



MENU OKTOBER 2018

4-gangenmenu

Mosselen

Octopus

Duif - biet


Gesuikerde groenten – munt ijs - Kadaifi

Menusamenstelling: Michiel Meeuse

Eet smakelijk

Amuse: Mosselen

Amuse voor 11 personen


Uitvoering: 2 personen
Moeilijkheidsgraad: 
Oven 150°C
Uitserveren: 14.00 uur


BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
Voor de mosselen 2 kg grote mosselen (Jumbo) 70 ml witte wijn 1 sjalotje 1 teen knoflook 1 tl mosselkruiden 40 g wortel	Maak de mosselen schoon. Snij de groente ragfijn. Verhit wat olie in de pan en zet de groente aan. Doe de mosselen en wijn erbij. Kook de mosselen tot ze open staan. Gooi gesloten mosselen weg. Haal de mosselen uit de schelp, dep ze droog en laat ze afkoelen. Bewaar de schelpen.
Voor de mosselschelpen 55 g bloem 30 g water 6 g inktvisinkt zout	Kneed een deegje van alle ingrediënten behalve de inkt. Haal het door de pastamachine op stand 6. Voordat je de deeg voor de laatste keer door de machine haalt strijk met een borstel de inkt op de deeg zodat je uiteindelijk een zwart/wit gekleurde deeg krijgt. Zoek 15 paren mosselschelpen die goed op en in elkaar passen. Maak deze paren daarna pas los van elkaar. Maak ze goed schoon. Vet de binnenkanten van de bovenste schelpen en de buitenkanten van de onderste schelpen goed in met wat olie. Snij stukken van het deeg en pers ze tussen twee mosselschelpen. Snijd overtollig deeg weg. Bak in 5-10 minuten in de oven. Je moet uiteindelijk 12 schelpen maken. Gebruik de andere drie om de gaarheid te proeven.
Mosselemulsie 150 g gekookte mosselen 175 g zonnebloemolie 35 g eidooier ½ bosje platte peterselie Witte wijn azijn	Bak de mosselen bruin in wat olie. Laat ze uitlekken en afkoelen. Pureer 150 g van de gebakken mosselen met de eidooiers. Klop er met de olie een emulsie van. Snij de andere gebakken mosselen in hele kleine stukjes en roer ze samen met de ragfijn gesneden peterselie door de emulsie. Breng op smaak met zout en azijn.
Afwerking en uitserveren: restant mosselen Peterselie	Bak de mosselen in wat olie. Leg op elk bord een schelp. Leg een mossel in de schelp en twee eromheen. Garneer met de mosselemulsie en bladeren van peterselie.



Octopus

Tussengerecht voor 11 personen

Uitvoering: 2 personen
 Moeilijkheidsgraad: 
 Uitserveren: 14.45 uur

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p>Octopus 2 octopussen, ca.1500 gr 70 g ui 2 tenen knoflook 70 g groene olijven zonder pit 1 stengel bleekselderij zout en peper</p>	<p><i>De octopus wordt malser als ze voor het koken bevroren wordt.</i> Snij de groente en olijven fijn en zet aan in wat olie in een grote braadpan. Voeg het bouquet garni, peper en zout toe. (Bouquet garni: 2 laurierblaadjes, 3 kruidnagels, 4 takjes platte peterselie). Voeg de octopussen toe en zet ze net onder water. Stoof de octopussen vervolgens op een laag vuur in minstens 90 minuten gaar. Haal de octopussen uit de pan en zeef het stoofvocht. Meet ca. 200 ml stoofvocht af en breng op smaak met zout en peper.</p>
<p>Romesco 90 g gepelde amandelen 3 teentjes knoflook 2 takjes platte peterselie 300 g rijpe tomaten 2 puntpaprika's 1 takje munt 1 el olijfolie Witte wijn azijn</p> 	<p>Blancheer drie ontvelde teentjes knoflook. De schoongemaakte paprika's 5-10 minuten op vol vermogen in magnetron. Vervolgens in een plastic zak laten afkoelen en daarna het vel verwijderen. Pureer de amandelen, de paprika's, de geroosterde knoflook tot een homogeen geheel. Dompel de tomaten even in heet water en pel ze. Pureer ze mee, evenals de fijngeknipte peterselie en muntblaadjes. Voeg al roerend beetje bij beetje de olijfolie en azijn toe. Maak af met zout en zwarte peper.</p>
<p>Groente 1 courgette 1 aubergine 3 bosuitjes</p>	<p>Snij de groenten en het witte van de bosuien in een ragfijne brunoise. Stoof gaar in wat olie. Breng op smaak met zout en peper. Snij van het onderste groen van de bosui stukjes van 5 cm. Snij deze stukjes in de lengte in reepjes. Doe de groene reepjes bosuiblاد in ijswater. Ze krullen dan op.</p>
<p>Couscous stoofvocht 150 g couscous 200 ml stoofvocht van de octopus 1 bd peterselie</p>	<p>Breng het opsmaak gebrachte stoofvocht aan de kook. Voeg als je wat te kort komt wat water toe. Breng aan de kook en voeg couscous toe. Laat de couscous in dit vocht wellen. Hak de blaadjes van 1/3 bos peterselie klein. Als de couscous gaar is meng de groenten en de peterselie door.</p>


