

MENU APRIL 2022

6-gangenmenu

Lamsbout - Watermeloen - Pesto

Coquille – Triple Bier - Lamsoor – Bloemkool - Romanesco

Yoghurt-Groenten soep - Voorjaarsgroenten – Kappertjesmayonaise

Lamsrack – Pastinaak - Zoete ui - Aubergine

Geitenkaas - Veldsla - Bietjes - Peer – Walnoot

Meringue | Passievrucht | Mango | Yoghurt-honing ijs | Zure matten


Samengesteld door Alex van den Doel (avandendoel@gmail.com)

Thema: Lam en voorjaar

Eet smakelijk!

Lamsbout - Watermeloen - Pesto

Entree voor 16 personen

Uitvoering: 1 à 2 personen
 Moeilijkheidsgraad: 
 Uitserveren: 20.00 uur
 Apparatuur: Oven 120°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p>Lamsbout 1000 g lamsbout zonder bot 10 tenen knoflook 6 takken tijm 6 takken rozemarijn 6 takken salie (alleen blaadjes) Geklaarde boter Zout Slagerstouw</p>	<p>Vul de lamsbout met knoflook, tijm en rozemarijn, (vanaf de buitenkant erin steken, evt eerst opensnijden en dan dichtvouwen). Bestrooi met zout en salieblaadjes. Bind op met slagerstouw. Zout ook de buitenkant. Braad aan in geklaarde boter, gaar in circa 50 minuten in oven van 120 graden tot een kerntemperatuur van 56 graden. Koel terug in koeling. Snijd de lamsbout op de snijmachine (of met heel scherp mes) in dunne plakken.</p>
<p>Tartaar van watermeloen 1 watermeloen (liefst zonder pit) Paar druppels tabasco Olijfolie Maldonzout Bosje munt (20 g)</p>	<p>Snijd de watermeloen in schijven, verwijder de schil en snij in kleine stukjes van 1 cm. Bewaar het vocht / sap. Trek de stukken vacuüm met tabasco en wat watermeloenvocht. Laat als mogelijk 60 minuten in de vriezer en de eventueel resterende tijd in de koeling afkoelen. De structuur van de meloen verandert nu tot transparant en donkerrood. Snijd tot heel kleine blokjes (tartaar) en laat vervolgens uitlekken op een puntzeef. Hak de munt. Breng hoog op smaak met olijfolie, munt en maldonzout.</p>
<p>Pesto 70 g basilicum 70 g parmezaanse kaas 70 g olijfolie 1 citroen (sap en rasp) 50 g pijnboompitten 30 g munt Peper en zout</p>	<p>Rooster de pijnboompitten in een pan met anti-aanbaklaag. Mix de basilicum, de kaas, olijfolie en pijnboompitten tot een mooie grove pesto (met vijzel of met pulse knop in magimix). Verfris met wat citroensap naar smaak en voeg peper en zout naar smaak toe.</p>
<p>Eindbewerking en presentatie Beetje munt</p>	<p>Maak een grote platte ring van de watermeloen tartaar. Leg hier speels de plakjes lam op zodat je de buitenkant van de watermeloen nog ziet. Schep de pesto erop en omheen. Verdeel wat blaadjes munt erover.</p>

