



## MENU

### juni 2018

#### WIJNEN

Pouilly Fumé

Roero Arneis

Roero Arneis

#### GERECHTEN

##### AMUSE

Gefrituurd eigeel met zalmeitjes  
kippenbouillon & paprikacoulis

##### VOORGERECHT

Witte asperges van de grill – verse kaas -  
ijs van doperwtjes - basilicumvinaigrette

##### TUSSENGERECHT

Aardappel-preisoep – vongole –  
verse roomkaas & citroencrème

##### HOOFDGERECHT

Ravioli van asperges met kreeft

##### NAGERECHT

Bavarois van asperges

\* = voordelig alternatief

## AMUSE: gefrituurd eigeel – zalmeitjes – kippenbouillon & paprikacoulis

		<b>Ingrediënten</b>		<b>Bereiding</b>
		<b>Tempura beslag</b>		<b>Bereiding tempurabeslag:</b>
50	g	aardappelzetmeel		<ul style="list-style-type: none"><li>Start het maken van het tempura beslag door het aardappelzetmeel, de bloem en het water te mengen, breng vervolgens hoog op smaak met peper en zout en controleer de dikte (slap lopend). Zet koel weg tot gebruik.</li></ul>
100	g	bloem		
± 200	ml	ijskoud water		
		peper & zout		
		<b>Gefrituurde eidooiers</b>		<b>Bereiding gefrituurde eidooiers:</b>
12		eieren		<ul style="list-style-type: none"><li>Scheid de eieren en leg de eidooier zonder deze te beschadigen voorzichtig op een vel bakpapier; Zet de dooiers nu in de vriezer. Zorg dat deze goed vlak liggen om uitlopen te voorkomen.</li><li>Houd tevens 6 eiwitten apart voor de bereiding van de bouillon;</li></ul>
		<b>Paprikacoulis</b>		<b>Bereiding paprikacoulis:</b>
2	st	paprika		<ul style="list-style-type: none"><li>Maak de gemengde groente schoon en trek hiervan een bouillon (er is 300 ml bouillon nodig)</li><li>Verwarm een hete lucht oven voor op 250 °C</li><li>Was de paprika's en bak de deze gedurende 15 min in de oven tot ze (zwart)geblakerd zijn;</li><li>Neem ze uit de oven en laat iets afkoelen.</li><li>Pel de paprika's en snijd ze in kleine stukjes;</li><li>Fruit de gesnipperde uien, knoflook en paprika in de olie. Pas op voor verbranden;</li><li>Blus af met de groentebouillon, kook gaar met open deksel en laat gelijk wat reduceren,</li><li>Pureer als alles gaar is door een fijne zeef, en breng op smaak met peper en zout.</li></ul>
2	st	kleine uien		
2	tn	knoflook		
		rijstolie		
		gemengde groente		
		peper en zout		
		<b>Kippenbouillon</b>		<b>Bereiding kippenbouillon:</b>

2 st kippenpoot  
6 eiwitten  
1 wortel (klein)  
1 l water

- Kook de kippenpoten gaar in het water, neem het vlees als het gaar is uit de bouillon.
- Snijd de wortel in fijne reepje (julienne) en meng met de eiwitten.
- Pluk het vlees van de kippenpoten, snijdt in smalle reepjes en houd eveneens warm tot uitserveren.
- Zet de bouillon terug op het vuur en voeg de wortel met het eiwit al roerend toe;
- Stop nu met roeren en breng de massa tegen het kookpunt;
- Laat even trekken zodat zich een korst vormt en de bouillon helder is (klaren);
- Schep de bovenste (eiwit) laag de bouillon af.
- Zeef door kaasdoek en kook de heldere bouillon in tot 500 ml; houd warm tot uitserveren;
- Zet een frituur aan op 170°C.

panko

**Vorbereiding voor het uitserveren:**

- Roer het tempurabeslag een keer om, controleer op dikte!
- Haal nu de eidooiers uit de vriezer en haal ze een voor een door het tempura beslag en daarna door de panko.
- Frituur ze nu in ongeveer 1½ - 2 minuten tot ze mooi goudbruin zijn, strooi er na het frituren nog wat zout op.

100 g zalmeitjes  
kervel

**Uitserveren:**

Begin met wat paprikacoulis en leg hier wat van het kippenvlees op, dan het gefrituurde eigeel met wat zalmeitjes.

Werk af met een takje kervel.

Schenk aan tafel wat van de kippen bouillon eromheen.

