

CULINAIR GILDE ZEELAND - VEGETARISCHE KOOKGROEP

MENU JANUARI 2018

Amuse

Crostini met tuinbonen, peer en pecorino

Ingrediënten voor 12 personen

1		Baguette
-		olijfolie extra vergine
-		knoflook
500	gram	gedopte verse tuinbonen
2	st.	rijpe peren
-		balsamico azijn
150	gram	pecorino romano
-		balsamicocrème

Bereiding

Snijd het brood schuin in twaalf lange dunne sneetjes, bestrijk ze met knoflook en olijfolie en leg ze op een bakplaat. Bak ze ca. 10 minuten in een op 190° C. voorverwarmde oven tot ze goudbruin en knapperig zijn.

Blancheer de bonen 3 minuten in kokend water. Giet ze af en laat ze schrikken in koud water. Wrijf met uw vingers de velletjes eraf.

Prak ze grof en voeg wat olijfolie en naar smaak zout en peper toe.

Schil de peren en snijd het vruchtvlees in blokjes. Besprenkel ze met wat balsamica azijn en schep alles goed door.

Rasp de kaas grof.

Beleg de crostini met wat bonenpuree en daarop wat peer en daarop wat geraspte kaas.

Serveer direct.

Voorgerecht

Aardperensouffles met gorgonzola



Ingrediënten voor 12 personen

Aardperensouffles met gorgonzola

500 gr aardperen

1-2 el citroensap

40 gr boter

40 gr bloem + extra om te bestuiven

300 ml volle melk

150 gr gorgonzola dolce

6 eieren (gescheiden)

Verschillende soorten sla en vinaigrette naar keuze

Benodigdheden

keukenmachine of staafmixer

12 eenpersoons ramekins (inhoud ca. 175 ml)

Planning

De bechamelsaus voor de souffles kun je voorbereiden, de aardpeerpuree ook. Vlak voor het opdienen hoef je dan alleen nog de eiwitten stijf te kloppen, alles te mengen en in de oven te schuiven.

Bereiding aardperensouffles met gorgonzola

Vet de ramekins in en bestuif ze dun met bloem. Schil de aardperen. Leg elke aardpeer die je hebt geschild meteen in een bak koud water met wat citroensap, zodat je rustig kan schillen zonder dat ze verkleuren. Giet ze als je klaar bent af, laat uitlekken en snij ze in plakjes van ca 1 cm dik. Kook ze in een klein laagje water met wat zout en een beetje citroensap in 7-8 min zachtjes gaar. Giet af en laat ze goed uitlekken. Pureer ze in een keukenmachine of met een staafmixer.

Verwarm de oven tot 185°C. Smelt de boter in een pannetje met dikke bodem. Voeg de bloem toe en laat 1-2 min al roerend garen. Schenk beetje bij beetje de melk erbij en roer tot je een dikke bechamelsaus hebt. Laat de saus nog even op het vuur staan tot hij echt mooi dik is. Voeg de kaas toe en roer tot hij is gesmolten. Meng er van het vuur af de aardperenpuree en de eidooiers door.

Klop in een vetvrije kom de eiwitten goed stijf tot ze gaan pieken. Schep ze voorzichtig door het kaas-aardperenmengsel. Verdeel het mengsel over de ramekins. Zet de ramekins op een bakplaat in de oven en laat de souffles in 18-20 min rijzen en goudbruin worden. Laat vooral in het begin van het bakken de ovendeur dicht en ga als de souffles klaar zijn snel aan tafel. Serveer met de kruidensalade.

