



MENU MAART 2019

Drie bereidingen van aardappel met coquille

Skrei, prei, venkel, garnalen roomsaus

Onthutste pot

Griesmeel en framboos

Menusamenstelling: Pim Smit

De menucommissie wenst u smakelijk eten!

Drie bereidingen van aardappel met coquille

Voorgerecht

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 14.00 uur / 20.00 uur


Apparatuur: Stoomoven 100°C, vacumeermachine, sifon, blender en kleine bakje

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p>Champignoncreme 200 g kastanje champignons 25 g ansjovis</p>	<p>Snij de champignons klein en bak deze tot droog en licht gebruid. Draai samen met de ansjovis in het kleine blenderbakje tot een gladde crème. (lang draaien en tussendoor doormengen)</p>
<p>Gekonfijte aardappel 5 grote vastkokende aardappel (1,5 kg) olijfolie 2 knoflook 4 takjes tijm 1 takje rozemarijn zwarte peperkorrels</p>	<p>Schil de aardappels. Snij in plakken van 1 cm. Steek uit de plakken rondjes van het formaat van de coquille (1 pp). <i>De afsnijdsels gaan naar de makers van het hoofdgerecht.</i> De aardappelrondjes licht zouten en 10 minuten laten intrekken. Vacumeer de aardappelrondjes, met de kruiden en een flinke scheut olijfolie. Gaar in de stoomoven tot beetgaar. Houd warm in de warmhoudkast.</p>
<p>Aardappelschuim 500 g vastkokende aardappel 200 g aardappelkookvocht 150 g slagroom 50 g olijfolie 30-40 g Sosa pro espuma Calent (voor warm gebruik)</p>	<p>Schil de aardappel en kook goed gaar in gezouten water en pers tot puree met de pureeknijper. Verwarm de olijfolie, kookvocht en slagroom en voeg bij de aardappel. Meng dit alles tot een gladde massa. Voeg pro espuma toe. Het mengsel moet qua viscositeit iets dikker dan yoghurt zijn. Breng op smaak met peper en zout en passeer door een fijne zeef. Giet over in een sifon, breng op druk met 2 patronen en houd warm in de warmhoudkast.</p>
<p>Aardappelkaantjes 1 grote vastkokende aardappel olijfolie zout</p>	<p>Schil de aardappel. Snij op de Japanse mandoline plakjes van 2 mm dik. Snij de plakjes in 2 mm brede julienne, snij de julienne in 2mm grootte brunoise. Spoel het zetmeel van de aardappel brunoise en laat goed uitlekken in een zeef.</p> <p>Bak de licht vochtige aardappelkaantjes tot lichtbruin in een flinke laag olijfolie. Zodra lichtbruin (en niet meer bruisend) meteen in een zeef laten uitlekken om bakproces te stoppen. Laat uitlekken op keukenpapier en zout na met wat fijn gevijzeld zout.</p> <p>Bewaar in warmhoudkast om na te laten drogen.</p>

<p>Coquilles 12 coquilles</p>	<p>Dep de coquilles droog. Bak zonder vetstof kort in hete pan met antiaanbaklaag. Breng op smaak met peper en zout.</p>
<p>Eindbewerking en presentatie 1 kleine truffel olijfolie</p>	<p>Schaaf of rasp de truffel.</p> <p>Gebruik een kom om het gerecht in te serveren. Schep een beetje campignoncrème in het midden. druk hierop het gekonfijte aardappelplakje, leg daarop de coquille.</p> <p>Spuit bovenop de coquille het aardappelschuim, dat als vanzelf langs het gerechtje naar beneden glijdt en alles bedekt. Daarop wat truffel en bestrooi met aardappelkaantjes.</p> <p>Werk af met wat olijfolie rondom.</p>

