



MENU

Juni 2019

WIJNEN

H. Lun sauvignon

Saint-Veran

Mas Bres

L'exclus

GERECHTEN

AMUSE

Gerookte zalm gevuld met aardappel, radijs en groene asperges met een rodebietendressing

VOORGERECHT

Gegrilde langoustine, hoorntje met tomatencompote, sesamkoekje en guacamole

TUSSENGERECHT

Paella met rode mul

HOOFDGERECHT

Belgische Blauwwitte en ossenstaart

NAGERECHT

Chocolademousse met munt en kumquatgelei

* = voordelig alternatief

AMUSE Gerookte zalm gevuld met aardappel, radijs en groene asperges met een rodebietendressing

4 middelgrote
vastkokende
aardappelen
12 groene asperges
12 radijsen
peper en zout
1 eidooier
1 tl mosterd
1 el cider azijn
250 ml arachide- of
zonnebloemolie

2 gekookte rode bieten
300 ml volle yoghurt
100 ml room

400 g voorgesneden
gerookte zalm

12 blaadjes bloednerfsla
20 g zalmeitjes

Bereiding vulling

Schil de aardappelen en snijd ze in fijne brunoise (5 * 5 * 5 mm).

Kook ze beetgaar in gezouten water en spoel ze meteen af onder koud stromend water.

Kook ook de asperges beetgaar in kokend, gezouten water. Verfris ze meteen onder koud stromend water.

Snijd er de punten vanaf en houd deze voor de afwerking. Snijd de rest in fijne brunoise.

Was de radijs en snijd deze ook in fijne brunoise.

Maak nu met de bamix een mayonaise van de olie, eidooier, mosterd, azijn, peper en zout.

Meng de aardappelen, de asperges en de radijsjes in gelijke verhouding met 4 el mayonaise en breng op smaak met peper en zout.

Rest van de mayonaise naar voorgerecht.

Bereiding dressing

Haal de rode biet uit de verpakking reinig en spoel af.

Mix de rode biet fijn met een staafmix of de Magimix.

Meng de yoghurt en de room door de bietenpuree en breng op smaak met peper en zout.

Bereiding zalm

Pak 12 dresseer-rechthoeken.

Snijd 24 passende rechthoeken uit voor de onder- en bovenkant en houd apart.

Snijd de afsnijdsels van de zalm fijn en meng door het aardappel-radijs-aspergemengsel.

Zet de rechthoeken op de gereedstaande borden.

Leg 1 plakje zalm in de rechthoek.

Voorbereiding uitserveren

Vul de rechthoeken nu met het aardappel-radijs-aspergemengsel, sluit af met een plakje zalm.

Dresseer de bieten dressing en wat mayonaise over het bord.

Leg de asperge punten op het bord en wat zalmeitjes.

Haal de ringen nu van de zalm torentjes, werk nu af met bloednerfsla.

VOORGERECHT Gegrilde langoustine, hoorntje met tomatencompote, sesamkoekje en guacamole

50 g boter
50 g bloem
30 g sesam wit en zwart
60 g poedersuiker
4 el zoete sojasaus
4 el zoute sojasaus
2 mespuntjes curry
4 druppels citroensap

1 rijpe avocado
1 kleine sjalot
1 kleine chilipeper
½ el fijngesneden
koriander
1 citroen
1 kleine rode ui
2 radijsjes
1 dl room

3 vellen brickdeeg
2 eidooiers
1 eiwit
20 g boter
12 metalen hoorntjes

2 el mayonaise
2 saffraandraadjes
2 el Griekse yoghurt

Bereiding sesamkoekje

Roer alle ingrediënten in een mengkom tot een beslag.

Strijk het beslag dun uit op een bakmatje en bak het, in ca. 10 minuten, af in een oven op 180 °C.

Breek of snijd de koekjes in de gewenste vorm.

Bereiding guacamole

Snipper de sjalot, maak de chilipeper schoon, verwijder de pitjes en snijd fijn, pers de citroen maal deze samen fijn in een vijzel of Bamix.

Snijd de avocado doormidden en haal de pit eruit.

Verwijder het vruchtvlees met een lepel, plet het vruchtvlees nu samen met het mengsel van de sjalot en chilipeper. Voeg de fijngesneden koriander toe en breng op smaak met wat zeezout.

Versnipper de rode ui en de radijs en roer ze onder de guacamole.

Klop de room op tot stijf, en spatel deze door de massa.

Zet koel weg tot gebruik.

Bereiding hoorntjes

Klop de eidooier los met een scheutje water.

Snijd elk vel brickdeeg in 4 kwarten en smeer de metalen hoorntjes in met boter.

