneden) door het gehakt en laat afkoelen.

Bereiding rakakat:

- Meng de bloem met zoveel water, dat je een dunne pasta hebt om de rolletjes dicht te plakken;
- Snijd een velletje Briquedeeg doormidden en leg aan het uiteinde een randje vulling van 2 theelepels en rol vervolgens het deeg strak op tot je aan het eind ongeveer 1 cm over hebt;
- Wrijf het randje in met een klein beetje bloempasta en druk het rolletje dicht; maak zo 24 rolletjes en leg deze op een bord. Maak er 2 extra voor testen op gaarheid (zie voorbereiding voor het uitserveren).

Vorbereiding voor het uitserveren

- Verhit de frituurpan tot circa 160 °C en test hierin een rolletje uit; in ongeveer 1 ½ - 2 minuten is de rakakat gaar. Bak vervolgens de rakakats in porties en laat uitlekken op keukenpapier;

Uitserveren: serveer uit met de overige gerechten.

[Noot: Tussengerecht 1, 2 en 3 SAMEN UITSERVEREN](#)

Wijnadvies zie tussengerecht 3

Tussengerecht 3: Lams kibbeh

Ingrediënten:

Kibbeh

125	g	fijne bulgur
300	g	Lamsvlees voor gehakt
1		eidooiers
1		kleine ui(en)
½	tl	gemalen piment
1	tl	Libanees 7-kruidentmengsel = baharat
½	tl	zwarte peper uit de molen
¼	tl	kaneel
½	tl	zout (naar smaak)
15-20	ml	ijskoud water
		arachideolie voor bakken

arachideolie

Bereiding Kibbeh:

- Meng de bulgur in lauwarm water gedurende 30-60 minuten tot de korrels zacht zijn; giet vervolgens af en stort de bulgur in het midden van een schone theedoek, vouw de punten van de theedoek erover heen en wrijf de korrels, zodat ze een beetje stuk gaan; zet de korrels weg (in de koelkast) gedurende 30 minuten om een beetje te drogen;
- Gehakt: Snijd het lamsvlees in grove stukken en maal in de keukenmachine tot een fijne structuur;
- Doe het gehakt in een kom, voeg eidooiers, de bulgur en het fijngehakte uitje toe er werk alles met de hand door elkaar;
 - **Informatie: traditioneel dient de lamsvleesvulling voor de kibbeh losjes van structuur te zijn. Je onderscheidt – als je door de krokante korst heen bijt – de delicate vulling met stukjes lamsvlees, pijnboompit, uitjes etc.**
- Voeg nu alle kruiden toe en meng nogmaals goed tot een samenhangende structuur ontstaat en gaat “plakken”; giet een scheutje ijswater toe voor het de zachte kneedbare samenhang.
- maak de handen vochtig en schep 1/12 deel van de kibbeh in de handpalm; druk met de duim van de andere hand een kuiltje in het midden en druk het deeg vervolgens gelijkmatig uit; Schep een 1/12 deel van het lamsgehakt middenin het kuiltje lamsdeeg en vouw het om de vulling heen; Knijp de deeguiteinden bij elkaar, zodat er puntjes aan ontstaan. Zet afgedekt 1 uur in de koelkast.

Bereiding labneh:

- Laat de yoghurt zo lang mogelijk uitlekken in een schone theedoek;
- Doe de uitgelekte yoghurt vervolgens in een kom en meng met de geraspte knoflook, vers gehakte muntblaasjes naar smaak, zo gewenst wat zout en versgemalen zwarte peper en ongeveer 30 ml olijfolie;
- Zet afgedekt weg tot gebruik.

Vorbereiding voor het uitserven:

Afbakken: dit kan in een frituurpan of in een hoge pan met ¼ cm olie. Verhit de olie tot 180 °C en kijk of een klein stukje vlees in 2 minuten gaar is; Bak vervolgens alle lams kibbeh en laat uitlekken op keukenpapier.

