



MENU MEI 2017

4-gangenmenu

**Scheermessen op Escabeche | Asperges |  
Kokkels op Mango salsa | Lamsoor**

**Kalfsmuis | Enoki | Japanse cepes-mayonaise |  
Grapefruit-vinaigrette**

**Sukade | Jus van madera / morilles | Posteleinstamppot |  
Radijs | Paddenstoelen**

**Honey I dropped the lemon pie variant (Massimo Bottura)**

-o-o-o-

**Wijnen Mei 2017**

## Scheermessen op Escabeche | Asperges | Kokkels op Mango salsa | Lamsoor

Voor 11 personen

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 14.00 uur

Stoomoven: 100°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><b><u>Voor de asperges</u></b>                      1 kilo asperges                      1,5 a 2 liter water                      Zout</p>	<p><b><u>De Asperges (a la Henk Savelberg):</u></b>                      Schil de asperges: begin 1 cm onder de kop en dan 2x rondom met de dunschiller. Snijd het harde onderste stuk af en snijd de asperges op gelijke lengte.                      Breng het water aan de kook en voeg hieraan zoveel zout toe als voor het koken van aardappelen. Doe de schillen en afsnijdsels in het zoute water, breng weer aan de kook en schep met een schuimspaan meteen de schillen/afsnijdsels uit de pan.                      Leg de asperges in de bouillon, zorg dat ze ca. 3 cm onder water staan, schep het overtollige water uit de pan.                      Laat de aspergebouillon weer aan de kook komen, kook 3 minuten en neem meteen de pan van het vuur. Laat de asperges zonder deksel in een beetje bouillon afkoelen. Zet de pan op een rooster zodat de inhoud ook via de bodem afkoelt.</p>
<p><b><u>Voor de escabeche</u></b>                      Olijfolie                      2 uien                      3 paprika's, rood                      12 teentjes knoflook                      60 ml witte wijn                      60 ml sushi azijn                      120 ml gevogeltefond                      Cayennepeper</p>	<p><b><u>De escabeche:</u></b>                      Pel de ui en knoflook en snijd de ui, teentjes knoflook en de paprika in kleine blokjes. Fruit aan in olijfolie en voeg witte wijn, sushi-azijn en gevogeltefond toe met een snufje cayennepeper. Laat het mengsel gedurende 10 minuten zacht trekken en een beetje reduceren tot een zurige marinade. Laat afkoelen.</p>
<p><b><u>Voor de Salsa:</u></b>                      1/2 courgette                      De gekookte asperges                      1 mango                      2 chilipepertjes                      2 limoenen (sap van)                      3 eetlepels honing                      3 lente-uitjes                      peper en zout</p>	<p><b><u>De Salsa:</u></b>                      Schil de courgette (+verwijder de zaadlijst met lepel), schil de mango en snijd deze in kleine brunoise. Bak 1-2 minuten in olie. Snijd ook de afgekoelde asperges in stukjes van vergelijkbare grootte, de lente-uitjes in ringen en meng alles door elkaar. Haal de pitjes uit de pepertjes en snijd deze in hele kleine stukjes. Meng met de rest en sap van 2 limoenen, wat vloeibare honing, peper en zeezout.</p>

<p>Vervolg receptuur</p> <p><b><u>Voor de scheermessen</u></b>  22 scheermessen  Olijfolie  6 teentjes knoflook  4 takjes tijm  4 takjes rozemarijn</p>	<p><b><u>De scheermessen:</u></b>  Week de scheermessen in (niet té) koud water circa 15 minuten met een flinke snuf zout. Snijd de knoflook, tijm en rozemarijn fijn en verhit een pan met olie tot heet. Bak de scheermessen – in de schelp – samen met tijm, rozemarijn en knoflook zeer kort (1 minuut) op hoog vuur. Laat afkoelen, snijd de ingewanden / lelijke stukken eraf, vervolgens in 3 stukjes per schelp snijden en even door de escabeche halen. Bewaar 2 scheermes schelpen per persoon voor opmaak. (waarschijnlijk zijn er meer dan 2 scheermessen per persoon, maar graag alle stukjes verdelen over 2 schelpen) Doe de rest van de escabeche in de schelpen en schik de scheermesstukken mooi in de halve schelpen. Op kamertemperatuur serveren. (bewaar aantal bovenkanten schelpen voor opmaak vorm salsa)</p>
<p><b><u>Voor de kokkels en witte mini-asperges</u></b>  40 (of meer) kokkels  1 bakje witte Mini-asperges</p>	<p><b><u>De kokkels:</u></b>  Warm de stoomoven voor op 100 graden. Stoom de mini-asperges 2½ minuut. Was de kokkels en voeg deze na een minuut toe aan de stoomoven, zodat ze ca. 1,5 minuut worden gestoomd. Zorg dat de kokkels allemaal open zijn. (laatste moment: lauwwarm serveren)</p>
<p>Lamsoor</p>	<p><b><u>AFWERKING EN UITSERVEREN:</u></b>  Pak een rond bord en leg in het midden in de vorm van het scheermes (gebruik helft scheermessschelp) om de salsa in dezelfde vorm te krijgen als de scheermessen en schik op de salsa ca 3 kokkels (of meer) per bord. Schik aan beide kanten een scheermes en werk af met enkele blaadjes lamsoor, evt. resterende salsa en een paar mini-asperges.</p>

