



MENU

Mei 2017

WIJNEN

Reguengo de Melgago Alvarinho
* Beranger Picpoul de Pinet

Chardonnay Classic Beaujolais
Saint Véran

Tohu Chardonnay

Reguengo de Melgago Alvarinho
* Beranger Picpoul de Pinet

* = voordelig alternatief

GERECHTEN

AMUSE

Salade van Hollandse nieuwe

VOORGERECHT

Bloemkool - waterkers - Parmezaan

TUSSENGERECHT

Rode poon en papillotte

HOOFDGERECHT

Rode mul met groenten -
gegrilde asperges - aardappelmousseline

NAGERECHT

Aardbei – hibiscussaus - kletskep

		Ingrediënten
		Salade
1	st	rode ui
150	g	gekookte aardappel
1	st	gekookte rode biet
12	st	Hollandse nieuwe
		Casinobrood:
1		casinobrood, in de lengte gesneden 1 cm dik
		Vorbereiding uitserveren
1		Hollandse nieuwe
		bieslook
		peterselie
6		augurkjes
50	g	crème fraîche
		peper en zout zo nodig
		Citroensap naar smaak
		Bietenpress

AMUSE: SALADE VAN HOLLANDSE NIEUWE

Bereiding salade:

- Maak rode ui schoon en kook de aardappelen in de schil beetgaar;
- Laat de aardappelen daarna bekoelen en ontvel.
- Snijd nu de rode uien, gekookte aardappelen, rode biet en augurkjes in kleine brunoise en zet apart afgedekt weg tot gebruik.

Bereiding Hollandse nieuwe:

- Verwijder zorgvuldig alle achtergebleven graatjes en snijd de Hollandse nieuwe aan de randen mooi in model; en laat de haring bij de staart aan elkaar vastzitten. Zet afgedekt weg tot gebruik.

Casinobrood:

- Rol de sneden casinobrood in de lengte plat en snijd in vier repen;
- Bestrijk het brood aan beide zijden met wat olijfolie om breken te voorkomen;
- Plaats de repen om grote bakringen of omgekeerde soepkommen en knoop er een "rollade" touwtje omheen;
- Bak het brood in een voorverwarmde oven van 160 °C goudbruin; kijk regelmatig!

Vorbereiding voor het uitserveren

- Snijd de haring in kleine brunoise en meng met fijngesneden bieslook en peterselie, de fijngesneden augurkjes, de crème fraîche; voeg zo nodig nog wat zout en peper toe;
- Vermeng dit mengsel met de brunoise geneden rode ui, gekookte aardappel en rode biet en laat de smaken "versmelten". Breng – zo gewenst – nog wat citroensap toe.

Vlak voor het uitserveren:

Leg de haringen op hun zijkant en vorm hiervan een omgekeerde "hart" vorm.
Vul nu de 2 open gedeelten van de hartvorm met de klaarstaande salade;

Uitserveren:

Maak een mooie compositie op het bord van de broodring en de gevulde haring.