**Wijnadvies: Pouilly Fumé**

## VOORGERECHT: Witte asperges van de grill - verse kaas – ijs van doperwten – basilicumvinaigrette

		<b>Ingrediënten</b>	<b>Bereiding basilicumolie:</b>
75	g	basilicum (vuilgewicht)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verwijder de dikke stengels en was de basilicum;</li><li>• Blancheer zeer kort in kokend water en koel gelijk terug in ijswater en knijp goed uit;</li><li>• Behoud het water voor de spinazie en basilicumijsbereiding;</li><li>• Warm de olie op tot 70°C (controleer! Mag zeker niet warmer dan 70°C) mix de basilicum met een staafmixer goed door, doe dit ongeveer 10 min. en houd op 70°C graden bv op rechaud;</li><li>• Passeer door een fijne zeef en laat afkoelen. Bewaar in een knijpflesje.</li><li>• <u>Noot:</u> <i>overgebleven olie bewaren in een gereedstaande fles. Reden veel maken is: beheersing temperatuur etc.</i></li></ul>
500	ml	zonnebloemolie	
		<b>Verse kaas</b>	<b>Bereiding verse kaas:</b>
500	g	verse kaas bijv. Campina	<ul style="list-style-type: none"><li>• Laat de kaas zo lang mogelijk uitlekken in een fijne zeef (bij binnenkomst chef van dienst);</li><li>• Verwarm een oven op 180°C en gaar de sjalotten in de schil tot gaar; Start hiermee direct !</li><li>• Controleer met een saté prikker.</li></ul>
100	g	sjalotten	
		<b>Doperwtenijs:</b>	<b>Bereiding doperwtenijs:</b>
375	ml	volle melk	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verwarm de melk met glucose stroop en de stabilisator tot net onder het kookpunt;</li><li>• Laat afkoelen;</li><li>• Kook de doperwtjes gaar in gezouten water;</li><li>• Verwijder de harde steeltjes van de spinazie en de basilicum;</li><li>• Blancheer de spinazie en basilicum in het gereedstaande water en koel gelijk terug in ijswater;</li><li>• Rasp de limoenen en bewaar de rasp voor de bereiding asperges;</li><li>• Pers de limoenen uit en vang het sap op;</li><li>• Bak het gerookte spek in een droge pan;</li><li>• Mix nu alle ingrediënten door elkaar in een keukenmachine en kruid af met peper en zout;</li><li>• Giet de compositie in de sorbetière en draai er ijs van, zet weg in de vriezer tot gebruik.</li></ul>
75	g	glucose stroop	
7,5	g	stabilisator	
100	g	doperwtjes	
65	g	spinazie	
15	g	basilicum	
1 ½	st	biologische limoenen (sap van)	
		peper en zout	
75	g	gerookt spek plakken	

24	st	<b>Asperges</b> asperges 2 pp
200	ml	basilicumolie
3	st	limoenen (rasp van) vers gemalen peper grof zeezout

1	dl	<b>Vinaigrette</b> kaasvocht
1	dl	basilicumolie
75	gr	honing
40	ml	appelcider azijn
1	tl	mosterd peper en zout

peper en zout

2		eetbare bloemen per bord
---	--	--------------------------

#### **Bereiding asperges:**

- Schil de asperges zeer goed en kook 5 min. in gezouten water
- Marineer de asperges met basilicumolie en de rasp van de limoenen, kruid af met vers gemalen peper en strooi er vlak voor de bereiding wat grof zeezout over.

#### **Vinaigrette:**

- Meng het opgevangen kaasvocht met wat basilicumolie en honingazijn en kruid af met peper en zout.

#### **Vorbereiding voor het uitserveren:**

- Pel de gare sjalotjes en snij ze zeer fijn.
- Meng de uitgelekte kaas met de zeer fijn gesneden sjalotjes en breng op smaak met peper en zout.
- Grill de asperges op de grill plaat rondom tot ze “al dente” zijn.

#### **Uitserveren:**

Schik de asperges op het bord met een streepje kaas ernaast,  
Werk af met eetbare bloemen en een quenelle van het dop erwtjesijs en de vinaigrette.

