



*Menu februari 2016*

Diverse bereidingen van schorseneer (vegetarisch)

Schar met aardpeer, confituur van ui met eekhoorntjesbrood en truffelsaus

Loempia van kalfsnieren, lever en dunne lende met knapperige groenten

Kalfstong, puree, gekonfijte aardappel, romige paddenstoelen

Sukade met maderasaus en rode kool

Crêpes Suzette 2.0

Wijnen

# Diverse bereidingen van schorseneer (vegetarisch)

## *Naar een recept van Erik van Loo (Rest. Parkheuvel)*

VOORGERECHT 16 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 3 personen

Uitserveren: 20.00 uur

Oven op 180°C

### BENODIGDHEDEN

#### SPIEGELEI

2 flespompoenen  
zout, peper  
kaasdoek  
agar agar

### BEREIDING

Pompoenen halveren en (ongeschild) 45 minuten garen in de oven op 180°C  
Pompoen vlees uit de schil scheppen. Vlees pureren en op smaak brengen met zout en peper.  
Puree laten uitlekken in kaasdoek. (zo nodig extra uitwringen)  
Breng het lekvocht aan de kook met agar agar (verhouding 8 gram op 0,5 l vocht) en roer goed door.  
Stort de vloeistof op een blad met plasticfolie en laat opstijven. (N.B. hoe dunner de vloeistof is uitgespreid, hoe elastischer het wordt.)  
Bewaar de puree tot uitserveren in de warmhoudkast.

#### SCHORSENEREN (BASIS)

6 kg schorseneren  
1 dl citroensap  
1 dl melk

Schorseneren met dunschiller schillen, afspoelen en direct bewaren in water met citroensap en melk.  
N.B. De schorseneren worden gebruikt in de verdere onderdelen. Volg het recept in de juiste volgorde om steeds voldoende schorseneer te hebben.  
*Let op, restanten steeds bewaren!!!*

#### SCHORSENEERPAKKET

geschilde schorseneren  
80 gr macadamia  
zout, peper

Maak met een dunschiller linten van schorseneer. (4 p.p.) Blancheer de linten 3 minuten. Laat deze daarna afkoelen.  
Kook 4 schorseneren beetgaar. Laat afkoelen en snijd brunoise.  
Hak de macadamia's en rooster deze licht.  
Vermeng de macadamia's met de brunoise van schorseneer. Breng op smaak met zout en peper.  
Maak een vlechtwerk van de linten van schorseneer en vul deze met de brunoise.  
Bewaar onder aluminiumfolie in de warmhoudkast.

*N.b. wacht hiermee NIET tot uitserveren. Veel werk.*

#### SCHORSENEER ZOETZUUR

375 ml azijn  
125 ml water  
165 gr suiker  
1 sjalot  
takje tijm  
Laurierblaadje

Maak met een dunschiller linten van schorseneer (3 p.p.).  
Kook de linten ca. 7 minuten in de azijn, water, suiker, sjalot (gesneden), tijm en laurier.  
Laat afkoelen en wegzetten tot gebruik.

#### SCHORSENEERKRUL

Maak met een dunschiller linten van schorseneer. (1pp)  
Bewaar tot afwerking in citroenwater

#### SCHORSENEERFRIKANDEL

ketjap  
aceto balsamico  
boter  
zout

Snijd bâtonnets (staafjes) van de schorseneer van ca. 6 cm.  
Smoor deze in 12 minuten gaar in boter met zout.  
Glaceer met ketjap en aceto balsamico.

#### SCHORSENEERPUREE

melk  
room  
zout, peper

De restanten van de schorseneer opzetten met melk en room, in 10 minuten gaarkoken, zeven, pureren en op smaak brengen met peper en zout.

#### AARDAPPELKAANTJES

1 aardappel, ca.150 gr

Schil de aardappel en snijd brunoise. (3x3 mm)  
Bewaar in water tot uitserveren

Zie afwerking op 2<sup>e</sup> pagina

**Spiegelei afmaken:**

Vorm ravioli's door rondjes van de gelei uit te steken en tussen 2 rondjes wat puree te doen.