Wijnadvies: Ruengo de Melgago Alvarinho of * Beranger Picpoul de Pinet

VOORGERECHT: BLOEMKOOL - WATERKERS - PARMEZAAN

		ingrediënten	
		Bloemkool 1^e bereiding	Bereiding tartaar van bloemkool 1^e bereiding:
¼	stuk	Bloemkool (bio)	• Snijd eerst de stam van de bloemkool om mooie rondjes te kunnen snijden (3 ^e bereiding)
		zout	• Maak een tartaar van bloemkool: snijd hiervoor met een scherp mes enkel het bovenste laagje van de kwart bloemkool af; bewaar de kern (zie 3 ^e bereiding)
		boter	• Blancheer deze kleine stukjes bloemkool 1 minuut in kokend gezouten water en giet af;
			• Voeg een eetlepel gesmolten hazelnootkleurige boter toe plus zo nodig wat peper en zout;
			• Zet afgedekt weg tot gebruik in de warmhoudkast.
		Bloemkool 2^e bereiding	2^e bereiding van bloemkool:
¼	stuk	bloemkool	• Snijd kleine roosjes van het 2 ^e kwart van de bloemkool en kook even in gezouten water; bewaar de kern (zie 3 ^e bereiding)
			• Zie verder voorbereiding voor het uitserveren.
		Bloemkool 3^e bereiding	3^e bereiding van bloemkool / zoetzuur:
¼	stuk	bloemkool	• Snijd de kern (van het 3 ^e kwart of van meerdere kwarten) van de bloemkool in schijfjes op de mandoline en steek hieruit mooie rondjes;
10	ml	dragonazijn	• Laat de rondjes ongeveer ½ uur marinieren in een dressing van dragonazijn, olijfolie en peper en zout;
30	ml	olijfolie extra vergine	
		peper en zout	
		Bloemkool 4^e bereiding	4^e bereiding van bloemkool:
½	stuk	bloemkool	• Maak een crème van de stukken van het laatste kwart van de bloemkool; snijd hiervoor het resterende kwart in gelijke stukken en gaar in circa 15 minuten in de gevogeltebouillon en room; voeg hierbij een vleugje nootmuskaat; Giet af, maar bewaar het kookvocht;
100	ml	gevogeltebouillon	• Pureer de bloemkool in de blender en voeg zo nodig wat kookvocht toe om de crème smeugig te maken. Bewaar afgedekt in de warmhoudkast.
100	ml	room	
		vleugje nootmuskaat	
		Aardappelpuree	Bereiding aardappelpuree:
400	g	vastkokende aardappel	• Kook de geschilde aardappelen gaar in gezouten water, pureer en werk af met boter en peper en warme melk; zet afgedekt weg tot gebruik in de warmhoudkast;
75	g	ongezouten boter	
25	g	volle melk	

12 st lente-uitjes
90 ml gevogeltebouillon
klontje boter

Crème waterkers

3 bosjes Waterkers (blaadjes + steeltjes)
10 ml gevogelte bouillon

Voorbereiding uitserveren

2-3 st Aardappel
2 el gesmolten hazelnootkleurige
boter
peper en zout
xantana zn.

± 50 g Parmezaanse kaas

12 bl waterkers

Bereiding lente-uitjes:

- Maak de lente-uitjes schoon en snijd het groen van het wit; verwijder het bovenste gedeelte van het groen; Snijd de rest van het groen in dunne reepjes en leg deze in ijswater;
- Leg de witte delen in een pannetje en overgiet met de helft van de gevogeltebouillon en een klontje boter; zet het pannetje op het vuur tot alle vocht is verdamp; smaak af met peper en zout. *Let op:* deze bereiding pas uitvoeren circa 15 minuten voor het uitserveren!

Bereiding crème van waterkers:

- Leg 12 blaadjes van de waterkers apart;
- Breng in een ruime pan gezouten water aan de kook en laat hierin de overige waterkers 2 minuten koken zonder deksel;
- Giet af en doe de waterkers direct in klaarstaand water met ijsblokjes;
- Pers nu de afgekoelde waterkers goed uit, doe in de blender en maal tot een crème;
- Zie verder voorbereiding voor het uitserveren!

Voorbereiding voor het uitserveren:

- Was enkele aardappelen, snijd op de mandoline in dunne schijfjes (3 stuks p.p.) en frituur kort (tot licht bruin) in de frituurpan die is verwarmd tot 180 °C.
- 1^e bereiding bloemkool: de tartaar is aangemaakt met hazelnootkleurige boter en is warm;
- 2^e bereiding bloemkool: bak de roosjes even aan in een braadpan met wat boter;
- 3^e en 4^e bereiding bloemkool staan klaar als ook de aardappelpuree (in spuitzak) en de 2 bereidingen van lente-uitjes;
- waterkers: Voeg aan de waterkers 1-2 eetlepels gesmolten hazelnootkleurige boter toe en wat peper en zout en bind zo nodig met iets xantana

Uitserveren:

1. zet een grote cirkel op de warme borden en spuit hierin punten aardappelpuree;
2. vul de cirkel mooi op met de tartaar van bloemkool, de gebakken roosjes bloemkool, de schijfjes zoetzure bloemkool, de gegaarde lente-ui en de crème van bloemkool;
3. versier met schaafsel van Parmezaanse kaas en het gekruide groen van de lente-ui;
4. Werk af met een streep crème van waterkers aan de rand van het bord inclusief het bewaarde blad waterkers;
5. Steek een paar gefrituurde aardappelschijfjes in het gerecht en werk af met wat druppels hazelnootboter en een blaadje groen zo nodig of gewenst.

