



MENU

Mei 2016

WIJNEN

Sancerre

* Picpoul de Pinet Beranger

Rully

* Macon Village

Valpolicella Ripasso

* = voordelig alternatief

GERECHTEN

AMUSE

Asperges – rucola - kwartelei

VOORGERECHT

Quiche – groene asperges - cheddar

TUSSENGERECHT

Schelvis - kruidenvichysoise

HOOFDGERECHT

Bout en borst van eend – saus -
voorjaarslekkernijen

1^E NAGERECHT

Lemon-pepper cheesecake

2^E NAGERECHT

Citroensorbet met
sinaasappel/mangosaus & aardbeien

AMUSE: Asperges – zuring - kwartelei

		Ingrediënten
		Asperges:
12	st	witte asperges
24	st	groene asperges
		olijfolie
		citroensap
		peper en zout
		Vinaigrette
2		eieren
75	g	zuringblad
38	ml	groentebouillon
75	ml	olijfolie extra vergine
		citroensap
		zout
12		kwarteleitjes
		handvol rucola

Bereiding asperges:

- Schil de witte asperges, snij de onderkant er af en kook de asperges in water met wat zout *beetgaar. De rest van de witte asperges komt van het Hoofdgerecht!!*
- Als ze beetgaar zijn uit de pan nemen en direct terug koelen in ijswater.
- Snij de onderkant van de groene asperges en haal de schubben eraf.
- Kook ook hier asperges beetgaar, en koel terug in ijswater
- Trek linten van de rauwe witte (*ook van Hoofdgerecht*) en groene asperges met een dunschiller.
- Maak de rauwe linten aan met olijfolie, citroensap, peper en zout.
 - *) *Je kan ook van elke asperge na het schillen enkele "linten" snijden. De linten mogen maximaal 1 cm breed zijn en 8-10 linten per amuse is voldoende.*

Bereiding vinaigrette:

- Kook de eieren ± 6 minuten; ze dienen hardgekookt te zijn;
 - Trek van een stukje ui, venkel, wortel, laurierblad, wat peterselie en 150 ml water een beetje groentebouillon. Je vind deze ingrediënten bij de andere gerechten/kokers;
- Mix alle ingrediënten in een blender tot een mooie saus. Blender door de massa enkele malen door elke keer de massa van de kanten van de blenderbeker te schrapen.
 - Start met een gedeelte van de olie en vul zo nodig aan.
- Doe het geheel in een plastic spuitbus met ruime opening en zet koel weg tot gebruik.
- Kook de kwarteleitjes 3 minuten vlak voor het uitserveren.

Uitserveren:

- Snij de asperges in stukjes van verschillende lengte/hogtes; houdt de koppen het langst.
- Schik de asperges (stukjes en koppen) decoratief in een steker op het bord.
- Controleer eerst welke steker te gebruiken. De stekers moeten nl. echt vol zijn na het plaatsen van alle asperges.
- Garneer het gerecht met enkele rucolablaadjes, de asperge linten en een open gesneden kwarteleitje.
- Spuit de vinaigrette om de ring;
- Serveer uit en verwijder de steker aan tafel.

Wijnadvies: Sancerre of * Picpoul de Pinet Beranger

VOORGERECHT: Quiche – groene asperges - cheddar

Ingrediënten

Quiche

12	plak	bladerdeeg boter voor invetten vormen
2	pakjes	groene asperges
2		witte uien
4	takjes	oregano
5		eieren
450	ml	room
150	g	cheddar geraspt peper en zout nootmuskaat (vers gemalen)

Salade

50	g	rucola
½		venkel
1	bos	bosuitjes
50	g	pijnboompitten
6	pl	parmaham
60		olijfolie
20	ml	witte wijnazijn peper en zout

Bereiding quiche:

- Quichebodem: Verwarm de oven(s) op 180 °C.
- Neem de taartvormpjes (1 p.p.) of 1 – 2 grote vormen en vet ze in met wat boter;
- Beleg de vormpjes of grote vorm(en) met bladerdeeg, druk in de vorm, laat enige tijd staan om wat te “drogen” en snijd de overhangende rand af;
- Prik het deeg in met een vork en leg er een vel bakpapier in; vul met bakbonen of rijst;
- Bak de taartvorm(en) in circa 15 – 20 minuten voor in de voorverwarmde oven.
- Verwijder de bakbonen en laat nog heel even verder kleuren.
- Asperges: Breek de houten stukken van de asperges; verwijder eventuele oneffenheden en snijd de asperges in kleine gelijke stukjes; *en bewaar de kopjes voor de garnering*.
- Schil de witte ui, snijd doormidden en daarna in dunne plakjes;
- Snipper de oreganoblaadjes fijn.
- Klop de eieren los met de room, 1/3 van de geraspte Cheddar en de oregano, kruid met peper en zout en nootmuskaat.

Bereiding salade:

- Was de rucola en droog; snijd de venkel op de mandoline zeer fijn; snijd de bosuitjes in dunne ringetjes. Fruit de pijnboompitten;
- Maak een vinaigrette van olijfolie extra vergine met de witte wijnazijn en peper en zout;
- Droog de plakjes ham iets in de oven en scheur vervolgens in stukjes of in tweeën.

75 g boter

Vorbereiding voor het uitserveren:

1. Bak de uiringen samen met de asperges goudbruin in de boter en kruid eveneens met peper en zout.
2. Lepel wat van het ei-roommengsel over de taartbodems, schik er de gebruikte asperges met ui op en overgiet met de rest van het mengsel.
3. Bestrooi nu met de overgebleven Cheddar en bak de quiches af in circa 25 minuten in de oven (180 °C.) tot ze mooi goudbruin en gaar zijn.
4. Meng de ingrediënten voor de salade door elkaar, behalve de gedroogde plakjes Parmaham.

Uitserveren:

Zet op elk bord een quiche;

Drapeer wat van de salade, bestrooid met de geroosterde pijnboompitjes, naast de quiche;

Leg op elk bordje wat gedroogde Parmaham en serveer direct uit.

Wijnadvies: Rully of *Macon Village

		ingrediënten
Notenkorst		
200	g	boter
80	g	pistache noten
80	g	pijnboompitten
	snuf	zout
	snuf	suiker
1		citroen zestes ervan
Vichysoise		
100	g	peterselie
150	g	rucola
		boter
1		sjalot
2	tn	knoflook
1		prei
1		aardappel groot
1	l	kippenbouillon
25	g	jonge spinazie
Schelvis		
1,5	stuks	schelvis a 2 kg p.st. vuil gewicht
		Mycryo
		notenkorst (zie hiervoor)
5		radijsjes
1		citroen (sap ervan)

Tussengerecht: Schelvis & kruidenvichysoise

Bereiding notenkorst

- 100 g boter tot hazelnootboter smelten; zeven;
- de pistache noten en pijnboompitten grof hakken en kleuren met de suiker in een pan;
- voeg hieraan de hazelnootboter toe;
- voeg vervolgens de rest van de boter, het zout en de zestes van de citroen toe;
- Rol uit tussen 2 pakpapiertjes en laat harden in de vriezer en snijd daarna op maat voor de vis.

Bereiding vichysoise (altijd een verwijzing naar aardappel en prei soep):

- Blancheer en raffraicheer (koelen in ijswater) de peterselie en de rucola; hak daarna grof;
- Zweet de gesnipperde sjalot aan in wat boter;
- Voeg de gesnipperde knoflook en de fijngesneden prei toe;
- Bevochtig met de bouillon;
- Voeg de in blokjes gesneden aardappel toe en kook gaar
- Voeg nu de peterselie, rucola en de spinazie toe aan de soep;
- Mix fijn met de blender
- Zie verder voorbereiding voor het uitserveren.