Afwerking en uitserveren:

peterselie
citroenschijf

Snij de tentakels van de octopus los en grill ze kort in de grillpan. Hak de malse afsnijdsels van de octopus fijn en meng onder de couscous.
Zet een theelepel met saus op het bord en trek met de bolling van de lepel een uitlopend streepjes saus. Zet een 6cm ring ernaast en vul half met de couscous. Zet de tentakels van octopus er tegen aan de decoreer met peterselie, krul van bosuigroen en een stuk citroen.

Duif - Biet

Hoofdgerecht voor 11 personen


Uitvoering: 4 personen
Moeilijkheidsgraad: 
Oven: 250 °C en later 48 °C
Uitserveren: 15.15 uur


BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
Duif 6 Anjou duiven	Snij de nek en kop van het karkas. Snijd de boutjes van de karkassen. Snij met een scherp klein mes de borstfilets van het karkas. Verwijder alle organen en spoel het karkas schoon.
Voor de gekonfijte poten 12 duiven pootjes 200 ml ganzenvet	Doe het ganzenvet samen met de pootjes in een vacuümzak. Breng een pan met water tegen de kook aan en leg de zak met de pootjes hierin. Konfijt de pootjes zo lang mogelijk.
Saus 100 g ui 2 tenen knoflook 3 takjes rozemarijn 2 takjes tijm 4 laurierblaadjes 200 g rode wijn 200 g jus de veau	Hak de botten. Zet karkas, vleugels en het snijafval aan met een flinke hoeveelheid Hojiblanca olijfolie. Voeg gesneden ui, knoflook, rozemarijn, tijm en laurierblad toe. Afblossen met rode wijn, jus de veau toevoegen, gedurende 90 minuten zachtjes laten trekken.
Pommes Paulo 6 grote kruimige aardappelen	Schil de aardappel en snijd op de snijmachine in superdunne plakjes (stand 4). Bestrooi ze licht met zout en stapel ze strak op elkaar. Steek ze met een uitsteker in gelijke maat (niet wassen !). Fixeer de stapeltjes met een tandenstoker. Doe ze over in passende pan en vul deze op met ganzenvet. Konfijt de aardappels tot ze goudgeel zijn (ca. 20min). Bak voor het serveren even opwarmen in de oven (afhankelijk van de grootte en de hoeveelheid).
Uien crème 175 10 g boter vadouvan olijfolie	Snij de uien in ringen en bak deze zachtjes gaar in de boter. Voeg de vadouvan en olie toe en pureer. Vorm er met behulp van een theelepels quenelles van.