Wijnadvies: Chardonnay Classic Beaujolais / Saint Véran

		Ingrediënten:
6	st	rode poon peper en zout olijfolie
2	plakken	gekookte ham
400	g	champignons
4	st	tomaten met "vlees"
3	st	sjalot

TUSSENGERECHT: RODE POON IN PAPILOTTE

Vorbereiding papillotte

- Maak de vissen schoon en kruid de filets met peper en zout;
- Snijd 2 plakken op de snijmachine (stand 15) en verdeel in 12 gelijke stukken;
- Knip 12 vellen bakpapier die voldoende groot zijn om de vis op te leggen en een papillotte te maken; bestrijk de vellen in het midden met wat olijfolie;
- Maak de champignons schoon, snipper ze fijn en kruid met peper en zout;
- Leg de ham in het midden van elk ingevet bakpapier en verdeel hierop de gesnipperde en gekruide champignons;
- Leg hierop de filet van de rode poon;
- Was de tomaten, verwijder het zaad en de zaadlijsten en snijd in brunoise;
- Snipper de sjalotjes fijn en vermeng met de brunoise gesneden tomaten; kruid eventueel af met wat peper en/of zout; leg het tomatenmengsel op de filets.
- Sluit de papillotte en gaar in een voorverwarmde oven van 200 °C gedurende circa 15 minuten;
- Open de papillotte voor het uitserveren.

Uitserveren: leg op elk voorverwarmd bord de open gemaakte papillotte en werk af met wat fijngehakte peterselie.

Wijnadvies: Tohu Chardonnay

HOOFDGERECHT: RODE MUL GEVULD MET GROENTEN - GEGRILDE ASPERGES - AARDAPPELMOUSSELINE

Ingrediënten:

6	st	Mul rode mul
		Groenten en kruiden voor mul
1/2		prei
1-2		wortelen (van bosje)
¼		knolselderij <i>mogelijk minder</i>
½ - 1	st	courgette
2	takje	dragon
2	plukjes	koriander
2	takje	basilicum
½	bosje	bieslook
		olijfolie
		peper en zout
		Bereiding gegrilde asperges
18		witte asperges AA
36		anders groene asperges
		Aardappelmousseline
300	g	aardappel
50	g	boter
150	ml	visfond
50-75	ml	room
		peper en zout
		Vorbereiding uitserveren
		Olijfolie
		Szechuanpeper
		 Bietenpress (rood/groen)

Vorbereiding rode mul:

- Ontschub de rode mul, maak schoon en fileer;
- Zet afgedekt weg tot gebruik.

Bereiding rode mul gevuld met de fijne groenten en kruiden:

- Hak de groenten en kruiden zeer fijn en zet ze kort aan in een pan met wat olijfolie;
- Breng op smaak met peper en zout;
- Vul nu elke halve mul met de beetgare, fijngehakte groenten en kruiden; zie verder voorbereiding uitserveren;

Bereiding asperges:

- Schil de asperges van de kop naar de onderkant met een dunschiller, verwijder het houtachtige onderste gedeelte en kook ze in ruim voldoende gezouten water (dat kookt) in ongeveer 3-4 minuten gaar, afhankelijk van de dikte; koel terug in ijswater;
- Laat de asperges op een schone theedoek drogen; snijd in de lengte doormidden;
- Zie verder voorbereiding voor het uitserveren:

Bereiding aardappelmousseline:

- Kook de geschilde aardappels in iets gezouten wateren prak ze fijn met roomboter;
- Kook de visfond met de room een beetje in, voeg in gedeelten toe aan de geprakte aardappelen en draai de massa met een staafmixer schuimig op; doe in spuitzak en zet in de warmhoudkast;

Vorbereiding voor het uitserveren / uitserveren:

Mul: de oven is voorverwarmd op 180 °C ; gaar de gevulde mul gedurende 5-6 minuten en geef zo nodig een kleurtje onder de salamander of met een brander;

Asperges: verhit een grillpan en smeer de asperges licht in met olijfolie en bestrooi met een snuf Szechuanpeper; gril ze tot een mooie tekening" is ontstaan;

Aardappelmousseline: plaats spuitzak nog even in een bak het water om verder te verwarmen;

Uitserveren:

Leg drie halve witte asperges of 3 hele groene asperges op een bord en leg hierover/hierop de gevulde mul; Garneer met aardappelmousseline en bietenpress.