## Kalfsmuis | Enoki | Japanse cepes-mayonaise | Grapefruit-vinaigrette

Voor 11 personen

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 14.45 uur

Oven: 120°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<b><u>Voor de kalfsmuis</u></b> 1000 gram kalfsmuis Peper en zout Boter	<b><u>De kalfsmuis</u></b> Verwarm de oven voor op 120 graden. Bestrooi de kalfsmuis met peper en zout en braad rondom bruin. Leg deze in de oven tot een kerntemperatuur van 54 graden is bereikt. Laat afkoelen en snijd met de snijmachine mooie dunne plakjes (2 per bord)
<b><u>Voor de Japanse cepesmayonaise</u></b> Mayonaise 2 eierdooiers 1/2 eetlepel fijne mosterd 1 eetlepel witte wijnazijn 350 ml maisolie witte peper uit de molen zout ca. 40g sojasaus ca. 20g wasabi (uit tube) 10g sesamolie 3 theelepels cepespoeder (eekhoortjesbrood)	<b><u>De Japanse cepesmayonaise:</u></b> Meng de eierdooiers met de mosterd en de azijn. Voeg onder voortdurend kloppen met de garde/ of staafmixer (in hoge maatbeker) de olie druppelsgewijs toe. Breng op smaak met zout en peper, sojasaus, wasabi, cepespoeder en sesamolie. Controleer de smaak, m.n. balans wasabi en soja. Doe dit in een spuitzak en zet koud weg.
<b><u>Voor de enoki</u></b> Enoki (2 pakken Golden Enoki) Sesamolie 2 tl Zwart Sesamzaad 2 tl Wit Sesamzaad 2 tl sesamolie 2 tl suiker Peper en zout	<b><u>De enoki:</u></b> Rooster de sesamzaadjes. Snijd de enoki los en breng op smaak met de sesamolie, sesamzaadjes, suiker en peper en zout.
<b><u>Voor de salade</u></b> 6 stuks sla little gem 20 stuks witpunt radijs 150g zachte geitenkaas	<b><u>De salade:</u></b> Was de sla en maak mooie plakjes van de little gem. Snijd de radijs in dunne plakjes en de geitenkaas in blokjes en bewaar voor opmaak bord bij eindbereiding.

<p>Vervolg receptuur</p> <p><b><u>Voor de grapefruitvinaigrette</u></b>  1 theelepel mosterd  90 ml grapefruit sap (1 a 2 grapefruits)  20ml citroensap  zout en versgemalen peper  50ml crème fraîche</p>	<p><b><u>De grapefruitvinaigrette:</u></b>  Pers de grapefruit en de citroen. Mix de ingrediënten van de vinaigrette en breng op smaak met peper en zout.</p>
<p>1 bakje Tahoon cress</p>	<p><b>AFWERKING EN UITSERVEREN:</b>  Pak de zwarte tegelborden. Verdeel twee plakjes kalfsmuis (op kamer temperatuur) over de borden. Mix de little gem met de helft van de vinaigrette. Werk speels af met de sla, radijs, enoki, geitenkaas en de tahooncress. Spuit toefjes mayonaise er tussen en verdeel druppels grapefruitvinaigrette over het bord.</p>

*Eet smakelijk (AvdD, MM, PS, JvK, WdH) Am 2017-05-03*

## Sukade | Jus van madera / morilles | Posteleinstamppot | Radijs | Paddenstoelen

Voor 11 personen

Uitvoering: 2 tot 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 15.30 uur

