



MENU

September 2024

MAANDAGAVOND 28 OKTOBER

ALGEMENE LEDENVERGADERING

WIJNEN

Gruner Veltliner
Oostenrijk

Gruner Veltliner
Oostenrijk

Casa da Passarella
Portugal

Pinot Noir
Frankrijk
(licht gekoeld)

GERECHTEN

AMUSE

Wortel tartaar

VOORGERECHT

Krokante gamba's

TUSSENGERECHT

Gemarineerde zalm boemboe Bali

HOOFDGERECHT

Kip rolleau met ras el hanout

NAGERECHT

Bramencake met ijs van gezouten amandelen

AMUSE Wortel tartaar

4 grote wortels
2.5 eetlepels mosterd
2.5 eetlepels mayonaise
(zie hieronder)
1.5 eetlepels
 worcestershire saus
1 eetlepel
 tomatenketchup
1 grote uien
4 augurken
Olijfolie
Peper en zout

1 ei
15 ml witte wijnazijn of
 citroensap
15 g mosterd
200 ml zonnebloemolie
Peper en zout

1 doosje kwarteleitjes
Natuurazijn
1 eiwit los geklopt
Panko
Bloem
Maldonzout

Bereiding: tartaar.

Schil de wortels en snijd ze in stukjes, ongeveer dobbelsteen grootte.
Leg ze op een bakplaat met bakpapier en sprenkel er een beetje olie over.
Rooster de wortels 25 minuten in een oven van 180°C en laat ze daarna afkoelen.
Scheep de wortels daarna in de keukenmachine en voeg hieraan de mosterd, tomatenketchup, mayonaise, en worcestershire saus toe.
Laat de keukenmachine steeds met korte pulsen draaien zodat de wortels dezelfde structuur krijgen als 'gewone' tartaar.
Draai het dus niet al te fijn.
Snipper de ui fijn en snijd ook de augurken in heel kleine blokjes.
Roer ze door de worteltartaar en breng op smaak met peper en zout.

Bereiding: mayonaise.

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn.
Doe alle ingrediënten in een smalle hoge maatbeker.
Plaats een staafmixer in de maatbeker op de bodem.
Schakel de staafmixer 10 seconden in voordat je de staafmixer al werkend rustig naar boven trekt.
Scheep de mayonaise over in een spuitzak en leg tot gebruik koel weg.

Bereiding: gefrituurd kwarteleitje.

Breng water aan de kook, voeg de kwarteleitjes toe en kook ze precies 2 minuten. [Kook wat meer eitjes voor wanneer er een mislukt].
Scheep ze in een kom met 3 delen natuurazijn en 1 deel water om ze af te laten koelen.
Laat de eieren net zo lang staan tot ze wit zijn.
Door de eieren in azijn te leggen kunnen ze gemakkelijk gepeld worden.
Pel de eieren voorzichtig, haal ze door de bloem, eiwit en panko.
Verhit de olie tot 170°C. op de inductiekookplaat.
Frituur de eitjes goudbruin en laat ze even op keukenpapier uitlekken.
Strooi er wat maldon zout over.
Bewaar de olie voor het voorgerecht.

1 eiwit
30 g parmezaanse kaas
In poedervorm
35 g bloem
20 g water
25 g zachte boter
5 g uienpoeder
5 g knoflookpoeder
zout

Cress

Kippenkarkas en
afsnijdsels van het
hoofdgerecht
winterwortel

2 uien
1 prei
½ bleekselderij bos
Enkele peperkorrels
1 laurierblad
2 takjes tijm
2 kruidnagels

Bereiding voor het krokantje.

Meng alle benodigdheden goed door elkaar met een garde.

Smeer het beslag dun uit in de blaadjes siliconenvorm of dun uit op bakpapier en maak er schotsen van.

Bak af in de voorverwarmde oven op 160°C gedurende 6 a 7 minuten tot een krokantje.

Uitserveren.

Vul een ronde steker met de worteltartaar en plaats deze in het midden van het bord.

Leg op de tartaar het kwarteleitje.

Schik de Parmezaan schotsen op of tegen de tartaar.

Plaats her en der wat dotjes van de mayonaise.

Werk af met wat cress.

De mensen van de amuse maken een kippenbouillon voor de volgende groep.

Kippenbouillon

Breng het karkas van de kip in een soeppan met water aan de kook. De kip moet onder water staan.

Draai het vuur laag en schuim af met een schuimspaan.