Coquille – Triple Bier - Lamsoor – Bloemkool - Romanesco

Vorgerecht voor 16 personen


Uitvoering: 2 à 3 personen
 Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴
 Uitserveren: 20.30 uur
 Apparatuur: Oven 90°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p>Bloemkool crème ½ bloemkool 30 g boter 10 ml room 10 ml melk citroensap olijfolie peper en zout</p>	<p>Snijd de bloemkool in roosjes, deze zijn voor de krokante bloemkool. Snijd de overige bloemkool klein en fruit in boter. Voeg de room en melk toe en kruid naar smaak met peper en zout en laat dit gaar worden. Giet af (vang vocht op voor beetje doormengen later). Maal de bloemkool fijn in de blender (en druk evt door zeef). Maak een mooie emulsie door nog wat boter, citroensap en olijfolie toe te voegen. Houd warm in warmhoudkast.</p>
<p>Bier-limoenjus 4 sjalotten 10 champignons 100 ml noilly prat 250 ml St. Bernardus triple 200 ml gevogeltesfond (naar smaak) limoensap van 2 limoenen 1 tl lecithine</p>	<p>Snipper de sjalot. Fruit de sjalot en de champignons in boter en blus af met Noilly Prat en een deel van het tripelbier. Reduceer tot een derde en voeg de gevogeltesfond en een deel van het limoensap toe. Laat het mengsel licht indampen, zeef de jus, voeg nog een beetje bier en limoensap naar smaak toe en klop op met een tl lecithine.</p>
<p>Lamsoorsalade 1 romanesco 150 g lamsoor 30 g boter Peper</p>	<p>Snijd de romanesco in roosjes, blancheer even en fruit in boter samen met de lamsoor. Kruid met peper.</p>
<p>Krokante bloemkool ½ bloemkool 100 g tempurabloem 75 g wodka 75 g water 150 ml zonnenbloemolie 50 g gembersiroop 50 g sojasaus 50 g ketjap manis 50 g bruine suiker</p>	<p>Snijd de bloemkool in gelijke kleine roosjes. Maak een tempurabeslag van de bloem, water en de wodka. Haal de roosjes door het beslag zodat ze bedekt zijn met een dun laagje. Frituur de roosjes bruin en krokant op 180 graden en laat het goed uitlekken op keukenpapier. Lak: breng de olie, gembersiroop, sojasaus, zoete ketjap en suiker aan de kook en laat 1 minuut goed doorkoken. Laat deze lak afkoelen tot kamertemperatuur en roer dan nog eens goed door. Zet weg tot eindbereiding.</p>
<p>Coquilles 32 coquilles fleur de sel peper zout 50 ml olijfolie 3 el citroensap</p>	<p>Dep 16 coquilles goed droog en bak 2 minuten op hoog vuur tot krokant, á la minute en niet teveel tegelijk bakken. Doe de overige 16 coquilles 1 minuut in de oven van 100 graden. Snijd in dunne plakken en marineer in citroensap, olijfolie, peper en zout.</p>

<p>Eindbewerking en presentatie enkele blaadjes munt citroenrasp furikakekruiden</p>	<p>Zet de coquilles nog 1 minuut in de oven. Zet een koekenpan op hoog vuur tot deze gaat walmen. Doe de krokante bloemkool in de pan met een scheut van de lak en schep snel om in de pan zodat de lak de roosjes rondom bedekt. Serveer met de furikakekruiden.</p> <p>Smeer de bloemkoolcrème mooi dun op het bord. Leg hierop de gebakken en gemarineerde coquilles, de bloemkool, de romanesco en de gestoofde blaadjes lamsoor. Dresseer met takjes munt en een beetje citroenrasp. Serveer de bier-limoenjus er apart bij.</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Yoghurt-Groentensoep - Voorjaarsgroenten – Kappertjesmayonaise

Tussengerecht voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen
 Moeilijkheidsgraad: 
 Uitserveren: 21.00 uur
 Apparatuur:

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p>Groentebouillon 10 el extra vergine olijfolie 400 g uien 8 stengels bleekselderij 300 g wortel 10 takjes tijm 6 laurierblaadjes 40 g bladpeterselie 200 g tuinbonen (dubbelgedopt diepvries) 2,5 liter water 80 g langkorrelrijst (Groentefond)</p>	<p>Pel de uien en snijd in grove stukken. Snijd de bleekselderij in stukken en de wortels schrappen en in grove stukken snijden. Verhit 4 eetlepel olijfolie in een grote (braad)pan en voeg ui, bleekselderij en wortel toe. Smoor alles 5 minuten op halfhoog vuur tot de groenten zachter maar niet gekleurd zijn. Voeg de tijm, laurier en peterselie toe en overgiet met 2,5 liter water. Breng aan de kook en laat met deksel op pan 45 minuten op laag vuur trekken. Giet de bouillon door een fijne zeef (gooi groenten weg). Roer de rijst door de bouillon. Breng aan de kook en laat in 20 minuten gaar koken. Voeg de tuinbonen toe, kook paar minuten mee en pureer de soep met een staafmixer glad. Eventueel nog verder op smaak brengen met groentefond als smaak niet krachtig genoeg is.</p>
<p>Voorjaarsgroenten (pakketje in courgette gewikkeld) 300 g wortels 150 g venkel 200 g dunne groene asperges 1 courgette 200 g verse tuinbonen</p>	<p>Schrap de wortels en was de andere groenten. Snijd met de dunschiller lange linten van de courgetteschil (pak steeds een stukje schil en inhoud mee en ga zo rond de courgette), bewaar de rest (het middendeel). Blancheer de asperges tot beetgaar en blancheer de tuinbonen en courgetteschil 1 – 2 minuten, ook beetgaar. Koel terug in koud water. Dubbeldop de tuinbonen. Snijd de wortels en courgette(rest) in stukken van ca 2,5 cm hoog en zo breed dat ze net rechtop kunnen staan en maak minimaal 16 of 32 stukken van elke groente. Blancheer tot beetgaar. Rol de groenten in de courgettelint tot een pakketje en gebruikt evt cocktailprikker om vast te zetten.</p>
<p>Garnering soep 6 eetlepels dille (grof gehakt) 6 eetlepels kervel (grof gehakt) 2 citroenen (schil en sap)</p>	<p>Hak de dille en kervel grof. Rasp en pers de citroenen. Zet klaar voor eindbereiding met citroensap apart.</p>