Bereiding schelvis:

- Start met ontschubben van de schelvis, verwijder de kop en fileer de vis zorgvuldig. Laat – indien van toepassing - 1/2 of 1 ongefileerde vis achter voor de volgende groep.
- Ontdoe de filets vervolgens van het vel en portioneer in 12 mooie stukken;
- Kruid met peper en zout en haal door de Mycryo;
- Leg de stukken vis in een ovenschaal die voorzien is van bakpapier;

Vorbereiding voor het uitserveren tijdens het bakken van de schelvis:

- Gaar de vis gedurende circa 6 minuten in een voorverwarmde oven van 225 °C.
- Haal nu de vis uit de oven, bedek met de “notenplakjes” en plaats nog 3 minuten onder de salamander en besprenkel met citroensap.
- Verwarm de kruidenvichysoise;
- Was de radijsjes en snijd hiervan slices;

cress met nootsmaak

Uitserveren:

1. Serveer de vichysoise in een diep warm bord;
2. Leg in het midden een stuk schelvis met kruidenkorst;
3. Besprenkel de schelvis met kruidenkorst met iets citroensap;
4. Plaats enkele (drie bijvoorbeeld) slices van radijs op de vis
5. En garneer met een weinig cress.

Wijnadvies:

HOOFDGERECHT: Bout en borst van eend – saus - voorjaarslekkernijen

Ingrediënten:

Eend

6	st	eendenborst filets
300	g	eendenbouten
1		sjalot
1	tn	knoflook
30	g	boter
100	ml	rode wijn (Côtes dus Rhône)
50	g	witbrood zonder korst
1	el	salie
		peper en zout
100	g	varkensnet
1	thl	maïzena
1		eiwit
		Saus
100	g	mirepoix (wortel – selderij – ui)
50	ml	wijnazijn
500	ml	rode wijn
500	ml	gevogelte fond
2	takjes	tijm
1	el	honing (zo nodig)
		Garnituur
200	g	nieuwe aardappelen
36	st	witte asperges AA kwaliteit

Bereiding eend:

- Verwijder het vet en vel van de eendenborst filet, snijd dit in stukjes en bak uit tot kaantjes.
- Bewaar het vrijkomende vet voor het bakken.
- Ontbeen de eendenbouten, snijd het vlees in tot kleine stukjes van max. 4 mm en bak die licht aan in eendenvet.
- Snipper sjalot en knoflook en smoor ze in een beetje eendenvet en boter. Voeg na 5 min de rode wijn toe en kook in tot circa 1/4 . Laat afkoelen.
- Doe er het broodkruim, de gehakte salie, maïzena, het eiwit en het voorgebakken vlees van de boutjes bij en roer alles tot een homogene farce in een blender. Breng de farce op smaak met peper en zout.
- Snijd de eendenborsten overlans doormidden en vul ze met de farce.
- Leg de twee helften weer op elkaar en verpak ze met het varkensnet.

Bereiding saus:

- Bak de botjes van de eendenbouten met de mirepoix bruin in het eendenvet en voeg de wijnazijn, rode wijn, gevogeltefond en de tijm toe. Laat een uurtje trekken en kook vervolgens tot de helft in en zeef.
- Maak zo nodig op smaak met wat honing. En bind zo nodig met beurre manier.