Oven: 120°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><b><u>Voor de Sukade:</u></b> 1200g US Grain-Fed Sukade 3 eetlepels groene mosterd (Maille)</p>	<p><b><u>De Sukade</u></b> Halveer de sukade op de zeen (loopt door het midden) en snijd deze er geheel uit met een scherp mes. Daarna kun je de sukade openklappen en snijd ook al het resterende vet en witvlies weg. Zorg dat de sukade voor eindbereiding op kamertemperatuur is. Zie ook: <a href="https://www.youtube.com/watch?v=0MrvKAXZb10">https://www.youtube.com/watch?v=0MrvKAXZb10</a>. Smeer het vlees in met groene mosterd en peper en zout. (teveel aan mosterd voor het bakken afvegen)</p>
<p><b><u>Voor de Madeira jus met morilles:</u></b> 500 g kastanjechampignons 5 sjalotten 1 takje tijm 2 laurierblaadjes Arachideolie 500 ml Madera 500 ml kippenbouillon 500 ml jus de veau 1 pot (30g) Morilles (Sabarot)</p>	<p><b><u>De Madeira jus met morilles</u></b> Snijd de champignons en sjalotten fijn. Zette deze met de kruiden aan in wat olie en blus dan af met de Madera. Laat de jus inkoken tot 100ml. Voeg de kippenbouillon toe en laat inkoken tot 200ml. Voeg de jus de veau toe en laat de jus tot de gewenste dikte inkoken. Passeer de jus door een puntzeef. Week de morilles, kook het weekvocht in en de morilles samen met wat (gezeefd) weekvocht toevoegen aan de saus.</p>
<p><b><u>Voor de posteleinstamppot:</u></b> 1kg Zoete aardappel (bataat) 100ml volle melk 500g Postelein 50g Parmezaanse kaas 150g Kastanjechampignons Zout, peper, nootmuskaat</p>	<p><b><u>De posteleinstamppot:</u></b> Snijdt de bataat in grove stukken. Was de postelein grondig, snijd wat kleiner (bijv. in 4-en) en maak goed droog. Kook de bataat zo'n 20 minuten, giet af en laat even droog stomen. Snijd de kastanjechampignons in vieren en bak gaar in boter. Stamp de aardappelen fijn en haal nog door een pureeknijper. Roer de melk erdoor en de champignons en houd warm in de warmhoudkast. (postelein en Parmezaanse kaas op laatst toevoegen, Parmezaan wel alvast raspen)</p>
<p>Olijfolie Postelein, Parmezaanse kaas Radijs kiemgroente</p>	<p><b>AFWERKING EN UITSERVEREN:</b> Laat de olie goed heet worden. Bak de Sukade op hoog vuur 2 minuten per kant en laat in de combisteamer 100 graden, 40 % stoom) nagaren tot kerntemperatuur van 52 graden. (gebruik bij stukken van verschillende dikte 2 kerntemperatuurmeters, gaartijd kan per stuk afwijken) Bedek op een plank losjes met aluminiumfolie en laat nog even rusten. Voeg postelein en Parmezaanse kaas toe aan de puree. Trancheer het vlees en maak het bord naar eigen inzicht op. Verdeel plukjes radijs kiemgroente over het bord.</p>

Eet smakelijk (AvdD, MM, PS, JvK, WdH) Am 2017-05-05

## Honey I dropped the lemon pie variant (Massimo Bottura)

Voor 11 personen

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitserveren: 16.15 uur

Oven: 160°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><b><u>Voor de krokante top:</u></b>                      500g bloem                      400g roomboter                      200g poedersuiker                      160g eidooier                      20g kruiden: mix van steranijs (poeder), kaneel, jeneverbes, peper en cardamon</p>	<p><b><u>De krokante top:</u></b>                      Meng koude boter en poedersuiker met je handen. Voeg de eidooier toe en daarna de bloem en kneed goed door. Laat dit een uur rusten. Rol op siliconenmat(ten) uit tot een dikte van 3 mm. Steek ronde koekjes uit met ca 6 cm diameter Bak in de oven op 160 graden voor een minuut of 12. (Dit moeten een soort zandkoekjes worden die kapot worden getikt op het ijs bij uitserveren.)</p>
<p><b><u>Voor de Zabaione:</u></b>                      200g citroensap (ca. 5 citroenen)                      200g Limoncello                      200g eidooier                      120g suiker</p>	<p><b><u>De Zabaione:</u></b>                      Zet pan kokend water en schaal klaar voor au bain marie bereiding. Mix met een garde de eidooier met de suiker en klop glad. Voeg de citroensap toe en blijf kloppen met de garde. Voeg daarna langzaam de Limoncello toe. Blijf kloppen tot schuimig en mooie dikte en laat daarna afkoelen.</p>
<p><b><u>Voor ijs van citroengras:</u></b>                      800g volle melk                      200g slagroom                      10 stengels citroengras                      140g kristalsuiker                      Zeste van 4 citroenen</p>	<p><b><u>Het citroengrasijs:</u></b>                      Plet de stengels citroengras. Verwarm alle ingrediënten tot net onder kookpunt en laat even (10 minuten) trekken en roer regelmatig. (niet koken). Proef of de smaak goed is, evt. nog langer laten trekken of voeg citroensap toe. Paar minuten goed doorroeren en dan zeven. Draai hier ijs van in de ijsmachine.</p>
<p><b><u>Voor de citroencake:</u></b>                      200 gram boter                      200 gram basterdsuiker                      4 eieren                      25 gram citroenrasp                      200 gram zelfrijzende bloem</p>	<p><b><u>De citroencake</u></b>                      Roer de boter met de suiker romig totdat de suiker helemaal is opgelost. Roer de eieren een voor een door het botermengsel. Vermeng de overige ingrediënten met de gezeefde bloem en roer na het tweede ei en na het vierde ei 1/3 deel van de bloem door het beslag. De rest van de bloem op het laatst door het deeg verwerken. Vul een beboterde en met bloem bestoven cakevorm voor de 1/2 met het beslag en bak de cake af, in ongeveer 50 minuten, in een oven van 160 graden. Stort de cake op een rooster en laat afkoelen.</p>

