



*Menu januari 2016*

*Na alle heerlijkheden in de decembermaand doen we het deze maand met wat minder,  
maar zeker niet minder lekker.*

Winterrösti met warm gerookte zalm

Abdij uienquiche

Kastanjesoep

Hert, stampot boerenkool, bockbier

Cranberrytaart en rood fruit chocoladerotsjes

Wijnen

# Winterrösti met warm gerookte zalm

VOORGERECHT VOOR 16 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Oven: 100°C

Uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE GEROOKTE ZALM

*800 gr zalm met vel/huid*

VOOR DE PEKEL:

*225 gr grof zeezout*

*50 gr gele of bruine*

*basterdsuiker*

*dille*

*schil van citroen*

*witte peperkorrels*

*(gekneusd)*

VOOR DE RÖSTI

*500 gr vastkokende*

*aardappels*

*100 gr winterwortel*

*250 gr pastinaak*

*1 tl nootmuskaat*

*5 takjes tijm*

*70 gr heelei*

*boter*

*peper en zout*

BEREIDING: DIRECT BEGINNEN MET DE ZALM!!

Meng het zeezout met de basterdsuiker, dille, gekneusde witte peperkorrels en de schillen van de citroen.

Wrijf de zalmfilets met dit mengsel goed in en vacumeer. Laat de vis vervolgens 40 minuten rusten in de koelkast. Spoel de vis daarna goed af onder koud stromend water, dep de vis droog en laat ca. 20 minuten goed nadrogen in de oven (lage temperatuur, 60°C) en met de deur op een kiertje of op/in de warmhoudkast.

Het roken van de vis duurt ca. 15 minuten voor uitserveren.

Rook de vis voor uitserveren gaar in de rookoven. Gebruik hiervoor 2 rookovens om de vis gelijkmatiger te verdelen.

**Rösti:** Schil de aardappelen en groenten en snijd ze in gelijke stukken van ca. 4 cm.

Doe alles in een pan met koud water met zout en breng aan de kook. Kook alles in ca. 4 minuten net niet gaar.

Giet het af en laat afkoelen. Niet afspoelen want dan spoel je het zetmeel van de aardappel en dit zorgt juist voor de bindfunctie.

Rasp de aardappelen en alle groenten grof in een grote kom en voeg nootmuskaat, fijngehakte tijmblaadjes en de eieren toe. Doe er royaal zout en peper bij en roer alles door elkaar.

Vorm 16 kleine koekjes en leg ze 15 minuten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 100°C.

Doe wat boter, gemengd met olie in verschillende pannen en zet op middelhoog vuur. Bak de rösti in 1 – 2 minuten aan beide kanten goudbruin en knapperig. Houd de rösti warm in de oven.

PRESENTATIE:

*300 gr crème fraîche*

*6 citroenen*

*500 gr warm gerookte zalm*

*Shiso purple*

*bieslook*

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Rasp de citroenen en houd wat over voor de garnering. Roer er de crème fraîche doorheen en breng op smaak met peper, zout en citroensap.

Knip of snij het bieslook ragfijn voor de garnering.


Snij/pluk de warm gerookte zalm in kleine stukjes.

Leg op een bord een rösti rondje, daarop een mooie quenelle van het crème fraîche mengsel. Daar bovenop garneren met de warm gerookte zalm. Maak af met bieslook en de overgebleven geraspte citroenschil en Shiso purple.

# Abdij uienquiche

TUSSENGERECHT VOOR 16 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Oven: 200°C

Uitserveren: 20.30 uur

## BENODIGDHEDEN:

### VOOR HET KOSTDEEG:

180 gr bloem + extra voor  
het bestuiven  
80 gr ijskoude boter in  
blokjes  
3 - 4 el ijskoud water  
zout

### VOOR DE VULLING:

750 gr uien, in halve ringen  
100 ml donker abdijbier  
125 gr Gandaham in plakjes  
200 gr heelei  
150 gr slagroom  
1 bos bladpeterselie  
200 gr abdijkaas (bijv. Port  
Salut, korst verwijderd)  
zout en peper

### SALADE:

4 stronken witlof  
3 sinaasappels  
75 gr walnoten  
olijfolie  
peper en zout

### PRESENTATIE:

## BEREIDING:

### Quiche:

#### Korstdeeg:

Doe de bloem met de ijskoude boter en een snufje zout in de keukenmachine. Meng door elkaar tot je een fijn, kruimelig mengsel hebt. Voeg al pulserende/draaiende genoeg ijskoud water toe tot zich een deegbal vormt. Kneed het deeg licht door, verpak in plastic folie en leg minimaal 15 minuten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Vet 2 springvormen in en bekleed daarna met bakpapier.