Skrei, preistoof, venkel, garnalen roomsaus

Tussengerecht

Uitvoering: 3 personen
 Moeilijkheidsgraad: 
 Uitserveren: 14.30 uur / 20.30 uur
 Apparatuur: stoomoven 100°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p>Garnalenroomsaus</p> <p><u>Bouillon</u> 1 kilo Hollandse garnalendoppen 1 grote ui 1 stengel bleekselderij 2 tenen knoflook 15 zwarte peperkorrels 300 ml witte wijn 1 liter water</p> <p>300 ml room</p>	<p>Snij alle groenten fijn.</p> <p>Bak de groente en de garnalendoppen licht aan. Blus af met witte wijn en voeg 1 liter water en de peperkorrels toe.</p> <p>Zodra de bouillon kookt, nog 30 minuten zachtjes laten koken. Passeer door een zeef, druk uit. Kook in tot de helft.</p> <p>Voeg de room aan de ingekookte bouillon toe en kook in tot saus dikte.</p>
<p>Geklaarde boter 1 pakje boter</p>	<p><i>De geklaarde boter wordt gebruikt voor het bakken van de skrei en voor het gerecht 'Onthutste pot'.</i></p> <p>Doe de boter in een metalen schaal, zet op de bodem van de warmhoudkast. Laat volledig smelten. Giet het heldere gesmolten botervet in een ander schaal. De bezonken eiwitten niet mee schenken. Dit wordt weggegooid.</p>
<p>Citroengel 3 biologische citroenen agar-agar suiker</p>	<p>Rasp de zeste van de citroenen en pers deze uit. Meet het aantal ml sap.</p> <p>Per 100 ml sap 1,5 gr agar-agar (1,5%) en 15 gr suiker (15%) doormengen. Breng samen met de zeste aan de kook en laat 2 minuten doorkoken. Passeer door een zeef.</p> <p>Giet uit en laat stollen in de koelkast.</p> <p>Zodra opgesteven tot een gladde gel draaien.</p>
<p>Venkel 12 mini venkels 1 laurierblaadje 50 g roomboter</p>	<p>Stoom de venkels beetgaar in de stoomoven (10-20 min). Smelt 50 gr roomboter en laat van het vuur de laurierblaadjes er in trekken.</p> <p>Glaceer vlak voor uitserveren de venkel in de boter warm. Breng op smaak.</p>
<p>Tomaat 12 cherry tros tomaatjes Chardonnay azijn olijfolie</p>	<p>Maak een dressing (1:1). Halveer de tomaatjes en marineer in de dressing.</p> <p>Warm vlak voor uitserveren tot lauw warm in de warmhoudkast of oven.</p>

<p>Preistoof 4 grote preien 300 g kastanje champignons</p>	<p>Alleen het wit van de prei gebruiken. Verwijder de taaiere buitenbladeren. Snij in 2 mm dunne ringen. Snij de champignons in kleine stukken. Bak deze bruin (tot er geen vocht uitkomt en ze nootachtig ruiken). Zet apart.</p> <p>20 minuten voor uitserveren de preiringen gaar stoven in wat roomboter, deksel op pan en laag vuur. Indien veel vocht vrijkomt dit laten verdampen. Op het laatste de gebakken champignons toevoegen en smeugig maken met wat garnalen roomsaus.</p>
<p>Skrei 1,0 kg skrei 100 g geklaarde boter</p>	<p>Portioneer de skrei. Kruid en bebloem. Bak à la minute in geklaarde roomboter.</p>
<p>Eindbewerking en presentatie peterselie</p>	<p>Schep wat preistoof in het midden van een bord, spreid beetje uit. Daar het stukje gebakken skrei op en zet schuin hier tegen aan de minivenkel. Zet een tomaatje er tegenaan. Schep wat garnalen roomsaus tegen en rondom de vis. Verfris met enkele toefjes citroengel. Garneer met de peterselie.</p>

Onthutste pot

Hoofdgerecht

Uitvoering: 4 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 15.15 uur / 21.15 uur


