



## MENU

### November 2018

Maandag 26 november  
**BEGROTINGSVERGADERING**  
om 19.30 uur in de cuisine

#### WIJNEN

Tohu Chardonnay  
\*

Bon Remède Ventoux  
\*

Le Caillou  
\*Reuilly

Tohu Pinot Noir  
\*

\* = voordelig alternatief

#### GERECHTEN

##### AMUSE

Open nem - gebakken zeebaarbeel -  
saus van zwarte olijven & een krokantje

##### VOORGerecht

Coquilles met mandarijnensiroop  
& sjalottenpuree

##### TUSSENGerecht

Rode biet & geitenkaas

##### HOOFDgerecht

Speenvarken – rode kool,  
appeltjes & Luikse stoop

##### NAGerecht

Ananas – kokos & pinda

## AMUSE: Open nem – gebakken zeebarbeel – saus van zwarte olijven & een krokantje

		<b>Krokant van olijf</b>	<b>Bereiding krokant van olijf</b>
150	g	olijvenpasta	• Zeef de olijvenpasta en weeg 150 g netto af zonder olie; reden van zeven: zorgt voor mooier krokant;
1		eiwit	• Meng vervolgens voor het krokantje de olijvenpasta met het eiwit, het aardappelzetmeel en de bloem; laat minstens een half uur rusten en rol daarna dun uit op een bakpapier;
10	g	aardappelzetmeel	• Bak tenminste 5 - 7 minuten op 150 graden in een voorverwarmde oven.
100	g	bloem	
		<b>Nem</b>	<b>Bereiding Nem:</b>
180	g	wortel schoon gewicht	• Snijd de wortel, knolselderij en courgette (zaadjes verwijderen) julienne;
180	g	knolselderij “ ”	• Bak de julienne al dente in wat olijfolie gemengd met de sesamolie onder toevoeging van wat peper en zout naar smaak;
180	g	courgette “ ”	• Kleur de sesamzaadjes in een droge koekenpan, laat afkoelen en zet weg tot gebruik;
25	ml	sesamolie	• Neem een loempiavel en rol 1/6 deel van het groentemengsel er strak in; maak zo 6 loempiapakketjes en zet weg tot voorbereiding uitserveren.
30	g	witte sesamzaadjes	
6		loempiavellen	
		<b>Zeebarbeel</b>	<b>Bereiding zeebarbeel:</b>
6	st	zeebarbeel	• Reinig en fileer de zeebarbeel; bestrooi met wat peper en zout en zet afgedekt weg tot gebruik
		<b>Saus</b>	<b>Bereiding saus:</b>
200	ml	kippenfond	• Kook voor de saus de kippenfond op met de zwarte olijven, laat 5 minuten koken;
200	g	zwarte olijven (ontpit)	• Mix de saus fijn met de staafmixer en zeef de saus;
50	ml	olijfolie	• Werk de saus af met de olijfolie en voeg een mespunt zout en de Xantana toe en blijf mixen tot de juiste dikte van de saus is bereikt;
		Xantana	○ Noot: Xantana laat het eindresultaat qua dikte niet direct zien; dus wacht even alvorens de volgende dosering toe te voegen!

**Vorbereiding voor het uitserveren**

- Bak de stukjes zeebarbeel en bevochtig zo nodig de pan met wat olijfolie;
- Frituur de loempia's goudbruin op 170 - 180 graden
- Halveer de loempia's met een elektrisch mes.

**Uitserveren:**

- Leg op elk bord een ½ nem (loempia), daarop/er tegenaan een stukje zeebarbeel en wat van de saus;
- Garneer verder met de rest van de saus, een stukje van het olijf krokant en de geroosterde sesamzaadjes.
- Serveer direct uit.

