



MENU

Maand Jaar

September 2023

WIJNEN

Puech Haut Languedoc
Prestige 2021

Puech Haut Languedoc
Rosè Argali 2022

Domaine Coudoulet Languedoc
Viognier de Fontgaline

Domaine Coudoulet Languedoc
Viognier de Fontgaline

GERECHTEN

AMUSE

Lumpia

VOORGERECHT

Sambal Goreng Udang Peteh

TUSSENGERECHT

Steak tartaar op Indonesische wijze

HOOFDGERECHT

Gekonfijt kwartelpootje met sambal goreng telor
Kwartelborstje met piccalilly van sambal
boontjes

Nagerecht

Soufflè
Roomijs van koffie
spekkoek

* = voordelig alternatief

Amuse

12 lumpia vellen
20 g.kokosolie

2 tenen knoflook
60 g. witte kool
60 g. bosui
60 g. groene asperges
60 g. bospeen
100 g. taugè
bieslook
koriander
zout
24 gamba`s
5 eieren

Bereiding lumpia vellen

Verhit de oven tot 175°C

Snijd de lumpia vellen schuin doormidden.

Besmeer de lumpiavellen aan beide zijde met kokosolie. (Dit gaat het beste met je vingers)

Rol de lumpiavellen rondom de hoorntjes, leg het hoorntje langs de rechte kant aan de korte zijde van je loempiavelletje en rol zo op zodat je een puntzak krijgt.

Bak de hoorntjes in de hete oven lichtbruin en leg ze daarna op keukenpapier.

Bereiding groentevulling

Pel voor de groentevulling de knoflook en hak hem fijn.

Snijd de kool ragfijn, de bosui in halve ringetjes en de asperges over de lengte doormidden.

Schrap de bospeen en snijd ze over de lengte in dunne plakken.

Verwijder van de taugè de groene vliesjes en eventueel de staartjes.

Snijd de bieslook in ragfijne stukjes en pluk de korianderblaadjes van de takjes.

Stoof de knoflook in een wajan in een scheutje olie op laag vuur gaar.

Voeg de witte kool, bosui, asperge en bospeen toe en roerbak deze op hoog vuur.

Haal de pan van het vuur en schep de taugè en bieslook door de groenten.

Doe de vulling uit de pan in een schaal en breng op smaak met zout en laat hem afkoelen.

Kruid de gamba`s met peper, zout en chilipoeder en bak ze in de olie

Bak van de eieren 2 omeletten en snijd deze in reepjes.

2 rode chilipepers
2 groene chilipepers
2 tenen knoflook
120 ml water
120 g. javaanse suiker
40 ml rijstazijn

1 eidooier
½ eetlepel dyonmosterd
2 el. witte wijnazijn
Peper en zout
200 ml arachideolie

Chilimayonaise

Verwijder voor de chilimayonaise de steeltjes en de zaden van de rode en groene chilipepers en snijd de pepers ragfijn.

Pel de knoflook en snijd hem ragfijn.

Breng alle ingrediënten met water, suiker en azijn aan de kook en laat de vloeistof zachtjes tot een kwart inkoken.

Wel opletten dat hij niet verbrand, de saus zal nu stroperig zijn.

Maak een mayonaise met de hiernaast genoemde ingrediënten en meng dit in delen (steeds goed roeren) met de afgekoelde Ingekookte vloeistof.

Afwerking

Vul de hoorntjes met de geroerbakte groenten, en de reepjes omelet, leg de gamba's er apart bij.

Garneer met de korianderblaadjes en de chilimayonaise.

VOORGERECHT

Sambal Goreng Udang Peteh

Bereiding kruidenpasta/bumbu en garnalen

700 g. tijgergarnalen
8 sjalotten

4 teentjes knoflook
4 chilipepers
4 cm gemberwortel
3 cm laoswortel
16 petehbonen + extra
om te garneren
10 citroenblaadjes
4 salambladeren
8 tomaten
zout
1 tl. trassi
kokosolie
Sap van 1 citroenen
200 ml kokosmelk
2 eetl. tamarinde
2 theel. Javaanse suiker

Wrijf voor de bumbu de fijn gesneden sjalot, knoflook, chilipepers, fijn gesneden gemberwortel en laoswortel, petehbonen, citoen en en salamblad met de ontvelde en in blokjes gesneden tomaten (zonder zaad en vocht), trassi en wat zout in een vijzel of keukenmachine tot een fijne pasta.
Giet een scheutje olie in een wok en bak de bumbu hierin gaar.
Voeg het citroensap, de kokosmelk, assem, Javaanse suiker en een snufje zout toe en laat alles zachtjes stoven tot de vloeistof vrijwel is verdampt

Pel de garnalen.

