



VEGETARISCH MENU NOVEMBER 2015

GERECHTEN

AMUSE

Warm/Koud eitje met ahornsiroop

VOORGERECHT

*Groene kaviaar van doperwtjes met
roze grapefruit en verse munt*

SOEP

Aardperensoep met zwarte truffel

HOOFDGERECHT

*Gegrilde pompoen met labneh en
walotensalsa met aardappelkoek*

NAGERECHT

*Ananas met olijfolie, honing en
limoen met vanille ijs*

AMUSE

WARM/KOUD EITJE MET AHORNSIROOP (Alain Passard)

12 eieren

0,25 liter slagroom

Fleur de Sel

Flinke mespunt quatre epice (gember,
witte peper, nootmuskaat,
kruidnagel)

1 eetlepel sherry azijn

4 eetlepels fijngehakte bieslook

4 scheutjes ahornsiroop

Neem een eiertikker en behandel er voorzichtig 12 eieren mee, zodat op de schaal een strakke rechte lijn ontstaat. Volg die lijn met een scheermesje, trek het bovenste uiteinde van de schaal. Laat het eiwit eruit stromen en zorg dat je de hele dooier in je handpalm overblijft. Laat de dooiers weer in de eierschaal glijden en zet op een koele plaats. Klop in een ijskoude kom 0,25 liter slagroom, gekoeld in de diepvries met wat Fleur de Sel en een flinke mespunt quatre epice en 1 eetlepel sherry azijn. De room moet iets blijven hangen aan de achterkant van de lepel. Breng de kruidenroom verder op smaak met smaakmakers en specerijen naar keuze, schep de room in een wegwerpspuitzak en leg deze in de koelkast.

Verhit een pan op laag vuur tot 70 graden (je kunt je vinger er net in steken zonder deze te branden). Zet de eierschalen met de dooiers in het dampende water- ze blijven drijven-. hOudt ze 3-4 minuten in het hete water- de dooier moet warm worden, maar zacht blijven. Kijk wat er rond de dooier gebeurt: er moet een witte lijn ontstaan. Zet de schalen in eierdopjes en verdeel er de bieslook, de room en de ahornsiroop over.

Zet de eieren meteen op tafel, zonder te roeren, maar steek in elk ei een koffielepeltje tot aan de bodem van de eierschaal, dwars door de warme dooier en de koude room heen.

VOORGERECHT

GROENE KAVIAAR VAN DOPERWTJES MET ROZE GRAPEFRUIT EN VERSE MUNT (Alain Passard)

150 gram gezouten boter

12 theekopjes zeer fijne doperwtjes vers
of diepvries

3 uitgeperste teen knoflook

3 grapefruit

Mespunt fleur de sal

12 eetlepels fijngesneden verse munt of
citroenmelisse

Smelt in een grote platte pan een flinke klont gezouten boter met 4 theekopjes zeer fijne minidoperwtjes (vers of uit de diepvries), 4 zeer fijngehakte sjalotjes en 1 uitgeperste teen knoflook.

De maat van de pan is belangrijk, de erwtjes moeten naast elkaar liggen, niet op elkaar, bij het roeren moet je de bodem van de pan kunnen zien.

Voeg 4 eetlepels water toe en leg er een stuk bakpapier overheen om de geuren vast te houden. Laat alles 4-6 minuten pruttelen en dampen (de tijd hangt af van de grootte van de erwtjes).

Schil intussen 1 rode grapefruit, verwijder het wit en snij partjes van tussen de vliezen.

Snijd de partjes in nog dunnere plakjes.

Doe een mespunt Fleur de Sal bij de erwtjes en giet het gerecht in 4 warme soepkommen.

Verdeel tenslotte de grapefruitplakjes over de porties en bestrooi met 4 kleingesneden blaadjes verse munt of citroenmelisse.