Voeg de rest van de ingrediënten toe en laat zo lang als mogelijk tegen de kook aan trekken.

Passeer de bouillon door een fijne zeef met daarin een passeerdoek en laat de bouillon nog iets inkoken, (je hebt 2.2.liter nodig) en daarna afkoelen.

Vervolgens de bouillon overgieten in een grote liter kan en zet hem in de koelkast.

**VOORGERECHT Krokante gamba`s met Aziatisch aangemaakte groentesalade
en een oosterse sesam vinaigrette.**

36 gamba`s
grof zeezout
2 eieren
4 theelepels
kerriepoeder
Vers gemalen peper

2 rode pepers
2 sjalotten
3 eetlepels agave siroop
3 eetlepels sake
2 eetlepels sushi azijn
2 eetlepels mirin
2 eetlepels natuurazijn

1 duim gember
1 teentje knoflook
2 stengels citroengras
Sap van 1 limoen
4 eetlepels Japanse
sojasaus
2 eetlepels mirin
2 eetlepels sake
2 eetlepels sushi azijn
2 eetlepels oestersaus
2 eetlepels chilisaus
4 eetlepels sesamolie
4 eetlepels
zonnebloemolie
2 eetlepels sesamzaad

Bereiding: krokante gamba`s.

Maak de gamba`s schoon, haal het darmkanaal eruit en bestrooi ze licht met het zeezout, pekelen ze dan 2 minuten. Spoel ze hierna goed af, maak ze goed droog en leg ze ongeveer 2 uur in de koelkast zodat ze mooi glazig worden. Als de gamba`s mooi glazig zijn geworden bestrooi ze dan aan beide kanten met wat kerriepoeder en een beetje vers gemalen peper. Klop de eieren los in een kommetje en kneus de panko zodat die wat fijner wordt. Haal de gamba`s eerst door het losgeklopte ei en daarna door de panko.

Bereiding: pittige compote.

Verwijder de zaadjes en de zaadlijst van de rode peper en snijd deze in klein brunoise. Snijd ook de sjalotten in kleine brunoise en spoel deze kort af onder koud water. Breng een klein laagjes water aan de kook en kook hierin kort de rode peper. Giet daarna af. Verwarm 3 eetlepels agavesiroop in een pan en voeg wanneer dit warm is de sjalot en de rode peper toe. Laat dit glazig worden. Voeg vervolgens de sake, sushi azijn, mirin en 2 eetlepels natuurazijn toe. Laat dit zachtjes koken voor ettelijke seconden en zet dit koud weg in de koelkast tot gebruik.

Bereiding: vinaigrette.

Meng voor de vinaigrette, de sojasaus, mirin, sake, sushi azijn, versgeraspte gember en knoflook, oestersaus, chilisaus, sesamolie, het sap van de limoen en de zonnebloemolie. Kneus met de achterkant van een mes het citroengras en snijd het daarna in kleine stukjes. Voeg dit toe aan de vinaigrette en zet de vinaigrette weg in de koelkast. Rooster het sesamzaad.

1 komkommer
Wit van 2 preien
6 bladstengels paksoi
1 winterwortel
100 g taugé
100 g enoki
paddenstoelen
4 eetlepels sushi azijn
2 theelepels sesamolie
1 limoen
pezo

Zonnebloemolie
Koriander cress

Bereiding: groentesalade.

Schil de komkommer en snijd zonder de zaadlijst in fijne julienne.

Snijd ook de prei, de paksoi en de wortel in fijne julienne, gebruik eventueel een mandoline.

Pluk de enoki paddenstoelen een beetje los van elkaar.

Snijd van de taugé aan beide zijdes de puntjes eraf.

Was alle groenten (behalve de enoki paddenstoelen) kort in koud water en laat ze goed uitlekken.

Schep alle groenten in een kom en maak deze aan met sesamolie, sushi azijn, peper en zout en wat limoensap naar smaak.

Uitserveren.

Zet de pan met de zonnebloemolie van het voorgerecht op de inductiekookplaat en verhit dit tot 190°C.

Frituur vervolgens de gepaneerde gamba's tot ze goudbruin kleuren.

Giet de vinaigrette af en voeg hier de geroosterde sesamzaadjes aan toe.

Leg de salade speels in het midden van het bord en leg daarop 3 gamba's.

Schep hier een beetje van de sjalot/peper compote op en druppel de vinaigrette over het gerecht.

Garneer tot slot het gerecht met wat koriander cress.