Aardappelblokjes afspoelen en goed drogen. Op 140°C frituren tot ze goudbruin krokant zijn. Laten uitlekken op keukenpapier en nazouten.

**Schorseneerkrullen afmaken**

Linten kort frituren op 160°C tot ze licht kleuren (ca. 15 seconden). Laten uitlekken op keukenpapier en nazouten.

**Bord opmaken:**

Op langwerpig bord eerst linten van schorseneer zoetzuur leggen. Hier bovenop schorseneerpakket, -frikandel en spiegelei leggen.

Naast het zoetzuur een streep puree leggen.

Strooi wat zout (fleur de sel) op het schorseneerpakket.

De krullen op de schorseneer leggen en de kaantjes er omheen strooien.

# Schar met aardpeer, confituur van ui met eekhoorntjesbrood en truffelsaus

VOORGERECHT VOOR 16 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoeren: 1 à 2 personen

Uitserveren: 20.30 uur

## BENODIGDHEDEN

### SCHAR

8 tongscharren

### MOUSSELINE VAN AARDPEER

70 g ui

500 g aardpeer

2 dl melk

2 dl slagroom

boter

1 citroen

peper, zout

### CONFITUUR VAN UI MET EEKHOORNTJES- BROOD

200 gr eekhoorntjesbrood  
(vers)

150 gr ui

1 el ketjap

2 dl paddenstoelenbouillon

boter

### BROOD / SPEK KROKANTJE

50 gr ontbijtspek (plakjes)

1 boterham (zuurdesem)

### TRUFFELSAUS

2,5 dl paddenstoelenfond

1 dl droge witte wijn

3 el truffeljus

2 dl room

25 gr truffel

zout, peper

boter

7 gr sucro

witte wijn

## BEREIDING

Fileer de tongscharren tot 16 filets.

Schil de aardperen en snijd ze in schijfjes. Leg ze in koud water met citroensap om verkleuren tegen te gaan. Snipper de ui.

Fruit de ui aan in de boter. Voeg de aardpeer toe. Breng op smaak met peper en zout en giet de melk en room er bij.

Laat 20 minuten zacht koken tot de aardpeer gaar is. (laat de aardpeer niet te zacht worden, dan wordt hij melig.)

Giet de aardpeer af en vang het kookvocht op. Pureer de aardpeer met de Magimix. Voeg zo nodig wat kookvocht toe.

Passeer door een zeef (voor extra fijne structuur).

Proef of de mousseline voldoende op smaak is. Voeg zo nodig extra peper en zout toe.

Ui grof snipperen en in ruim boter glazig fruiten.

Eekhoorntjesbrood grof hakken en aan de ui toevoegen.

Bouillon en ketjap toevoegen en geheel laten stoven.

Warm houden in warmhoudkast.

Ontbijtspek heel fijn snijden

Boterham in zeer kleine blokjes snijden (ca 2x2 mm)

Ontbijtspek uitbakken. Boterham in dezelfde pan meebakken tot croutons.

Snijd de truffel fijn.

Kook de fond in met de wijn en truffeljus. Voeg het mengsel toe aan de room. Kook iets in. Voeg na het inkoken de fijngesneden truffel toe en breng op smaak met versgemalen peper en zout.

N.B. pas op dat e.e.a. niet te zout wordt. Voeg zo nodig extra room toe.

## AFWERKING EN UITSERVEREN:

Scharfilets bakken in de boter.

Los de sucro op in een scheutje witte wijn. Voeg de opgeloste sucro toe aan de saus en schuim op met de staafmixer.

