



MENU

Maart 2018

WIJNEN

Ruly Macon Village

Ruly Macon Village

Ruly Macon Village

Liberalia Cero

GERECHTEN

AMUSE

Kroepoek - ananas
& paprikagelei

VOORGERECHT

Cannelloni van heilbot & rivierkreeft
& gepofte tomaatjes

TUSSENGERECHT

Tarte tatin van rode ui – bloemkool -
puree van rucola – frisse botersaus

HOOFDGERECHT

Varkenswangetjes – abdijbier – rode kool
& witlof

NAGERECHT

Nougat – citrus – noten &
cranberry

* = voordelig alternatief

AMUSE: Kroepoek met ananas en paprikagelei

		Ingrediënten
		Paprikagelei
3	st	rode paprika (250 g schoon)
1	tn	knoflook
250	ml	tomatensap
		witte wijnazijn
6	g	agar agar
		Wortelpoeder
1		winterpeen
		Pimentcrème
1	tl	pimentpoeder
50	ml	zonnebloemolie
3		eigelen
10	g	yoghurt
5	ml	azijn
2	g	Xantana
		peper en zout
		Peen en gember sap
600	ml	wortelsap
25	g	(vers) gemberplakjes
		Zout en peper
		kerriepoeder
½		limoen

Bereiding paprikagelei:

- Maak de paprika's schoon en rooster ze in een voorverwarmde oven van 200 °C. Als het vel geblakerd is: iets laten afkoelen, vel verwijderen;
- Pureer de paprika's nu met de knoflook, het tomatensap en een scheutje witte wijnazijn in de blender of met de staafmixer tot een gladde puree;
- Schenk het mengsel door een zeef; verwarm nu de helft van het mengsel, voeg de agar agar toe en breng aan de kook. Voeg nu de andere helft toe, meng en
- Giet de massa op een platte schaal (hoogte massa circa 1,5 cm); laat zo lang mogelijk opstijven;
- Snijd de stijf geworden geleï in mooie blokjes.

Bereiding wortelpoeder:

- Schaaf de winterwortel in zeer dunne plakken en droog deze in een op een kier staande oven bij 80 °C; vermaal de gedroogde wortel in een keukenmachine; maak zn. nog fijner in een vijzel.

Bereiding pimentcrème:

- Maak pimentolie: meng hiervoor met de staafmixer de pimentpoeder met de zonnebloemolie;
- Zeef de pimentolie door een fijne zeef;
- Meng het eigeel, de yoghurt en de azijn met een staafmixer in een hoge beker;
- Voeg tijdens het draaien in een dunne straal de pimentolie toe, zodat er een stevige crème ontstaat; en voeg vervolgens - zo nodig - de Xantana toe;
- Breng de crème zn. op smaak met zout en peper en bewaar de crème in een spuitflesje in de koelkast.

Bereiding peen- en gember sap:

- Kook het wortelsap 10 minuten met de in plakjes gesneden gember en laat trekken;
- Zeef het sap en voeg naar smaak zout, peper en kerriepoeder toe. Laat vervolgens afkoelen;
- Voeg naar smaak zo nodig limoensap toe.

12
1

pl

Kroepoek en ananas
kroepoek
ananas (klein)

Bereiding kroepoek en ananas:

- Frituur de kroepoek;
- Snijd van de ananas 12 plakken van ca. ½ cm dikte en grill deze aan beide zijden onder de salamander of in een oven met grill. Snijd de ananas vervolgens in repen van ½ cm.

12

blaadjes kervel

Uitserveren:

- Giet de wortel-gember sap (= 500ml) in kleine glaasjes en leg er een blaadje kervel op;
- Bestrooi de kroepoek met het wortelpoeder en leg deze naast het glaasje;
- Maak het bord af met reepjes ananas, blokjes paprikagelei en een toefje pimentcrème.

