



MENU DECEMBER 2016

6-gangenmenu

Ceviche van Zalm | Pizzette met Rode Biet, Zeekraal en Paling | Waterkers

Waldorfsoep & - Bitterbal | Gepocheerde Appel | Gerookte Kalkoen

Rotolo van Pompoen | Spinazie | Salie | Tomaat

Zeeduivel | Amandel | Witlof | Saffraan | Dragon

Reerug | Cranberry | Cantharellensaus | Spruitjes | Peer | Pomme Amande

Witte Kerst: Kokosmeringue | Cheesecake crème | Babbelaarroomijs | Rijstepap

Ceviche van Zalm | Pizzette met Rode Biet, Zeekraal en Paling | Waterkers

Voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 20.00 uur

Oven: 190°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><u>Voor de Ceviche</u> 750 g Zalmfilet (zonder vel) 2 rode spaanse pepers 2 bosuitjes 2 teentjes knoflook 4 el koriander 4 el waterkers (bewaar wat koriander en waterkers voor garnering)</p>	<p><u>De Ceviche:</u> Snijd de zalm in dunne plakjes en bewaar koel tot eindbereiding. Snijd de bosuitjes diagonaal in dunne ringetjes. Verwijder het zaad van de chilipepers en snijd in dunne halve ringetjes. Pel de knoflook en snijd in dunne plakjes. Hak de korianderblaadjes grof. Zet 16 ringen klaar van 8 cm, en zet deze op koude (grote rechthoekige) borden 15 minuten voor eindbereiding.</p>
<p><u>Voor de dressing</u> 1 citroen 1 limoen 2 el lichte sojasaus 2 el sesamololie 2 el olijfolie Zwarte peper Zeezout 1 tl kristalsuiker</p>	<p><u>De dressing:</u> Pers de citroen en limoen en meng met sojasaus, sesamololie en olijfolie. Meng de dressing met de ingrediënten van de ceviche (zonder de zalm!). Voeg peper en zout en suiker naar smaak toe.</p>
<p><u>Voor de Pizzette:</u> 6 plakjes bladerdeeg royaal bloem 1 ei</p>	<p><u>De Pizzette:</u> Ontdooi het bladerdeeg. Verwarm de oven voor op 190 °C. Bestuif het werkblad met bloem en rol het bladerdeeg uit tot een zeer dunne plak (zo dun dat per plak circa 3 cirkels van 10cm eruit kunnen worden gestoken). Bestuif licht met bloem. Dek af met plasticfolie en laat 10 minuten rusten. Steek er een cirkels uit van 10 centimeter doorsnede. Bestrijk bovenkant licht met losgeklopt ei en prik het deeg veel keer in met een vork. Bak de pizzette in de oven in circa 8 minuten krokant. Laat afkoelen.</p>
<p><u>Voor de pizzette topping</u> 250 gr rauwe rode bieten (2 a 3? stuks) 200 ml water 125 ml ciderazijn 25 gr suiker 200g gerookte palingfilet 100 g zeekraal</p>	<p><u>De topping:</u> Schil de rode bieten, was ze en snijd brunoise. Samen met het water, azijn en suiker aan de kook brengen totdat ze zacht zijn (circa 30 minuten). Zeef de bieten, bewaar het kookvocht en kook dit in tot een siroop voor druppels op ceviche. Blancheer de zeekraal heel kort en snijd de paling brunoise. Meng de rode biet met de paling en de zeekraal.</p>