Maak de borden op. Begin met de aardpeer. Leg hierop de confituur en vervolgens de schar. Schep de saus er om heen en garneer met de krokantjes

# Loempia van kalfsnieren, lever en dunne lende met knapperige groenten

TUSSENGERECHT, 16 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad 🧠🧠

Uitvoering: 2 à 3 personen

Uitserveren: 21.00 uur

Oven 190°C

## VEEL SNIJWERK

### BENODIGDHEDEN

#### VOOR DE LOEMPIA

16 loempia vellen  
250 gr kalfsnieren  
250 gr kalfslever  
250 gr dunne lende van het kalf  
90 gr taugé  
125 gr prei  
125 gr winterwortel  
125 gr bosui  
30 gr verse gember  
½ rode peper  
zout, peper  
olijfolie

### BEREIDING

Spoel de kalfsnieren minimaal 30 minuten onder de koude kraan. Verwijder de nierdelen van het vetstuk en snijd de nieren in kleine dobbelsteentjes van ongeveer ½ cm.

Ontdoe de kalfslever van het vel en snijd deze in dobbelsteentjes van ca. ½ cm.

Snijd de lende in dunne reepjes van ca. 3 mm dik en 5 cm lang.

De winterwortel julienne snijden. Prei en bosui zeer fijn snijden.

Gember schillen en ragfijn julienne snijden. Rode peper (½ !) zonder zaad in kwart ringetjes snijden.

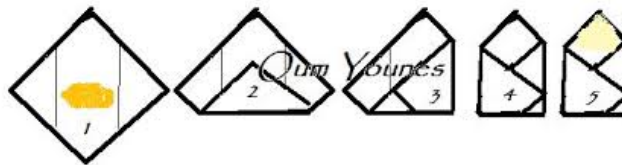
In een wok olijfolie verwarmen. Roerbak de lende, lever en nieren kort in de hete pan. Het geheel uit de pan scheppen.

In de pan de wortel, prei, bosui, taugé, gember en rode peper roerbakken.

Op het laatst het vlees weer toevoegen en op smaak brengen met peper en zout.

Laat het loempiamengsel uitlekken. De wokpan bewaren voor de saus.

Verdeel het mengsel in 16 porties en verdeel over de loempiavellen en rol de loempia's in.



Bewaar de loempia's op een bakplaat met siliconenmat.

#### VOOR DE SAUS

50 gr sjalot  
2 dl rode port  
½ dl gembersap  
2 dl kalfsglacé  
zout, peper

Sjalot fijn snipperen.

In de pan waarin het vlees gewokt is de sjalot aanzweten en afblussen met de port, glacé en gembersap.

Het geheel even doorkoken en daarna van het vuur afhaken.

Saus op smaak brengen met zout en peper.

Naar wens saus binden met maïzena.

#### AFWERKING EN UITSERVEREN:

Bak de loempia's in 12 minuten af de oven op 190°C

Snijd de loempia schuin door en leg op een bord.

Schep de saus in kleine glaasjes en zet naar de loempia op het bord.

# Kalfstong, puree, gekonfijte aardappel, romige paddenstoelen

1<sup>e</sup> HOOFDGERECHT 16 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad 🍴🍴🍴

Uitvoering 2 personen

Uitserveren 21.30 uur

Oven 90°C

## BENODIGDHEDEN

### KALFSTONG

2 *kalfstongen*  
0,5 *kg kastanjechampignons*  
150 *gr roomboter*  
1 *ui*  
paddenstoelenbouillon  
2 *laurierblaadjes*  
peperkorrels  
zout, peper

### ROMIGE PADDENSTOELEN

1 *kg kastanjechampignons*  
2 *sjalotten*  
2 *tenen knoflook*  
4 *takjes tijm*  
3 *dl droge witte wijn*  
2 *laurierblaadjes*  
1 *l groentebouillon*  
Olijfolie

### GEKONFIJTE AARDAPPEL

1,5 *kg roseval aardappels*  
500 *ml olijfolie*  
rozemarijn, 2 *takjes*  
tijm, 1 *takje*  
knoflook 4 *teentjes*  
foelie, 2 *blaadjes*