<p>Kappertjesmayonaise 1 teen knoflook 1 ei 3 tl wittewijnazijn 1 tl dijon mosterd 1 tl zout schil en rasp van 1 citroen 150ml olijfolie 4 el kappertjes</p>	<p>Laat de kappertjes uitlekken en hak fijn. Doe de knoflook, ei, azijn, mosterd, zout en citroensap (voorzichtig, later naar smaak aanvullen) in een smalle maatbeker. Let op: alle ingrediënten van de mayonaise moeten op kamertemperatuur zijn. Zet de staafmixer op de bodem, voeg de olie geheel toe. Zet daarna de staafmixer aan en laat draaien. Als je voelt dat een groot deel dikker wordt, haal dan de staafmixer heel langzaam omhoog tot een mooie dikke mayonaise. (gebruik de bamix staafmixer). Roer de kappertjes en citroenrasp erdoor en doe in een spuitzak.</p>
<p>De soep voorbereiding 350 g Griekse yoghurt 2 tenen knoflook 2 el mirin 2 scharreleieren zout en witte peper</p>	<p>Pel de knoflook en hak fijn. Klop de yoghurt, knoflook, mirin en ei in een grote kom door elkaar en zet weg tot eindbereiding.</p>
<p>Eindbewerking en presentatie Garnering Diepe borden</p>	<p>Warm de soep op en mix met het yoghurtmengsel. Voeg steeds een opscheplepel hete soep toe en roer door. Ga zo door tot ongeveer de helft van de soep is toegevoegd. (langzaam doen, anders schiften) Giet de verwarmde yoghurt nu in de pan met de overgebleven soep. Zet op halfhoog vuur en verwarm onder voortdurend roeren zonder te laten koken. Voeg naar smaak zout en peper en citroensap toe. Zet warme diepe borden klaar en zet het groentepakketje in het midden van de borden. Verdeel de tuinbonen en de kruidengarnering eromheen, op de bodem van het bord. Spuit de kappertjes mayonaise in dotjes op de rand van het bord. Zet de borden op tafel en schenk de soep aan tafel in de borden. Tip: Start met eten door groenten in de kappertjes mayonaise te dippen</p>

Lamsrack – Pastinaak - Zoete ui - Aubergine

Hoofdgerecht voor 16 personen

Uitvoering: 2 a 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitserveren: 21.30 uur

Apparatuur: Oven 200°C en 160°C, frituur 145°C, salamander

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p>Geconfijte zoete ui 400 g (witte) uien 160 g boter scheutje chardonnay azijn peper en zout</p>	<p>Snijd de uien in halve ringen en stoof ze gaar in boter. Breng op smaak met peper en zout en blus af met scheutje azijn.</p>
<p>Crème van aubergine en yoghurt 2 aubergines 30 ml olijfolie 4 teentjes knoflook ras al hanout 2 g gerookte paprikapoeder 15 ml sojasaus 200 g griekse yoghurt peper en zout scheutje citroensap</p>	<p>Snijd de aubergines doormidden, haal ze door de olie en grill onder de salamander. Druk er de teentjes knoflook in, prik de aubergines een paar keer in en wikkel de aubergines in aluminiumfolie. Gaar ongeveer 25 minuten in de oven op 200 graden. Haal de pulp met een eetlepel uit de schil en mix de gegaarde pulp met de overige ingrediënten (in magimix). Breng op smaak met ras al hanout.</p>
<p>Geglaceerde pastinaak 600 g pastinaak 60 g ongezouten boter 15 g foelie 500 ml gevogeltebouillon 40 g kristalsuiker peper en zout</p>	<p>Schil de pastinaken en snijd in halve rondjes. Smelt boter met foelie en bak de pastinaak lichtjes aan. Voeg de gevogeltebouillon, de suiker en wat boter toe en laat gaar koken. Laat het vocht verdampen en de pastinaak tegelijk gaar koken. Kook de pastinaak droog zodat de boter en de suiker rond de pastinaak een laagje vormen. Breng op smaak met peper en zout.</p>
<p>Tandoorimayonaise 1 ei (op kamertemperatuur) 1 theel mosterd 1 el (witte wijn) azijn. 150 ml zonnebloemolie snufje zout 2 teentjes knoflook klontje boter 1 el tandoori specerijen enkele druppels limoensap 1 limoen</p>	<p>Doe de eidooier, de mosterd, de azijn en de olie in een smalle maatbeker (alles in zijn geheel erin en ingrediënten op kamertemperatuur). Zet de Bamix staafmixer op de bodem en laat deze al draaiend een tijdje staan op de bodem tot een groot deel al dikker wordt. Haal dan de staafmixer heel langzaam omhoog tot een mooie dikke mayonaise. (gebruik de bamix staafmixer). Pel de knoflook en bak in wat boter tot krokant. Laat afkoelen en snijd fijn. Breng de mayonaise op smaak met de kruiden, knoflook, limoenrasp en sap. Doe in spuitzak.</p>