<p>Vervolg receptuur</p> <p><u>Voor de waterkers crème</u> 2 bosjes waterkers 100g groentefond 60g eiwit 4g xantana 50g sushiazijn 100ml olijfolie 100ml maisolie Sap van 1 citroen Peper en zout</p>	<p><u>De waterkers crème:</u> Doe alle ingrediënten (behalve de oliën) in de blender en draai fijn. Bind de massa door druppelsgewijs de olijf-en maisolie toe te voegen. (alternatief: met staafmixer in smalle maatbeker)</p>
<p>Paar plukjes waterkers en koriander voor garnering</p>	<p>AFWERKING EN UITSERVEREN: Doe de zalm op een (apart) bord of schaal met rand, giet de dressing eroverheen en laat dit 4 minuten garen. Giet onmiddellijk uit in een vergiet. Laat dit uitlekken en verdeel over de bodem van de 8cm ringen (die klaarstaan op onverwarmde serveerborden). Stamp aan met een tonic stamper, garneer met waterkers en koriander en verwijder de ringen. Verdeel de topping vlak voor het uitserveren over de pizzette en leg deze op de borden. Druppel wat rode bietensiroop over de ceviche en een paar druppels op bord. Spuit wat toefjes waterkers crème rondom beide componenten.</p>

Eet smakelijk (AvdD, MM, PS, JvK, WdH) Am 2016-12-01

Waldorfsoep & - Bitterbal | Gepocheerde Appel | Gerookte Kalkoen

Voor 16 personen

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitserveren: 20.30 uur

Rookoven

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><u>Voor de soep</u> 250 gram ui 5 teentjes knoflook 3 theelepel gedroogde oregano 2 a 3 vastkokende aardappels (250 gram) 5 Elstar appels (750 gram) 80 gram boter 125 ml witte wijn 1,25 liter groentebouillon 0,5 liter slagroom Zout</p>	<p><u>De soep:</u> Ui en knoflook pellen en fijn snijden. Aardappels en appels schillen. Klokhuisen verwijderen en allebei in stukken snijden. Boter smelten. Ui, knoflook, oregano, appel- en aardappel-stukjes 2 minuten glazig bakken. Wijn erbij en laten inkoken. Groentenbouillon en slagroom erbij en 15-20 minuten zachtjes laten koken. Soep pureren en zeven. Nog een keer aan de kook brengen. Op smaak maken met zout en eventueel oregano.</p>
<p><u>Voor de gerookte kalkoen</u> 400 gram kalkoenfilet 1l groentebouillon van fond</p>	<p><u>De gerookte kalkoen:</u> Snijdt de kalkoenfilet in kleine blokjes en pocheer circa 7 minuten in de groentebouillon. Kalkoenblokjes droogdeppen en daarna 6 minuten in rookoven roken. Gebruik 2 dessertlepels rookmot per rookoven. Laat daarna afkoelen.</p>
<p><u>Voor de gepocheerde appels</u> 4 Elstar Appels 500 ml water 50 g suiker</p>	<p><u>De gepocheerde appels:</u> Voeg de suiker aan het water toe en breng aan de kook. Schil de appels en verwijder het klokhuis van de appels met een appelboor. Vervolgen in vieren verdelen. Pocheer de kwart appels tot ze zacht zijn en laat afkoelen. Snijd stukje onderkant recht af (zodat ze stabiel staan op bord in de breedte)</p>
<p><u>Voor de Waldorf bitterbal</u> 375 ml Appelsap 6 gr Iota 125 gr Walnoten 1 Knolselderij 3 Granny Smith appels cocktailprikkels</p>	<p><u>De Waldorf bitterbal:</u> Breng de appelsap aan de kook. Haal de pan met appelsap van het vuur en voeg de Iota toe. Verwarm het geheel al roerend tot 80 graden. Laat het daarna afkoelen zodat de massa kan geleren. Rooster de walnoten in een pan in een paar minuten goudbruin. Laat de walnoten afkoelen en hak iets meer dan helft fijn voor bitterbal, rest (30g) wat grover gehakt voor garnering a/h einde. Schil de knolselderij en de appels. Schaaf op een mandoline of met behulp van een dunschiller dunne plakjes knolselderij en appel. Steek kleine rondjes uit met een steekring (plakjes stapelen, dan sneller in 1 keer uitsteken). Blancher de knolselderij kort in het gezouten water en dompel het daarna direct in koud water. Dep de knolselderij droog met keukenpapier. Maak stapeltjes van de plakjes knolselderij en appel. Neem eerst een plakje knolselderij, dan een plakje appel en herhaal dit 5 keer. Prik er een cocktailprikkers in en haal de sticks 3 maal door de appelgelei. Rol de sticks door de gehakte walnoten. (dus <u>niet</u> frituren zoals de naam wellicht suggereert !)</p>