TUSSENGERECHT Gemarineerde zalm, boemboe Bali, wortel en gember.

2 uien
1 rode peper
2 teentjes knoflook
20 g gember
15 g suiker
1 theelepel trassi
2 blaadjes kaffir limoen
1 eetlepel kurkuma
1 eetlepel
tomatenpuree
1 limoen
1 eetlepel ketjap
3 eetlepels sojasaus

600 gram zalm filet
Grof zeezout
limoenzeste

1 wortels
½ ui
1 teentje knoflook
12.5 g gember
½ jalapeno peper
zonder zaadjes
50 ml wortelsap
50 ml Kippenfond
1 theelepel Gelcrema
frio

Bereiding: boemboe pasta.

Haal de zeste van de limoen en pers het sap.

Mix de uien, rode peper, knoflook en gember in de blender

Mix alle droge ingrediënten in de blender.

Zet alles aan in een pan en voeg de natte ingrediënten toe.

Laat dit trekken en indikken tot een smeerbare pasta.

Bereiding: zalm.

Verwijder het vel van de zalm.

Pekel de zalm met grof zeezout en de limoen zeste, vacumeer dit en laat dit zitten tot de boemboe klaar is.

Spoel de pekel eraf en snijd de zalm in dunne plakjes.

Bestrijk de zalm met de boemboepasta tot vlak voor het serveren.

Bereiding: wortel-gember crème.

Schil de wortels en snijd ze in dobbelsteentjes en bak dit aan met de ui, knoflook en gember en gesneden jalapenopeper.

Blus af met wortelsap en kippenfond, breng dit aan de kook en laat 30 minuten garen.

Draai daarna glad in de blender op volle kracht gedurende 1 minuut.

Bind af met gelcrema en mix dan nog eens 30 seconden op volle kracht.

2 wortels
Limoenzeste
15 g wit sesamzaad
Sesamolie
Ponzu
100 ml kippenfond
Een beetje wortel-
gember crème

60 ml sesamolie
60 ml zonnebloemolie
1 eidooiers
5 g azijn
7.5 ml sojasaus
Peper en zout

1 gele wortel (ongeveer
450 g.)
100 ml witte wijnazijn
50 ml water
2 eetlepels suiker
1 theelepel
korianderzaad
1 steranijs

4 radijzen

Bereiding: worteltartaar.

Bak het sesamzaad in een droge pan lichtbruin.

Schil de wortels en snijd in grove stukken.

Maak per wortel een pakketje in aluminium folie, besprenkel met een paar eetlepels kippenfond en vouw zorgvuldig dicht.

Leg de pakketjes op een bakplaat en pof in de oven voor 30 minuten op 200°C.

Schep dan de wortels in de keukenmachine en laat deze steeds met korte pulsen draaien tot een grove tartaar.

Breng op smaak met het gebakken sesamzaad, ponzu, limoenzeste en de sesamolie.

Voeg een klein beetje van de wortel crème toe.

Bereiding: sesam mayonaise.

Klop de eidooiers mat de azijn en de sojasaus.

Voeg daarna al kloppend in een dunne straal de sesamolie en de zonnebloemolie toe.

Schep de mayonaise in een spuitzak en leg weg tot serveren.

Bereiding: ingelegde gele wortel.

Maak een zoetzuur van de witte wijnazijn en water waarin je de suiker oplost.

Snijd dunne plakjes van de wortel op de snijmachine of gebruik een mandoline.

Leg de wortel in het zoetzuur met het korianderzaad en de steranijs.

Laat trekken tot je het uitserveert.

Bereiding: radijs.

Schaaf de radijs op de mandoline en hou vochtig onder wat keukenpapier.

50 g macadamia noten
Kerriepoeder en zout

Bereiding: macadamia noten.

Rooster de macadamia's op een bakplaat gedurende 15 minuten op 140°C.

Breng op smaak met de kerriepoeder en zout.

Laat afkoelen en hak grof.

Cress

Uitserveren:

Veeg de boemboe van de zalm.

Maak een compositie in een halve cirkel van alle onderdelen, rond en/of op de worteltartaar.