Tussengerecht

Pastinaakkordalia met wilde paddenstoelen

Ingrediënten voor 10 personen

Pastinaakkordalia met wilde paddenstoelen

1000 gr pastinaken, geschild, in stukken
600 ml melk
4 tenen knoflook
1 citroen, sap van ½ citroen
5 el olijfolie
100 gr parmezaanse kaas, geraspt
100 gr boter
1000gr gemengde wilde paddenstoelen, grote grofgesneden
4 el platte peterselie, fijngehakt
4 el dukkah*
Rode kiemgroenten (cressen), voor garnering

*Dukkah is een Egyptisch specerijen-, noten- en zadenmengsel

Benodigdheden

keukenmachine

Bereiding pastinaakkordalia met wilde paddenstoelen

Doe de pastinaken, melk en 1 teen knoflook in een pan op middelhoog vuur. Breng aan de kook, zet het vuur iets lager en laat 10-12 min koken tot de pastinaak gaar is. Laat iets afkoelen en doe alles dan in de keukenmachine. Voeg het citroensap toe en laat de machine draaien tot een gladde puree ontstaat. Voeg terwijl de machine draait beetje bij beetje de olie toe. Doe de kaas erbij, breng op smaak met zout en peper en meng alles goed. Dek af en houd warm.

Snijd intussen de overige teen knoflook fijn. Smelt de helft van de boter in een koekenpan op hoog vuur. Bak hierin de helft van de paddenstoelen en knoflook in 3-4 min goudbruin.

Herhaal met de rest van de boter, paddenstoelen en knoflook. Doe alle paddenstoelen terug in een pan, roer er de peterselie door en breng op smaak met zout en peper.

Verdeel de pastinaakkordalia over de borden. Verdeel de paddenstoelen erover en bestrooi met de dukkah en eventueel ook met rode kiemgroenten.

Uitdaging: maak er een mooi bord van!

Bijgerecht

Bietenravioli met sinaasappel-walnoot boter

Ingrediënten voor 12 personen

Vulling

600 gr rode bieten
500 gr ricotta
100 gr parmezaanse kaas
100 gr paneermeel
3 tl honing
3 tl citroenrasp
6 tl citroensap
Nootmuskaat, versgeraspt

Pastadeeg

2 kleine rode bietjes (180 gr)
300 gr tarwebloem + bloem om te bestuiven
200 gr durumgriesmeel (semolina)*
4 eieren
2 tl extra vergine olijfolie

Walnootboter

1 handje walnoten
1 takje tijm
1 teentje knoflook
30 gr boter
1 el koudgeperste walnootolie
2 tl rasp van bloedsinaasappel
2 el sap van bloedsinaasappel
1 tl honing

Benodigdheden

Pastamachine

Je kunt pastadeeg voor ravioli prima heel dun uitrollen met de hand.

Bereiden ± 80 min, rusten ± 30 min, oven ± 60 min.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 °C. Verpak voor de vulling de rode bieten in aluminiumfolie en pof ze afhankelijk van de grootte in 50-60 min. in de oven tot ze zacht zijn: met satéprikker prik je er dan gemakkelijk in.

Schil intussen voor het pastadeeg de rode biet en snijd in grove stukjes, pureer en duw door een zeef. Kneed de bietenpuree samen met de rest van de deeg ingrediënten tot een stevig smeug deeg. Voeg meer water toe als het deeg te stevig is en meer meel als het te plakkerig is. Wikkel het deeg in plasticfolie en laat het minstens 30 min. rusten in de koelkast.

Pel voor de vulling de gepofte rode bieten, snijd ze in blokjes, pureer en meng de ricotta. Rasp de parmezaanse kaas en voeg samen met het paneermeel, de honing, het citroenrasp en citroensap toe aan het ricottamengsel. Breng de vulling op smaak met zeezout, versgemalen peper en nootmuskaat.

Rol het pastadeeg met de pastamachine tot dunne banen, eerst op de dikste stand en zo steeds verder in etappes tot de bijna dunste stand. Schep op de helft van de banen op gelijke afstand steeds 1 tl van de vulling en maak het deeg rondom de vulling vochtig met water. Bedek met een tweede baan pasta en druk het deeg rondom de vulling voorzichtig aan. Let op dat er geen lucht achterblijft in de ravioli, anders kunnen ze bij het koken openbarsten. Snijd met een deegwiel of mes ravioli uit de deegbanen.