<p>Vervolg receptuur</p> <p><u>Voor de waldorf garnering</u> 30 gr Walnoten (geroosterd en grof gehakt) 1 stengel bleekselderij</p>	<p><u>De garnering van waldorf</u> Hak de walnoten grof. Snijd de bleekselderij in dunne plakjes.</p>
	<p>AFWERKING EN UITSERVEREN: Pak grote diepe borden. Zet in het midden de gepocheerde appel, en zet daarop de bitterbal (evt zonder prikker), en schik om de bitterbal de reepjes kalkoen. Schenk de soep eromheen en garneer met paar reepjes bleekselderij en walnoot in de soep.</p>

Eet smakelijk (AvdD, MM, PS, JvK, WdH) Am 2016-12-02

Rotolo van Pompoen | Spinazie | Salie | Tomaat

Voor 16 personen

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 21.00 uur

Oven: 210°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<u>Voor het pastadeeg</u> 500g Tipo 00 bloem 5 eieren	<u>Het Pastadeeg</u> Zeef de bloem op een werkblad. Maak een kuiltje in het midden en doe hierin de eieren en mix tot een deeg. Vorm het deeg tot een samenhangende bal, blijf lang kneden en laat even rusten. Maak het deeg zo soepel mogelijk, zodat het beter kan worden uitgerold.
<u>Voor de geroosterde pompoen</u> 1 flespompoen 2 tl korianderzaad 2 tl venkelzaad 3 el olijfolie Snufje peper en zout	<u>De geroosterde pompoen:</u> Schil de pompoen, verwijder de pitten, snijd in stukjes en doe in een braadslee. Maal het korianderzaad, venkelzaad met peper en zout fijn in de vijzel. Strooi dit over de stukken pompoen en meng door elkaar met de olijfolie. Zet dit ongeveer 30 minuten in de oven op 210 graden (evt eerste fase afdekken met bakpapier).
<u>Voor de spinazie</u> 1200 g spinazie 3 teentjes knoflook 1 bosje marjolein ¾ van een nootje nootmuskaat (geraspt) 75g boter Olijfolie	<u>De spinazie:</u> Zet een wok op het vuur met olijfolie, de marjoleinblaadjes en de knoflook. Bak dit kort en doe dan de spinazie erbij. Bak een paar minuten en voeg dan de nootmuskaat toe en paar klontjes boter. Wacht tot het vocht is verdampt en druk nog meer vocht eruit in een zeef. Voeg peper en zout toe en laat afkoelen.
<u>Voor de rotolo</u> Pastadeeg Bovenstaande ingrediënten 250 gr ricotta 150g parmezaanse kaas Peper en zout 2 theedoeken (dun) of kaasdoeken (ca 50 bij 50 cm) Keukentouw	<u>De rotolo:</u> Leg 2 theedoeken (of beter: kaasdoeken) klaar. Rol de pasta uit tot lange stroken op stand 6, de pasta moet uiteindelijk 2 theedoeken vullen. Strooi bloem op het werkblad. Snijd de vellen op maat en plak aan elkaar met een beetje water (en daarna met bloem en deegroller) tot twee stukken ter grootte van een theedoek. Leg de vellen op twee schone theedoeken. Laat de randen van de theedoek een paar cm vrij. Verdeel de pompoen over het eerste deel (aan jouw kant van het deeg) en laat daar 1 cm vrij. Bedek de rest dun met de spinazie, maar laat ruim 5 cm vrij aan bovenste rand. Mix de ricotta met parmezaanse kaas en verdeel over de spinazie. Kwast de bovenkant van het deeg in met water. Alles goed kruiden met peper en zout en rol de rotolo strak in de theedoek (voorzichtig als sushi met terughalen). Rol de rotolo helemaal in de theedoeken en bind aan beide kanten stevig dicht en maak het geheel nog wat steviger door nog een paar slagen met het touw om het midden te doen. Breng grote pan met water aan de kook (grote ovale pan) en laat 40 minuten koken. (houd onder water met bord of kleiner deksel). Haal uit de theedoek en snijd met een heel scherp mes in dunne plakjes (2 per persoon).

