



MENU MEI 2016

**Asperge ijs met zalmtartaar en een zoethout gel**

**Doperwtensoepje met geitenkaasmousse**

**Schol met kokkels, bloemkool en zeekraal**

**Asperges met lamszwezerik en Nantou saus**

**Runderezel met spitskool en sjaloten**

**Aardbei-Tomaten toetje**

## Asperge ijs met zalmtartaar en een zoethout gel

Voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 20.00 uur

### DIRECT MEE BEGINNEN


BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<b><u>Voor het aspergeijs</u></b> 1 kg B-klasse asperges 75 g suiker 40 g druivesuiker 12 g melkpoeder 1.5 g xantana	<b><u>Het aspergeijs:</u></b> Haal de asperges door de sapcentrifuge. Verwarm het aspergesap en voeg er de andere ingrediënten aan toe. Draai er ijs van in de ijsmachine
<b><u>Voor de zoethout gel</u></b> 500 g kippenbouillon 50 g zoethout 6 g agaragar	<b><u>De zoethout gel:</u></b> Hak de zoethoutstokjes fijn. Verwarm de kippenbouillon met het zoethout. Laat op een laag vuur ongeveer 20 minuten trekken. Verwijder het zoethout. Voeg de agaragar toe aan laat aan de kook komen. Koel af in de koelkast. Pureer de gel en zeef hem door een fijne zeef. Doe in een knijpflesje of spijtzak
<b><u>Voor de zalm tartaar</u></b> 500 g zalmfilet 3 el creme fraich 2 el dille 2 el kappertjes Peper zout	<b><u>De zalm tartaar:</u></b> Snijd de zalm in brunoise. Meng met de creme fraiche, kappertjes en de dille en breng op smaak met peper en zout.
125 g rucola extra verge olijfolie 1 limoen Gerookt zout	<b>AFWERKING EN UITSERVEREN:</b> Maak de rucola aan met olie en limoensap. Maak de borden op met het ijs, de zalm tartaar, de zoethout gel en de rucola. Garneer met het gerookte zout.

Eet smakelijk (MM, PS, JvK, JW, AvdD) Am 2016-05-01

## Doperwtsoep met geitenkaasmousse

Voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><b><u>Voor de doperwtensoep</u></b>                      2.5 kg verse doperwten                      Peper                      Zout                      citroensap</p>	<p><b><u>De doperwtensoep:</u></b> Dop de doperwten. Kook ze in ongeveer 12 minuten gaar. Pureer de doperwten met een gelijk gewicht aan water. Zeef en zet koel weg. Breng op smaak met peper en zout en een beetje citroensap</p>
<p><b><u>Voor de geitenkaasmousse</u></b>                      150 g zachte geitenkaas                      2 el witte port                      150 slagroom</p>	<p><b><u>De geitenkaasmousse</u></b>                      Verwarm de port. Roer de geitenkaas hier doorheen. Klop de slagroom lobbige. Meng de geitenkaas met de slagroom en laat opstijven</p>
<p><b><u>Voor de groene groenten</u></b>                      6 groene asperges                      150 g haricot vert                      500 g tuinbonen</p>	<p><b><u>De groene groenten:</u></b> Snij de asperges in dunne plakjes. Snij de haricot verts in de lengte in tweeën. Dop de tuinbonen dubbel. Blanceer alle groente apart.</p>
<p>100 g pistache nootjes                      Extra vierge olijfolie</p>	<p><b>AFWERKING EN UITSERVEREN:</b>                      Leg de geitenkaasmousse in het midden van de soepborden. Verdeel de groene groenten hier omheen. Schep voorzichtig het doperwtensoepje hierbij voorzichtig omheen. Garneer met fijn gehakte pistache nootjes en extra vierge olijfolie</p>