**Wijnadvies:** Tohu Chardonnay

## VOORGERECHT: Coquilles met mandarijnsiroop & sjalottenpuree

<b>Ingrediënten</b>		<b>Bereiding sjalottenpuree:</b>	
<b>Sjalottenpuree</b>			
800	g	sjalotten	• Maak de sjalotten schoon en snijd fijn;
		boter en olijfolie naar behoefte	• Verhit wat boter en olijfolie in een pan en fruit hierin de sjalotten op een laag vuur onder af en toe roeren, maar zonder bruin te laten worden, gedurende 15 minuten;
160	ml	room	• Giet de room erbij en verwarm nog 5 minuten;
		peper en zout	• Breng op smaak met peper en zout.
			• Mix in een blender tot puree.
			• Breng over in een spuitzak en houd warm tot verder gebruik.
<b>Mandarijnen 2 bereidingen</b>		<b>1<sup>e</sup> Bereiding mandarijnen:</b>	
14	st	mandarijnen	• Schil 5 mandarijnen en ontvel (peller a vif) voor 3 mandarijnenpartjes per couvert;
80	g	boter	• Leg deze partjes op een geoliede bakplaat die onder de salamander past,
		zwarte peper	• Bestrijk ze met gesmolten boter en bestrooi met een beetje zwarte peper.
			• Zie verder voorbereiding voor het uitserveren.
60	ml	Mandarino Napolitaine cognac	<b>2<sup>e</sup> Bereiding mandarijnen: siroop</b>
		aardappelzetmeel zo nodig	• De overgebleven mandarijnen persen en het sap samen met de Mandarino Napolitaine inkoken op laag vuur tot een stroperige saus (eventueel binden met wat aardappelzetmeel of Xantana).
		of ½ thl Xantana	
<b>Coquilles</b>		<b>Bereiding coquilles:</b>	
18	st	coquilles St. Jacques (1 ½ p.p.)	• Maak de coquilles noten goed schoon, halveer ze en spoel na met water en dep droog en zet koel weg tot gebruik.
		<b>Vorbereiding voor het uitserveren:</b>	
		<u>Mandarijnen</u> : Leg de mandarijnenpartjes onder de salamander tot een lichte karamelkleur ontstaat!	
		<u>Coquilles</u> : Neem tenminste 2 pannen met goede antiaanbaklaag voor het bakken van de coquilles! Verhit wat olie in de pan en bak de coquilles om en om even aan onder toevoeging van wat boter. Snijd de <u>bieslook</u> in stengels van 5 cm precies gelijk af.	
½	bos	olie en boter	
		bieslook	

**Uitserveren:**

Plaats op elk bord 3 dopjes van de sjalottenpuree.

Leg een halve coquille, vervolgens op elke coquille een mandarijnpartje en besprenkel met wat mandarijnensiroop.

Werk af met 2 stengels bieslook per coquille.

**Wijnadvies:** Bon Remède Ventoux

## Tussengerecht: Rode biet en geitenkaas

### Ingrediënten

#### Groentebouillon

½		prei
1		wortel
1		ui
1	bakje	champignons
1		laurierblaadje
		tijm

#### Rode biet

4	st	rode biet (gemiddelde grootte)
500	ml	groentebouillon "mooie" azijn (dennenazijn)

#### Gekonfijte uien

2	st	Spaanse uien
20	ml	olijfolie
15	ml	sherryazijn
1/4	bosje	tijm
1	tn	knoflook (klein en gekneusd)
		suiker
		peper en zout

#### Croutons

3	sneden	zuurdesem brood olijfolie
---	--------	------------------------------

### Bereiding groentebouillon:

- Was de groenten, snijd grof en laat zo lang mogelijk trekken in 600 ml water;
- Zeef en zie verder gebruik bij de bereiding van de rode biet.

### Bereiding rode bieten:

- Verwarm de oven voor op 65 °C;
- Verwijder het vel van de rode bieten en snijd op de mandoline, of op de snijmachine stand 10, zo veel mogelijk plakjes van de rode bieten; Laat de plakjes – uitgespreid over op 2 of meerdere bakplaten – in de voorverwarmde oven drogen;
- Leg nu de volledig gedroogde plakjes biet in groentebouillon, breng aan de kook en laat koken tot alle vocht is verdampt;
- Breng vervolgens de plakjes biet op smaak met dennenazijn en laat ze afkoelen.

### Bereiding gekonfijte ui:

- Ontvel de uien en snijd in ringen;
- Doe nu alle ingrediënten in een pan en laat onder deksel langzaam stoven tot de ui zacht is en mooi is gekaramelliseerd; gaartijd ongeveer 1 uur;
  - Voor thuis gebruik: kan ongeveer 1 week in gesloten pot worden bewaard.

