



MENU NOVEMBER 2017

4-gangenmenu

Pompoensoep | Eendenborst | Appelschuim
Inktvis | Doperwten | Courgette | Parmaham
Haas | Saus van Rode Biet | Winterse Groenten
Chocoladevarianties | Passievrucht

Pompoensoep | Eendenborst | Appelschuim

Voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 14.00 uur

Rookoven

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><u>Voor de pompoensoep</u> 3 el boter 1 grote ui 2 wortels ½ el geraspte gemberwortel ½ tl nootmuskaat 1 tl groene currypasta 1 liter gevogeltebouillon 1 stengel sereh 500g pompoen 400 ml kokosmelk 200 ml slagroom 4 à 5 sinaasappels (200 ml vers sinaasappelsap nodig)</p>	<p><u>De pompoensoep:</u> Snipper de ui, schrap de wortel en snijd in kleine stukjes. Schil de pompoen en snijd in kleine stukken. Rasp de gemberwortel en kneus de sereh. Rasp verse nootmuskaat (1/2 theelepels). Fruit de ui 5 minuten in de boter en voeg dan wortel, gember, nootmuskaat en currypasta toe en fruit even mee. Voeg de bouillon, sereh, pompoen en kokosmelk toe. Breng aan de kook en laat 20 minuten zacht koken. Verwijder het citroengras. Voeg de room toe en laat koken tot de pompoen helemaal zacht is. Mix met de staafmixer en haal van het vuur tot eindbereiding. Pers de sinaasappels en zeef goed. Bewaar tot eindbereiding.</p>
<p><u>Voor de gerookte eendenborst</u> 500 g eendenborstfilet 2 1/2 dessertlepels rookmot</p>	<p><u>De gerookte eendenborst:</u> Snijd de velkant van de filets kruislings in. Prepareer de rookpan. Zodra de houtmot begint te roken, eendenborst toevoegen (velkant naar beneden) en ca. 12-15 minuten roken tot de filets mooi rose zijn. Snijd het vet van de eendenborst en snijd in plakjes.</p>
<p><u>Voor de appelschuim</u> 3 blaadjes gelatine, geweekt 350 ml (vers) appelsap uit fles 1 limoen 2,5 gram limoenschil geraspt 90 ml. Kokosmelk (3 patronen kidde)</p>	<p><u>De appelschuim:</u> Reduceer 300 ml (niet alles) appelsap tot 100 ml. Voeg de geweekte gelatine toe. Rasp de limoen en pers uit. Weeg 2,5g rasp af en 25ml sap en voeg toe. Voeg het overige (50ml) appelsap toe. Zeef het mengsel door een fijne zeef. Voeg de kokosmelk toe en schenk het in een kidde. Voeg hier 3 patronen aan toe en laat het minimaal 1 uur in de koelkast staan.</p>
<p>1/4 bosje koriander, gehakt</p>	<p><u>Afwerking en uitserveren:</u> Pak diepe borden. Warm de soep op en voeg van het vuur af de sinaasappel sap toe. Schuim op met de staafmixer. Leg wat eendenborst in het midden en spuit wat appelschuim eromheen. Verdeel tot slot wat koriander erover.</p>