Afwerking.

1 paksoi
500 gr spinazie
cironrasp
bieslook
petehbonen

Roerbak de spinazie en de paksoi, laat de spinazie goed uitlekken.
Bak de garnalen in een wok.
Gebruik een ring en giet eerst wat bumbu erin, vervolgens de spinazie, de garnalen en werk af met weer wat bumbu.
Trek een streep olijfolie op het bord en leg daar wat restant van de bumbu op, garneer verder met de paksoi, citroenrasp, bieslook en wat kleingesneden petehbonen.

TUSSENGERECHT

Steak tartaar op Indonesische wijze

2 sjalotten
2 teentjes knoflook
2 stengels citroengras
10 g. trassi
kokosolie
2 tomaten
2 eetl. zoete ketjap
2 eieren
2 eetl. witte wijnazijn

700 gr rundermuis
8 augurken
4 eetlepels peterselie
6 eetlepels kappertjes
zout
sambal
citroensap

20 ml. slagroom
200 g. verse geitenkaas
200 ml. kokosmelk

Bereiding voor de kruidenpasta/bumbu.

Wrijf voor de bumbu de gesneden sjalot, knoflook, fijn gesneden citroengras en trassi tot een fijne pasta in de keukenmachine en wrijf daarna nog even glad in de vijzel

Laat hem in een wok in een scheutje kokosolie op laag vuur gaar stoven.

Ontvel de tomaat en snijd hem in stukken, voeg ze met de ketjap manis, het ei en de witte wijnazijn toe en laat alles op laag vuur nog 5 minuten sudderen.

Laat de bumbu afkoelen.

Bereiding tartaar.

Snij het rundvlees fijn ongeveer in blokjes van 3 mm.

Meng het vlees door de afgekoelde bumbu en voeg de ragfijn gesneden augurk, peterselie, kappertjes en zout naar smaak toe.

Breng op smaak met sambal, citroensap en pezo

Bereiding geitenkaasschuim.

Breng voor het schuim van geitenkaas de kokosmelk aan de kook, roer de room erdoor en haal de pan van het vuur.

Roer de geitenkaas door de hete kokosroom en blijf roeren tot de kaas gesmolten is.

Wrijf de geitenkaasroom door een fijne bolzeef, schep hem in een kidde en laat hem afkoelen.

Breng de kidde op druk met twee patronen.

Gedroogde rijst van het
hoofdgerecht
bieslook
1 rode chilipeper
citroenschil

Afwerking

Verhit voor de gepofte rijst een laagje olie in een pan tot 200°C .

Frituur deze een paar seconden in de hete olie; de rijst zal poffen.

Laat de gefrituurde rijst op keukenpapier uitlekken.

Maak mooie bollen van de tartaar en leg er een op het midden van elk bord.
(Zorg ervoor dat de tartaar niet te koud is, anders komt de smaak niet tot zijn recht)

Bedek de bovenkant van de tartaar volledig met de geitenkaas crème uit de sifon.

Garneer met de fijngesneden bieslook, rode chilipeper en citroenschil.

Bestrooi het gerecht licht met de gepofte rijst en serveer het meteen.

HOOFDGERECHT

Geroosterde kwartel met gekonfijt kwartelpootje met sambal goreng telor, krupuk en kokosgel

2 cm. laoswortel
4 cm. geelwortel
1 stengel citroengras

300 ml. kokosmelk
2 citroenblaadjes
100 g. kleefrijst

125 g. rijst naar keuze
2 pandanbladeren
zout
Plantaardige olie

2 teen knoflook
2 kleine chilipeper
2 cm geelwortel
2 cm gemberwortel
2 cm laoswortel
500 ml ganzenvet
2 tl kentjur
1 stengel citroengras
2 salamblad
2 citroenblad
1 tl komijnzaad
1 tl korianderzaad

Bereiding krupuk van nasi kuning

Schil de laos, schrap de geelwortel en verwijder het bovenste deel van de stengel citroengras,

Kneus deze ingrediënten met een stamper.

