



MENU

November 2024

WIJNEN

DMZ De morgenzon

Monte Del Fra

DMZ De Morgenzon

Bon Remède

GERECHTEN

AMUSE

Crispy rice met gerookte zalm en een pittige mayonaise

VOORGERECHT

Gnocchi met paddenstoelen

TUSSENGERECHT

Bapao met pittige aubergine vulling

HOOFDGERECHT

Gegrilde entrecote met kastanje- uien crème, stoof, zoetzure koolrabi en chimchurri

NAGERECHT

Warm chocoladetaartje met banaan en karamel

AMUSE crispy rice met gerookte zalm en een pittige mayonaise

375 g sushirijst
600 ml water
4,5 el rijst azijn
1,5 tl zout
3 tl suiker

300 g gerookte zalm
17 g bieslook
30 ml sojasaus
Sriracha
1 eidooier
3 tl azijn
1 tl mosterd
2 dl arachideolie

Wakame
1 rode peper
1 bosui
wasabi

Bereiding sushirijst

Was de sushirijst onder koud stromend water tot het water helder is.

Doe vervolgens in een ruime pan en voeg het water toe.

Breng aan de kook met het deksel op de pan. Laat 2 minuten koken op hoog vuur, en zet het vuur dan laag en laat nog 15 minuten doorkoken.

Haal daarna van het vuur en laat 15 minuten staan met het deksel op de pan.

Verwarm de rijstazijn, zout en suiker in een steelpannetje tot het kookt. Haal dan van het vuur en laat afkoelen tot kamertemperatuur.

Voeg vervolgens toe aan de gekookte rijst en meng goed. Bedek een ovenschaal met bakpapier en schep de rijst erin.

Druk de rijst goed aan en leg er een bakpapier op. Zet de rijst onder druk weg in de koelkast voor ongeveer 1 uur.

Bereiding zalm

Snijd de zalm in kleine stukjes. Snijd de bieslook in fijne ringetjes.

Maak mayonaise, doe 1 eidooier en 3 tl azijn en 1 tl mosterd in een kom en klop er druppelsgewijs de olie bij.

Breng op smaak met peper en zout en voeg de sriracha toe naar smaak.

Meng de zalm met de bieslook en breng op smaak met peper, zout, sojasaus en deel van de sriracha mayonaise toe.

Bewaar in de koelkast

Uitserveren

Verhit de frituurpan tot 190 °C . Snijd de rijst in rechthoekige plakjes.

Frituur de blokjes rijst voor ongeveer 4 minuten tot ze mooi licht goudbruin zijn.

Laat de crispy rijst blokjes uitlekken op keukenpapier.

Snijd de rode peper en bosui in flinterdunne ringetjes.

Smeer naar smaak een beetje wasabi op de rijstblokjes.

Leg een flinke lepel van de zalm erop. Garneer de zalm met de wakame, rode peper, bosui en toefjes sriracha mayonaise

VOORGERECHT Gnocchi met paddenstoelen

1 kg kruimige
aardappelen
2 eidooiers
200 g bloem
8 g salie

Bereiding gnocchi

Schil en snijd de aardappels in gelijke stukken en kook ze in circa 20 minuten gaar in water met ruim zout.

Knijs de aardappels met een pureeknijper boven een grote kom fijn.

Knead de aardappelen met de eidooiers, de zeer fijn gesneden salie en de bloem tot een luchtig deeg. Breng goed op smaak.

Knead niet te lang en laat een half uur rusten in de koelkast. Verdeel het deeg in gelijke stukken en rol het tot een lange worst.

Snijdt de worst in plakjes en bestuif ze met bloem.

Kook de gnocchi in ca 2 min gaar. (zodra ze boven komen drijven zijn ze gaar)

1 sjalot
3 dl room
5 dl kippenbouillon
60 g gedroogd
eekhoorntjesbrood
wat melk

Bereiding schuim van eekhoorntjes brood

Snipper de sjalot en fruit deze aan in wat olie.

Voeg de room, bouillon en de paddenstoelen toe en laat 20-30 minuten trekken op zacht vuur.

Mix de saus met de staafmixer, zeef en breng goed op smaak.

Mocht de saus wat te dik zijn, dan wat melk toevoegen tot juiste dikte.

Mag vrij dikke saus zijn.

1,5 sjalot
375 gr paddenstoelen

Bereiding paddenstoelen

Snipper de sjalot fijn. Houd de helft apart voor in de spinazie.

Maak de paddenstoelen schoon en snijd in gelijke stukken.

Bak de paddenstoelen en voeg op het laatst de sjalot toe. Breng op smaak met peper en zout.

500 g spinazie
1,5 tn knoflook

Bereiding spinazie

Pluk de spinazie en was deze goed. Snipper de knoflook fijn.

Bak vlak voor uitserveren de spinazie kort aan in de hete olie, en voeg op het laatst de sjalot en knoflook toe.

Breng op smaak met peper en zout

1/2 bos wortel

Bereiding wortels

Schrap de wortels, snijd in gelijke schuine stukken en blancheer ze beetgaar in ruim water en zout.