Werk af met wat cress

HOOFDGERECHT: Kiprouleau met ras el hanout-roomsaus

2 Poulet Noir kippen
120 g room
60 g spinazie
100 g groene pistache
100 g boter
Zout en peper

1.5 knolselderij
1 liter kippenbouillon
250 ml slagroom
Boter
1 ui in fijne ringen
1 teentje knoflook
1.5 theelepel ras el
hanout
2 citroenen rasp

200 g couscous
200 ml kokend water
50 g sjalotten
40 g olijfolie
1 theelepel komijn
1 groene peper
40 g pistache
15 g platte peterselie
15 g verse koriander
5 g verse dragon
7 g verse munt
1 dl olijfolie (hojiblanca)

Bereiding: Kiprouleau.

Vul de sous vide met water en verwarm tot 64°C.

Been de hele kip uit via de rugzijde. Het vel gebruiken we niet. Zie hier een filmpje, <https://www.youtube.com/watch?v=1La4YVeEgWY>

Haal ook de botjes van de pootjes en de vleugels eruit.

Snijd het kipvlees strak af en bewaar alle afsnijdsels apart. Dit moet ongeveer 100 g zijn.

Blancheer de spinazie en blender hem tezamen met de kookroom, passeer daarna door een zeef.

Draai in de maggimix de helft van de pistachenoten tot poeder.

Voeg dan de kipafsnijdsels en de kookroom met spinazie toe en draai tot een gladde farce.

Breng op smaak met peper en zout en spatel tenslotte de hele pistachenoten erdoorheen.

Smeer deze farce in het midden van de opengelegd kip en rol deze zeer strak op in plasticfolie.

Vacumeer de rouleau en gaar in een warm waterbad voor 1 uur en 20 minuten op 64°C.

Bereiding: Ras el Hanout-roomsaus.

Maak sap van de knolselderij in de sapcentrifuge. Je hebt 0.5 liter sap nodig.

Voeg het sap van de knolselderij en de bouillon samen in een pan en laat dit inkoken tot ongeveer 250 ml.

Fruit de ui, knoflook en ras el hanout aan in de boter en blus dit af met de room en de bouillon.

Voeg de rasp van de citroenen toe en laat dit nog even doorkoken.

Passeer het mengsel door een zeef en breng op smaak met peper en zout.

Bereiding: Couscous met groene kruiden.

Weeg de couscous af in een grote schaal, giet het kokende water erop en dek af met folie.

Laat dit ongeveer 10 minuten staan en roer daarna door met een vork.

Verwarm de olijfolie in een pan en fruit de gesnipperde sjalot zonder te kleuren.

Voeg de gemalen komijn toe en verwarm even mee.

Breng op smaak met zout en laat afkoelen.

Snijd de kruiden fijn.

Draai voor de groene kruidenpasta de kruiden met de hojiblanca olijfolie glad in een blender, je krijgt de structuur van een pesto.

Snijd de groene peper ragfijn, hak de pistache en meng samen met de gefruite sjalot door de couscous.

Meng er naar smaak groene kruidenpasta door en breng verder op smaak met peper en zout.

150 g pistachenoten
100 g melk
+ melk voor de puree
½ knolselderij
1 limoen
zout

250 g gedroogde
abrikozen
100 cc Canada Dry
55 g suiker

10 g eiwitpoeder
100 ml dashi
150 g gepasteuriseerd
eiwit
80 g pistachepoeder
30 g bloem
60 g eidooier
12 kartonnen
koffiebekers

cress

Bereiding: Pistache knolselderij crème.

Frituur 75 g pistachenoten in wat zonnebloemolie.
Schil de knolselderij, snijd hem in blokjes en kook hem in wat melk gaar.
Maak er een fijne knolselderij puree van. Je hebt 300 g nodig.
Maal vervolgens de gefrituurde en de rauwe noten tezamen met de melk in de blender tot een gladde massa.
Voeg de knolselderipuree toe en breng op smaak met zout en limoensap.

Bereiding: Abrikozengel.

Ontpit de abrikozen en laat ze wellen in de ginger ale.
Verwarm ze vervolgens in een pan tot 100°C met de suiker tot die is opgelost.
Snijd ze fijn, stort uit op een plaat en laat afkoelen.
Meng dit door de couscous.

Bereiding : pistache-spongecake.

Draai alle ingrediënten in een blender tot een gladde massa.
Zeef dit en giet vervolgens in een sifon.
Belucht dit met 3 slagroompatronen.
Spuut de massa in kartonnen koffiebekertjes, waarin een gat in de bodem is geprikt.
Vul de bekertjes maximaal tot de helft.
Plaats ongeveer 40 seconden in de magnetron op vol vermogen. Niet alle bekertjes tegelijk, kijk wanneer het goed is.
Zet de beker op z'n kop en laat zo afkoelen.
Verwijder vervolgens de beker.