Rol het deeg uit op een licht, met bloem bestoven werkbank, tot een ronde lap en bekleed de vormen. Prik met de vork gaatjes in het deeg en zet de vormen nog ca. 20 minuten terug in de koelkast.

### Vulling:

Snij de uien in halve ringen. Verhit olijfolie in een koekenpan en bak de ringen in 8 – 10 minuten zacht. Schenk het bier erbij en laat de uien het bier helemaal opnemen tot er geen vocht meer in de pan zit.

Haal de springvorm(en) uit de koelkast.

Schep de uien op de bodem, schenk er het ei-roommengsel overheen en leg er in plakjes gesneden abdijkaas op.

Bak de quiche in de oven in 45 minuten goudbruin en gaar. Let op: dek af met alu-folie als de taarten/ui te bruin kleuren.

Laat de taartjes nog ca. 10 minuten rusten voordat je ze uit de springvorm(en) haalt.

**Let op:** geen borden in de warmhoudkast omdat er een salade bij komt. De quiche mag wel warm zijn.

### Salade:

Snij de onderkant van het witlof en verwijder de harde kern. Houd 16 blaadjes apart en snij de rest fijn.

Ontvlies de sinaasappels en vang het sap op. Snij de partjes door midden.

Hak de walnoten fijn en rooster ze in een droge pan. Meng de walnoten met de sinaasappels en het witlof.

Maak een dressing van het opgevangen sinaasappelsap en de olijfolie.


### PRESENTATIE:

Leg op elk bord een witlof schuitje. Doe daarin wat salade. Leg op bord 1 of 2 kleine puntjes van de abdij uienquiche en schik er mooi wat salade bij (bijv. in een steker). Druppel er mooi wat overgebleven dressing omheen en garneer met de overgebleven peterselie.

# Kastanjesoep

TUSSENGERECHT VOOR 16 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 21.00 uur

## BENODIGDHEDEN:

### VOOR DE BOUILLON:

*olijfolie*

*250 gr prei*

*250 gr uien*

*250 gr wortel*

*150 gr bleekselderij*

*zout*

*10 peperkorrels*

*2 laurierblaadjes*

*10 takjes tijm*

*10 takjes peterselie*

*400 ml sherry*

*1 kilo vacuüm verpakte*

*kastanjes (voorgekookt)*

*150 gr kleine spekblokjes*

*100 gr Parmezaanse kaas*

*bladpeterselie*

*extra vierge olijfolie*

## BEREIDING:

### De soep:

Snijd groenten fijn. Doe een klein beetje olijfolie in een grote pan en voeg prei en uien toe. Blus af met de sherry. Zet het vuur laag en dek de pan af met een deksel. Laat 20 minuten "zweten".

Doe daarna de kruiden erbij, samen met de wortels, peperkorrels (gekneusd) en zout (naar eigen inzicht). en voeg 2 liter water toe. Verhoog het vuur en breng langzaam aan de kook. Verwijder regelmatig het schuim aan de oppervlakte. Zodra het water kookt vuur laag en laat nog 40 minuten sudderen.

Zeef hierna de bouillon. Breng weer aan de kook en voeg de de kastanjes toe. Verwarm nog 5 - 10 minuten, maar laat niet koken. Pureer de soep. Breng op smaak met peper en zout.

### PRESENTATIE:

Bak de spekblokjes knapperig en rasp de Parmezaanse kaas. Hak de bladpeterselie voor de garnering.

Leg onder in het diepe bord wat spekblokjes, schep de soep er op. Garneer met de geraspte kaas en peterselie en een heel klein scheutje olijfolie.