<p>Vervolg receptuur</p> <p><u>Voor de pompoen crème</u> 1 flespompoen (600 gram netto over) 60g boter 150 gram banaansjalot 3 teentjes knoflook 2 theelepels chinees vijfkruidenpoeder 1 liter krachtige groentebouillon van fond (xantana)</p>	<p><u>De pompoen crème:</u> Schil de pompoen en snijd in gelijke kleine stukken (weeg 600 gram af). Zet de pompoen aan in boter met de sjalot en knoflook. Voeg de groentebouillon toe en kook de pompoen gaar. Voeg na enkele minuten het vijfkruidenpoeder en peper en zout toe. Blender de pompoen samen met het kookvocht en passeer daarna eventueel door een zeef. Kook dit bij eindbereiding nog even en bind eventueel met xantana (indien nog te dun) tot mooie crème.</p>
<p><u>Voor de rotolo in saus</u> 30 plakjes rotolo Pompoencreme</p>	<p><u>De rotolo in pompoen crème</u> Maak 2 ovenschalen met onderin de pompoen crème. Leg de plakjes rotolo hierin met plat met bodem in de saus (ca. 1/4 onder). (Dit moet bij eindbereiding nog ca 15 a 20 minuten in oven op 210 graden).</p>
<p><u>Voor geroosterde cherry tomatjes</u> 32 kerstomaatjes met kroontje 3 el honing 3 el olijfolie middelgrof zeezout of flakes</p>	<p><u>De cherry tomaten:</u> Verwarm de oven voor op 210 °C. Leg de tomaatjes op een bakplaat en besprenkel ze met honing en olijfolie. Strooi er middelgrof zeezout over. Rooster ze 15-18 minuten in de oven tot ze opengebarsten zijn.</p>
<p><u>Voor de salie-olie</u> ½ bosje salie 200 ml olijfolie extra vierge</p>	<p><u>De salie-olie:</u> Wrijf de salie fijn in de vijzel. Doe in een pan, voeg olijfolie toe en verwarm tot 40-45 °C. Laat 10 minuten van het vuur af trekken en schenk door een zeef.</p>
	<p><u>AFWERKING EN UITSERVEREN:</u> 20 minuten voor uitserveren de rotolo schalen in de oven op 210 graden 15 a 20 minuten verwarmen. Schep 2 plakjes op elke bord en leg schuin op elkaar op de borden. Maak mooi op met pompoen crème (uit ovenschalen) en tomaatjes en druppel de salie olie over de rotolo en erom heen.</p>

Eet smakelijk (AvdD, MM, PS, JvK, WdH) Am 2016-12-03

Zeeduivel | Amandel | Witlof | Saffraan | Dragon

Voor 16 personen

Uitvoering: 2 tot 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 21.30 uur 100°