Wijnadvies: Ruly Macon Village

Voorgerecht: Cannelloni van heilbot en rivierkreeft met gepofte tomaatjes

		Ingrediënten
		Cannelloni
400	g	rivierkreeftjes
4	bl	gelatine (groot formaat)
7	takjes	dille
8	pijpjes	bieslook
1		citroen: zestes ervan en van ½ citroen het sap
300	g	crème fraîche
600	g	gerookte heilbot (plakjes) peper en zout

Bereiding cannelloni:

- Snijd het staartvlees van de rivierkreeftjes in kleine stukjes;
- Week de gelatine in ruim koud water;
- Pluk de dille en hak deze samen met de bieslook fijn;
- Verwarm een kwart van de crème fraîche. Knijp de gelatine uit en los deze op in de warme crème fraîche;
- Rasp de schil van de citroen en pers vervolgens uit een ½ citroen het sap;
- Spatel de resterende crème fraîche, de rivierkreeftjes, de kruiden (*dille en bieslook*), het citroensap en de zestes erdoor;
- Breng op smaak en peper en zout;
- Leg een dubbele laag plasticfolie op de werkbank om de cannelloni te maken;
- Maak hierop een rechthoek van ca. 20 * 10 cm van ½ van de plakjes heilbot. Leg hierbij de mooie kant naar beneden en laat ze iets overlappen;
- Verdeel aan de brede kant aan de onderkant van de heilbot ½ deel van het crème fraîche-mengsel en rol de folie strak op, zodat je een mooie rol krijgt. Draai de uiteinden van de folie strak dicht;
- Herhaal dit nog 1 keer, zodat je 2 rollen krijgt en laat de rollen *twee uur opstijven in de koelkast; of ½ uur in de vriezer.*

		gepofte tomaatjes
24	st	cherrytomaatjes zout peper
½	bosje	gemengde kruiden (kervel, bieslook, basilicum)
1	tn	knoflook
50	ml	witte balsamicoazijn
150	ml	zonnebloemolie

Bereiding gepofte tomaatjes:

- Verwarm een laagje zonnebloemolie van ca. 4 cm in een pan tot ongeveer 160°C: *staat klaar in mini frituurpan!*
- Doop de cherrytomaatjes voorzichtig in de hete olie totdat het velletje open knapt;
- Leg de tomaatjes apart en breng op smaak met een beetje zout en peper;
- Pluk de blaadjes van de kruiden en pel de knoflook. Doe dit met de balsamicoazijn en de zonnebloemolie in de blender en maal fijn;
- Schenk wat van de kruidenolie over de tomaatjes. De overschot wordt gebruikt voor de vinaigrette.

		vinaigrette
2		passievruchten
1	el	suiker
1	tl	mosterd
1	tl	honing
1	tl	witte wijnazijn
200	ml	zonnebloemolie

4	cm	rettich
12		rode radijsjes
1/4	krop	frisee sla
6	takjes	kervel
6	takjes	dille
		eetbare bloemetjes: viooltjes en appelbloesem
2	tl	cajunkruiden

Bereiding vinaigrette:

- Halveer de passievruchten. Haal het vruchtvlies en de pitjes eruit en maal het met de suiker in een blender fijn;
- Wrijf het door een zeef en voeg mosterd, honing, witte wijnazijn de zonnebloemolie en 70 ml van de eerder gemaakte kruidenolie erdoor;
- Bewaar de vinaigrette in een afgesloten bakje of flesje.

Vorbereiding voor het uitserveren:

- Snijd de rettich in flinterdunne plakjes en steek er met een uitsteker mooie rondjes uit;
- Snijd de radijsjes in *plakjes van gelijke grootte* en pluk de blaadjes van de frisee, kervel en dille;
- Snijd 24 plakjes van de cannelloni van ongeveer 1½ cm dikte.