Stoof ze vlak voor serveren op met een klontje boter.



100 g boter
Parmezaanse kaas

Uitserveren

Breng een pan met water met zout aan de kook.

Verwarm de boter in een pan.

Schep de gnocchi in de pan met boter en roer voorzichtig door.

Schep de gnocchi op het bord. Verdeel de spinazie in plukjes er tussen.

Leg de gebakken paddenstoelen en de wortel hier tussen. Rasp ruim Parmezaanse kaas over het gerecht en maak af met het schuim van eekhoorntjesbrood.

TUSSENGERECHT Bapao met pittige aubergine vulling

250 g bapaomeel
4 g gedroogde gist
4 g zout
1/2 el suiker
1/2 el zonnebloemolie
150 ml lauw water

2 aubergines
25 g knoflook
50 g gember
50 g zwarte bonenpasta
2 tl sambal oelek
60 g bruine
basterdsuiker
2 bosui
30 g sojasaus
50 g ponzu

kervel

Bereiding Bapao

Doe het meel, het water, de olie, de suiker en het zout in de mengkom van de mixer en mix op hoge snelheid tot een homogeen deeg.
Voeg dan de gist toe en meng nog eens 5-8 minuten op middelhoge snelheid.
Bedek de mengkom met een natte theedoek en laat 30-45 minuten rijzen op kamertemperatuur.

Bereiding aubergine vulling

Prik met een mes gaatjes in de aubergine.
Leg de aubergines op een stuk aluminiumfolie en vet in met olie en breng op smaak met zout.
Vouw de folie goed dicht en pof de aubergines op de green Egg tot deze helemaal zacht zijn.
Afhankelijk van de dikte van de aubergine 25-40 minuten.
Pel de knoflook en snijd fijn. Schil de gember en snijd fijn. Of mix het in de kleine kom van de maggimix .Snijd de bosui in fijne ringetjes.
Haal de aubergines uit het folie en verwijder de schil.
Verhit een scheutje olie in een koekenpan en fruit de knoflook en gember op middelmatig vuur voor 2-3 minuten.
Voeg dan de zwarte bonenpasta en de sambal toe en bak 2 minuten mee.
Hak ondertussen het vruchtvlees van de aubergines fijn.
Voeg de basterdsuiker, bosui, sojasaus, ponzu en de auberginepasta toe en laat licht inkoken tot het meeste vocht is verdampt.
Laat daarna afkoelen.

Uitserveren

Verdeel het bapaodeeg in 12 porties.
Druk de deegbolletjes plat op een bebloemd werkblad. Schep een beetje van de auberginevulling in het midden.
Maak de randjes licht vochtig met water en vouw het deeg vervolgens over de vulling en vorm met je handen tot een mooie bal.
Leg de bapao's met de sluiting naar beneden in ingevette brioche vormpjes.
Laat nog eens 30 minuten rijzen.
Verwarm de stoomoven kort voor op stomen op 100 °C . Stoom de broodjes 10-12 minuten.
Garneer de bapao met nog wat van de auberginevulling en wat kervel.

HOOFDGERECHT Gegrilde entrecote met kastanje-uiencrème, antilliaanse stoof, zoetzure koolrabi en chimchurri

750 runderribblappen
300 g wortel
1 ui
1 tn knoflook
1 tomaat
25 g boter
250 ml water
70 g tomatenpuree
1 el witte wijnazijn
2 el sojasaus
1 tl kristalsuiker
¼ tl kaneel
¼ tl komijnzaad
½
runderbouillonblokje
1 laurierblaadje
10 gedroogde pruimen
2 takjes bladselderij

8 uien
300 g gekookte
kastanjes
2 el arachide olie
2 tl kerriepoeder
2 tl garam masala

2 koolrabi's
200 g kristalsuiker
200 ml witte azijn
200 ml water

Zet de Green EGG bij binnenkomst aan, en stook op tot 140°C .

Bereiding stoof

Snijd voor de stoof de runderlappen in blokjes. Schil de wortel en snijd in blokjes.

Pel en snipper de ui en knoflook. Snijd de tomaat in stukjes.

Verwarm de boter in een stoofpan, voeg het vlees toe en bak de blokjes rondom bruin.

Voeg de wortel, de ui en de knoflook toe en bak een paar minuten.

Breng intussen het water aan de kook.

Voeg de tomaat, de tomatenpuree, de witte wijnazijn, de sojasaus, de kristalsuiker, de kaneel en het komijnzaad, het bouillonblokje, het laurierblaadjes en peper en zout naar smaak toe.

Schenk het hete water in de pan en roer door.

Leg het deksel op de pan en laat het vlees, de groenten en de smaakmakers zolang mogelijk stoven. (3 uur)

Roer de stoof af en toe door. Regelmatig controleren of er genoeg vocht bij zit, anders wat water toevoegen.

Snijd als het stoofvlees bijna uit elkaar valt de gedroogde pruimen in stukjes.

Pluk de blaadjes van de bladselderij en snijd ze fijn.

Voeg de pruimen en de bladselderij aan de stoof toe en laat nog ongeveer 15 minuten zachtjes stoven.