Oven: C

Sous vide: 63°C


BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><u>Voor de Zeeduivel</u> 1200 g zeeduivelopelet 100 ml olijfolie</p>	<p><u>De zeeduivel:</u> Portioneer de zeeduivel in stukje van ca 75 gram, zo veel mogelijk in dezelfde dikte. Zout en peper ze lichtjes. Doe ze per vier stuks en 25 ml olijfolie in een vacuümzak. Laat ze 10 minuten op 63 graden garen in de sous-vide. Laat in de zakken afkoelen op kamertemperatuur.</p>
<p><u>Voor de amandelkorst</u> 3 teentjes knoflook 1 Spaanse peper 75 gram amandelen 2 sneden casino witbrood zonder korst</p>	<p><u>De amandelkorst:</u> Snijd de knoflooktenen in zeer dunne plakjes. Was en snijd de pepers doormidden en verwijder de zaadjes. Leg knoflook, kleingesneden peper en het casinobrood op een bakplaat en laat 30 minuten drogen op 100°. Rooster de amandelen in een klein beetje olie tot goudbruin. Doe het brood en amandelen in de Magimix en draai er een fijne broodkruim van en voeg er op het laatst de gedroogde knoflook aan toe en maal het geheel tot een kruim.</p>
<p><u>Voor de witlof</u> 400 ml sinaasappelsap (7 sinaasappels) ½ bos bladpeterselie ½ bos dragon 8 stronkjes witlof</p>	<p><u>De witlof:</u> Verwarm het sinaasappelsap in een brede pan en laat tot een derde inkoken. Pluk de bladpeterselie en dragon. Zet de helft van de dragon weg voor de dragonolie. Snij het kontje van de stronkjes witlof, snij ze vervolgens in kwarten en verwijder het harde stuk van de van de kern.</p>
<p><u>Voor de saffraansaus</u> 100 g sjalotten 3 el olijfolie 10 draadjes saffraan 150 ml droge witte wijn 125 ml visbouillon 200 ml slagroom Zeezout Witte peper</p>	<p><u>De saffraansaus</u> Pel en snipper de sjalotten. Verhit de olijfolie in een pan en fruit de sjalotten glazig. Voeg de saffraan toe en laat 10 seconden fruiten. Blus af met witte wijn en laat tot de helft inkoken. Schenk de bouillon en slagroom erbij, breng aan de kook en laat circa 5 minuten zachtjes koken. Breng op smaak met een beetje zeezout en witte peper uit de molen. Pureer de saus met de staafmixer en schenk door een bolzeef in een pan.</p>
<p><u>Voor de dragon olie</u> 125 ml olijfolie Dragon (zie bereiding witlof) 1 tl Xantana (afgestreken)</p>	<p><u>De dragon olie</u> Neem de dragon van de bereiding van de korst. Verwarm de olijfolie met dragon tot circa 45 °C. Pureer de dragon met de warme olie en de Xantana fijn in een blender of met staafmixer. Doe in spuitflesje en laat afkoelen.</p>

<p>Vervolg receptuur</p> <p>4 el roomboter Dragon en peterselie</p>	<p>AFWERKING EN UITSERVEREN (NOG 10 MINUTEN WERK!): Haal de zeeduivel uit de zakken en dep goed droog. Klop de eiwitten schuimig en haal de stukken vis erdoor. Paneer de vis met het broodkruimmengsel en leg de stukken op een bakplaat met bakpapier of bakmat. Hak de dragon en de bladpeterselie grof. Verwarm het ingekookte sinaasappelsap en roer de boter erdoor. Voeg de witlof toe en glaceer 5 minuten. Breng op smaak met zout en peper en voeg op het laatst de gehakte dragon en bladpeterselie toe. Zet de zeeduivel 5 minuten in een oven van 250° om de korst krokant te maken. Verwarm de saffraansaus en schuim op met de staafmixer. Schep de witlof met de resterende sinaasappelsaus in het midden van het bord. Snijd de zeeduivel schuin in tweeën en leg op de witlof. Verdeel saffraansauschuim erop en erom heen. Druppel daar weer wat druppels dragonolie omheen.</p>
-------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Eet smakelijk (AvdD, MM, PS, JvK, WdH) Am 2016-12-04