<p>Rode bieten blokjes + puree 1,5 kg rode bieten rookmot sherry azijn sushi azijn sojasaus</p>	<p>Verpak de bieten in aluminiumfolie. Pof gaar in de oven op 250C. Verwijder het vel van de bietjes en rook de bietjes vervolgens nog zo'n 10 minuten.</p> <p>Snij de helft in blokjes van 1cm x 1 cm. Marineer blokjes in sushi azijn met een beetje sojasaus. Zet 15 minuten voor het uitserveren in de warmhoudkast.</p> <p>Draai de resterende bietjes glad en breng op smaak met peper, zout en azijn. <i>Bewaar 200 g voor de sponscake.</i> Vul de rest in een spuitzak en houd warm.</p>
<p>Sponscake rode biet 150 g rode bieten puree 35 g amandelpoeder 175 g eiwit 100 g eidooier 85 g bloem</p>	<p>Zeef de bloem en vermeng met de overige ingrediënten. Doe het beslag in een kist met 2 patronen. Prik gaatjes in de bodem van papieren bekertjes, spuit het beslag in iedere beker.</p> <p>Laat garen in de magnetron gedurende precies 80 seconden.</p>
<p>Afwerking en uitserveren: peterselie</p> 	<p>Bak de pootjes en het filet kort aan. Doe filets op een bakplaat en gaar in de oven tot een kerntemperatuur van 48 °C.</p> <p>Dresseer de bieten variaties en de aardappel rond de bovenkant van het filet. Maak af met jus en een takje peterselie.</p>

Gesuikerde groenten – munt ijs - Kadaifi

Dessert voor 11 personen

Uitvoering: 3 personen
 Moeilijkheidsgraad: 
 Oven: 180°C
 Uitserveren: 15.45 uur

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p>Muntijs 20 g munt blaadjes 400 g boeren yoghurt 130 g poedersuiker</p>	<p>Maal de munt met wat yoghurt fijn. Voeg de rest van de yoghurt en suiker toe. Bewaar in de koeling. Draai het ijs pas 20 min voor het uitserveren om kristallisatie tijdens het bewaren in de freezer te voorkomen. Bewaar watmunt voor de garnering.</p>
<p>Gesuikerde groenten 750 g suiker 150 g rode biet 2 laurierbladeren 150 g winterpeen 2 kaneelstokjes 150 g truffelaardappels 4 kruidnagels 70 gr pompoen 3 cm verse gember 4 stengels bleekselderij 1 citroen in plakjes scheutje vanille essence 175 gr zwarte olijven zonder pit 1 sinaasappel</p>	<p>Breng 1 ltr water met 1 kg suiker aan de kook en roer tot alle suiker is opgelost. Was en schil indien nodig de groenten, snij deze in mooie even kleine brunoise (8mmx8mm), de olijven in vieren, de citroen in plakken.</p> <p>Zet 6 kleine pannetjes klaar: Pan 1: rode biet met laurierbladeren. Pan 2: winterpeen met kaneelstokjes. Pan 3: truffelaardappelen met kruidnagels. Pan 4: pompoen met plakken verse gember. Pan 5: bleekselderij met citroen en scheutje vanille essence. Pan 6: zwarte olijven met sinaasappelschil, geraspt of zestes.</p> <p>Schenk in alle pannen suikerstroop zodat de groenten net onder staat. Kook de groenten net gaar! let op! Suikerstroop is veel hogere temperatuur dus het gaat sneller. Zodra de groenten gaar zijn de suikerstroop af gieten en de groeten laten afkoelen. Laat de olijven langzaam trekken.</p>
<p>Kadaifi 3/4 pak kadifi scheutje vanille essence 50 g olijfolie</p>	<p>Verwarm de olie met een beetje essence op laag vuur tot ongeveer 60 graden en laat vervolgens afkoelen. Trek van de kadaifi plukjes af en vorm hiervan dunne nestjes, plaats dit op een bakplaat en besprenkel met vanilleolijfolie bak in 6 min af op 180°C.</p>
<p>Afwerking en uitserveren:</p> 	<p>Verdeel de groente over diepe borden en meng hun voorzichtig. Plaats boven op de groenten het nestje kadaifi en daar bovenop een mooie quenelle van de yoghurt-muntijs, garneer met een topje munt.</p>