### Bereiding croutons:

- Snijd 3 sneden van een zuurdesembrood en verdeel in kleine dobbelsteentjes;
- Bak de dobbelsteentjes in olijfolie goudbruin en knapperig. Blijf erbij!!(worden snel zwart)

<b>Geitenkaas</b>		
250	g	verse geitenkaas (zonder korst)
1	el	bloemenhoning naar smaak
2	takjes	tijm
		verschillende groene kruiden naar eigen keuze
		sherry-azijn

#### **Bereiding geitenkaas:**

- Laat de geitenkaas op kamertemperatuur komen en meng met de gekonfijte ui, de honing, gehakte tijm, wat peper en zout en sherry-azijn naar smaak. Proef en breng zn. op smaak.

#### **Uitserveren:**

1. Maak een carpaccio van de rode bieten op het bord;
2. Leg het gekonfijte uienmengsel in het midden van de carpaccio;
3. Dresseer af met het geitenkaasmengsel en de croutons;
4. Bestrooi met verschillende groene kruiden.

**Wijnadvies:** Le Caillou of \*Reuill

## HOOFDGERECHT: Speenvarken – rode kool – appeltjes & Luikse stroop

### Ingrediënten:

#### Speenvarken

2 st speenvarken ribstuk

4 el Luikse stroop

zwarte peper

zee zout

#### Mirepoix

1 st ui

1 st winterwortel

1 st prei

#### Bouquet garni

5 st peterseliestengels

2 st laurierblaadjes

2 takjes tijm

#### Rodekool

1/2 rodekool

2 el bruine suiker

50 ml rode wijn azijn

150 ml maisolie

peper en zout

#### Appels

3 st Jonagold appels

2 el honing

100 g boter

### Bereiding speenvarken:

- Maak de ribstukken schoon en verwijder de ribben (gebruik deze voor de saus);
- Kleur het vlees kort aan in een hete pan met boter smeer in met de stroop,
- Leg het vlees in een gereed staande ovenschaal en kruid met peper en zout.
- Snijd de **Mirepoix** (ui-wortel-prei) grof, bak deze kort samen met de **Bouquet-garni** (peterselie stengels-tijm-laurier) aan in de pan van het vlees en bedek hiermee.
- *Plaats in een gereed staande oven van 160°C, ± 25 minuten,*
- *Doe dit echter niet eerder dan wanneer het tussengerecht wordt uitgeserveerd.*
- *kerntemperatuur ± 60-63°C (au perle de sang).*

### Bereiding rode kool:

- Verwijder de bladeren van de rode kool.
- Verwijder de nerven uit de bladeren.
- Snij nu in een zeer fijne julienne.
- Marineer de fijne julienne met de suiker, olie en azijn, goed kruiden met zout en peper.
- Breng over in een vacuümzak, vacuümeer en bewaar op de werkbank.

### Bereiding appels:

- Schil de appels.
- Maak nu mooie ronde balletjes met een parisienne lepel.
- Bereid een lichte boter karamel met de honing en boter op een niet te hoog vuur.
- Voeg de appelbolletjes toe schudt goed om en laat garen op laag vuur.



<b>Saus</b>		
3	st	ribbetjes / parures sjalotten
1	el	Luikse stroop
40	ml	appelazijn
700	ml	demi-glace
100	g	koude boter

<b>Aardappelen</b>		
600	g	aardappelen
2	bol	truffel uit pot
150	g	roomboter
150	ml	room

<b>Hollandaisesaus</b>		
2		ei dooiers
4	dopjes	water
15	ml	limoensap
100	g	roomboter
		cayenne peper, zout

#### **Bereiding saus:**

- Snipper de sjalot niet te fijn.
- Plaats een pan op hoog vuur en kleur de ribbetjes en parures (van bereiding speenvarken) goed aan, voeg de sjalotjes toe laat even garen.
- Voeg een eetlepel stroop toe en blus af met een scheut appelazijn, laat even uitkoken en blus terug af met de demi – glace.
- Laat alles zachtjes op laag vuur infuseren gedurende ± 20 minuten.
- Giet vervolgens door een fijne zeef en houd warm.

#### **Bereiding aardappelen:**

- Schil de aardappelen en kook deze gaar in gezouten water, giet af en kook droog.
- Draai met een passe-vite een fijne puree, roer de boter en de room er doorheen,
- Kruid goed af met peper en zout.
- Snijd de bolletjes truffel fijn en werk door de puree.
- Zet weg tot voorbereiding uitserveren.