Voor 16 personen

Uitvoering: 2 a 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 22.00 uur

Combisteamer: 120°C (met klein beetje stoom erbij), pas bij eindbereiding

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><u>Voor de reerug</u> 1200 gram reerug 4 tl kaneelpoeder 4 el Dijonmosterd 200g boter</p>	<p><u>De Reerug</u> Smeer het vlees in met kaneelpoeder en daarna de mosterd, zet weg tot eindbereiding (aan 1 of 2 stukken). Klaar de boter en bewaar tot eindbereiding. Bereid liefst alles aan het einde (om 21.15 starten vanaf kamertemperatuur).</p>
<p><u>Voor de cantharellen-portjus</u> 200 ml rode port 50 g boter 400 ml wildfond 400 g cantharellen 1 bos platte peterselie</p>	<p><u>De cantharellen-portjus</u> Veeg de cantharellen schoon met keukenpapier. Snijd de peterselie fijn. Bak de cantharellen in 50 gr boter. Voeg de peterselie toe. Blus af met de port en wildfond en kook even in tot mooi op smaak.</p>
<p><u>Voor de spruitjes</u> zout 600 g spruitjes</p>	<p><u>De spruitjes</u> Breng een pan met water en zout aan de kook. Snijd de kontjes van de spruitjes, verwijder de buitenste blaadjes en snijd de spruitjes in vieren. Kook de spruitjes in circa 6 minuten beetgaar, spoel ze af met koud water en laat ze goed uitlekken. Zet weg tot eindbereiding.</p>
<p><u>Voor de peren</u> 9 handperen 9 el honing 3 el boter 1 el olijfolie</p>	<p><u>De peren:</u> Schil en snijd de peren in achten en verwijder het klokhuis. Verhit een koekenpan en verwarm boter met 1 eetlepel olijfolie en bak de peren lichtbruin. Voeg de honing toe en karamelliseer ze goudbruin tot mooi zacht en zet weg tot eindbereiding.</p>
<p><u>Voor de cranberrycompote</u> 300 g cranberries 3 steranijs 2 kaneelstokjes 150 gr suiker 250 ml sinaasappelsap vers geperst (4 sinaasappels)</p>	<p><u>De cranberrycompote</u> Doe alle ingrediënten bij elkaar in een pan en breng aan de kook. Roer tot de suiker is opgelost en zet het vuur dan iets lager. Laat zachtjes koken tot alle cranberry's gebarsten zijn. Haal van het vuur en verwijder de steranijs en kaneelstokjes. Doe het in een blender of pureer het met een staafmixer. Haal het door een zeef om alle velletjes eruit te halen.</p>

<p>Vervolg receptuur</p> <p><u>Voor de Pomme Amande</u> 1200 g kruimige aardappels 12 el wijnzuurkool 12 eieren 6 el bloem 250 g geschaafde amandelen</p>	<p><u>De Pomme Amande:</u> Schil en was de aardappels, snijd in gelijke stukken en kook gaar in water met zeezout. Giet de aardappels af, stoom ze goed droog en pureer ze met een pureeknijper. Knijp het vocht uit de zuurkool, hak de zuurkool fijn en roer door de puree. Breng op smaak met zeezout en peper uit de molen. Maak de amandelen wat fijner. Splits 8 eieren en roer de eidooiers los, meng met een spatel door de puree. Vorm van het pureemengsel met iets bloem in de handen balletjes ter grootte van een walnoot. Kluts de eieren. Bestuif de bolletjes met bloem, wentel ze door geklutst ei en rol ze door de geschaafde amandelen. Bewaar ze in de koelkast.</p>
<p>Scheutje rode port</p>	<p>AFWERKING EN UITSERVEREN: Om 21.10: Vlees op hoog vuur aanbraden in geklaarde boter en in de combisteamer op 150 graden met klein beetje stoom en kernthermometer erin (en stel temperatuur / alarm in bij 52 graden). Uit de oven halen bij 52 graden, nog even onder aluminiumfolie laten rusten (temp rond 55-56 graden). Zet frituur aan op 180 graden. Blus de koekenpan af met beetje rode port, zeef en doe dit bij de catharellenjus en warm dit nog even door. Rooster de spruitjes vlak voor het serveren in een koekenpan met olijfolie goudbruin. Verwarm de peren met een klontje boter. Frituur de Pommes Amandes in de frituur in circa 3 minuten goudgeel op 180 graden. Trancheer het vlees en maak het bord naar eigen inzicht op.</p>