Uitserveren

Klaar de boter.
Haal de rulleau uit de folie en bak hem goudbruin in de geklaarde boter.
Laat hem even rusten en snijd vervolgens in mooie tranches.
Maak een streep van de pistache-knolselderij crème en leg daar een tranche van de kip op.
Groepeer de andere ingrediënten er rondom heen, trek de spongecake wat uit elkaar, en schenk als laatste de ras el hanout-roomsaus erbij.
Werk af met de cress.

NAGERECHT: bramencake met munt en ijs van zoute amandelen.

250 g witte basterdsuiker
250 g boter
250 g bloem
125 g zelfrijzend bakmeel
1 tl bakpoeder
150g bramenpuree
1 bakje bramen
Bramenlikeur

75 g amandelschaafsel
70 g room
300 g melk
120 g suiker
100 g eidooier
4 g zout

225 g water
100 g suiker
100 g citroensap
5 g agaragar
½ bos munt

2 bakjes bramen
Bramenlikeur
1 limoen

Bereiding: bramencake.

Meng de basterdsuiker en de boter met een vlinder in de keukenmachine luchtig en wit.
Meng de bloem met het zelfrijzend bakmeel en de bakpoeder en voeg dit mengsel toe aan de boter en de suiker.
Voeg vervolgens rustig de bramenpuree toe en meng met een spatel de bramen erdoor, zodat ze heel blijven.
Bekleed twee bakvormen met bakpapier en verdeel hierin het beslag.
Bak de cake 70 minuten in een oven van 150°C en check of deze gaar is.
Laat de cake afkoelen.
Giet er dan iets bramenlikeur over (naperen).

Bereiding: amandelijs.

Bruneer het amandelschaafsel in een koekenpan met zacht vuur.
Kook de room, melk en het amandelschaafsel op en laat dit 15 minuten trekken.
Blender deze massa heel fijn en passeer vervolgens door een fijne zeef, warm het daarna weer even op tot het kookt.
Klop de eidooiers met de suiker op tot een ruban
Giet de vloeistof al roerend op de eidooiers en giet het mengsel terug in de pan om te garen tot 82°C.
Controleer dit met een spatel.
Voeg daarna pas het zout toe.
Laat deze massa afkoelen en draai er vervolgens ijs van in de ijsmachine.

Bereiding: muntgel.

Breng het water met de suiker, het citroensap en agar agar aan de kook en laat dit een minuut doorkoken.
Pluk de blaadjes van de takken munt.
Haal de pan van het vuur, voeg de muntblaadjes toe en laat 15 minuten trekken.
Zeef de blaadjes eruit, stort het mengsel op een plateau en laat het in de koelkast opstijven.
Draai de geleï met de bamix tot een gel.
Bewaar de gel in een spuitzak in de koelkast.

Bereiding: bramen.

Snijd de bramen door de helft en marineer ze met bramenlikeur en limoenschil.

150 g blanke hazelnoten
40 g water
125 g suiker

Bereiding: nougatine.

Verwarm de oven voor op 150°C.

Spreid de noten uit op een met bakpapier beklede bakplaat.

Rooster de noten in 8 tot 10 minuten goudbruin.

Laat de suiker tot goudbruin karamelliseren.

Voeg de nog warme hazelnoten toe aan de hete karamel en roer deze erdoor heen.

Stort de warme massa op bakpapier of op een siliconenmatje en laat de nougatine afkoelen.

Breek de gekaramelliseerde noten in stukken en maal of hak deze in een keukenmachine.

Hoe grof of fijn is wat jezelf mooi vindt.

200 g bramenpuree
25 g bramenlikeur
40 g suiker
100 g water
25 g citroensap
5 g agaragar

Bereiding: Bramengel.

Breng alle ingrediënten aan de kook en laat ze een minuut doorkoken.

Stort het mengsel op een plateau en laat het in de koelkast afkoelen.

Draai de gelei met de bamix glad tot een gel.

Bewaar de gel in een spuitzak in de koelkast.

Limoencress

Uitserveren

Snijd plakken van de bramencake of trek de bramencake wat uit elkaar en leg 1 stuk op het bord.

Spuut hiertussen stippen van de bramengel en de muntgel.

Leg hier speels de gemarineerde bramen tussen.

Garneer met limoencress en nougatine.

Componeer een compositie van alle ingrediënten.