### AARDAPPELPUREE

100 *ml room*  
50 *cl heelei*  
25 *gr boter*

### SPRUITEN

45 *spruiten*

olijfolie  
bloem  
2 *dl room*  
50 *gr roomboter*

## BEREIDING

Snijd het vet van de tong en spoel af onder koud water.  
Snipper de ui en snijd de champignons in plakjes. Bak de ui en champignons in de roomboter aan in de snelkookpan.  
Voeg de kalfstong, kruiden en specerijen toe en voeg de bouillon toe tot alles net onder staat. Breng aan de kook en laat de tong 1 uur op druk garen.  
(Let op: Zo nodig 2 pannen gebruiken! Let op het maximale vloeistofniveau van de pan.)  
Laat afkoelen en verwijder het buitenste vlies van de tong en het keelgedeelte.  
Bewaar koud tot afwerking

Snipper de sjalotten, snijd 750 gr champignons en knoflook.  
Braad e.e.a. aan in een kookpan met een beetje olijfolie.  
Blus af met de witte wijn. Voeg tijm en laurier toe.  
Voeg bouillon toe en laat 45 minuten trekken.  
Zeef de bouillon en laat inkoken tot ca 0,5 l. Bewaar de bouillon.  
Snijd de overige 250 gr champignons in plakjes en bak deze op de koekenpan.  
Bewaar de paddenstoelen apart.

Schil de aardappels en steek 4 tonnetjes uit met de kleinste steker uit de stekerdoos.  
Konfijt in olijfolie, rozemarijn, tijm, knoflook, foelie en een flinke snuf zout (ongeveer 20 minuten op 90°C). (N.B. stem gebruik oven af met voorgaande gang. Zo nodig vooraf bereiden en warm houden)

Let op: de tonnetjes moeten helemaal onder de olie staan!

N.B. de olie kan na gebruik ook gebruikt worden voor de volgende avond.

Gebruik de restanten van de roseval aardappels om puree te maken.  
Kook de aardappels en pureer deze met de room. (let op de verhoudingen, de hoeveelheid vocht hangt af van de hoeveelheid restanten!) Voeg het heelei en boter toe om de puree extra smeug te maken.

Spruiten schoonmaken en 5 minuten koken.

### AFWERKING EN UITSERVEREN:

Snijd de tong in plakken, bestuif met bloem en bak krokant.  
Roerbak de spruiten.  
Warm de saus op en voeg 2 dl room en 50 gr roomboter toe. maak deze schuimig m.b.v. de staafmixer.  
Warm alle overige ingrediënten op en dresseer deze op het bord.

# Sukade met maderasaus en rode kool

2E HOOFDGERECHT, 16 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad 🍴

Uitvoering 2 personen

Uitserveren 22.00 uur

Oven 125°C

## DIRECT STARTEN i.v.m. OVENTIJD SUKADE

### BENODIGDHEDEN

#### RUNDERSUKADE

1,2 kg rundersukade (Lapjes)  
2 uien  
4 teentjes knoflook  
½ knolselderij (250 gr)  
1 winter wortel (250 gr)  
5 el olijfolie  
750 ml Madera  
375 ml rode wijn  
375 ml krachtige kalfsfond  
5 takjes tijm  
3 laurierblaadjes  
4 el Dijon mosterd  
70 gr bloem  
100 gr roomboter

#### TIMBAALTJES VAN RODE KOOL

1 rode kool (2 à 3 kg)  
0,5 dl rode wijnazijn  
2 dl rode wijn  
100 gr suiker  
4 kruidnagels  
4 laurierbladeren, gescheurd  
1 kaneelstokje  
100 gr rode bessengelei  
zout naar smaak  
250 gr rijst  
3 appels, zoet

#### SJALOTTENBLOEMEN

16 kleine sjalotjes  
80 gr bloem  
zout en peper  
100 ml melk  
60 gr heelei  
olie om te frituren (van voorgerecht)