Bereiding kastanje-uien crème

Pel de uien en snijd ze in grove stukken.

Verdeel ze over een ovenschaal, besprenkel met de olie en bestrooi met de kerriepoeder, de garam masala en peper en zout naar smaak.

Zet de ovenschaal op het rooster van de Green EGG, en rooster de uien 45 minuten.

Haal de geroosterde uien uit de Green EGG. Stook de Green EGG daarna op tot 180 °C. Doe ze met de gekookte kastanjes in de keukenmachine en maal fijn.

Schep de kastanje-uien crème in een spuitzak en bewaar in de bordenwarm houdkast.

Bereiding zoetzure koolrabi

Verwarm voor de zoetzure koolrabi de kristalsuiker met de azijn en het water totdat de suiker is opgelost.

Steek intussen met behulp van een parisienneboor 24 mooie kleine bolletjes uit de koolrabi.

Leg ze in het zoetzuur en bewaar in de koelkast.



10 takjes tijm
10 takjes oregano
10 takjes platte
peterselie
30 sprietjes bieslook
1 rode Spaanse peper
1 kleine ui
4 tn knoflook
200 ml olijfolie
2 el rode wijnazijn
1 tl mosterd

4 entrecotes v 300 g
per stuk

Bereiding chimchurri

Ris voor de chimchurri de blaadjes van de takjes tijm.

Pluk de blaadjes van de takjes oregano en peterselie en snijd alle kruiden fijn.

Halveer de chilipeper, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees klein.

Pel en snipper de ui en de knoflook.

Meng alle ingrediënten voor de chimchurri met peper en zout naar smaak.

Bewaar afgedekt in de koelkast.

Bereiding Entrecote

Zorg dat de entrecote op kamertemperatuur is. Bestrooi de entrecote met zwarte peper en zout.

Leg ze op het rooster en sluit de deksel van de Green EGG.

Gril het vlees ongeveer 2 minuten.

Draai de entrecotes een kwartslag en gril nogmaals 2 minuten zodat ze een mooie grillruit krijgen.

Keer het vlees om en grill nogmaals 2x 2 minuten. Het vlees moet een kerntemperatuur van 48 °C hebben.

Sluit na elke handeling het deksel van de Green EGG.

Haal de entrecotes uit de Green EGG en dek losjes af met aluminiumfolie.

Laat ongeveer 5 minuten rusten.

Uitserveren

Warm de kastanje-uien crème op, warm de stoof op en laat de zoetzure koolrabi uitlekken.

Spuut op elk bord qua hoeveelheid een flinke eetlepel van de kastanje-uien crème en strijk met de bolle kant van een lepel uit.

Spuut aan de uiteinden daarvan ook twee mooie toefjes van de crème.

Schep er een lepel chimchurri naast. En verdeelde bolletjes koolrabi over de borden.

Snijd de entrecotes in mooie plakjes en verdeel over de borden.

NAGERECHT Warm chocoladetaartje met banaan en karamel

3.5 dl volle melk
2 dl slagroom
200 g suiker
160 g eidooiers
1 vanillestokje
22 g glucose

250 g boter
250 g pure chocolade
4 eieren
4 eidooiers
100 g suiker
100 g bloem

6 bananen
300 g suiker
300 g room
150 g boter

50 g suiker
40 g bloem
10 g cacaopoeder
30 g boter

Bereiding Vanille ijs

Schraap het merg uit de vanille.

Kook de melk, room, 100 g suiker glucose en de vanille op en laat 15 minuten trekken.

Klop de eidooiers en 100 g suiker wit, giet de warme melk erover, roer goed en laat vervolgens garen naar 85°C

Koel terug op ijswater.

Draai de massa op in de ijsmachine.

Bereiding chocoladetaartje

Smelt de chocolade samen met de boter au bain- marie.

Klop de eieren, eidooiers en de suiker in de keukenmachine helemaal luchtig.

Spatel hier het chocolade-botermengsel door en vervolgens voorzichtig de bloem.

Schep vervolgens in een spuitzak en laat opstijven in de koelkast.

Beboter de vormpjes en bestrooi ze met bloem.

Vulde vormpjes tot driekwart met de massa.

Zet in de koelkast tot gebruik.

Bereiding gekarameliseerde banaan

Karamelliseer de suiker met iets water.

Blus dit voorzichtig af met de room. Vervolgens de boter toevoegen, en voegzout naar smaak toe.

Snijd de banaan in stukken van 2 cm.

Leg ze vervolgens in een diepe bak en giet hier de hete karamelsaus over

Bereiding chocoladezand

Meng alle ingrediënten met de vingertoppen door elkaar tot kruimels.

Verdeel dit vervolgens in een dunne laag over het bakpapier.

Bak het deeg af in een oven van 160°C gedurende 15-20 minuten.

Uitserveren

Bak de taartjes in een oven van 220°C gedurende ongeveer 6 minuten. De buitenkant moet gestold zijn maar de binnenkant vloeibaar.

Haal de taartjes voorzichtig uit de vormpjes en zet ze op het bord.

Leg de banaan er speels omheen en schep het ijs hiernaast bovenop het chocoladezand.