#### **Wijnadvies: Roero Arneis**

## Tussengerecht: Aardappel-Preisoep – vongole – verse roomkaas en citroencrème

		<b>ingrediënten</b>	
		<b>Vongole</b>	
1000	g	vongole	
200	ml	witte wijn	
		<b>Visbouillon</b>	
1	kg	Visgraat	
2		laurierblad	
100	ml	witte wijn	
1		prei	
1		ui	
		tijm	
		<b>Vichysoisse</b>	
400	g	krumige aardappels	
150	g	<b>ui</b>	
100	g	Venkel	
300	g	Prei	
50	g	Boter	
1	liter	Visbouillon	
		Kookvocht van vongole	
150	g	verse roomkaas	
		peper en zout	
		Nootmuskaat	
		<b>Citroencrème</b>	
100	g	verse roomkaas	
½		citroen	
		<b>Bereiding Vongole</b>	
		<ul style="list-style-type: none"><li>• Zet de vongole in een bak met <i>stromend</i> koud water en haal de schelpen die drijven uit de bak;</li><li>• Haal de overige vongole uit het water en maak droog (vongole blijven in de schelp);</li><li>• Bak de vongole in verschillende sessies in een hete pan met een klein beetje olie;</li><li>• Blus steeds <i>af met een gedeelte van de</i> met de witte wijn;</li><li>• Bewaar het kookvocht !!;</li><li>• Haal de vongole uit de schelp; Zie verder voorbereiden uitserveren.</li></ul>	
		<b>Bereiding visbouillon</b>	
		<ul style="list-style-type: none"><li>• Spoel de graten af en hak in stukjes;</li><li>• Fruit de fijngesneden groente even aan, voeg de graten toe en fruit kort mee;</li><li>• Blus af met de wijn en voeg 2 liter water en een takje tijm toe;</li><li>• Laat 20 minuten tegen de kook aan trekken en zeef de bouillon;</li><li>• Houd 1 liter achter voor de vischyoisse en geef 1 liter aan de makers van het hoofdgerecht;</li></ul>	
		<b>Bereiding Vichysoisse</b>	
		<ul style="list-style-type: none"><li>• Schil de aardappel en snij in stukjes;</li><li>• Snij de ui, venkel en prei in stukjes;</li><li>• Verhit de boter in een ruime pan tot licht bruisend;</li><li>• Voeg de gesneden aardappel en groente toe. Fruit licht aan.</li><li>• Blus af met het kookvocht van de vongole en voeg de visbouillon en verse roomkaas toe. Laat in ongeveer 20 minuten gaarkoken.</li><li>• Mix in de keukenmachine of met behulp van een staafmixer volledig glad;</li><li>• Passeer door een fijne puntzeef;</li><li>• Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat;</li></ul>	
		<b>Bereiding citroencrème:</b>	
		<ul style="list-style-type: none"><li>• Roer de roomkaas glad en voeg rasp en sap van de citroen toe.</li></ul>	

6      tn      Knoflook  
              olie  
              peper en zout  
              peterselie

**Vorbereiding uitserveren:**

- Verwarm de vichyoisse
- Verhit een koekenpan, voeg wat arachideolie toe;
- Voeg gehakte knoflook toe en bak rustig aan (knoflook mag nietr bruin worden).
- Verwijder de knoflook uit de olie;
- Warm de vongole op in de knoflookolie en voeg op het laatste moment gehakte peterselie toe.
- Breng op smaak met zout en peper.

**Uitserveren:**

1      bosje      bieslook

- Schep de vongole en de soep op diepe borden.
- Werk af met dopjes citroen crème en bieslook.

## HOOFDGERECHT: Open ravioli van asperges met kreeft

### Ingrediënten:

#### Tomatenbouillon

1	kg	tomaten
2		sjalotjes
3	tn	knoflook
90	ml	olijfolie
1	el	kervel
1	el	dragonblaadjes
1	el	basilicum
10		witte peperkorrels
10		zwarte peperkorrels
1	blikje	tomatenpuree
1	liter	visbouillon (van tussengerecht)
		cognac

#### Kreeft

1		winterwortel
2		uien
1		prei
1	st	bleekselderij
		zout
		peper naar smaak
1		citroen
500	ml	witte wijn
		tijm
		laurierblad
		peper
5		kreeften (ca. 500 g)

### Bereiding tomatenbouillon:

- Hak de karkassen van de kreeft in stukken; (zie volgende alinea bereiding kreeft)
- Snipper de sjalotjes en kneus de knoflook en smoor deze in warme olijfolie;
- Voeg de tomatenpuree toe en laat even meebakken om te ontzuren;
- Voeg de karkassen toe en bak deze even mee;
- Blus af met een scheut cognac.
- Snijd de tomaten in kwarten en voeg deze samen met de kruiden en de peper bij de sjalotjes. Laat het geheel stoven in de olijfolie tot de tomaten gaar zijn;
- Vul aan met de visbouillon en laat 15 minuten trekken;
- Zeef de bouillon en passeer daarna nogmaals door een doek;
- Kook de bouillon nog wat in;
- Eventueel wat afbinden;

### Bereiding kreeft:

- Snijd de wortel, ui, prei, bleekselder in grove stukken;
- Doe deze in een grote pan met ca 50 g zout, peper, het sap van 1 citroen en 5 liter water;
- Breng dit geheel aan de kook en laat een half uur rustig trekken;
- Voeg de wijn erbij en laat nog een half uur trekken;
- Kook de kreeften, twee aan twee, 4 minuten in de courtbouillon;
- Haal het kreeftenvlees uit de karkassen. Bewaar het vlees van de staartstukken en het vlees uit de scharen apart. De karkassen gebruiken voor de tomatenbouillon.
- Laat de courtbouillon staan voor de volgende groep !!!