# Hert, stampot boerenkool, bockbier

HOOFDGERECHT VOOR 16 PERSONEN

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 21.30 uur

Oven: 175°C (aardappels) en 95°C (hert)

## BENODIGDHEDEN:

### VOOR DE STAMPPOT BOERENKOOL:

*2 kilo bloemige aardappels*  
*1,2 kilo gesneden boerenkool*  
*mosterd*  
*250 gr boter*  
*peper*  
*zout*

### VOOR HET HERT:

*bosje tijm*  
*1,5 kilo herten vlees,*  
*technische delen*  
*olijfolie*  
*roomboter*

### VOOR DE BOCKBIERSAUS:

*6 zoete witte uien*  
*100 ml olijfolie*  
*3 laurierblaadjes*  
*200 ml rode port*  
*600 ml wildfond*  
*1 flesje bockbier*  
*150 gr ijskoude boter in*  
*blokjes*

### VOOR DE WALNOTENSAUS:

*1 teen knoflook*  
*125 gr walnoten*  
*100 gr Parmezaanse kaas*  
*75 ml notenolie*  
*75 ml extra vierge olijfolie*  
*fleur de sel*

## PRESENTATIE:

*50 gr koude boter*

## BEREIDING:

### Stampot boerenkool:

Schil de aardappels en snij ze in kleine stukken.  
Doe de aardappels in een pan met de boerenkool erop. Voeg een laagje water toe en kook gaar.  
Voeg de boter toe en stamp vervolgens fijn.  
Breng op smaak met de mosterd, peper en zout.

### Hert:

Verwarm de oven voor op 95°C. Ris en snijd de tijm fijn. Verhit een scheut olijfolie en roomboter in een bakpan. Bestrooi het stuk vlees royaal met de tijm, een beetje zeezout en peper en braad rondom bruin in de pan (zo'n 3 – 4 minuten).  
Leg het vlees op een bakplaat en gaar in de oven rosé tot het een kerntemperatuur heeft van 48 – 50°C. Dit duurt afhankelijk van de dikte zo'n 45 minuten.

Kort voor serveren kan het vlees op lage temperatuur worden verwarmd in de oven zonder dat het te ver door gaart. (70°C).

### Bockbiersaus:

Pel en snijd de uien in grove blokjes. Verwarm de olijfolie en karamelliseer de uien in een brede pan op laag vuur in 8 -10 minuten goudbruin.  
Voeg de laurier toe en blus af met de rode port en wildfond. Breng aan de kook en laat tot de helft indampen. Verwijder de laurier en pureer de saus fijn met de staafmixer of in de Magimix.  
Schenk door een zeef in een schone pan. Breng opnieuw aan de kook en voeg het bockbier toe.

### Walnotensaus:

Pel de knoflook en pureer dit samen met een snuf zeezout en de walnoten in de keukenmachine.  
Rasp de Parmezaanse kaas en voeg toe.  
Schenk er de olijf- en notenolie bij en maak het tot een smeelige substantie.

## PRESENTATIE:

Verwarm de stampot. Zorg dat het vlees warm is (oven van 70°C).  
Verwarm de bockbiersaus en monteer er de ijskoude boter doorheen.  
**Opmaak bord:** leg in het midden van het bord het getrancheerde hertenvlees. Er omheen 3 quenelles van de stampot.  
Schenk de saus van Bockbier deels over het vlees en de rest in een saucière. De notensaus druppelsgewijs over het bord verdelen.

# Cranberrytaart en rood fruit chocoladerotsjes

NAGERECHT VOOR 16 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitserveren: 22.30 uur

Oven: 180°C

## BENODIGDHEDEN:

### ROOD FRUIT-CHOCOLADE ROTSJES:

200 gr pure chocolade  
100 gr gedroogd rood fruit  
50 gr cruesli

### OMGEKEERDE CRANBERRYTAART:

100 gr boter  
600 gr fijne kristalsuiker  
450 gr verse (of diepvries)  
cranberry's  
400 gr patentbloem  
2,5 tl bakpoeder  
200 gr heelei  
400 ml karnemelk  
150 ml zonnebloemolie  
zout  
bruine basterdsuiker

### PRESENTATIE:

500 ml slagroom  
bruine basterdsuiker  
munt

## BEREIDING:

**Rood fruit-chocoladerotsjes:** Leg een vel bakpapier op een snijplank. Smelt de chocolade au bain-marie en meng er dan direct het gedroogde rode fruit en de cruesli door. Schep met 2 lepels pindarotsjes op het bakpapier. Laat de chocoladerotsjes afkoelen in de koelkast en in 1,5 – 2 uur hard worden.