Breng in een pan de kokosmelk, laos, geelwortel, citroengras en citroenblaadjes aan de kook en laat 5 minuten trekken.

Zeef de vloeistof en vang het vocht op.

Laat de rijst in de geurige vloeistof in circa 20 minuten gaar worden, voeg eventueel wat extra water toe.

Draai de rijst glad in een keukenmachine of blender.

Breng de rijstmassa op smaak met zout en strijk hem in 1 keer dun uit met paletmes op een siliconenmat of bakpapier, belangrijk is om niet heen en weer te strijken.

Laat hem in de tot 60°C verhitte oven drogen. Dit kan tezamen met de witte rijst in de oven.

Steek als de massa helemaal droog is, vierkanten of cirkels uit de rijstkoek en frituur ze in hete olie (200°C) luchtig en krokant.

Bereiding gepofte witte rijst

Doe de rijst met geknoopte pandanblad in een pan, overgiet de rijst met koud water en breng het aan de kook.

Laat de rijst in een gesloten pan circa 20 minuten zachtjes koken tot hij gaar is.

Giet het overgebleven vocht eraf.

Stort de rijst in een ovenschaal en laat hem in een oven van 60°C drogen

Verhit de olie in een pan, doe er steeds een beetje rijst in en laat hem poffen.

Bewerk alle rijst op deze manier. Geef een gedeelte van de rijst aan het tussengerecht.

Bereiding gekonfijt kwartelpootje

Wrijf voor de bumbu de knoflook, chilipeper, geelwortel, gemberwortel, laoswortel en citroen fijn tot een pasta, of gebruik een keukenmachine.

Doe het ganzenvet met alle overige kruiden en specerijen in een pan en verhit het op een laag vuur, laat het niet heter worden dan 70°C om alle smaken in het vet te laten trekken.

Leg de schoon gemaakte kwartelpootjes in het vet en konfijt ze tot ze heel gaar zijn.

Dit duurt ongev. anderhalf uur.

Zeef het ganzenvet en zet het weg voor de volgende groep. Dit wordt 1 week gebruikt, de nieuwe week pakt een nieuw blik.

Doe handschoenen aan bij gebruik geelwortel en evt. ook bij snijden pepers.

12 kwartelpootjes

2 rode sjalotten

6 teentjes knoflook

2 chilipepers

2 cm. laoswortel

4 tomaten

1 tl. garnalenpasta

1 blok javaanse suiker

2 stengels citroengras

10 citroenblaadjes

12 kwarteleitjes

300 ml. kokosmelk

1 citroenblad

1 stengel citroengras

zout

2.5g. agaragarpoeder

12 kwartelborstjes

6 bananenbladeren

4 teentjes knoflook

2 lange chilipepers

30 g. laoswortel

½ blok trassi

Plantaardige olie

500 g. kousenband

2 paprika's

2 wortels

2 sjalotten

Zout en peper

Bereiding sambal goreng telur.

Kook de kwarteleitjes in ruim water in 5 minuten hard en pel ze.

Wrijf voor de bumbu grofgesneden sjalot, knoflook, chilipepers, tomaten en laos met de trassi en de gula djawa tot een pasta of gebruik de keukenmachine.

Snijd het droge deel van het citroengras, plet hem met een stamper en leg een knoop in de stengel.

Verhit een laagje olie in een wok en bak de kwarteleitjes tot ze rondom een goudbruine korst hebben.

Schep ze uit de pan.

Bak de bumbu in de achtergebleven olie tot een mooie saus.

Leg het citroengras, de citroenblaadjes en de kwarteleitjes erin en laat de saus nog even zachtjes sudderen.

Voeg event. 4 eetlepels kokosmelk toe om de saus wat eleganter te maken.

Verwijder de kruiden pas vlak voor het serveren.

Bereiding kokosgel

Breng voor de gel alle ingrediënten in een pan aan de kook en giet het mengsel door een zeef in een kom.

Zet hem in de koelkast tot de kokosmassa is gestold.