#### **Bereiding Hollandaisesaus:**

- Klaar de boter;
- De eieren scheiden en breng de dooier over in een sauteuse (pan met een ronde bodem).
- Voeg nu 4 dopjes water (dopje = een halve eierschaal) en 15 ml limoensap toe.
- Sla de massa met een slappe garde luchtig, klop de massa nu verder luchtig op in een gereedstaande pan met heet water dat tegen de kook wordt aangehouden, de sauteuse mag het hete water niet raken.
- Als de massa gaar is van het vuur halen, voeg nu druppelsgewijs de geklaarde boter toe.
- Breng op smaak met cayenne peper en zout.
- Houd de hollandaise warm tot gebruik

10 ml truffelolie

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

- Plaats de vacuümzak met rode kool in gereedstaand heet water en warm door.
- Haal het vlees uit de oven draai het vlees om zodat de sapstromen omkeren, pak in en laat even rusten.
- Zorg dat de appel bolletjes warm zijn.
- Warm de puree door en breng op smaak met wat truffelolie, voeg eventueel nog wat room toe om een mooie gladde puree te verkrijgen, controleer de kruiding.
- Werk de vlees saus af met een nootje koude boter, controleer de kruiding.
- Zet alles klaar zo ook de hollandaise saus.

#### **Uitserveren:**

- Laat de rodekool uitlekken.
- Snij het vlees in dikke plakken.
- Plaats een goed volle lepel puree op het bord, strijk uit met de bolle kant van de lepel.
- Schik de rode kool op de puree en schep er wat appeltjes rond.
- Leg het vlees op de rode kool en glaceer met wat vleessaus, en wat Maldon zout
- Druppel er beide sausen rond.
- Serveer direct uit.

**Wijnadvies:** Tohu Pinot Noir

## NAGERECHT: Ananas – kokos & pinda

### Ingrediënten:

#### Ananas

1		ananas
5	takjes	verse munt
2		onbewerkte limoenen: sap en zestes ervan
50	ml	rum
50	g	suiker

#### Bouillon van ananas

3	bl	gelatine
		schil van de ananas
100	ml	witte wijn
150	g	suiker
2		kaneelstokjes
2		steranijs
1		kruidnagel
3		limoenen: sap ervan

#### Koekbodems

180	g	witte chocolade
150	g	koekjes om fijn te maken
150	g	geroosterde pinda's
		snuf zout
1		limoen rasp ervan

### Bereiding Ananas:

- Schil de ananas en snijd in kleine blokjes;
- Bewaar de schil voor de bouillon! (zie hieronder)
- Pluk de blaadjes van de takjes munt en hak ze fijn en vermeng met de blokjes ananas;
- Strooi de zestes van de limoen erover en voeg eveneens het limoensap toe;
- Meng vervolgens de rum en de suiker onder het ananasmengsel en marineer 2 uur in de koelkast.

### Bereiding bouillon van ananas / ananasgranité:

- Week de gelatine in voldoende koud water;
- Doe de schil van de ananas, de wijn, de suiker, kaneel, steranijs en kruidnagel in een pan met 750 ml water en breng het mengsel aan de kook en laat 15 minuten trekken;
- Giet vervolgens door een zeef en voeg nu de geweekte gelatine en het limoensap toe.
- Zet het mengsel in de diepvries en roer elke kwartier goed door;

### Bereiding bodems:

- Smelt de witte chocolade in een kom op een warm-waterbad;
- Vermeng de gesmolten chocolade met alle overige ingrediënten breng de massa - gelijk verdeeld - over in 12 klaarstaande ringen; druk goed aan voor het verkrijgen van een stevige bodem;
- Laat nu afkoelen in de koelkast.

<b>Crèmeux van kokos</b>		
400	g	kokosmelk
30	g	glucosepoeder
120	g	suiker
400	ml	melk
120	ml	room
20	ml	bruine rum
3	bl	gelatine

#### **Bereiding crèmeux van kokos:**

- Verwarm de kokosmelk, de glucosepoeder, suiker, melk, room en rum en giet door een fijne zeef;
- Voeg de geweekte gelatine toe; laat het mengsel volledig afkoelen;
- Vul een sifon met dit mengsel en plaats 3 patronen op de sifon, en zet koud weg.

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

- Haal de bodems voorzichtig uit de ringen en leg op de klaarstaande borden;
- Zet alle bereidingen klaar;

**Server uit** door op het koekje de blokjes ananas, gevolgd door een bol crèmeux en de granité te plaatsen.