**Omgekeerde cranberrytaart:** Verwarm de oven voor op 180°C. Smelt de boter in een ovenvaste koekenpan en roer de helft van de suiker kristalsuiker er door, laat oplossen op laag vuur en nog 2 – 4 minuten zachtjes pruttelen. Vet 2 ovenvaste schalen goed in met neutrale olie en doe de cranberry's in 2 ovenvaste schalen en zet opzij. Zeef de bloem met het bakpoeder en 1 theelepel zout in een grote mengkom. Klop het ei los in een andere kom en klop er de rest van de kristalsuiker, de karnemelk en olie door. Schenk dit bij het bloemmengsel en klop tot een glad beslag. Schenk dit beslag over de cranberry's. Zet de schalen in de oven en bak 35 – 40 minuten tot de taart in het midden stevig aan voelt. Laat de taart 5 minuten afkoelen en stort dan op een bord of snijplank door de kom/bak in een keer om te draaien. Bestrooi licht met bruine basterdsuiker. Serveer de taart warm (maar wel op een koud bord).

**PRESENTATIE:** Klop de slagroom op met wat suiker. Kruiemel wat bruine basterdsuiker op het bord en leg een punt van de omgekeerde cranberrytaart op het bord. Maak af met een rood fruit chocoladerotsje, een quenelle slagroom en een takje munt.

# Wijnen

|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>Witte wijn</b>   | Phebus   |
| Land van herkomst:  | Argentinië   |
| Regio:              | Mendoza  |
| Domein / Château:   | Bodegas Fabre  |
| Jaar van productie: | 2014   |
| Druivensoort(en):   | Torrontes  |
| Serveertemperatuur: | 10°C   |
| Notitie wijncie.:   | De lichtgele Torrontes is heerlijk fris met een klein zuurtje. Het is een typisch Argentijnse druif. Hij heeft mooie aroma's van witte bloemen, lychees en limoen. Dit alles geeft de wijn een vrolijk, licht tintje. De wijn is elegant en heeft een intense smaak, Deze wijn kan goed als aperitief gedronken worden. Het is goede begeleider van onze eerste twee gerechten: de gerookte zalm en de quiche. |

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Rode wijn</b>    | Club Privado  |
| Land van herkomst:  | Spanje  |
| Regio:              | Rioja   |
| Domein / Château:   | Baron de Ley  |
| Jaar van productie: | 2013  |
| Druivensoort(en):   | Tempranillo   |
| Serveertemperatuur: | 18°C  |
| Notitie wijncie.:   | Deze modern gevinifieerde wijn heeft een mooie volrode kleur. Een intense geur van rood fruit komt je tegemoet. De wijn heeft soepele smaak, met vleugen van kers en aardbei. Subtiele vanilletonen door een korte houtrijping van slechts enkele maanden. Heerlijk bij het hert. |

## Kookschema januari 2016

|            | <b>Ma.<br/>Avond</b> | <b>Di.<br/>Avond</b> | <b>Wo.<br/>Avond</b> | <b>Do.<br/>Avond</b> | <b>Vrij.<br/>Middag</b> | <b>Vrij.<br/>Avond</b> |
|------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|-------------------------|------------------------|
| <b>I</b>   | –                    | 5                    | 6                    | 7                    | –                       | 8                      |
| <b>II</b>  | 11                   | 12                   | 13                   | 14                   | 15                      | 15                     |
| <b>III</b> | 18                   | 19                   | 20                   | 21                   | –                       | 22                     |
| <b>IV</b>  | 25                   | 26                   | 27                   | 28                   | –                       | –                      |