Apparatuur: Snelkookpan, oven 180°C, gasbrander, blender en kleine bakje

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p>Draadjesvlees en jus 1 kg sukade (aan een stuk) 100 g geklaarde roomboter 5 grote uien 4 teentjes knoflook 2 selderijstengel 2 laurierblaadjes 3 takjes tijm 2 potten runderbouillon water</p>	<p>Portioneer de sukade in wat hogere stukken zodat deze allen in een snelkookpan passen. Kruid de sukade royaal met peper en zout.</p> <p>Bak in de snelkookpan de sukade in geklaarde boter (<i>staat in de warmhoudkast, gemaakt door het skreigerecht</i>) <u>fel</u> aan. Zodra rondom goed gebruind uit de pan nemen en de gesneden groente bakken. Voeg later de sukade toe en meng goed door. Voeg de bouillon toe. Sluit de pan af met de deksel en breng aan de kook / op druk. Daarna op een inductieplaat voor 2,5 uur op druk laten stoven. Controleer de druk van snelkookpan ook tussentijds.</p> <p>Na 2,5 uur de snelkookpan van het vuur laten afkoelen tot de druk er af is. (voorzichtig! wat water over de zijkant van de pan laten lopen versneld het afkoelen). Haal het vlees uit de pan en verwijder overtollige vet en de middenzeen. Trek het vlees uit elkaar met twee vorken.</p> <p>Bewaar het vlees vochtig met wat bouillon en houdt afgedekt warm in de warmhoudkast.</p> <p>Passeer de bouillon door een zeef. Ontvet de saus. (doe over in soepdispencer, laat vet opdrijven en de bouillon eronder weglopen).</p> <p>Kook de bouillon in tot saus dikte.</p> <p>Meng zo nodig een paar eetlepels saus door het draadjesvlees en breng zo nodig verder op smaak.</p>
<p>Gedroogde ui 2 rode uien</p>	<p>Maak de ui schoon, snij in tweeën.</p> <p>Snij met de Japanse mandoline tot flinter dunne plakjes, heel licht zouten.</p> <p>Laat drogen in de warmhoudkast.</p>
<p>Gepofte zilveruitjes 25 zilveruitjes olijfolie</p>	<p>Pak een bakplaat, leg daarop een groot stuk aluminium folie. Leg alle zilveruien erop, kruid met peper en zout en besprenkel met wat olijfolie. Vouw dicht, zodanig dat de zilveruien een laag dik blijven.</p> <p>Pof in de oven op 180 °C tot beet gaar (15-30 min).</p> <p>Buitenste velletjes verwijderen en zilveruien in tweeën snijden.</p>

	Vlak voor uitserveren opwarmen in de oven en het snijvlak met de gasbrander licht branden.
Gekonfijte wortel Bospeen Olijfolie 4 tenen knoflook 4 takjes tijm 1 takje rozemarijn zwarte peper	Kies de dikste wortels uit. Schil deze. Snij in plakken van 1 cm dik. 3-5 p.p. kruid met zout en laat even in trekken. Vacumeer de wortelplakjes, met de kruiden en een flinke scheut olijfolie. Gaar in de stoomoven tot beetgaar. Houd warm in de warmhoudkast.
Wortel-gember crème 200 g bospeen 10-20 g gember roomboter ½ theelepelt kurkuma 2 sinaasappel 20 ml Chardonnay azijn	Schrop de bospeen schoon. Snij in stukjes, rasp de gember. Fruit de stukjes bospeen aan in wat roomboter. Voeg de gember rasp toe. Voeg de kurkuma toe. Blus meteen af met het sap van de sinaasappel en Chardonnay azijn. Stoof afgedekt tot gaar, giet af en bewaar kookvocht. Draai de massa in het kleine blenderbekertje langdurig tot een zalf. Passeer door een fijne zeef en breng op smaak. Zo nodig wat vocht toevoegen of eventueel wat binden met xantana. Doe in een spuitzak en houd warm.
Spek 12 plakken ontbijtspek	Bak in een oven op 180°C de ontbijtspek tussen twee siliconen bakmatten tot goudbruin (20-40 min). Zo blijven de plakjes mooi plat.
Aardappelpuree Afsnijdsels van de aardappels van 3 ^e gang (circa 1 kg) roomboter melk 50 g Parmezaanse kaas	Kook de aardappelen (1 kg) gaar in gezouten water. Knijp door de pureepers en laat naar behoefte roomboter erin smelten. Meng tot een smeuge puree met wat warme melk. Breng op smaak met Parmezaanse kaas en peper en zout.
Geglanceerde wortel Bospeen Roomboter	Zoek de kleinste 16 bospeentjes uit (of tourneur de wortels). Snij groen eraf, maar laat een klein stukje groen aan de wortel zitten. Schil de worteltjes met de dunschiller. Glaceer in een bodempje water, een klont roomboter en peper en zout. Voorzichtig afgedekt glaceren tot net niet gaar (10-15 min). Uit pan nemen. Vlak voor uitserveren opwarmen tot beet gaar.
Eindbewerking en presentatie	<u>Eindafwerking</u> Warm de gekonfijte en geglaceerde wortel op. Brand de snijvlakken van de gepofte zilveruitjes. <u>Presentatie</u> Vul een steekring met draadjesvlees in het midden van een bord. Hier speels tegen aan wat aardappelpuree en de wortelbereidingen. Werk af met her en der wat toefjes wortel gembercreme, de gepofte zilver uitjes en wat jus. Decoreer met de krokant gedroogde ui en gebakken spek.