Vervolg receptuur

**AFWERKING EN UITSERVEREN (VAN TE VOREN BORDEN KOUD ZETTEN):**

Pak grote ronde borden. Verdeel eerst de Zabaione over het bord, leef je uit (als een schilder zie onder). Kruimel de cake en verdeel dit op een zelfde manier over het bord. Zet dan een grote bol ijs op het bord met nog wat Zabaione erover. Leg hierop een koekje en geef hierop een paar tikken zodat het kapot gaat en wordt verdeeld.



Zie voor het verhaal erachter en de opmaak: <https://www.youtube.com/watch?v=XAizxrBpUVA>

*Eet smakelijk (AvdD, MM, PS, JvK, WdH) Am 2017-05-06*



## Wijnen Mei 2017

<b>Witte wijn</b>	Cuvée Luc
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Rhône
Domein / Château:	Domaine de Marotte
Jaar van productie:	2016
Druivensoort(en):	Vooral Grenache blanc, aangevuld met Viognier en Roussanne en wat Rolle en Clairette
Serveertemperatuur:	8-10°C
Commentaar wijncie.:	<p>Dit is een lekkere frisse, ronde wijn. De aroma's van bloesem, citrusfruit en abrikoos vliegen het glas uit. De fruitsmaken komen mooi naar voren. De wijn is mooi in balans met een prettige afdrank. Deze wijn past mooi bij de scheermessen, kokkels en asperges en kan ook bij de kalfsmuis gedronken worden.</p> <p>De Nederlander Daan van Dijkman vertrok ruim 20 jaar geleden met zijn gezin naar deze wijnboerderij en heeft een heel assortiment opgebouwd, onder andere vernoemd naar zijn kinderen. De druiven zijn biologisch geteeld en geproduceerd, de wijn is biologisch gecertificeerd.</p>
LAdC-ledenprijs *:	€ 6,85 per fles incl btw (winkelprijs € 7,95)

<b>Rosé</b>	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Provence
Domein / Château:	Domaine de Sainte-Marthe
Jaar van productie:	2016
Druivensoort(en):	Grenache, Cinsault
Serveertemperatuur:	10°C
Commentaar wijncie.:	Een echte Provence rosé. Aromas van kersen en rijp fruit. De smaak is fris en rond met een vleugje kruidigheid. Eenvoudig maar zeer smaakvol. Combineert mooi bij de kalfsmuis en 9anil tegenwicht aan de fregola met onder andere de pecorino en chorizo.
LAdC-ledenprijs *:	€ 5,75 per fles incl btw (winkelprijs € 6,95)

<b>Rode wijn</b>	
Land van herkomst:	Zuid-Afrika
Regio:	Robertson Valley
Domein / Château:	Bon Courage Estate
Jaar van productie:	2014
Druivensoort(en):	Shiraz
Serveertemperatuur:	18°C
Commentaar wijncie.:	Smaken van rijp rood fruit, specerijen (pepers!) en 9anilla. Krachtig maar ook heel elegant. Geselecteerd om te drinken bij de sukade, maar de echte rode wijnliefhebber durft deze wijn ook te drinken bij de kalfsmuis en de fregola.
LAdC-ledenprijs *:	€ 7,50 per fles incl btw (winkelprijs € 8,75)

\*Ga naar [www.lesamisdecuisine.nl/aanbod/ledenvoordelen](http://www.lesamisdecuisine.nl/aanbod/ledenvoordelen) voor het bestellen van deze maandwijn en het ledenaanbod bij onze wijnleverancier Wijnkoperij Van Dop (Voorburg).