Eet smakelijk (AvdD, MM, PS, JvK, WdH) Am 2017-11-02

Inktvis | Doperwten | Courgette | Parmaham

Voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 14.30 uur

Oven: 160°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><u>Voor de inktvis</u> 1 kilo kleine pijlstaartinktvis (minimaal 2 inktvis p.p.) 4 tenen knoflook Citroensap 3 el Peterselie (gehakt) Peper en zout Zonnebloem olie</p>	<p><u>De Inktvis:</u> Laat de inktvis eerst ontdooien (bak koud water). Trek voorzichtig de kop met tentakels en ingewanden uit de inktvis. Voel goed tijdens het trekken, zodat je in één keer alles meetrekt en je de boel niet stuk trekt. Snijd de tentakels net onder de ogen van de kop af. Trek de harde bek weg tussen de tentakels, dit gaat goed als je met je vinger van onder de tentakels het harde deel naar boven drukt. Trek de harde rugpen, dat lijkt op een plastic staafje, uit het lijfje. Trek het paarsige vlies eraf, dat gaat heel makkelijk. Spoel de tentakels en de inktviszak af en dep droog. Snijd in ringen van ca 1 cm (3 a 4 per bord). Kruid de inktvis met peper en zout. Bak kort (zowel tentakels als ringen) in een pan met wat zeer hete olie (max 30 seconden) en de knoflook. Verfris met citroensap en peterselie in de pan.</p>
<p><u>Voor de erwtencreme</u> 500g (diepvies) erwten 7 teentjes knoflook 6 takjes tijm 6 takjes rozemarijn Zeezout 50ml kippenbouillon (of meer) 50ml olijfolie 3 tl ras al hanout 5 el chardonnay azijn 2 el sushi azijn 50ml biologische yoghurt Peper en zout</p>	<p><u>De erwtencreme:</u> Kook de erwten met knoflook, tijm en rozemarijn (+zout). Giet af en maak fijn in Magimix. Voeg de bouillon, olie en ras al hanout toe. Breng verder op smaak met 1 teentje vers geperste knoflook, Chardonnay azijn, sushi azijn en de yoghurt. Breng op smaak met peper en zout. Speel nog evt met de verhoudingen sushiazijn en ras-al hanout om goed op smaak te krijgen. Voeg evt nog extra kippenbouillon toe. <i>(Dikte moet voldoende zijn om bij opdienen gedroogde parmaham en inktvis ringen er recht op in te zetten)</i> Houd warm.</p>
<p><u>Voor de inktviscreme:</u> 15g eidooier 5ml azijn 1 theelepel mosterd 85ml maiskiemolie 2 zakjes inkt Citroensap (citroen)</p>	<p><u>De inktviscreme:</u> Meng de eidooier, azijn, mosterd en meng tot een mayonaise door druppelsgewijs de maiskiemolie toe te voegen. Meng met de inktvisinkt en verfris met beetje citroensap.</p>

<p>Vervolg receptuur</p> <p><u>Voor de parmaham</u> 120 gram parmaham</p>	<p><u>Parmaham:</u> Leg de plakken parmaham op een siliconenmatje of bakpapier in een grote oventray. Laat in circa 15 minuten krokant worden op 160 graden. Controleer of de parmaham goed krokant is. Droog zo nodig verder. Breek in stukken van 2 cm. (moeten rechtop in creme kunnen staan)</p>
<p><u>Voor de courgette</u> 1 groene courgette 1 gele courgette 50ml vleesbouillon 2 el roomboter Citroensap</p>	<p><u>De courgette:</u> Snijd met een hoefijzer dunschiller rondom in dunne linten (pak elke keer kleine stukje van schil mee voor mooi effect, het moeten dus plakken zijn van zo'n 2 cm breed met donkergroen randje aan de lange zijkant). Verwarm de bouillon met 2 eetlepels roomboter in een brede pan en meng. Stoof / glaceer hierin de linten in 2 minuten tot beetgaar. Breng op smaak met citroensap. Rol ze op en houd evt warm.</p>
<p><u>Voor de kruidenolie</u> 50ml olijfolie extra vergine 1,5 tl ras al hanout</p>	<p><u>De kruidenolie:</u> Meng de ingrediënten.</p>
	<p><u>Afwerking en uitserveren:</u> Verdeel een streep erwten-crème over de borden en veeg uit over het bord. Steek de inktvisringen en de stukken parmaham rechtop in de erwten crème. Verdeel de overige ingrediënten naar eigen inzicht rondom over het bord. (druppels olie, rondjes zwarte mayonaise en rolletjes courgette)</p>

Eet smakelijk (AvdD, MM, PS, JvK, WdH) Am 2017-11-03

Haas | Saus van Rode Biet | Winterse Groenten

Voor 16 personen

Uitvoering:

3 personen

Moeilijkheidsgraad:



Uitserveren:


15.15 uur

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><u>Voor de haas</u> 12 haasfilets peper en zout</p>	<p><u>De haas:</u> Zet sous-vide aan op 50 graden. Kruid de haasfilets met peper en zout en trek vacuüm. Gaar 20 minuten in de sous-vide van 50°C. <i>Bak à la minute kort in roomboter. Dit is alleen voor de smaak want de garing is al perfect.</i></p>
<p><u>Saus van rode biet:</u> 3 sjalotjes, gesnipperd 1 appel, Granny Smith 10 gram korianderzaad 10 gram steranijs 10 gram kruidnagel 2 eetl. rietsuiker 4 eetl. Aceto Balsamico 800 gram rode biet, gekookt 3 blaadjes verse laurier 400ml. wildfond 150 gram roomboter</p>	<p><u>Saus van rode biet:</u> Vijzel het korianderzaad, steranijs en kruidnagel tot een poeder, gebruik 1 eetlepel van deze specerijenmix. Snipper de sjalotten en snijd appel in kleine stukjes. Fruit de gesnipperde sjalot en appel in de boter en karamelliseer met de rietsuiker en de specerijenmix. Voeg de aceto balsamico toe en laat reduceren tot een siroop. Voeg de in stukken gesneden bieten, wildfond en laurierblad toe en laat rustig inkoken. Verwijder het laurierblad en pureer de saus met een staafmixer. Duw door een zeer fijne zeef en breng op smaak met peper en zout. <i>Monteer bij opdienen met klontjes koude boter.</i></p>
<p><u>Voor de Boerenchlorofyl</u> 200 gram boerenkool 600 gram water Passeerdoek</p>	<p><u>De Boerenchlorofyl (bladgroenkorrels)</u> Was de boerenkool. Maal met het water in de keukenmachine tot heel fijn. Het groen moet heel fijngemalen zijn anders komt er niet genoeg bladgroen vrij. Zet een fijne zeef in een passende pan en giet de gemalen kruiden op de zeef. Vang het vocht op (dit is wat je verder gaat het gebruiken!). Verwarm het vocht in de pan tot ongeveer 80°C. Het chlorofyl gaat nu scheiden van het water. Passeer het vocht door een passeerdoek en laat uitlekken tot al het vocht eruit is. Wat achterblijft op de passeerdoek is het chlorofyl. Leg het doek op een snijplank en schraap het chlorofyl ervan af.</p>
<p><u>Voor de Boerenkoolgort</u> 150 gr Alkmaarse gort 75 gr boter De boerenkoolchlorofyl Zout</p>	<p><u>De Boerenkoolgort</u> Kook de gort in water (40 min, kan zonder weken) met zout gaar en laat afkoelen. <i>Warm à la minute op in een pannetje met boter en naar smaak boerenkoolchlorofyl en zout toe tot een soort risotto ontstaat.</i></p>

<p>Vervolg receptuur</p> <p><u>Voor de uiensiroop:</u> 4 grote uien 2 liter water 10 gram zout 10 gram witte wijnazijn 50 gram suiker</p>	<p><u>De uiensiroop:</u> Maak de uien schoon en snijd in stukken. Kook de gesneden ui in water met het zout en de witte wijnazijn circa 15 minuten. Schep de ui uit het water en gooi weg. Voeg de suiker aan het water toe en kook heel rustig in een brede pan in tot een stroop. Giet in een spuitfles je en laat afkoelen.</p>
<p><u>Voor de spruitjes:</u> 500 gram fijne spruitjes boter</p>	<p><u>De spruitjes:</u> De spruitjes schoonmaken en blancheren in water met zout (minuut of 5). Later a la minute kort stoven met boter.</p>
<p><u>Voor de knolselderij crème:</u> 500 gram knolselderij (ca. 1 knolselderij) 10 takjes citroentijm 5 dl. Koksroom peper en zout</p>	<p><u>De knolselderij crème</u> Snijd de knolselderij in grove stukken en kook samen met de citroentijm gaar in de Koksroom. Verwijder de citroentijm, pureer in de blender en wrijf door een fijne bolzeef. Breng op smaak en zet weg in warmhoudkast.</p>
<p>Boter</p>	<p><u>Afwerking en uitserveren:</u> Monteer de rode bieten saus met de boter (kleine stukjes boter invriezen..) Bak de spruitjes kort in boter. Bak de haasfilets kort in roomboter en trancheer. Glaceer met een beetje saus Verwarm de boerenkoolgort.. Plaats alle componenten op de borden en werk af met de koude uiensiroop.</p>