SOEP

AARDPERENSOEP MET ZWARTE TRUFFEL (Dick Soeck)

Voor 12 personen:

1,2 kilo aardperen (Topinaboer)
2 flinke uien
4 teentjes knoflook
2 eetlepels olie
1,2 liter groentebouillon
6 dl. Slagroom
50 gram zwarte truffel (of
eekhoortjesbrood,
cantharellen of
kastanjechampignons)

Schil de aardperen en snijd ze in dunne plakjes.
Hak de ui en de knoflook fijn.
Verwarm de olie in de pan die groot genoeg voor de soep is en bak daarin op niet te hoog vuur de ui en knoflook even aan. Ze hoeven alleen maar iets zachter te worden en geur te gaan verspreiden.
Giet de groentebouillon en de room erbij, roer goed en doe de aardpeer erbij.
Voeg een snuf zout toe.
Breng aan de kook, draai het vuur laag en leg een deksel op de pan om te voorkomen dat er teveel vocht verdampt.
Laat de aardpeer helemaal gaar stoven.
Maal de soep met een staafmixer fijn.
Als de soep te dik is, met een beetje groentebouillon verdunnen.
Is ze te dun, dan nog een beetje inkoken.
Op smaak brengen met peper en zout.
De soep in warme borden doen, de truffel erover schaven en direct opdienen.
Bij kastanjechampignons, met een mandoline in flinterdunne plakjes snijden en die op de soep doen.
Andere paddenstoelen klein snijden en in een beetje boter stoven en op het allerlaatste moment met een lepeltje in het midden van de borden leggen.

HOOFDGERECHT

GEGRILDE POMPOEN MET LABNEH EN WALOTENSALSA (Otto Lenghi) MET AARDAPPELKOEK (Alain Passard)

** Labneh voor bij de pompoen: 500 gram Griekse yoghurt in een kaasdoek een paar dagen uit laten hangen.*

Aardappelkoek:

16 middelgrote aardappelen
2 handjes salie
200 gram gezouten boter
6 grote tenen verse knoflook

Rasp de aardappelen, vouw de blaadjes salie dubbel en snij de nerfjes uit de salieblaadjes.
Hak de salie vervolgens heel klein.
Hak de tenen knoflook heel fijn.
Doe de salie en de knoflook bij de geraspte aardappelen en roer goed door.
Doe driekwart van de boter in een koekenpan en doe het aardappelmengsel erin.
Druk heel goed aan.
Bak ca. 9 minuten aan één kant en draai de koek om met behulp van een deksel.
Bak de andere kant ook ca. 9 minuten.
De koek is dan vanbinnen nog zacht en van buiten knapperig.

Gegrilde pompoen:

2 butternut pompoenen van ca. 1,1 kilo
4 eetlepels olijfolie
60 gram rucola
300 gram labneh*
20 gram dille blaadjes zonder steeltjes, zout en peper

Verwarm de oven voor op 200 graden.
Maak de pompoen schoon en snijd in mooie plakken van 1,5 cm dikte.
Doe olijfolie in een kom, met ¼ theelepel zout en een flinke slag gemalen peper.
Doe de pompoen erbij en roer met je handen tot alles goed bedekt is onder de olie.
Zet een grillpan op hoog vuur en laat gloeiend heet worden.
Grill de pompoen in porties 2 a 3 minuten aan iedere kant zodat je mooie grillstrepen krijgt.
Bekleed de ovenschaal met bakpapier en leg daar de gegrilde pompoen in.
Zet hem ca. 15 minuten in de oven tot hij zacht is.
Laat afkoelen.
Maak de borden op met de rucola, leg de pompoenplakken erop, de dotjes labneh ertussen en erop.

Salsa:

4 eetlepels rode wijnazijn
2 eetlepel olijfolie
200 gram walnoten, gehakt
40 gram koriander, gehakt
2 knoflooktenen geperst
0,5 rode chilipeper, fijngesneden

Doe op het laatste moment alle ingrediënten voor de salsa in een kom met een snufje zout.
Roer goed door en lepel over de pompoen.
Bestrooi met dille en besprenkel het geheel met een beetje olijfolie.