*Eet smakelijk (MM, PS, JvK, JW, AvdD) Am 2016-05-02*

## Schol met bloemkool en zeekraal

Voor 16 personen

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 21.00 uur

Oven: 120 °C

BENODIGEHEDEN:	BEREIDING:
<p><b><u>Voor de schol</u></b> 4 hele schollen van ongeveer 350 g per stuk boter</p>	<p><b><u>De schol :</u></b> Fileer de schol en verwijder het vel. Snij de filets in de lengte in tweeën zodat je uiteindelijk 16 filets krijgt. Leg de schol op een siliconen matje en bestrijk met gesmolten boter. Bewaar in de koelkast tot het uitserveren. Bewaar de graten voor de vierde gang.</p>
<p><b><u>Voor de zeekraal creme</u></b> 150 g zeekraal 0.3 dl kippenbouillon 20 g eiwit 1g xantana Citroensap 2 dl olijfolie</p>	<p><b><u>De zeekraal creme:</u></b> Blancheer de zeekraal kort. Hou 100 g zeekraal apart voor de garnering. Doe de overige ingrediënten, behalve de olie in de blender en maal goed fijn. Voeg vervolgens in de blender de olie langzaam toe, zodat een mooie creme ontstaat.</p>
<p><b><u>Voor de algenchips</u></b> 100 g sushirijst 10 g gedroogde wakame</p>	<p><b><u>De algenchips</u></b> Laat de wakame ongeveer 10 minuten weken in lauw water. Kook de sushirijst in ruim water gaar. Giet af en laat uit dampen. Draai samen met de wakame tot een gladde massa. Breng op smaak met een scheutje dragon azijn. Spreid uit op een siliconenmatje en bak krokant in de oven.</p>
<p><b><u>Voor de zoet zure bloemkool</u></b> 1 bloemkool (samen met de puree) 1 el suiker 2 el Dragon azijn 2 el water</p>	<p><b><u>De zoet zure bloemkool:</u></b> Snij met een mes de bovenste 2 mm van de roosjes van de bloemkool af moeten snijden (soort cous cous). Bewaar de rest van de bloemkool voor de bloemkool puree. Meng de suiker, azijn en water en marineer de bloemkool hier ongeveer 30 minuten in. Giet af.</p>
<p><b><u>Voor de bloemkoolpuree</u></b> 1 bloemkool 50 g room Peper Zout</p>	<p><b><u>De bloemkoolpuree:</u></b> Kook de bloemkool gaar. Pureer met de room. Breng op smaak met peper en zout.</p>

<p>VERVOLG RECEPTUUR</p> <p><b><u>Voor de kokkels</u></b>  32 kokkels  50 ml witte wijn</p>	<p><b><u>De kokkels:</u></b>  Spoel de kokkels goed af met koud water. Bereid de kokkels verder pas vlak voor het uitserveren.  Verhit een droge pan. Doe de kokkels met de wijn erin en stoom ze op een flink vuur tot ze open gaan (max 2 min).</p>
<p>Peper  zout</p>	<p><b>AFWERKING EN UITSERVEREN:</b>  Gaar de vis in de oven (4 min, 120°C). Breng op smaak met peper en zout. Maak het bord naar eigen inzicht op met alle componenten.</p>

Eet smakelijk (MM, PS , JvK, JW, AvdD) Am 2016-05-03

## Asperge met lamszwezerik en Nantua saus

Voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 21.30 uur

Sous-vide: 85 °C

BENODIGEHEDEN:	BEREIDING: <u>VUL DE SOUS VIDE MET WATER EN STEL IN OP 85°C</u>
<b><u>Voor de asperges</u></b> 32 AA klasse asperges roomboter	<b><u>De asperges:</u></b> Schil de asperges en plaats er acht naast elkaar in een sous vide kookzak. Voeg een eetlepel boter per sous vide kookzaak toe. Gaar op 85°C voor circa 60 minuten (dit is afhankelijk van de dikte van de asperges).
<b><u>Voor de visbouillon</u></b> Graten van de schol van de derde gang 1 prei 75 g ui 75 g champignons 1 winterpeen 2 takjes tijm 1 blaadje laurier	<b><u>De vis bouillon</u></b> Maak de groente schoon en snij klein. Bak de groente aan in een beetje olijfolie. Voeg de visgraten toe. Doe er 1 l water bij en laat zachtjes 20 minuten doorkoken. Zeef de bouillon.
<b><u>Voor de Nantua saus</u></b> 150 g boter 120 g shalotjes 120 g champignons 500 g ongepelde hollandse garnalen 2 el cognac 300 ml witte wijn 600 ml visbouillon 2 takjes tijm 2 blaadjes laurier 160 g tomaten 300 g slagroom	<b><u>De Nantua saus:</u></b> Hak de garnalen fijn. Snij de sjalotjes en de champignons fijn. Bak ze aan in 50 g boter. Voeg de garnalen koppen en schalen, toe en bak goed aan. Flambeer met de cognac. Voeg de wijn toe en laat inkoken. Voeg de bouillon, tijm, laurier en fijn gesneden tomaten toe en laat 30 minuten zachtjes doorkoken. Voeg de room toe en laat 10 minuten verder doorkoken. Zeef en breng op smaak met peper en zout. Monteer de saus vlak voor het uitserveren met de rest van de boter.
<b><u>Voor de Zwezerik</u></b> 800 g lamszwezerik Bloem Olijfolie	<b><u>De zwezerik:</u></b> Pocheer de zwezerik ongeveer 5 minuten in gezouten water. Laat afkoelen en verwijder het vlies. Snij in stukjes en haal door de bloem.
	AFWERKING EN UITSERVEREN: Bak de zwezerik op hoog vuur, vlak voor het uitserveren, krokant in de olijfolie. Breng op smaak met peper en zout. Maak het bord op met alle onderdelen.