Draai het brickdeeg rond de metalen hoorntjes en plak dicht met wat eiwit.

Bestrijk ze met een kwastje met het eigeel en snijd af op 5 à 6 cm.

Zet de hoorntjes op een bakblik en bak ze, in ca. 5 minuten, in een oven op 180 °C tot het deeg goudgeel is.

Bereiding mayonaise

Gebruik de mayonaise die bereid is bij de amuse.

Meng de saffraan en de yoghurt door de mayonaise. Breng op smaak met peper en zout en zet koel weg tot gebruik.

2 vleestomaten
1 sjalot
½ teentje knoflook
olijfolie
10 g suiker
20 g sesam wit en zwart
1 tl karwijzaad

2 passievruchten
1 dl olijfolie
50 g jonge spinazie
12 langoustines 7/12
cayennepeper

wat korianderblaadjes
en spinazie

Bereiding tomatencompote

Pel de tomaten en snijd ze in stukjes. Verwijder de “witte” delen.
Pel en versnipper het sjalotje en de knoflook en stoof ze in een scheutje olijfolie zonder te kleuren.
Voeg de tomaten en de suiker toe en laat alles sudderen op een zacht vuurtje tot al het vocht verdampt is.
Bak de sesam in een droge pan met de deksel er op.
Breng de tomatencompote op smaak met sesam, karwij, peper en zout.
Zet weg tot gebruik.

Bereiding langoustine

Lepel het vruchtvlees uit de passievruchten en duw het door een zeef.
Werk het sap op tot een dressing door de olijfolie erdoor te roeren, gebruik hiervoor een garde of een staafmixer.
Meng de gewassen en gedroogde spinazie met de passievruchtendressing.
Pel de langoustine af en verwijder het darmkanaal.
Spoel de kop en kook deze even uit in water. Droog de kop en houd apart.
Leg de gepelde langoustine nu op een ijzeren Gastronorm plaatje die onder de grill past.
Kruid nu met mate af met cayennepeper en grof zeezout. Haal de spinazie uit de dressing, strijk de staarten een aantal keren in met de dressing.
Gril de staart stukken nu onder de salamander (niet te lang anders word het vlees taai).

Vorbereiding uitserveren

Trek een druppellijn mayonaise op elk bord.
Schik nu een mooie quenelle guacamole en werk af met wat korianderblaadjes.
Gebruik het pantser (kop) van de langoustine om het bord te versieren.
Vul de hoorntjes met de warme tomaten compote en zet het omgekeerd op het bord.
Schik nu warme langoustine met wat kleine blaadjes spinazie en het sesamkoekje op het bord.
Serveer direct uit.

TUSSENGERECHT Paella met rode mul

3 rode mullen

1 chilipeper

1 teen knoflook

35 g maïsolie

35 g tomatenpuree

1 rode uien

2 sjalotten

zout

1 limoen

1 ui fijngesneden

1 teen knoflook geperst

1 takje rozemarijn

2 takjes oregano

2 takjes tijm

olijfolie

100 ml witte wijn

1 blik tomatenblokjes

20 g suiker

zout

30 g sambal maison

Bereiding rode mul

Fileer de rode mul. Zet koel weg tot gebruik.

Bereiding sambal maison

Snijd de chilipeper.

Doe de chilipeper, knoflook en maïsolie in de keukenmachine of vijzel en maak er een pasta van.

Fruit de pasta zachtjes aan in de maïsolie.

Voeg daarna de tomatenpuree toe en laat 15 minuten zachtjes sudderen.

Doe de gesnipperde ui en sjalot erbij en laat het geheel langzaam garen.

Rasp de schil van de limoen en voeg die toe aan de sambal.

Breng op smaak met zout en limoensap.

Bereiding tomatencompote

Maak van de kruiden een bouquet.

Zet de ui, knoflook en de kruiden aan in de olie.

Blus af met de witte wijn en laat die volledig reduceren.

Voeg de tomatenblokjes, suiker, sambal en zout toe en laat alles 1 uur zachtjes koken.

Verwijder het kruidenbouquet en mix de compote met de staafmixer.