Warm de aardappelkoek nog even door, bestrooi met Fleur de Sel en met kleine klontjes gezouten boter.
Snij de koek in mooie punten.

NAGERECHT

ANANAS MET OLIJFOLIE, HONING EN LIMOEN (Alain Passard) MET VANILLE IJS

Ananas:

450 gram vloeibare acacia-honing
6 grote limoenen
3 groene appels
0,75 liter olijfolie
3 ananassen
Verse rozemarijn

Romig vanille-ijs:

± 1 liter ijs voor 15-20 bollen
1 vanillestokje**, in de lengte
opengesneden
500 ml volle of halfvolle melk
5 eierdooiers
150 g suiker
250 ml slagroom

* IJsmachines zijn in veel prijsklassen te koop, de goedkoopste heb je al voor een paar tientjes, een zelfvriezende ijsmachine is er vanaf ongeveer 250 euro. Bij de niet-zelfvriezende ijsmachines moet je de ijskom voorvriezen in een 4-sterrenvriezer, de kom moet dan tot -18°C worden bevroren. Dit duurt 3-4 uur.

** Zin in een smaakexperiment? Gebruik dan eens een ander aroma. Sereh, Citroenschil, kaneel of bijv. steranijs.

*** Digitale kernthermometers zijn in keukenwinkels te koop. Behalve voor dit dooiermengsel kun je ze ook gebruiken om andere kerntemperaturen, zoals van groot vlees en gevogelte, te meten.

Mix het uitgeperste sap van de limoenen met de honing. Voeg beetje bij beetje de olijfolie toe, alsof je mayonaise maakt. Schil de ananas en snijd het vruchtvlees in blokjes van 2 cm. Schep steeds een spiegel van 4-5 eetlepels honingsaus op dessertbordjes en bouw daarop een kasteeltje van de ananasblokjes (een stuk of 12 p.p.). Snijd de appel net voor het opdienen op de mandoline in vliedunne plakjes en schik er 5-6 op elke portie. Bestrooi ze met fijngehakte rozemarijn en serveer.

1. Schraap de zaadjes met een theelepel of mes uit het vanillestokje. Breng de melk met het vanillestokje én de zaadjes tegen de kook aan en laat het ± 15 min. trekken. Door de melk zachtjes te verwarmen (niet laten koken), wordt het aroma van het vanillemerg beter opgenomen door de melk. Neem de pan van het vuur en zeef de melk.
2. Klop de eierdooiers en de suiker 10-15 min. met een garde tot een romige crème die als een breed lint van de garde loopt. Schenk al kloppend de hete vanillemelk in een dunne straal bij het dooiermengsel.
3. Schenk alles terug in de pan. Om een optimale binding te krijgen, wordt het dooiermengsel verwarmd, waardoor de dooiers garen. Doe dit op zo laag mogelijk vuur en onder voortdurend roeren met een houten lepel, zodat alles gelijkmatig warm wordt en bindt. Roer ook goed over de panbodem, zodat het mengsel zo min mogelijk 'aanzet'. De binding of dikte van de vla is goed als de eierdooiers gaar zijn. Dit kun je testen door met je wijsvinger een horizontale streep over de houten lepel te trekken. Als de streep blijft staan, zijn de dooiers gaar. Als de streep meteen vanuit de zijkanten wegzakt, ga dan nog even door met verwarmen en roeren. Met een digitale thermometer*** kun je de binding snel en eenvoudig testen. De dooiers in de vla zijn gaar bij 80°C. Schenk de vla uit de pan in een metalen kom en roer er de slagroom door. Laat onder regelmatig roeren afkoelen tot kamertemperatuur. Zet de vla nog een uur in de koelkast.
4. Giet het mengsel in de ijsmachine en draai het in ± 1 uur tot ijs.



Bereiden ± 30 min. / afkoelen 3 uur / ijsmachine 30 min. tot 1 uur (afhankelijk van de ijsmachine).