Eet smakelijk (AvdD, MM, PS, JvK, WdH) Am 2016-12-05

Witte Kerst: Kokosmeringue | Cheesecake crème | Babbelaarroomijs | Rijstepap

Voor 16 personen

Uitvoering : 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 22.30 uur

Oven: 100°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><u>Voor de kokosmeringue</u> 3 eiwitten 110 g fijne tafelsuiker 200 g geraspte kokos</p>	<p><u>De kokosmeringue:</u> Verwarm de oven voor op 120 °C. Bekleed een bakplaat met een bakmat of bakpapier. Ontvet een glazen kom (met citroensap) en klop de eiwitten in de schaal schuimig met de handmixer. Voeg in drie gedeeltes de suiker toe en blijf doorkloppen tot het eiwit in stevige pieken staat. Spatel driekwart van de kokos door het eiwit. Vorm met twee kleine lepels ‘minitoefjes’ van circa 2 centimeter op het bakpapier en bestrooi ze royaal met de resterende kokos. Droog de meringue 1,5 a 2 uur in de voorverwarmde oven tot ze volkomen droog en krokant zijn.</p>
<p><u>Voor het babbelaarroomijs:</u> 2 vanillestokjes 0,375 liter melk 75 g eidooier 125 g boterbabbelaars 110g suiker 375ml slagroom</p>	<p><u>Het babbelaarroomijs:</u> Maal de boterbabbelaars in de Magimix tot poeder. Breng op een zacht vuur de vanille en de melk aan de kook. Voeg de eidooiers, het babbelaarpoeder en de suiker samen en klop door tot er pieken aan de garde blijven hangen (= ruban). Meng de ruban met de gekookte melk, zeef het mengsel en laat afkoelen. Voeg daarna de room toe en draai tot ijs.</p>
<p><u>Voor de cheesecake crème</u> 125 g philadelphia 65 g yoghurt ½ vanillestok Sap van ½ limoen 30g eidooier 65g suiker 30ml water 200gr opgeklopte room</p>	<p><u>De cheesecake crème:</u> Meng de cream cheese, yoghurt, vanillestok en limoensap. Klop de eidooiers op. Kook de suiker en water tot 118 graden en giet daarna het suikerwater langzaam op de opgeklopte eidooier. Klop langzaam op in de keukenmachine. Voeg dit mengsel aan de cheesemix toe. Klop de slagroom zonder suiker stijf en spatel deze er voorzichtig door tot een mooie crème ontstaat. Bewaar in koelkast.</p>
<p><u>Voor de rijstepap:</u> 190g risottorijst 900 ml melk 125 ml room 140g suiker 2g zout ½ vanillestok</p>	<p><u>De rijstepap:</u> Doe alle ingrediënten in een pan en laat al roerende zachtjes koken tot de rijst voor bijna gaar is (circa 20 minuten koken). Laat de pap afkoelen in de koelkast.</p>
<p>Poedersuiker</p>	<p>AFWERKING EN UITSERVEREN (VAN TE VOREN BORDEN KOUD ZETTEN): Gebruik zwarte borden (indien beschikbaar, anders wit met opstaande rand). Maak het bord met de witte ingrediënten naar eigen inzicht speels op en werk af met poedersuiker.</p>