Breng een ruime hoeveelheid gezouten water in een grote pan aan de kook en kook de ravioli ± 5 min op laag vuur.

Hak voor de walnootboter de noten grof. Pluk de tijmblaadjes. Pel de knoflook, snijd klein en fruit kort in een grote pan in de boter en walnootolie. Voeg sinaasappelrasp en -sap, honing, tijm en walnoten toe. Laat de ravioli uitlekken en meng met het botermengsel.

Serveer direct

Hoofdgerecht

Schorseneren met knolselderij en ui



Ingrediënten voor 12 personen

Ingrediënten : Schorseneren- tonnetjes

6 (dikke) schorseneren

500 ml melk

250 ml room

Boter

Ingrediënten: Knolselderij ragout

800 gr knolselderij

400 gr aardappels

scheutje olie

½ l groentebouillon

8 el crème fraîche

Rasp van 1 citroen

Peper en zout

Ingrediënten: Crème van cevennen-ui

750 gr witte (cevennen-)uien

scheutje olie

Glas witte wijn

Klont boter

Groentebouillon

Ingrediënten: Witte groenten

2 peterseliewortels

6 kleine witte uien

4 topinamboers

Olijfolie

Peper en zout

Plantaardige Kaviaar (maakt A3)

Bereiding: Schorseneren- tonnetjes

Schil 3 schorseneren en leg ze meteen in een bak water met een uitgeknepen citroen om verkleuren te voorkomen. Snijd ze in stukken van ongeveer 2 centimeter en kook ze gaar in de helft van de melk en eenzelfde hoeveelheid water. Laat ze afkoelen, kook het kookvocht in tot een romige massa om later de tonnetjes in op te warmen.

Voor de crème: schil 3 schorseneren en snijd deze fijn. Doe ze in een pan met de rest van de melk en de room. Kook de schorseneren gaar en draai fijn in de blender, zeef de saus en schuim op met een goede klont boter (staafmixer). Breng op smaak met peper en zout.

Bereiding: Knolselderij ragout

Schil de knolselderij en de aardappels en snijd ze in fijne blokjes. Dan aanzetten met olie, niet laten kleuren, afblussen met groentebouillon en gaarkoken. Eenmaal gaar, uit de pan halen en laten afkoelen. Maak af met crème fraîche, peper, zout en citroenrasp naar smaak en houd warm.

Bereiding: Crème van cevennen-ui

Maak de uien schoon, snijd ze in grove stukken en zet aan met wat olie zonder te kleuren. Blus af met witte wijn, wijn laten verdampen en verder laten gaarkoken met een goede klont boter en groentebouillon. Eenmaal gaar, afgieten en glad draaien in de blender, op smaak brengen met zout. (Niet te veel vocht toevoegen, moet crème worden) Warmhouden

Bereiding peterseliewortel:

Maak peterseliewortellinten door de wortel over de lengte te schillen met een dunschiller of mandoline.

Kort blancheren in gezouten water, afgieten en meteen koelen op ijswater. Eenmaal afgekoeld mooi bijsnijden om op te rollen.

Bereiding gebrande witte uien:

Schil 12 kleine witte uien en kook ze gaar in water. Laat afkoelen en snijd ze doormidden. Brand de uitjes met een gasbrander of in een droge koekenpan op de doorgesneden kant tot ze een mooi gebrand korstje krijgen.

Trek de segmenten beetje uit elkaar en breng op smaak met zout.

Bereiding topinamboer:

Snijd 2 topinamboers heel dun met een mandoline of een scherp mes en leg ze in ijswater. Voor het opmaken op het bord, aanmaken met olijfolie, peper en zout.