Bereiding garnituur:

- Schil de aardappelen en snijd julienne (2x2 mm en lengte van circa 5-10 cm)
- Blancheer de julienne gesneden aardappel beetgaar in water met zout. Spoel koud en zet weg;
- Schil alle asperges en snijd het kopstuk af op 5 cm. zie verder voorbereiding voor het uitserveren
- Snijd van 9 asperges (zonder kop dus) de stelen in reepjes ter grootte van de aardappelen. Zet weg, zie verder voorbereiding voor het uitserveren.
- **Geef alle overgebleven stukken asperge (27 stuks) ongekookt aan amusebereiders!!!**

4 vellen
1 el

Mandjes
Briquedeeg (of iets meer?)
arachideolie

1
1 thl
100 ml

Mayonaise
eigeel
citroensap
mosterd
zonnebloemolie
peper en zout

2 el

peterselie

mayonaise
kaantjes

Bereiding mandjes:

- Snijd het elk plakje Briquedeeg in 4 vierkanten, en vouw ze in vormen van ca 5 cm Ø ;
- Besmeer ze vooraf zeer dun met wat arachideolie en plaats ze op rooster met een siliconen ovenmatje.
- Bak er in voorverwarmde oven van 180 °C in ca 8 min. kleine mandjes van. Laat ze afkoelen.

Bereiding mayonaise:

- Zorg dat alle ingrediënten dezelfde temperatuur hebben (kamertemperatuur);
- Doe in volgorde: eigeel, citroensap, mosterd, zout en peper in een passende smalle (maat)beker;
- Giet hierop ¾ deel van de olie en breng de Bamix voorzichtig naar de bodem van de maatbeker;
- Start nu de Bamix op vol vermogen en houd op de bodem tot de massa “wit” wordt en haal dan langzaam de Bamix langs de wand van de kom omhoog;
- Te dun: voeg nog wat olie toe; smaak zo nodig af met nog wat peper en zout en/of citroensap of mosterd. Zet afgedekt weg tot gebruik.

Vorbereiding voor het uitserveren:

- Meng de mayonaise met de fijn gehakte peterselie;
- Bak de eendenborsten rondom bruin in eendenvet en/of bakboter. Bak eerst de sluiting van het varkensnet. Zet ze daarna, afgedekt met aluminiumfolie , 15 min in een hete oven van 180 °C. Controleer de gaarheid.
- Kook de aspergekoppen in 10 min beetgaar in ruim water met 1 el zout per liter water en haal ze daarna uit het water. Houd warm op in de warmhoudkast circa 50 °C.
- Kook vervolgens de aspergereepjes 3 min in het zelfde kookvocht. Zeef ze eruit en laat uitlekken;
- Bak de aardappel - en de aspergereepjes licht bruin in de olie en kruid ze met peper en zout. Houd warm
- A la minute: Monteer de sous met een ruime klont koude boter;
- A la minute: Trancheer de eendenborst in slices van circa 1 cm.

Uitserveren:

- Plaats het deegmandje in het midden van een groot warm bord.
- Vul het mandje met gebakken aardappel- en aspergereepjes. Lepel er de mayonaise over met hierop de kaantjes.
- Dresseer de aspergekopstukken ernaast en plaats er de plakjes eend tussen.
- Werk af met de sous en serveer uit.

Wijnadvies: Valpolicella Ripasso

		Ingrediënten:
		Cheesecake
200	g	volkoren koekjes
80	g	zachte boter
1		citroen
30	ml	honing (= 2 eetlepels)
8-10	g	lemon pepper
600	g	verse naturel roomkaas
200	g	suiker
1		vanillestokje
2	el	volle eetlepels bloem
125	ml	zure room
3		eieren
		Vanillesaus
125	ml	slagroom
1		eigeel
25	g	suiker
1		vanillestokje (merg ervan)
12		frambozen

1^e NAGERECHT: Lemon-pepper cheesecake

Bereiding lemon-pepper cheesecake:

- Bekleed de bodem van een vierkante vorm van .. x .. cm met bakpapier.
- Maal de koekjes met de boter in de keukenmachine fijn. Verdeel het gelijkmatig over de bodem en druk aan.
- Snijd het vruchtvlees van de citroen rondom uit de vrucht.
- Verwarm in een pannetje de partjes citroen en sap van de citroen, honing en 8-10 gram lemon & peper. Verwarm goed door en zet apart.
- Verwarm de oven voor op 175 °C.
- Klop met de mixer de roomkaas in ca. 3 min. met de suiker en het merg van de vanille stokjes zacht.
- Klop de bloem en vervolgens de zure room erdoor. Klop de eieren er 1 voor 1 door en klop nog even tot een glad mengsel.
- Verdeel het mengsel over de koekbodem en verdeel gelijkmatig met een lepel.
- Schep het lemon-pepper mengsel er in hoopjes op en roer in slierten door de roomkaas laag.
- Zet de springvorm in de ovenslee en vul deze met heet water tot halverwege de vorm.
- Zet het geheel in de oven en bak ca. 45 min.
- Verlaag de oventemperatuur tot 160 °C en bak nog ca. 20 min. tot de taart (veerkrachtig) gaar is.
- De taart mag licht gekleurd zijn.
- Laat de taart eerst goed afkoelen alvorens aan te snijden

Bereiding vanillesaus:

- Zet een pannetje met water op het vuur en breng aan de kook.
- Doe slagroom met het merg uit het vanillestokje + het vanillestokje in een andere pan en breng dit aan de kook; laat van het vuur een ½ uurtje trekken;
- Neem nu een hittebestendige kom die op het pannetje past en doe hier het eigeel, de room waaruit het stokje is verwijderd, de suiker en klop het geheel samen luchtig.
- Zet de kom op je pan met kokend water en blijf kloppen tot de saus in begint te dikken. Zorg dat de saus niet aan de kook komt! De eieren gaan dan stollen.
- De saus is correct wanneer je een streep kunt trekken op de achterkant van een lepel en deze streep niet "dicht vloeit".

Uitserveren:

Snijd de cheesecake in 12 gelijke vierkante stukken; plaats het vierkant op een bord met een streep (lauwarme) vanillesaus. Er omheen en een framboosjes op de cheesecake.

2^e NAGERECHT: Citroensorbet met sinaasappel/mangosaus en aardbeien

		Ingrediënten:	Bereiding citroensorbet
1000	ml	Ijs water	<ul style="list-style-type: none">• Pers 300 ml citroensap van verse citroenen;• Breng alle ingrediënten voor het ijs aan de kook;• Laat afkoelen, en draai er ijs van in de ijsmachine;• Als het ijs klaar is vul er dan 12 stalen rechthoekige vormpjes mee en zet weg in de vriezer.
300	ml	Zelf geperst citroensap	
150	ml	Cointreau	
10	el	glucose	
250	g	suiker	
		Sinaasappel/mangosaus	Bereiding sinaasappel- en mangosaus:
300	ml	sinaasappelsap (vers geperst)	<ul style="list-style-type: none">• Pers 300 ml sinaasappelsap van verse sinaasappels.• Doe alle ingrediënten voor de saus in een keuken machine en mix het geheel.• Proef de saus en voeg eventueel extra suiker of wodka toe.
2		rijpe mango's	
100	g	suiker	
75	ml	Wodka	Vorbereiding voor het uitserveren:
500	g	mooie rijpe aardbeien muntblaadjes	<ul style="list-style-type: none">• Snij de aardbeien in plakjes van ca. 3 mm dik.• Trek met een zesteur zestes van de sinaasappel en citroenen schillen. Blancheer de zestes in suikerwater en laat ze in het suikerwater afkoelen.• Snij de blaadjes munt ragfijn. Uitserveren: <ul style="list-style-type: none">• Snijd de plakjes aardbei met een rechthoekig vormpje (idem ijs-rechthoek) tot een rechthoekige plak.• Haal het ijs uit de vriezer en laat het in de vormpjes. Zet de vormpjes in een diep bord.• Leg met een paletmes de plakjes aardbei daarna op het ijs. Verwijder voorzichtig met behulp van de rechthoekig aanstamper het vormpje.• Schep ruim saus rondom het ijs en garneer het ijs met de zestes en munt.