### BEREIDING

Pel en snipper de ui. Pel en snijd de knoflook grof. Schil en snijd de knolselderij in blokjes. Schil en snijd de wortel in blokjes. Verhit olijfolie in een brede stoofpan en bak de ui, wortel, knolselderij en wortel lichtbruin. Blus de groente af met madera en rode wijn, breng aan de kook en laat het 10 minuten op middelhoog vuur zachtjes inkoken. Voeg de kalfsfond, tijm, knoflook en laurier toe en breng aan de kook. Verwarm de oven voor op 125°C. Bestrijk de sukade aan beide kanten met mosterd en masseer dit goed in. Bestrooi de sukade met zout en versgemalen peper. Druk het vlees aan beide kanten licht in de bloem. Verhit de roomboter in een bakpan en bak de sukade op middelhoog vuur binnen enkele minuten goudbruin. Leg het vlees in de fond; het moet minstens 1 centimeter onder staan. Breng langzaam tegen de kook aan en gaar de sukade 2,5 uur in de oven tot het gaar is. Leg de sukade op een bord en zeef de jus door een bolzeef in een schone pan. Damp de jus op middelhoog vuur in tot het licht stroperig is.

Snijd de rode kool.

Doe alle ingrediënten in een grote pan en kook alles samen gaar.

Schep de massa in 16, met plasticfolie beklede, ramequins en laat onder druk stevig worden.

Schil de uitjes. Snijd de kop er iets af, maar laat de onderkant zitten opdat de rokken aan elkaar blijven!

Breng nu 4 sneden aan vanaf de bovenkant tot vlak boven de onderkant. (Niet helemaal door!)

Leg de gesneden ui tot de afwerking in koud water om open te laten gaan.

Maak een bloemmengsel van bloem, zout en peper.

Maak het beslag van melk en heelei. Zet weg tot de afwerking.

Zet de olie klaar in de frituurpan en zorg dat de pan op tijd is opgewarmd op 180°C. (gebruik olie van het voorgerecht)

#### AFWERKING EN UITSERVEREN:

Stort de rode kool op een blad en laat het meeste vocht weglopen.

Droog de uitjes goed af. Strooi het bloemmengsel, boven een kom, over de uitjes.

Let er op dat het ook tussen de rokken komt. Schut de overtollige bloem van de uitjes en dip deze in het eimengsel met de snijkant naar beneden en zorg dat er overall voldoende van het mengsel zit. Bedek nog een tweede keer met de bloem.

Frituur de ui op 180°C tot deze goudkleurig en gaar is (ca. 4 minuten).

Zet de timbaaltjes op de borden. Zet op ieder timbaaltje 1 ui.

Portioneer het vlees, leg op het bord en giet de ingedikte saus hier overheen.

# Crêpes Suzette 2.0

NAGERECHT 16 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitvoering: 2 personen

Uitserveren: 22.30 uur

## BENODIGDHEDEN

VOOR DE ROLLETJES VAN CRÊPE MET  
SINAASAPPELBAVAROIS

VOOR DE CRÊPES

50 gr boter

0,5 l melk

200 gr bloem

100 gr heelei

20 gr poedersuiker

olie

VOOR DE SINAASAPPELBAVAROIS

3 sinaasappels

6 mandarijnen

1,5 zakje gelatinepoeder  
(ca. 8 blaadjes)

85 gr eiwit

60 gr eierdooier

250 ml slagroom

30 gr suiker

VOOR HET ROZEMARIJN IJS

750 ml volle of halfvolle  
melk

150 gr eierdooiers

8 g rozemarijn (gedroogd)

225 gr suiker

375 ml slagroom

## BEREIDING

### Crêpes

Smelt de boter.

Meng de bloem door de melk en roer de boter het ei en de poedersuiker erdoor.

Verhit een scheutje olie in een pan met antiaanbaklaag en bak flensjes van het beslag.

### Bavarois

De vruchten uitpersen. Eiwitten stijfslaan tot het pieken vormt.

De gelatine weken in een paar eetlepels lauw water.

De room stijf slaan met de suiker

Doe het vruchtensap in een pan en verwarm dit met 1 eetlepel suiker als het sap niet zoet genoeg is.