Voor de opmaak op de glazen borden, zie de foto

1. De knolselderijragout op bord met steker 8/10 cm
2. Aan rechter kant drie toefjes uiencrème dicht bij de ragout
3. Op elke toef een tonnetje schorseneer zetten
4. Peterseliewortellinten ongeveer 2 of 3 er omheen aanbrengen
5. De schilfers topinamboer er tussen steken
6. De gebrande uien 2 aan onder- en bovenzijde neerzetten
7. De schorseneercrème naast het gerecht aanbrengen
8. Toefje kaviaar op de ragout en klaar!!

Dessert

Brownies met kersen, dubbel chocola, ahornsiroop & macadamia's + Vanille ijs met Amarena kersen

Ingrediënten Brownies voor 20 stuks

Brownies met kersen

200 gr boter + extra om in te vetten
100 gr witte chocolade van goede kwaliteit
200 gr pure chocolade (70% cacao) van goede kwaliteit
200 ml ahornsiroop
4 grote eieren
100 gr bloem
100 gr cacaopoeder van goede kwaliteit + beetje extra om te bestuiven
1 tl bakpoeder
100 gr macadamianoten
100 gr gedroogde zure kersen

Bereiden 40 min + afkoelen

Benodigdheden

Mixer + bakpapier + vierkant bakblik van 23 cm

Bereiding

Verwarm de oven voor op 160°C/gasovenstand 3. Vet een vierkant bakblik van 23 cm in en leg een passend stuk bakpapier op de bodem. Hak de witte chocola in stukjes, strooi ze in het blik en zet dat in de vriezer, terwijl je de browniemix maakt – door het invriezen smelt de witte chocola minder snel tijdens het bakken.

Doe de boter met de pure chocola in een hittebestendige kom en zet die op een pan zachtjes kokend water. Blijf regelmatig roeren tot de chocola gesmolten is. Haal van het vuur en klof er eerst de ahornsiroop en vervolgens een voor een de eieren door. Zeef er de bloem, cacao en het bakpoeder boven, hak de noten en vruchtjes grof en spatel alles goed door elkaar. Haal het blik uit de vriezer, spatel de witte stukjes chocola vlug door het browniebeslag, schep het beslag in het blik en strijk het oppervlak glad. Strooi er uit de hoogte een snufje zeezout over en bak de brownie in 17 min en 30 seconden – bak hem vooral niet te gaar en bedenk dat de chocola en boter tijdens het afkoelen hard worden. Vertrouw me, na een uurtje afkoelen heeft hij al die spannende texturen die je van een goede brownie mag verwachten.

Leg de brownie na een uur op een snijplank. Snijd hem in blokjes, leg die op een hoop en strooi er vlak voor het serveren een snufje cacaopoeder over.

Ingrediënten Vanille ijs met Amarena kersen

1 vanillestokje
600 ml melk
300 ml slagroom
6 eidooiers
250 gr suiker
400 gr amarena-kersen, uit pot, uitgelekt
50-75 ml siroop van de amarena kersen

Benodigdheden

IJsmachine

Bereiding

Schraap het merg uit het vanillestokje en breng deze samen met de melk en de slagroom aan de kook.

Doe de eidooiers met de suiker in een kom en klop dit kort door.

Schenk de kokende slagroom al roerende op de eidooiermassa en klop alles goed door.

Giet het mengsel terug in de pan.

Verwarm het op laag vuur en blijf roeren tot het mengsel dikker begint te worden.

Om te controleren of het goed is, doop je een spatel in de custard en trek je er met je vinger een streep doorheen; als de custard niet meer doorloopt, is deze goed.

De temperatuur moet ongeveer 80 graden Celsius zijn, laat het mengsel vooral niet koken. Haal de custard van het vuur en schenk deze (eventueel door een zeef) in een kom.

Laat het mengsel afkoelen.

Giet de afgekoelde custard in de ijsmachine en draai dit tot ijs.

Voeg in de laatste minuut de amarena kersen en de siroop toe.

Het is erg mooi als dit nog wat gemarmerd is door het ijs.