Uitserveren:

- Leg op ieder bord *twee cannelloni's* en twee gepofte cherrytomaatjes. Schik de plakjes rettich, de partjes radijs, de friseesla, kervel en dille rondom;
- Besprenkel met de vinaigrette en garneer met eetbare bloemetjes;
- Strooi wat cajunkruiden op de cannelloni's;

Wijnadvies: Ruly Macon Village

Tussengerecht: Tarte tatin van rode ui – 2 bereidingen van bloemkool – puree van rucola & frisse botersaus

		Ingrediënten	Bereiding tarte tatin:
4	st	Tarte tatin rode ui (niet te groot) olijfolie	<ul style="list-style-type: none">• Maak de ui schoon en snijd in 12 plakken van 1 cm dik op de mandoline of snijmachine;• Leg de gesneden ringen ui op een met bakpapier beklede bakplaat en “bevochtig” met olijfolie;• Dek af met aluminiumfolie en zet ongeveer 20 minuten in een voorverwarmde oven van 180 C.;• Verwarm de suiker met het water en roer tot de suiker is opgelost en laat het mengsel vervolgens lichtbruin worden op een laag vuur; de suiker karamelliseert nu; Controleer.• Giet de karamel in de klaarstaande taartvormpjes en laat afkoelen;• Steek met een steker 12 plakken uit het bladerdeeg ter grootte van de vorm;• Leg in elk vormpje een uienring en dek af met het bladerdeeg;• Zet weg tot voorbereiden uitserveren;
250	g	suiker	
50	ml	water	
12	bl	bladerdeeg Xantana naar behoefte	Bereiding puree van rucola: <ul style="list-style-type: none">• Blancheer de rucola en spoel direct koud;• Draai vervolgens fijn in een blender en wrijf door een fijne zeef; bindt met wat Xantana.
250	g	Puree van rucola rucola	1^e en 2^e Bereiding bloemkool: <ul style="list-style-type: none">• <i>Crème</i>: Kook de helft van de bloemkool gaar, pureer met wat crème fraîche in een beker met de staafmixer en smaak zo nodig af met peper en zout en nootmuskaat naar smaak;• Verdeel de rest van de bloemkool in kleine roosjes, blancheer kort, spoel koud;• Zie verder voorbereiding voor het uitserveren;
800	g	2 bereidingen van bloemkool bloemkool crème fraîche naar behoefte peper en zout nootmuskaat naar smaak	
500	ml	Saus witte wijn	Bereiding van de saus: <ul style="list-style-type: none">• Kook de wijn – tezamen met de laurier en het gesnipperde sjalotje – in tot 1/3 en zeef;• Zet weg tot voorbereiding uitserveren.
5	Blaadjes	laurier	
1		sjalot	

3

st

crème fraîche
eryngii
roomboter

Vorbereiding voor het uitserveren:

- Tarte Tatin 30 minuten voor het uitserveren: bak af in een voorverwarmde oven van 180 C gedurende circa 20 minuten;
- Crème van rucola: staat klaar
- Puree van bloemkool;
- Bloemkoolroosjes: bak de roosjes goudbruin in bruisende roomboter en breng op smaak met peper en zout;
- Snijd de eryngii in plakken (1 p.p.) en bak deze in bruisende boter gaar en knapperig; geef ze vervolgens een streepjespatroon op de klaarstaande grillplaat;
- Saus: monteer de saus met roomboter en crème fraîche naar smaak

Uitserveren:

Maak een mooie compositie op het bord en serveer uit.

Wijnadvies: Ruly Macon Village

HOOFDGERECHT: Stoof van varkenswangen in abdijbier – aardappelkroket – rode kool & witlof

Ingrediënten:

Aardappelkroketjes

1,2	kg	aardappelen
50	g	boter
3	St	eieren
		peper
		nootmuskaat
60	g	bloem
80	g	paneermeel

Varkenswangen

12	st	varkenswangen
		peper en zout
40	gr	roomboter
2		sjalotjes
2	stuks	kruidnagel
5	takjes	tijm
3	bl.	laurier
100	ml	witte wijn
1	flesje	abdijbier (niet te bitter)
100	ml	witte wijnazijn
2	el	perenstroop
2-3	plakken	gemberkoek

Bereiding aardappelkroketjes:

- Schil de aardappelen en kook ze gaar in *gezouten* water;
- Giet de aardappelen af en laat ze op laag vuur goed droog koken. Pas op voor aanbranden!
- Pureer de aardappelen met de pureeknijper en roer de boter door de aardappelen;
- Splits de eieren en bewaar het eiwit voor het paneren;
- Roer een voor een de eidooiers door de puree;
- Breng op smaak met peper en nootmuskaat en laat goed afkoelen;
- Doe het mengsel in een spuitzak en spuit lange banen van ongeveer 3cm doorsnee op een bakpapier;
- Verdeel de banen in stukjes van 5 a 6 cm.;
- Rol de kroketjes achtereenvolgens door de bloem, het losgeklopte eiwit en tenslotte de paneermeel;
- Frituur vlak voor het uitserveren de kroketjes op 180 °C mooi goudbruin.