Eet smakelijk (AvdD, MM, PS, JvK, WdH) Am 2016-12-06

Wijnen

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

1e Witte wijn	Advies drinken bij de ceviche van zalm
Land van herkomst:	Australië
Regio:	McLaren vale
Domein / Château:	D'Arenberg
Jaar van productie:	2015
Druivensoort(en):	Riesling, sauvignon blanc, marsanne
Serveertemperatuur:	12°C.
Commentaar wijncie.:	Deze enigszins bloemig geurende wijn heeft een smaakpalet van citrus, witte steenvruchten, cashewnoten. De wijn is prima als aperitief te drinken alsook bij het eerste gerecht; de ceviche van zalm met zee kraal en paling. De wijn bestaat uit een blend van riesling, sauvignon blanc en marsanne waarbij de riesling de wijn een enigszins mineralig karakter geeft, de sauvignon blanc een citrustint en de marsanne zorgt voor de rondeur. De citrustonen komen terug in de dressing terwijl de wijn voldoende body heeft om mee te komen met de ceviche en de paling met zee kraal.

2e Witte wijn	Advies: drinken bij de rotolo van pompoen en de zeeduivel
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Bordeaux, Entre-Deux-Mers
Domein / Château:	Chateaux Tour de Mirambeau (reserve blanc)
Jaar van productie:	2014
Druivensoort(en):	Sauvignon blank, Semilion, Muscadelle
Serveertemperatuur:	12°C.
Commentaar wijncie.:	Het bouquet heeft kenmerkende hints van tropische vruchten, citrus en groene appel. Verder zijn verse bloemen, kruiden en munt terug te vinden in deze wijn. De wijncommissie adviseert deze wijn bij de rotolo van pompoen en de zeeduivel vanwege het brede smaakpalet van de wijn en de vele smaken die deze complexere gerechten kenmerken.

Rode wijn	Advies: drinken bij reerug
Land van herkomst:	Italië
Regio:	Veneto
Domein / Château:	Neropasso
Jaar van productie:	2013
Druivensoort(en):	Cabernet sauvignon, Corvinone, Corvina
Serveertemperatuur:	18°C.
Commentaar wijncie.:	<p>Voor elke <u>avond</u> is één magnum beschikbaar. De chefs van de avond zijn daarover geïnstrueerd.</p> <p>De wijn heeft een robijnrode kleur, het bouquet is kruidig met hints van (zwarte) kersen en zwart fruit en pruimen. De wijn heeft een brede geconcentreerde smaak met redelijk lange afdronk en is tegelijkertijd zacht en rond.</p> <p>Een deel van de druiven van deze wijn wordt eerst gedroogd voordat ze geperst worden. De wijn wordt hierdoor geconcentreerder, wat goed past bij dit wat steviger gerecht.</p> <p>Het gerecht heeft veel verschillende smaken van bitter, kruidig tot een zoetje. Wij verwachten dat de wijn een prima begeleider is vanwege het brede smaakpalet en de rondeur van de wijn.</p>

Rode tawny port	Advies: drinken bij dessert
Land van herkomst:	Portugal
Regio:	Douro (noordoosten van Portugal)
Domein / Château:	Barros
Jaar van productie:	--
Druivensoort(en):	Touriga nacional, Tinta Barocca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Touriga Franca
Serveertemperatuur:	8 °C ←!
Commentaar wijncie.:	<p>Een klein experiment van de wijncommissie. Dit keer geen dessertwijn maar een tawny port voor bij het dessert.</p> <p>In tegenstelling tot wat op de fles staat, adviseert de wijncommissie deze portwijn te schenken op een temperatuur van circa 8 °C. Deze niet al te zoete tawny port heeft een wat boterige smaak met, mits goed gekoeld, hints van karamel en chocolade. Bij wat hogere temperaturen komen rozijnen, krenten, rode kersen, kruiden, koffie en tabak terug in de smaak. Door de relatief korte periode van 6 jaar rijping op grote houten foeders ontbreekt grotendeels de geoxideerde smaak die anders zo typerend is voor tawny port. Hierdoor heeft de port zijn frisheid behouden.</p> <p>De wijncommissie schat in dat de port goed zal combineren met het boterige van het babbelaarroomijs en de cheesecake.</p>