Voeg de gewelde gelatine eraan toe en laat dit goed oplossen.

Koel dit mengsel op ijswater af tot het een beetje dikker is.

Doe de slagroom bij de stijfgeslagen eiwitten, daarna langzaam het licht gebonden sap erdoor scheppen

Bavarois iets laten opstijven (niet geheel!)

### Rolletjes maken

Bestrijk de iets gekoelde crêpes met de bavarois en rol op. Laat verder opstijven in de koelkast.

Breng de melk met de rozemarijn tegen de kook aan en laat het ± 15 min. trekken.

N.B. Door de melk zachtjes te verwarmen (niet laten koken), wordt het aroma van de rozemarijn beter opgenomen door de melk. Neem de pan van het vuur en zeef de melk.

Klop de eierdooiers en de suiker tot een romige crème die als een breed lint van de garde loopt. Schenk al kloppend de hete vanillemelk in een dunne straal bij het dooiermengsel.

Schenk alles terug in de pan. Om een optimale binding te krijgen, wordt het dooiermengsel verwarmd, waardoor de dooiers garen. Doe dit op zo laag mogelijk vuur en onder voortdurend roeren met een houten lepel, zodat alles gelijkmatig warm wordt en bindt. Roer ook goed over de panbodem, zodat het mengsel zo min mogelijk "aanzet". De binding of dikte van de vla is goed als de eierdooiers gaar zijn. Dit kun je testen door met je wijsvinger een horizontale streep over de houten lepel te trekken. Als de streep blijft staan, zijn de dooiers gaar. Als de streep meteen vanuit de zijkanten wegzakt, ga dan nog even door met verwarmen en roeren.

N.B. Met een thermometer kun je de binding snel en eenvoudig testen. De dooiers in de vla zijn gaar bij 80°C.

Schenk de vla uit de pan in een metalen kom en roer er de slagroom door. Laat onder regelmatig roeren afkoelen tot kamertemperatuur. Zet de vla nog een uur in de koelkast.

Giet het mengsel in de ijsmachine en draai het in ± 1 uur tot ijs.

Zie vervolg op 2<sup>e</sup> pagina

Schil de sinaasappels met een scherp mesje en snijd de partjes tussen de vliesjes uit.

VOOR DE SINAASAPPEL COMPOTE



6 grote sinaasappels  
125 gr suiker  
2 eL Grand Marnier



Verhit 2 dl water in een pan en voeg de suiker en likeur toe.  
Leg de sinaasappelpartjes in de suikersiroop en laat 5 minuten op zeer laag vuur staan.  
Laat de compote afkoelen.

100 gr amandelschaafsel

Rooster het amandelschaafsel in een droge koekenpan. Zet weg tot gebruik

#### AFWERKING EN UITSERVEREN

Server op een lang bord. Leg aan 1 kant een bolletje ijs op amandelschaafsel. Aan de andere kant een paar rolletjes pannenkoek plus compote.

*Eet smakelijk (JvK, MM, JW, CW, PS)*

*LAdC 2016-02-06*

# Wijnen

<b>Witte wijn</b>	
Land van herkomst:	
Regio:	
Domein / Château:	
Jaar van productie:	
Druivensoort(en):	
Serveertemperatuur:	°C
Notitie wijncie.:	

<b>Rode wijn</b>	
Land van herkomst:	
Regio:	
Domein / Château:	
Jaar van productie:	
Druivensoort(en):	
Serveertemperatuur:	°C
Notitie wijncie.:	

## Kookschema februari 2016

	<b>Ma. Avond</b>	<b>Di. Avond</b>	<b>Wo. Avond</b>	<b>Do. Avond</b>	<b>Vrij. Middag</b>	<b>Vrij. Avond</b>
<b>I</b>	–	2-2	3-2	4-2	–	5-2
<b>II</b>	8-2	9-2	10-2	11-2	12-2	12-2
<b>III</b>	15-2	16-2	17-2	18-2	–	19-2
<b>IV</b>	22-2	23-2	24-2	25-2	–	–