Wijnadvies: Alvarinho of * Beranger Picpoul de Pinet

NAGERECHT: AARDBEI - HIBISCUSSAUS - KLETSKOP

Aardbeiorsorbetijs		
100	g	suiker
150	g	water
50	g	glucosesiroop
400	g	aardbeien
1		limoen
Saus		
1		citroen
1		sinaasappel
		water
80	g	suiker
1		vanillestokje
12	bl	munt
40	g	gedroogde hibiscusbloem (natuurwinkel) Xantana
Gegrilde aardbeien		
36	grote	aardbeien
36		brochette stokjes
75	g	pure chocolade

Bereiding aardbeiorsorbetijs:

- Breng de suiker met het water in een pannetje aan de kook.
- De suikerstroop is klaar als alle suiker opgelost is. Meng er dan de glucosesiroop onder;
- Was de aardbeien en verwijder de kroontjes. Pureer de aardbeien glad met een staafmixer.
- Pers de limoen uit en voeg het sap bij de gepureerde aardbeien.
- Voeg de suikerstroop bij het mengsel en meng het door elkaar. Proef en voeg eventueel nog wat citroensap toe die over blijft van de saus bereiding;
- Laat het aardbeienmengsel zo lang mogelijk in de koelkast staan tot de ijsbereiding. *Thuis: liefst 24 u.*
- Zet je ijsmachine aan en voeg het mengsel toe. Draai er in 40 minuten een zacht aardbeiorsorbet van. De aardbeiorsorbet is klaar als je er bollen van kunt maken. Zet tot gebruik in de vriezer;
- Haal de aardbeiorsorbet een kwartier voor serveren uit de vriezer.

Bereiding saus:

- Schil de gewassen citroen en sinaasappels met een dunschiller, bewaar de schillen zie voor bereiding hieronder;
- Pers de sinaasappel uit en zo ook de citroen; meng het sap van de sinaasappel en de helft van het sap van de citroen; de rest van het citroensap is indien nodig voor het ijs.
- Vul nu het sap van de sinaasappel en de helft van het citroensap aan met water tot 500 g. Breng dit mengsel aan de kook met de suiker, de helft van de schil van de sinaasappel en ¼ van de schil van de citroen, het opengesneden vanillestokje en het eruit gehaalde merg; laat 10 minuten trekken en haal van het vuur;
- Voeg nu de gedroogde hibiscusbloemen en 10 blaadjes munt toe;
- Laat nog 45 minuten buiten de koelkast.
- Zeef de saus, maak de saus iets dikker met wat xantana en zet in de koelkast om geheel te laten afkoelen; Zie verder voorbereiding voor het uitserveren.

Gegrilde aardbeien :

- Was de aardbeien en snijd ze in de lengte doormidden.
- Smelt de chocolade au-bain-marie of in de magnetron en doop hierin de doorgesneden aardbeien tot de helft zodat de punt bedekt is met chocolade en de rest van de aardbei onbedekt blijft.
- Steek 2 halve aardbeien op een klein brochettestokje: 3 stokjes p.p. en zie verder voorbereiding

Kletskep

Bereiding kletsoppen

Bak 12 kletsoppen volgens de standaardreceptuur die aanwezig is.

Ga als volgt te wekt om mooie dunne kletsoppen te krijgen:

- Leg twee rijen van drie bolletjes van het afgekoelde deeg op een silpat, zorg voor voldoende tussenruimte.
- Druk de bolletjes iets plat en bedek met keukenfolie. Wrijf nu de bolletjes uit met een natgemaakte lepel om zo mooie dunne kletsoppen te maken.
- Bak de kletsoppen in de voorverwarmde oven bruin (8 tot 10 minuten).

100 ml room

Vorbereiding voor het uitserveren

1. Maak van de room, met iets suiker een net spuitbare room en breng over in een spuitzak;
2. Sorbetijs: haal het sorbetijs 15 minuten voor het uitserveren uit de vriezer;
3. Zet koude diepe borden klaar;

Uitserveren:

Verdeel de saus over de 12 kleine diepe borden;

Leg hierover in een waaier de drie brochettestokjes met de aardbeien;

Plaats op de punt van de waaier een bolletje sorbetijs, steek er de kletskep in en

Versier met een toefje geslagen room en wat munt.

munt