2 sjalotjes, gesnipperd
2 teentjes knoflook
arachideolie
300 g paellarijst
12 draadjes saffraan
1 el hojilla (spaanse
paprikapoeder)
zout
3 dl witte wijn
300 g tomatencompote
½ l kippenfond
peterselie

1 bosje basilicum
50 g kippenfond
2 g Xantana
25 g sushiazijn
sap van ½ citroen
30 g eiwit
peper en zout
100 g olijfolie
100 g maïsolie

½ bol knoflook
100 g ganzenvet
1 eidooiers
maïsolie
peper en zout
scheutje witte wijn-
azijn

Bereiding paella

Zweet de sjalot zachtjes aan in de olie.
Voeg de paellarijst, saffraan en een afgestreken eetlepel hojilla toe en kruid met zout.
Blus af met de witte wijn en laat dit volledig reduceren.
Voeg de tomatencompote en kippenfond toe tot alles net onderstaat.
Laat de paella garen en bevochtig telkens met kippenfond.
Doe aan het einde de gehakte peterselie erbij.

Bereiding basilicumcrème

Doe de basilicum, kippenfond, Xantana, sushiazijn, het citroensap, eiwit, en peper en zout in de keukenmachine en draai alles fijn.
Bind de massa met de olijfolie en de maïsolie.

Bereiding aioli

Maak de teentjes knoflook los uit de bol laat de schil eraan en kruid ze met peper, zout en een beetje suiker.
Confijt ze een half uur op laag vuur in het ganzenvet.
Laat de teentjes afkoelen en haal ze uit de pel.
Draai de teentjes samen met de eidooiers glad in de keukenmachine.
Monteer dit mengsel met wat olie zoals een mayonaise.
Kruid af met peper en zout en verfris met wat azijn.

24 kerstomaatjes
olijfolie
peper en zout
3 teentjes knoflook
3 takjes tijm

1 courgette

100 g doperwten

1 citroen
peper
zout
olijfolie

Bereiding gepofte tomaatjes

Was de tomaatjes en bak ze zachtjes in de olijfolie.
Kruid met peper en zout.
Snijd de knoflook in dunne plakjes en bak samen met de tijm mee.

Bereiding gegrilde courgette

Verwarm de oven voor op 180 °C.
Snijd de courgette in plakjes van ongeveer 1 cm dik.
Blancheer de courgette kort in kokend water.
Grill de courgette.
Plaat de courgette voor het uitserveren 1 minuut in de warme oven, sprenkel er olijfolie en fleur de sel over.

Bereiding doperwten

Blancheer de doperwten.
Zet weg in de warmhoudkast tot gebruik.

Vorbereiding voor het uitserveren

Kruid de rode mul filets met peper en zout.
Bak de filets in de olijfolie aan de velkant langzaam krokant totdat de bovenkant warm aanvoelt. Draai de filets om en bak nog 10 seconden.
Verfris met citroensap.
Warm de paella, tomatencompote, gepofte tomaatjes, courgette en doperwten op.
Leg wat paella op het bord en leg de mul er bovenop
Plaats een paar dopjes basilicumcrème en aioli naast de rijst.
Werk verder af met de tomatencompote, tomaatjes, doperwten en courgette.

HOOFDGERECHT Belgische Blauwwitte en ossenstaart

1 kg ossenstaart
100 g boter
2 l water
3 uien
1 winterwortel
4 stengels bleekselderij
3 blaadjes laurier
3 kruidnagels

12 asperges
300 g mini shiitake
150 g beukenzwammen
24 korenaren
100 g boter
200 g sterk
gereduceerde
kippenfond
½ bosje gehakte
bieslook

1 bloemkool
2 bl foelie
2 dl slagroom
2 dl gevogeltebouillon

600 g reuzel

1 kg entrecote van het
Belgisch blauwwit
rund

Bereiding ossenstaartbouillon

Versnijd de groenten in stukken.
Stoof de ossenstaart aan in de boter.
Voeg de versneden ui, wortel en bleekselder toe.
Doe er 2 liter water, de laurierblaadjes en kruidnagel bij.
Laat 1½ uur garen in de snelkookpan.
Haal de ossenstaart uit de pan, zeef de bouillon en kook in tot ½ liter (zie verder; voorbereiding voor het uitserveren).

Bereiding voorjaarsgroente en ossenstaart

Maak asperges, de helft van de shiitake, de beukenzwammen en de korenaren schoon en blancheer ze.
Bak de andere helft van de shiitake samen met de stukjes ossenstaart in een koekenpan. Breng op smaak met de gereduceerde kippenfond, wat boter, de gehakte bieslook en zout en peper uit de molen.

Bereiding bloemkoolzalf

Gaar de bloemkool met de foelie in de slagroom en de bouillon.
Verwijder daarna de foelie en draai in de Magimix tot een mooie zalf.
Breng op smaak met zout.

Bereiding reuzel

Snijd de reuzel in blokjes en bak uit in eigen vet.

Bereiding entrecote

Bak de entrecote in een hete koekenpan, met wat van het reuzelvet, mooi bruin.