Eet smakelijk (MM, PS, JvK, JW, AvdD)Am 2016-05-04

## Runderezel met spitskool

Voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 22.00 uur

Oven: 90°C

BENODIGEHEDEN:	BEREIDING:
<p><b><u>Voor de spitskoolcreme</u></b>            200 g kruimige aardappels            1 spitskool            50 ml rundvleesfond            100 ml slagroom            0.5 tl karwijzaad</p>	<p><b><u>De spitskoolcreme:</u></b>            Schil en snijd de aardappels in gelijke stukken. Kook ze in circa 20 minuten gaar.            Halveer de spitskool en snijd in grove stukken. Blancheer de kool circa 2 minuten in kokend water met zout. Giet op een zeef en spoel direct af met koud water. Knijp al het vocht uit de kool.            Verwarm de bouillon met de room en karwijzaad. Voeg de spitskool toe en breng aan de kook. Pureer de spitskool in de keukenmachine tot een gladde crème.            Voeg aardappel toe tot het een zalvige consistentie heeft.            Breng op smaak met zeezout en peper.</p>
<p><b><u>Voor de sjalotten</u></b>            8 banaansjalotten            200 ml rode wijn            300 ml rode port            4 laurierblaadjes</p>	<p><b><u>De sjalotten:</u></b>            Pel en snijd de sjalotten in dunne ringen. Fruit de sjalotten met olijfolie in 10 minuten zacht en glazig. Roer regelmatig, want ze mogen niet te bruin kleuren.            Schenk wijn en port erbij. Voeg laurier toe en laat circa 20 minuten zachtjes inkoken tot de saus heel licht en stroperig wordt.            Verwijder de laurier.</p>
<p><b><u>Voor de krokante spitskool</u></b>            1 spitskool            boter</p>	<p><b><u>De krokante spitskool:</u></b>            Haal de bladeren van de spitskool en verwijder de harde nerf.            Blancheer ze 4 minuten in kokend water. Bestrijk ze me gesmolten boter en bak ze vervolgens in 2.5 uur krokant in de oven.</p>
<p><b><u>Voor de gebakken spitskool</u></b>            1 spitskool            Olie            2 el five-spices poeder</p>	<p><b><u>De gebakken spitskool:</u></b>            Snijd de kool in smalle repen. Verhit de olie roerbak de kool in ca. 10 minuten gaar. Meng het five spices poeder erdoorheen.</p>

<p>VERVOLG RECEPTUUR</p> <p><b><u>Voor de runderezel</u></b>  1200 g runderezel  2 el Dijon mosterd  1 el kaneelpoeder  zeezout  versgemalen peper  olijfolie</p>	<p><b><u>De runderezel:</u></b>  Wrijf de runderezel in met mosterd. Masseer het goed in het vlees, anders bakt het los bij het aanbraden.  Bestrooi de runderezel rondom met kaneelpoeder, zeezout en zwarte peper en druk goed aan.  Verhit olie in een braadpan. Braad het vlees, op hoog vuur, rondom bruin.  Gaar het vlees tot een kern van circa 50 °C. Laat de runderezel verpakt in aluminiumfolie minstens 15 minuten laten rusten.</p>
<p>100 g hazelnoten</p>	<p><b>AFWERKING EN UITSERVEREN:</b>  Hak de hazelnoten fijn en rooster ze in een droge pan. Tranceer de runderezel. Maak het bord op met alle ingrediënten.</p>