Griesmeel en framboos

Nagerecht

Uitvoering: 2 personen
Moeilijkheidsgraad: 
Uitserveren: 15.45 uur / 21.45 uur
Apparatuur: oven 140°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING: BEGIN MET HET ONTDOOIEN VAN VAN DE BOIRON FRAMBOZENPUREE
Frambozensaus 0,75 kg Boiron frambozenpuree (diepvries)	Ontdooi de Boiron frambozenpuree en bewaar voor de opmaak en tuiles. 100 g frambozenpuree wordt voor de tuiles gebruikt en de rest wordt als frambozensaus gebruikt.
Meringue 3 eieren 60 g fijne suiker 15 g gevriesdroogde frambozen 1 theelepel frambozenlikeur	Maal de gedroogde frambozen tot stof (kleine bakje gebruiken). Passeer door een fijne zeef, gooi de achtergebleven zaadjes weg). Ontvet een bekken van de mixer (Teddybear). Splits de eieren, alleen het eiwit wordt gebruikt. Klop de eiwitten op tot haast stijf en voeg dan beetje voor beetje 1/3 van de suiker toe en blijf kloppen tot de suiker is opgelost. Herhaal dit nog 2 keer met 1/3 deel van de suiker. Voeg dan de frambozenpoeder en de frambozenlikeur toe en klop goed door. Doe over in een spuitzak. Spuit kleine doppen (1 cm) op een siliconen mat. Droog onderin de warmhoudkast. Zodra droog boven in de warmhoudkast bewaren.
Griesmeel 95 g griesmeel 75 g suiker 0,75 liter melk 0,25 liter room 2 vanillestokjes vanille essence	Breng de room en melk aan de kook. Schraap de vanille uit de stokjes en voeg samen met de stokjes toe aan de melk. Voeg suiker toe. Zodra de melk tegen de kook aan is onder constant roeren de griesmeel beetje voor beetje doormengen. 3-4 minuten laten koken onder constant roeren. Geef de griesmeel extra vanillesmaak met behulp van een scheutje vanille essence. Bekleed een bakplaat met plasticfolie. Maak 13 bakringen van 7 cm nat en zet op de bakplaat. Vul met 2 cm dik griesmeel, dek af met folie en laat in de koeling opstijven.

<p>Tuiles 100 g frambozenpuree 60 g roomboter 60 g bloem 40 g poedersuiker 60 g eiwit</p> <p>Sjabloon (figuurtje)</p>	<p>Kook de frambozenpuree voorzichtig in tot een pasta.</p> <p>Laat de boter zacht worden en vermeng met de warme frambozenpasta. Voeg de bloem toe, het eiwit en de poedersuiker toe en vermeng het geheel tot een gladde massa.</p> <p>Leg de sjabloon op een siliconen bakmat, doe een beetje beslag in de sjabloonvormen en smeer het beslag met een paletmes uit. Verwijder de sjabloon.</p> <p>Bak 5-7 minuten af in een oven van 140°C. Blijf erbij staan, de tuiles mogen <u>niet</u> bruin kleuren. Laat zonodig nadrogen in de warmhoudkast.</p>
<p>Slagroom 125 ml slagroom 1 eetlepel frambozenlikeur 10 g suiker</p>	<p>Klop de ijskoude slagroom met de suiker op en voeg vlak voordat slagroom klaar is de frambozenlikeur toe. Klop tot stijve slagroom. Doe over in een spuitzak.</p>
<p>Eindbewerking en presentatie 25 g gevriesdroogde frambozen 1 doosje verse frambozen 1 bakje Honny cress</p>	<p>Druk de griesmeel uit de kookring in het midden van een verdiept bord. Schep rondom de frambozensaus. Spuit een dop slagroom, op de saus en tegen de griesmeel. Steek wat cress in de slagroom.</p> <p>Decoreer de bovenkant van de griesmeel met de verse, gevriesdroogde frambozen en de merengue doppen. Steek een tuile in de griesmeel.</p>