Uitserven: [tezamen met de labneh en de tussengerechten 1,2 en 3](#)

Wijnadvies tussengerechten 1,2, en 3: Domaine Sauger Cheverny of *Macon Village

Hoofdgerecht: Bavette met een knipoog naar Marrakesh

		Ingrediënten
		Hangop
1	l	Turkse yoghurt
		Marinade
15	g	korianderzaad
15	g	komijnzaad
6	g	kurkuma
50	g	zwarte peperkorrels
18	g	zeezout
150	g	ui gesnipperd
2	tn	knoflook
50	g	gemberpoeder
15	g	rode peper gesnipperd
45	g	mangochutney
6	g	knoflookpoeder
45	ml	olijfolie
90	g	Turkse yoghurt
		Bulgur salade
200	g	bulgur
300	ml	gevogelte bouillon
1	tl	ras-el-hanout
½		rode paprika
150	g	courgette
1		tomaten
½		rode ui
½		granaatappel
		olijfolie en peper en zout

Bereiding Hangop:

- Giet de Turkse yoghurt op een – met een nat gemaakte (thee)doek bedekte – vergiet en laat zo lang mogelijk uitlekken.

Bereiding marinade :

- Verwarm het koriander- en komijnzaad in een kleine droge pan tot deze begint te geuren.
- Roer de kurkuma erdoor, doe direct in een vijzel en wrijf tot poeder. Voeg de zwarte peperkorrels en zeezout toe en vijzel deze ook fijn.
- Doe nu de ui, knoflook, gemberpoeder, rode peper en mangochutney, samen met de gevijzelde
- specerijen, de knoflookpoeder en olijfolie in een smalle hoge beker en pureer met een staafmixer tot pasta.
- Roer vervolgens de yoghurt erdoor.

Bereiding bulgur salade:

- Breng voor de bulgur salade, de bulgur in de bouillon met de ras el hanout aan de kook. Laat enkele minuten koken. Even blijven; want oppassen voor droogkoken, gat erg snel
- Neem de pan van het vuur en laat 15 minuten staan.
- Snij de ontvelde paprika, de gewassen courgette, de geplisseerde tomaat en de ui in een fijne brunoise. Snijd een granaatappel doormidden en breek één helft doormidden en gebruik de pitten van dit kwart (de rest is over) en meng alles.
- Roer alle groente door de bulgur en breng op smaak met olijfolie, peper en zout.

		Vlees
1800	g	bavet
150	g	amandelen
150	g	pistache noten
		Salsa
5		tomaten
1	kleine	komkommer
1		rode ui
1		limoen
		olijfolie
		peper en zout

¼ bosje koriander

Bereiding vlees:

- Snij het vlees haaks op de draad in porties van 150 gr, wrijf het goed in met de marinade en laat zo lang mogelijk intrekken in de koelkast.
- Hak de noten fijn en zet weg, de bavet wordt voor het grillen op de BGE hiermee ingerold.

Bereiding Salsa:

- Verwijder de zaadlijsten in de tomaat en komkommer, snij de tomaten, komkommer en ui brunoise en meng door elkaar. Breng op smaak met olijfolie, peper en zout en fijn geraspte limoenschil en sap naar smaak.

De Big Green Egg (BGE)

Steek de BGE aan en warm op tot ca. 270 graden C.
we hebben het gietijzeren rooster nodig leg dit erop.

Vorbereiden voor het uitserveren:

- Rol het gemarineerde vlees door het notenmengsel.
- Leg het vlees op het rooster van de BGE en sluit het deksel en grill ca. 7 minuten, keer regelmatig zodat de noten niet verbranden.
- Neem het vlees van de BGE, leg op een schaal leg er losjes alu-folie overheen en laat in een oven op 50°C rusten.
- Zet alle overige ingrediënten klaar.

Uitserveren:

Vlees & bulgur salade: Schep in een ring van 7 cm een laagje bulgur.
Snijdt het vlees op de draad in mooie plakjes en leg deze tegen of op de bulgursalade.

Hangop en salsa: schep er een quenelle hangop naast.

Leg een gebogen streep salsa langs de buitenrand van de spiegel van het bord.

Garneer met wat gesnipperde koriander.