Bereiding stoof van varkenswangetjes:

- Ontdoe de varkenswangen van de stevige vliezen en kruid ze met peper en zout;
- Bak de wangen krokant in de boter en voeg de fijngesneden sjalot, kruiden en specerijen toe;
- Blus af met de witte wijn en het abdijbier, en voeg nu de azijn; gevolgd door de stroop en gemberkoek toe en laat ongeveer 2 uur rustig garen;
- Controleer de gaarheid. Het vlees moet net niet uit elkaar vallen;
- Haal het vlees uit de saus en zet apart tot het uitserveren;
- Kook de saus eventueel verder in zodat deze licht stroperig wordt.

		Rode kool
1	st	ui
1	kg	rode kool
		boter
150	ml	water
3	st	kruidnagels
2	st	laurierblaadjes
4	st	jeneverbessen
1	el	kaneelpoeder
2	el	appelstroop
30	ml	appelazijn
2	st	goudrenetten
		peper en zout naar smaak

		Witlofsalade
		<i>dressing:</i>
2	el	yoghurt
3	el	mayonaise
1	tl	mosterd
1	tl	honing
½		citroen: sap ervan
		peper en zout,
12	st	walnoten (gepeld)
1	st	granaatappel
750	g	witlof
1	st	appel: goudreinet

Bereiding Rode kool:

- Pel en snipper de ui;
- Verwijder de harde kern uit de rode kool, schaaf of snijd de kool fijn;
- Verhit een klontje boter in de pan en fruit de ui even aan
- Voeg de rode kool, het water de kruiden, appelstroop en azijn toe en stoof de kool op laag vuur gaar, roer af en toe door;
- Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd in blokjes van 1 bij 1 cm.;
- Voeg de appel toe aan de kool en kook nog circa 10 minuten mee;
- Breng de kool op smaak met zout en peper en bewaar tot het uitserveren

Bereiding witlofsalade:

- Maak mayonaise volgens het basisrecept;
- *Dressing:* Maak een dressing van de mayonaise, yoghurt, mosterd en honing en breng op smaak met Citroensap, peper en zout;
- Rooster de walnoten in een droge pan
- Snijd de granaatappel door en klop de pitjes eruit;
- Kies nu twaalf van de buitenste witlofblaadjes voor de presentatie;
- Verwijder de bittere kern uit de witlof en snijd de lof in dunne reepjes;
- Schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd de appel in kleine blokjes
- Vermengde witlof met de appel en de dressing; zie verder voorbereiden uitserveren.

Uitserveren

1. Frituur de aardappelkroketjes mooi goudbruin;
2. Bak de varkenswangen op hoog vuur krokant af;
3. Warm de rode kool;
4. Vul de blaadjes witlof met salade en garneer met de walnoot en granaatappelpitjes;
5. Maak een mooie compositie van de kroketjes, vlees, rode kool en het witlofschuitje.

Wijnadvies: Liberalia Cero

NAGERECHT: Nougat – citrus – noten & cranberry Martin

Ingrediënten:

Pistachecrunch

70	g	groene pistachenoten
20	g	poedersuiker

Cranberrycompote

300	ml	sinaasappelsap
125	g	geleisuiker
250	g	verse cranberry's
1/2		sinaasappelschil, geraspt

Amandelcrumble

50	g	bloem
50	g	roomboter
50	g	fijne suiker
50	g	amandelpoeder
¼	tl	zout

Sinaasappelpraline

2		eidooiers
20	g	custardpoeder
45	g	suiker
250	ml	bloedsinaasappel coulis
40	g	melkchocolade verbrokkeld
2	bl	gelatine, geweld in koud water

Bereiding pistachecrunch :

- Kraak de groene pistachenoten grof met de onderkant van een pan of deegroller;
- Meng met de poedersuiker en bak af in een oven van 160°C gedurende 8 minuten, zodat de poedersuiker mooi karamelliseert om de pistachekruimels;
- Laat afkoelen en zet droog weg tot gebruik.