Eet smakelijk (AvdD, MM, PS, JvK, WdH) Am 2017-11-05

Chocoladevarianties | Passievrucht

Voor 16 personen
 Uitvoering: 3 a 4 personen
 Moeilijkheidsgraad: 
 Uitserveren: 16.00 uur
 Oven: 160°C en 120°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><u>Voor de passiegelei:</u> 125g suiker 125 g water 60g citroensap (2 citroenen) 225g passiecoulis 7g agar agar 4 blaadjes gelatine</p>	<p><u>De passiegelei:</u> Breng suiker, water, citroensap en passiecoulis aan de kook. Voeg al roerend de agar-agar en gelatine toe en breng nog eens aan de kook. Gebruik een grote pan. (Je moet er straks 32 bolletjes uit kunnen halen). Laat de massa afkoelen en opstijven.</p>
<p><u>Voor de passieganache:</u> 100g passiecoulis 45g glucose 3 blaadjes gelatine 250g melk chocolade</p>	<p><u>De passieganache</u> Doe de passiecoulis en glucose bij elkaar en verwarm zodat de glucose kan oplossen. Voeg dan de gelatine toe en meng goed. Smelt de chocolade en meng dit daarna met de massa en laat afkoelen.</p>
<p><u>Voor de Witte Chocoladegelei:</u> 18g water 18g glucose 375g room 3g zout 35g fijne suiker 4g agar agar 1 blad gelatine 150g witte chocolade</p>	<p><u>De Witte Chocoladegelei:</u> Doe water, glucose, room, zout en suiker in een pan en breng al roerend aan de kook. Voeg de agar-agar toe en laat nogmaals 1 minuut doorkoken. Haal de pan van het vuur en los de geweekte gelatine op in de massa. Doe dan de chocolade erbij en roer tot de chocolade gesmolten is. Mix de massa nog met een staafmixer zodat alles goed vermengd is. Bekleed een kleine bakplaat (circa 30* 50 cm) met bakpapier en stort daar de massa op en laat opstijven in de koeling.</p>
<p><u>Voor de pure chocoladegelei:</u> 18g suikerwater 1/1 18g glucose 375g room 3g zout 35g fijne suiker 4g agar-agar 1blad gelatine 150g pure chocolade</p>	<p><u>De pure chocoladegelei:</u> Doe water, glucose, room, zout en suiker in een pan en breng al roerend aan de kook. Voeg de agar-agar toe en laat nogmaals 1 minuut doorkoken. Haal de pan van het vuur en los de geweekte gelatine op in de massa. Doe dan de chocolade erbij en roer tot de chocolade gesmolten is. Mix de massa nog met een staafmixer zodat alles goed vermengd is. Stort de massa op een plaat en laat opstijven in de koeling.</p>

<p>Vervolg receptuur</p> <p><u>Voor de chocoladechips</u> 100 g pure chocolade 80g suiker 1 g xantana 10g glucose 200g water</p>	<p><u>De chocoladechips</u> Verwarm de ingrediënten in een pannetje op de inductiekookplaat tot max 70°C en probeer deze op deze temperatuur te houden onder continue roeren voor zo'n 10 minuten. Meng heel goed en laat afkoelen. Smeer dun uit op de gladde kant van een siliconenmat van een grote bakplaat en bak in 1 uur af op 120°C in oven. Zet de ovendeur op een kier.</p>
<p><u>Voor chocoladebiscuit:</u> 150g boter 270g suiker 120g gemalen amandelen 22 g cacao 300g heelei</p>	<p><u>Chocoladebiscuit</u> Leg de boter op een enigszins warme plaats. Verwarm de oven voor op 160°C. Maal de suiker in een keukenmachine fijn en meng daar de gemalen amandelen en cacao door. Roer de boter in een mengkom met een bishop tot een smeuge massa, niet luchtig. Voeg in een keer het drogestofmengsel toe aan de geroerde boter en meng dit rustig tot een homogene massa. Voeg heelei toe tot je een mooi beslag hebt. Bekleed een kleine bakplaat (circa 30*50 cm) met bakpapier en stort daar de massa op. Bak de biscuit gedurende 20 minuten in de oven. <u>Laat de biscuit afkoelen tot deze op kamertemperatuur is en haal hem dan uit de bakplaat. Bekleed de bovenkant van de biscuitplak met de plak witte chocoladegelei. Snij de plak doormidden (2*25*30 cm) en leg de delen op elkaar Laat verder afkoelen in de koeling.</u></p>
<p><u>Voor het chocolade-ijs:</u> 375g melk 200g pure chocolade 50g eidooier 82g suiker 125g room</p>	<p><u>Het chocolade-ijs</u> Breng de melk aan de kook en smelt de chocolade erin en breng opnieuw aan de kook. Klop de eidooier in voeg in aantal keer de suiker toe. Meng de chocolademassa met de eidooiers en voeg de room toe. Draai er ijs van.</p>