Wijnadvies tussengerechten 1,2, en 3: Domaine Sauger Cheverny of *Macon Village

Nagerecht: Geitenyoghurt – vijg – pistache – zuring

Ingrediënten

Flan van matcha

3,5	g	matcha <i>poeder</i>
500	g	sojamelk
500	g	sojaroom
220	g	eidooier
150	g	suiker
		groene kleurstof (event)
2,6	g	Kappa (weeg nauwkeurig)

Baklava pistache&walnoten

siroop

300	g	basterdsuiker
125	g	honing
2	tl	kaneel
2	el	vers citroensap

vulling baklava

100	g	walnoten
90	g	ongezouten pistachenoten
60	g	suiker
1		citroen rasp ervan
150	g	roomboter
250	g	filodeeg
1 ½	tl	kaneel

Bereiding : Flan van matcha

- Kook de melk en de room op
- Matcha *poeder* toevoegen en dit zeker 10-15 minuten laten infuseren;
- Klop nu een ruban van de eidooier en suiker en meng hier de kappa onder;
- Voeg nu de warme sojamelk en sojaroom toe onder voortdurend roeren
- Kleur eventueel wat bij met groene kleurstof;
- Vaneer a la nappe tot max. 85 °C.; (vaneren = al roerend verwarmen tot 85 °C.)
- Laat de massa afkoelen op ijswater onder af en toe roeren;
- Mixen tot crème en bewaar in spuitzak en leg deze koel weg tot gebruik.

Bereiding baklava met pistache en walnoten:

- Siroop: Meng de suiker, honing, kaneel en 300ml water in een pan en verwarm;
- Laat op een laag vuur wat inkoken;
- Breng op smaak met wat citroensap;
- Vulling: Hak de noten fijn en rooster ze heel even in een pan (smaken komen beter vrij);
- Meng de noten, suiker en kaneel, citroenschilrasp in een kommetje door elkaar;
- Smelt de boter en houd deze lauwwarm;
- Neem een bakblik ter grootte van een cakeblik ongeveer 20x10 cm en smeer deze in met de gesmolten boter;
- Vul nu het bakblik: begin met filodeeg daarna notenmengsel en siroop;
 - Herhaal deze stappen: (noot: breng dunne laagjes aan van de noten en de siroop verdeel goed;
- Sluit af met een laag filodeeg en smeer deze in met rest van de gesmolten boter;
- Bak nu af in een voorverwarmde oven van 160 graden in ongeveer 45-60 minuten;
- Laat nu wat afkoelen en smeer de bovenkant in met siroop;
- Snijd er nu 12 ruitjes of vierkantjes van.

Sorbet van geitenmelk		
375	g	geitenmelk
15	g	melkpoeder
1,5	g	stabilisator
0,5	g	zout
95	g	suiker
37	g	glucose
187	g	geitenyoghurt
15	ml	citroensap

Crumble van Pistache		
37	g	bloem
22	g	boter
30	g	pistache noten
15	g	suiker

Vorbereiding uitserveren	
6	Rijpe vijgen

Uitserveren
zuringblaadje

Bereiding: Sorbet van geitenmelk

- Melk opwarmen tot 85 °C.;
- Melkpoeder, stabilisator, zout, suiker en glucose mengen met de warme melk;
- Massa laten afkoelen;
- Na afkoelen de geitenyoghurt en het citroensap eronder mengen en eventueel mixen;
- Zet nu zo lang als mogelijk koel weg.

Bereiding: Pistachecrumble

- Hak de noten wat fijn en meng vervolgens alle ingrediënten in de Kitchen-aid;
- De massa uitstorten op een bakplaat en goed verdelen;
- Bak nu af in een voorverwarmde oven op 180 °C en kijk steeds of de crumble voldoende kleurt.

Vorbereiding voor het uitserveren:

- Vijgen: snijd de vijgen in 2 – 4 stukken;
- Zet het te gebruiken servies koud en turbineer het geitenmelkmengsel tot een sorbetijs;
- Haksel de crumble.

Uitserveren:

Maak de koude borden/kommen mooi op met alle ingrediënten en werk af met een blaadje zuring.