120 g popcorn van
reuzel
½ l gevogeltebouillon
Boter
½ bosje bieslook

Vorbereiding voor het uitserveren

Monteer de ingekookte ossenstaartbouillon met beurre manié (gelijke delen boter en bloem) tot een mooie saus. Breng op smaak met zout en peper.

Warm de voorjaarsgroenten en bloemkoolzalf (au bain-marie) op.

Snijd het vlees in 12 vierkante blokken.

Drapeer hierop het mengsel van de ossenstaart en shiitake.

Bestrooi met de popcorn van reuzel en gehakte bieslook.

Dresseer de voorjaarsgroenten naast het vlees en leg daarnaast een bolletje bloemkoolzalf.

NAGERECHT Chocolademousse met munt en kumquatgelei

6 g gelatine
160 g witte chocolade
2 eiwitten
70 g suiker
300 ml slagroom

Bereiding witte chocolademousse

Week de gelatine in koud water.

Smelt de witte chocolade au bain-marie. Let op dat het water niet kookt, zodat de chocolade niet te warm wordt.

Klop de eiwitten los met de keukenmachine. Voeg de suiker toe en klop verder tot een stevige schuim.

Klop de room op met een garde tot hij loobig is.

Verwarm wat room in een pan en los hierin de gelatine op.

Doe de chocolade in een kom die groot genoeg is om alle ingrediënten te vermengen. Meng de opgeloste gelatine met de chocolade.

Spatel voorzichtig 1/3 van de room onder het mengsel, vervolgens de opgeklopte eiwitten en daarna de rest van de opgeklopte room.

Laat opstijven in de koelkast.

125 g pure chocolade
2 eiwitten
60 g suiker
175 ml slagroom
2 eierdooiers
35 ml water

Bereiding donkere chocolademousse

Smelt de chocolade au bain-marie. Let op dat het water niet kookt, zodat de chocolade niet te warm wordt.

Klop de eiwitten los met de keukenmachine. Voeg de suiker toe en klop verder tot een stevige schuim.

Klop de room op met een garde tot hij loobig is.

Klop de eierdooiers los met het water.

Doe de chocolade in een kom die groot genoeg is om alle ingrediënten te vermengen. Voeg de eierdooiers toe en roer ze met een garde onder de chocolade. Roer vervolgens de room onder de chocolade.

Spatel vervolgens voorzichtig de eiwitten door het mengsel.

Laat het mengsel opstijven in de koelkast.

40 g suiker
35 ml water
250 ml room
15 blaadjes munt
15 ml muntlikeur

Bereiding muntsaus

Doe de suiker en het water in een steelpan en breng aan de kook.

Laat deze stroop 5 minuten zachtjes koken.

Kook de muntblaadjes in de room. Gebruik hiervoor een andere pan. Laat inkoken tot sausdikte.

Giet de suikersiroop bij de ingekookte room en laat afkoelen.

Zeef de saus als ze afgekoeld is.

Breng op smaak met de muntlikeur.

225 g kumquats
110 g suiker
1½ kaneelstokje
2 * 10 g vanillesuiker
20 g gember
150 ml passievruchten-
sap

100 g pure chocolade

12 frambozen
12 muntblaadjes

Bereiding kumquatgelei

Snij de kumquats, met schil en al, in fijne schijfjes. Verwijder eventuele pitjes.

Schil de gember en snijd deze zeer fijn.

Doe ze in de pan en voeg de suiker, kaneelstokjes, 10 g vanillesuiker, de gember en 250 ml water toe. Laat het mengsel op laag vuur sudderen tot een dikke gelei.

Verwijder het kaneelstokje Voeg de passievruchtensap toe en mix met de Bamix.

Doe het mengsel door een zeef, voeg nog 10 g vanillesuiker toe en laat verder inkoken tot een gelei.

Laat afkoelen.

Vorbereiding uitserveren

Smelt de chocolade au bain-marie . Let op dat het water niet kookt, zodat de chocolade niet te warm wordt.

Stort de chocolade uit op een koude plaat en smeer het uit tot een dunne laag.

Steek, als de chocolade gestold is, krullen of snippers van plaat af.

Doe de donkere chocolademousse in een spuitzak met een gekarteld spuitmondje.

Uitserveren

Schep wat kumquatgelei op het bord en leg hier met een ijschepper een bol witte chocolademousse op.

Spuit hiernaast toefjes donkere chocolademousse

Lepel een beetje muntsaus rond de mousse.

Werk af met een framboos, een muntblaadje en chocoladegarnituur.

Alle krullen of snippers die niet bij het uitserveren gebruikt worden kunnen gerecupereerd worden.