*Eet smakelijk (MM, PS , JvK, JW, AvdD) Am 2016-05-05*



## Aardbei – tomaat toetje

Voor 16 personen

Uitvoering : 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 22.30 uur

Oven: 175 °C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><b><u>Voor de tomaten granite</u></b> 500 g Tasty Tom tomaten 50 g poedersuiker 2 el gin</p>	<p><b><u>De tomaten granite:</u></b> Ontvel de tomaten en verwijder de zaadlijsten. Pureer de tomaten samen met de suiker en de gin. Giet het mengsel in een brede kom en zet deze in de diepvries. Roer het eerste half uur het mengsel om de tien minuten om. Daarna om het half uur.</p>
<p><b><u>Voor de tomatenbodem</u></b> 200 g bloem 200 g amandelmeel 100 g suiker 100 g boter 120 g tomatenpuree</p>	<p><b><u>De tomatenbodem:</u></b> Kneed een deeg van alle ingrediënten. Rol uit tot 5 mm dikte. Bak in ongeveer 10 minuten gaar in de oven. Snij direct zodra die uit de oven komt in vierkanten van 4x4 cm.</p>
<p><b><u>Voor de aardbeien coulis</u></b> 600 g aardbeien 150 g poedersuiker</p>	<p><b><u>De aardbeien coulis:</u></b> Maak de aardbeien schoon. Pureer en zeef ze. Meng met de poedersuiker.</p>
<p><b><u>Voor de aardbeien-tomaten gelei</u></b> 400 g aardbeien coulis 7 blaadjes gelatine 400 g Tasty Tom tomaten</p>	<p><b><u>De aardbeien-tomaten gelei:</u></b> Ontvel de tomaten en verwijder de zaadlijsten. Snij in brunoise. Laat de gelatine wellen in koud water. Verwarm de aardbeien coulis. Los hier de gelatine in op. Meng met de tomaten. Giet uit op een platte plaat en laat in de koelkast opstijven</p>
<p><b><u>Voor de chocolade krullen</u></b> 300 g pure chocolade</p>	<p><b><u>De chocolade krullen:</u></b> Chocolade au-brain mari smelten. Dun uitstrijken op een koude marmerenplaat en hard laten worden in de koelkast. Met een dun spateltje opduwen tot grove krullen en koel bewaren tot gebruik</p>
<p><b><u>Voor de gemarineerde aardbeien</u></b> 250 g aardbeien 20 g poedersuiker 3 el balsamicoazijn</p>	<p><b><u>De gemarineerde aardbeien:</u></b> Maak de aardbeien schoon. Bestrooi ze met de suiker en azijn. Roer ze regelmatig om</p>
<p>munt</p>	<p><b>AFWERKING EN UITSERVEREN:</b> Snij de aardbeien-tomaten gelei in vierkanten van 4x4 cm. Maak een torentje van de tomatenbodem, de aardbeien-tomaten gelei en de chocoladekrullen. Maak het bord verder op met de granite, de gemarineerde aardbeien de aardbeien coulis en een blaadje munt.</p>

Eet smakelijk (MM, PS , JvK, JW, AvdD) Am 2016-05-06

# Wijnen

Geselecteerd voor het menu van de maand : **Mei 2016**

<b>Witte wijn</b>	
Land van herkomst:	Zuid-Afrika
Regio:	Robertson
Domein / Château:	Bon Courage Estate
Jaar van productie:	2015
Druivensoort(en):	Chardonnay
Serveertemperatuur:	13-14°C.
Commentaar wijncie.:	Net buiten de stad Robertson ligt het Estate van Bon Courage, eigendom van de familie Bruwer, die hun roots in de Franse Loire hebben. De wijn komt van oudere wijnstokken, door een houtlagering van 8 maanden heeft deze wijn fraaie houttonen in zich. Men proeft ook grapefruit, limoen en lichte vanille. De wijn heeft een lange afdronk en combineert o.i. goed met de zalmtartaar en schol. Indien gewenst kan deze wijn zelfs nog bij de zwezerik met de Nantua-saus gedronken worden.

<b>Rode wijn</b>	
Land van herkomst:	Chili
Regio:	Casablanca, valle de san Antonio
Domein / Château:	Vina Cono Sur
Jaar van productie:	2015
Druivensoort(en):	Pinot Noir
Serveertemperatuur:	18°C.
Commentaar wijncie.:	De wijncommissie vond in deze wijn een buitenkansje, zowel in prijs als in kwaliteit! Deze Chileen heeft zijn wijngaard(en) goed verscholen liggen tussen het Andesgebergte en de Pacific. De wijn heeft een elegant fruitig karakter met weinig tannines en proeft daardoor zacht in de mond. Aroma's van rood fruit, koffie en cacao zijn goed herkenbaar. Deze wijn kan zich goed staande houden bij het rundvlees.