Draai de kokosmassa in een blender tot gel

Bereiding kwartelborstjes met piccalilly van sambal boontjes

Verhit de oven tot 150°C.

Verpak de kwartelborstjes per 2 stuks in bananenblad en gaar ze 15 minuten in de oven tot de kerntemperatuur 55°C is

Laat het vlees afkoelen, snijd de filets los van het karkas en bak ze vlak voor het opdienen kort op de huid tot deze krokant is.

Wrijf voor de bumbu voor de sambal boontjes de knoflook, chilipepers en laoswortel met de trassi fijn, of gebruik de keukenmachine.

Verwijder het droge deel van het citroengras, plet de stengel en leg er een knoop in.

Snijd de paprika en wortel in brunoise (blokjes) en de gepelde sjalot fijn.

Verhit een scheut olie in een wok en bak de bumbu met het citroengras en de verkreukelde citroenblaadjes,

Voeg de ingrediënten voor de piccalilly toe en laat alles zachtjes gaar worden.

Voeg de wortel, paprika en sjalot toe en breng de sambal op smaak met zout.

Kook de kousenband tot hij beetbaar is en maak er een mooie draai van op het bord.

2 t. mosterdzaad
2 eetl. mosterd
4 g. zout
2 tl. Gemalen komijn
2 tl. Gemalen koriander
2 tl. nootmuskaat
120 g. suiker
200 ml. azijn
100 g. tomatenpuree
1 stengel citroengras
5 citroenblaadjes

1 sjalotten
1 tenen knoflook
1.5 kleine scherpe
chilipepers
1 cm. gemberwortel
1 tl. gemalen kenjoer
1 stengels citroengras
4 citroenblaadjes
2 salamblaadjes
1 tl. korianderzaad
1 tl. komijnzaad
1.5 tl. nootmuskaat
1 tl. Garnalenpasta(pot)
300 ml witte wijn

4 eidooiers
200 ml van de gastrique
250 g. geklaarde boter

Bereiding hollandaise van betutu

Pel voor de gastrique de sjalotten en knoflook, verwijder de steeltjes van de chilipepers en schil de gember, en de laos dun. Kneus dit alles, kneus ook het citroengras en leg een knoop in de stengel.

Roer alle overige ingrediënten door de witte wijn en laat het mengsel als een thee trekken.

Giet het door een fijne zeef en gebruik het opgevangen vocht als basis voor de hollandaise.

Roer voor de hollandaise de eidooiers los in een kom met de gastrique.

Breng een pan water aan de kook en zet de kom met eidooiers erop; zorg ervoor dat het hete water de kom niet raakt.

Verwarm de gastrique en dooiers al kloppend tot het mengsel gaat binden.

Haal de kom van de pan af en giet de lauwe geklaarde boter al roerend met een garde in een dun straaltje door het dooiermengsel tot het een mooi gebonden hollandaise is.

Breng op smaak met zout.

Uitserveren.

Schik alle onderdelen op het bord naar eigen inzicht en serveer uit.

NAGERECHT

750 ml. volle melk
360 ml. slagroom
60 ml. glucosesiroop
30 g. melkpoeder
240 g. suiker
100 g. fijn gemalen koffie
60 g. eidooier

125 g. eidooier
50 g. suiker
50 g. poedersuiker
200 g. kwark
200 g. eiwit
100 g. suiker
3 tl. yuzusap

Boter en poedersuiker
voor de soufflevormen

Bereiding roomijs van koffie

Klop voor het ijs de melk in een pan met de slagroom, glucosesiroop, melkpoeder, suiker en koffie door elkaar.
Breng het mengsel tegen de kook aan en zet het daarna even opzij zodat de smaken zich kunnen mengen.
Doe de eidooiers in een kom.
Zeef het koffiemengsel in een pan, verwarm het tot lauw en giet het steeds kloppend op de dooiers.
Giet het ijsmengsel in de ijsmachine en laat er ijs van draaien.
Bewaar het in de vriezer.