Bereiding cranberrycompote:

- Kook het sinaasappelsap op samen met de geleisuiker en laat het geheel 3 minuten doorkoken;
- Voeg nu de cranberries toe en haal de pan van het vuur;
- Laat de cranberries afkoelen in het vocht en voeg na 5 minuten ook de geraspte schil van de sinaasappel toe;
- Zet koel en afgedekt weg tot gebruik.

Bereiding amandelcrumble:

- Meng alle ingrediënten door elkaar, en wrijf het deeg met beide handen totdat er een crumble ontstaat;
- Laat de crumble verdeeld op een plateau voor ongeveer 3 uur drogen;
- Bak vervolgens af in een oven van 160°C gedurende 10 minuten totdat de crumble mooi krokant en lichtbruin van kleur is;
- Laat afkoelen en zet droog weg tot gebruik.

Bereiding sinaasappelpraline:

- Meng de eidooiers met de custard en de suiker en roer het geheel goed glad tot een stevige massa;
- Verwarm de bloedsinaasappelcoulis tot 80°C en stort het sap bij de eidooiermassa;
- Meng het geheel goed door en doe terug in de pan, om opnieuw te verhitten tot 80°C.
- Haal de pan van het vuur en meng met de melkchocolade en de gewelde gelatine;
- Laat de massa afkoelen en plaats deze in de vriezer om op te stijven;
- Maak er daarna vierkante blokjes van.

Abrikoospastille		
8	st	abrikozen suikerwater verhouding. 1:1
90	g	suiker
3		eieren
20	g	honing
75	g	roomboter
1	bl	gelatine, geweld in koud water
½		citroen rasp ervan

Praline-ijs		
100	g	eidooiers
115	g	fijne suiker
250	ml	volle melk
250	ml	slagroom
20	g	melkchocolade, verbrokken
20	g	hazelnootpasta
85	g	witte chocolade

Afwerking		
1	bakje	atsina-cress
1	bakje	eetbare bloemen divers

Bereiding abrikoospastille:

- Kook de abrikozen met water en suiker (verhouding 1:1) tot ze zacht zijn; Gebruik de abrikozen voor garnering: snijd ze in kleine blokjes;
- Klop nu de eieren en de 90 gram suiker door elkaar;
- Giet de ingekookte abrikozenmassa op de eier- en suikermassa en roer het goed door; giet nu weer terug in de pan en warm het geheel door tot 80°C.
- Haal de pan van het vuur en meng de gelatine erdoor;
- Meng er als laatste de rasp van de ½ citroen doorheen;
- Laat de massa lichtjes afkoelen; plaats in de vriezer om op te stijven; maak er daarna vierkante blokjes van;

Bereiding praline-ijs:

- Mix de eidooiers met de fijne kristalsuiker glad en stevig.
- Kook ondertussen de melk samen met de slagroom op en giet het vocht op de eierdooiermassa.
- Roer het geheel met een garde goed door elkaar en giet terug in de pan.
- Verhit de massa tot 80°C en haal de pan van het vuur, voeg nu de melkchocolade, de hazelnootpasta en de witt4e chocolade toe en roer goed door tot een homogene massa.
- Laat de massa afkoelen en draai er dan ijs van in de ijsmachine.

Uitserveren:

1. Verdeel de pistachecrunch en de amandelcrumble losjes op een diep bord.
2. Schik er alle garnituren zoals de cranberrycompote en de pastilles rond.
3. Dresseer de atsina-cress en de eetbare bloemen speels over het geheel.
4. Leg er als laatste een mooie quenelle van het praline ijs op.