<b>Ravioli</b>		
12		asperges (A)
1	el	fijngehakte koriander
225	g	bloem (00)
2		eieren
2		eierdooiers
10	ml	olijfolie
		zout
2	el	water

#### **Bereiding ravioli:**

- Schil de asperges en kook deze beetgaar;
- Snijd de punten van de asperges en bewaar deze voor de garnering;
- Snijd de rest van de asperges in kleine stukjes;
- Snijd het kreeftenvlees van de scharen;
- Meng de aspergestukjes, het kreeftenvlees en fijngehakte koriander;
- Zeef de bloem;
- Maak een deeg van bloem, eieren, eierdooiers, olijfolie en zout, voeg zo nodig een beetje water toe; kneed het deeg met de hand gedurende 10 minuten;
- Doe het deeg in folie en laat een uur rusten;
- Rol het deeg uit met een roller tot ca. 1 cm dik;
- Draai het deeg dan door de pasta machine op de ruimste stand, doe dit enkele malen;
- Schakel naar een 'dunnere' stand en draai tot het vel ca. 1,5 mm dik is;
- Steek uit het deeg met een gekarteld vormpje van 5cm. Ringen (3 pp);

<b>Groenten</b>		
200	g	peultjes
12		cherrytomaatjes
		zonnebloemolie

#### **Bereiding groenten:**

- Blancheer de peultjes in kokend water en koel terug in ijswater;
- Verwarm een laagje zonnebloemolie van ca. 4 cm in een pan tot ongeveer 160°C.
- 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;

500	g	aspergepunten (bereiding ravioli)
		lamsoor
		koriander

#### **Vorbereiding uitserveren:**

- Verwarm de tomatensaus;
- Snijd de staarten van de kreeft in mooie tranches warm deze op het laatst even op in de tomatensaus;
- Gril de aspergepunten op een hete grillplaat;
- Breng een ruime hoeveelheid water met zout aan de kook. Laat de ravioli er voorzichtig inzakken en kook ze in 3 tot 4 minuten net gaar;
- Verwarm de peultjes en de tomaatjes;
- Maak de lamsoren schoon, was ze en wok ze kort met de knoflook
- Breng de lamsoor op smaak met peper en zout

**Uitserveren:**

- Leg wat lamsoor in de voorverwarmde diepe borden
- Leg 3 raviolivelletjes op de lamsoor. Leg op iedere ravioli wat van de tomatensaus met kreeft;
- Garneer met de peultjes een kerstomaatje, koriander en gegrilde aspergekoppen.

**Wijnadvies:** Roero Arneis

## NAGERECHT: Bavarois van asperges

### Ingrediënten:

#### Asperge bavarois

12		asperges
150	g	suiker
350	ml	slagroom
9	bl	gelatine

### Tuillekoekjes

#### Sinaasappelsaus

6		bloedsinaasappels
2	tl	aardappelzetmeel

600	g	aardbeien
4	el	poedersuiker

tuillekoekjes  
muntblaadjes

### Bereiding aspergebavarois:

- Schil de asperges en kook ze beetgaar. Haal de asperges uit het kookvocht; bewaar het kookvocht!
- Snijd de topjes van de asperges en bewaar deze voor de garnering;
- Snijd de rest van de asperges in grove stukken en blender deze samen met wat kookvocht
- Week de gelatine in koud water;
- Breng de helft van de puree met 100 g suiker aan de kook en voeg hieraan de uitgeknepen gelatine aan toe;
- Voeg vervolgens de rest van de aspergepuree hierbij en laat afkoelen;
- Klop de slagroom dik vloeibaar met de rest van de suiker;
- Als de aspergepuree begin te stollen schep dan de slagroom door de puree;
- Sluit 12 ringen af met gladfolie en giet de puree in de ringen. Laat verder opstijven in de koelkast.

### Bereiding tuillekoekjes:

- Maak een tuilledeg volgens de aanwezige standaardreceptuur;
- Bak 12 koekjes die als garnering worden gebruik;

### Bereiding bloedsinaasappelsaus:

- Pers de bloedsinaasappels uit en breng het sap aan de kook;
- Zeef het sap;
- Los het aardappelzetmeel in een eetlepel water en bind het sap hiermee;
- Laat afkoelen. Mocht de saus iets te dik worden, dan kan deze met wat water worden verdund.

### Vorbereiden voor het uitserveren

- Bestrooi de aardbeien met de poedersuiker.

### Uitserveren:

- Haal de bavarois uit de ringen en plaats dit midden op het bord;
- Garneer de bavarois met 2 à 3 aspergepunten, de aardbeien, het koekje en een takje munt;
- Druppel de saus rond de bavarois.