Bereiding soufflè

Een soufflè maak je pas op het laatste moment, zorg dat alles klaar staat en ga na het hoofdgerecht je beslag maken.
Verwarm de stoomoven tot 200°C, zet de ventilatie uit knop 16 en 17 (zie beschrijving aan de zijkant van de oven)
Smeer de soufflèvormen in met boter en bestrooi de vormen egaal met de poedersuiker.
Verwijder nadien de overtollige suiker uit de vormen en plaats de vormen in de vriezer.
Klop de eidooiers luchtig op in de keukenmachine, meng de suiker met de poedersuiker en voeg dit geleidelijk aan de dooiers toe.
Klop dit stevig op tot je sporen van de klopper in het mengsel ziet.
Spatel hier de kwark door en voeg er de yuzusap aan toe.
Klop het eiwit op in de keukenmachine tot een schuimige massa en voeg er geleidelijk de 60 g. suiker aan toe.
Klop dit tot zachte stevige pieken.
Meng de basis massa onder het opgeklopte eiwit
Neem de soufflevormen uit de vriezer en besmeer deze opnieuw met boter en bestrooi wederom met poeder12suiker.
Vul een spuitzak met het beslag.
Zet de vormen in een diepe ovenplaat gevuld met 2cm. water.
Zet de vormen in de warme oven en laat 7 minuten garen, open de ovendeur niet voor de souffle gerezen is.
Bestrooi de souffle met poedersuiker, leg er een quenelle van het ijs op en serveer meteen.

500 g. zachte roomboter
10 eieren gesplitst
500 g. fijne kristalsuiker
275 g. patentbloem
5 tl. kaneel
2 ½ tl. kruidnagelpoeder
1 ½ tl. kardemonpoeder
1 tl. anijspoeder
1 ½ tl. nootmuskaat
poeder

Bereiding spekkoek

Verwarm de oven voor tot 180°C.

Bekleed de bodem van een springvorm van 22-24 cm met bakpapier.

Klop de boter glad en luchtig in een keukenmachine.

Klop vervolgens de eidooiers samen met de boter.

Voeg de suiker beetje bij beetje toe, 2 eetlepels per keer.

Mix alles goed door na iedere toevoeging. Het totale mixen duurt minstens 10 minuten.

Klop in een schone kom de eiwitten tot stijve pieken.

Spatel de opgeklopte eiwitten voorzichtig door het botermengsel.

Spatel vervolgens geleidelijk, 3 eetlepels per keer, de bloem door het beslag.

Verdeel het beslag in twee gelijke delen over twee kommen.

Zeef de specerijen door het beslag in een van deze kommen en spatel alles voorzichtig door het beslag.

Het resultaat is een kom met een licht beslag en een kom met een gekruid, andere kleur beslag.

Spekkoek bakken.

Schep een deel van het lichte beslag op de bodem van de springvorm en verdeel dit gelijkmatig zodat de hele bodem bedekt is met een dun laagje. Kijk hoeveel lepels beslag je hiervoor nodig hebt, het laagje mag niet dikker dan ½ cm zijn.

Bak deze laag 4 tot 6 minuten (of meer) tot hij goudbruin en gaar is.

Haal de springvorm met dit dunne laagje cake uit de oven en zet het bovenste grilelement aan.

Vervolgens voeg je een laagje van het gekruide, bruine beslag toe, schep dezelfde hoeveelheid gekruid beslag voorzichtig en zorgvuldig op de gebakken naturel laag.

Denk eraan: houd bij iedere laag net zoveel opscheplepels aan als bij de eerste laag.

Is het beslag iets te dik om goed uit te smeren verdeel het beslag dan in kleinere delen over de eerste laag, laat dit dan even staan zodat het beslag een beetje smelt door de warmte.

Zet de springvorm in de oven en bak de tweede laag 4 minuten onder de gril of tot die goudbruin en gaar is.

Herhaal dit steeds en wissel af tussen het naturelbeslag en het gekruide beslag tot het beslag op is.

Verander dan de stand van de oven naar boven en onder warmte op 150°C en zet de cake in de oven en bak hem in 10 tot 15 min. af.

Dek tijdens het afbakken de bovenkant van de cake af met aluminiumfolie als je niet wilt dat die nog verder kleurt.

Laat dan de spekkoek helemaal afkoelen voordat je de springvorm verwijdert.

Snijd en serveer de koek in dunne plakjes tezamen met de soufflè en het koffieijs.