Vervolg receptuur

4 Passievruchten



Afwerking en uitserveren

(van te voren borden koud zetten en hulp vragen..):

Pak grote ronde borden met opstaand randje. Snij de (2 stukken) vierlagen bruin-witte plak strak af. Snij er een reep van 1,5 cm af, keer deze een kwart (leg plat), en herhaal dit drie keer en schuif de repen (plat, zie plaatje) stevig tegen elkaar aan. Herhaal dit alles nogmaals voor het tweede stuk. Je hebt dat twee plakken met 16 (of 11) witte en 16 (of 11) bruine lagen. Deel elke plak in 8 delen: 'zebra-repen'. Leg op elk bord zo'n 'zebra-reep'.

Steek uit de pure chocoladegelei 22 kleine rondjes en leg twee schijfjes op elk bord. Haal 22 kleine balletjes met de meloenbolletjesboor uit de passiegelei en leg op elk rondje chocoladegelei een bolletje.

Draai de rest van de (passei) gelei fijn tot een gel, bij voorbeeld in een bakje met een staafmixer. Doe de gel in een spuitzak met een glad mondje. Maak 22 quenelles (of kleine bolletjes met de kleinste ijsbol) van het chocolade-ijs en leg er twee op elk bord.

Doe de passie-chocoladeganache in een spuitzak met een kartelmondje. Spuit twee (of meer) mooie rozetjes van de chocoladeganache op de borden.

Steek in de 'zebra-reep' en de ijsbolletjes enkele chocoladechips. Maak het bord af door er her en der kleine dotjes passiegel op te spuiten.

Eet smakelijk (AvdD, MM, PS, JvK, WdH) Am 2017-11-06

Wijnen november 2017

De volgende 2 wijnen heeft de wijncie geselecteerd:

Witte wijn	
Land van herkomst:	Italië
Regio:	Veneto
Domein / Château:	Zenato
Jaar van productie:	2016
Druivensoort(en):	70% Garganega, 30% Trebbiano di Soave
Serveertemperatuur:	10°C
Commentaar wijncie.:	<p>Deze helder strogele wijn wordt geproduceerd nabij het Gardameer. Het aroma in de neus start licht zoetig en wordt dan fruitig, met wat hints van toast. In de mond heeft de wijn een lichtromig karakter met tonen van perzik, appel en ananas. Ondanks het lichtromige karakter blijft de wijn toch fris door de fijne zuren.</p> <p>Juist vanwege de romigheid verwacht de wijncommissie dat de wijn mooi in balans is met de eerste, derde en vierde gerechten.</p> <p>De druiven voor deze wijn worden met de hand geogst. Na de zachte persing en fermentatie rijpt de wijn nog enkele maanden in roestvrijstalen tanks.</p>
LAdC-ledenprijs *:	€ 8,05 per fles incl btw (winkelprijs € 8,75 incl btw)

Rode wijn	
Land van herkomst:	Spanje
Regio:	Castilla y León
Domein / Château:	Alejandro Fernandez
Jaar van productie:	2011
Druivensoort(en):	100% Tempranillo
Serveertemperatuur:	17-18°C
Commentaar wijncie.:	<p>Deze Spaanse rode wijn is mooi donker kersenrood van kleur. Warm en aromatisch in de neus met tonen van getoast hout, zwart en rood fruit en een hint van specerijen. In de mond is de wijn vol, mooi rond met een goed evenwicht tussen het rijpe fruit en de 24 maanden lagering op Amerikaans eiken. De wijn heeft een mooie lange afdronk. De wijngaarden van dit chateau liggen op 600-700 meter boven de zeespiegel.</p> <p>De wijncommissie verwacht dat deze wijn een prima begeleider zal zijn bij de haas met kruidige rodebietsaus.</p> <p>Wij adviseren om de fles een uur van te voren te openen zodat de wijn nog beter tot zijn recht komt.</p>
LAdC-ledenprijs *:	€ 8,50 per fles incl btw (winkelprijs € 10,30 incl btw)

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