<p>Chips van zoete aardappel 1 grote zoete aardappelen Snuifje komijn per aardappel Zout</p>	<p>Was de zoete aardappel en snijd op de mandoline in de lengte / diagonaal in dunne plakken (chips dikte). Frituur op 145 graden tot krokant. Bestrooi daarna met mengels van komijn en zout.</p> <p>De zoete aardappel naar keuze al dan niet schillen. Met schil krullen de chips op, zonder schil minder.</p>
<p>Zoetzure wortel 75 g kristalsuiker 100 ml dragonazijn 250 ml water 3 g korianderzaad 3 g witte peper 3 takjes tijm 9 takjes dragon 4 wortels (klein)</p>	<p>Meng de ingrediënten en kook op. Laat afkoelen. Schrap de wortel en snijd met mandoline dunne linten. Leg minimaal 10 minuten in het zoetzure mengsel.</p>
<p>Lamscarré 2,2 kg lamscarre (2 botjes per persoon?) 200 g geklaarde boter 4 takken rozemarijn 3 sjalotten 3 teentjes knoflook 350 ml lamsfond uit pot klontje boter</p>	<p>Kruid de carrés met peper en zout en bak in hete geklaarde boter op de vetkant mooi krokant, draai om en voeg wat extra geklaarde boter toe, rozemarijn, sjalot (gesneden) en (geplette) teentjes knoflook. Bevochtig voortdurend (arosereren).</p> <p><i>Bak tot slot in de oven op 160 graden tot rose (tot 56 graden). Laat rusten op warme plaats in warmhoudkast.</i></p> <p>Voeg de lamsfond toe aan bakresten en laat doorkoken. Passeer de jus en reduceer. Haal van het vuur en monteer met klontjes ijskoude roomboter.</p>
<p>Eindbewerking en presentatie warm bord meldonsalt zwarte peper</p>	<p>Leg de carre evt nog terug in oven maar houd kerntemperatuur op max 56 graden. Snijd de carré (2 botten per persoon?) en kruid met meldonsalt en peper. Leg op een bord gevolgd door crème van aubergine, de geconfijte ui, de geglaceerde pastinaak en de zoetzure wortel. Leg de chips ernaast met hierop de tandoorimayonaise.</p>

Geitenkaas - Veldsla - Bietjes - Peer - Walnoot

1^e nagerecht voor 16 personen

Uitvoering: 1 a 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 22.00 uur


Apparatuur: Oven 200°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p>Bietjes 3 rode bietjes (klein) 3 choggia (roze) bietjes (klein) 3 gele bietjes (klein) 100 g olijfolie 15 zwarte peperkorrels 6 teentjes knoflook 3 takjes tijm 25 g zout 60 g sherry azijn</p>	<p>Was de bietjes en zet kleur bij kleur op stukken aluminiumfolie. Verdeel de olijfolie, de peperkorrels, de knoflook, de takjes tijm en het zout over de bietjes. Wikkel in de folie en zet de pakketjes op een bakplaat. Pof ongeveer 75 minuten in de oven op 200 graden tot ze zo gaar zijn. Tot een naald er makkelijk in gaat. Laat afkoelen en haal met een mes de schil eraf. Stop de bietjes in vacuümzakken kleur bij kleur. Voeg aan elke zak 20 g olijfolie, 20 g sherry azijn en zout naar smaak toe. Vacumeer en laat zo lang mogelijk in koeling liggen.</p>
<p>Gekonfijte walnoten 300 g water 300 g kristalsuiker 200 g walnoten 400 ml zonnebloemolie voor frituren</p>	<p>Breng in een steelpan het water met de suiker aan de kook en roer tot de suiker is opgelost. (noten moeten net onder staan). Roer de walnoten door de siroop en zet vuur lager. Kook dit circa 40 minuten langzaam door tot de siroop een glanzend laagje om de noten vormt. (af en toe roeren). Stort de noten op een rooster. Frituur de noten 2 minuten in zonnebloemolie. Laat afkoelen.</p>
<p>Coulis van geitenkaas 55 g karnemelk 55 g crème fraîche 40 g druivenpitolie 200 g verse geitenkaas 3 g chardonnay azijn Zout</p>	<p>Klop de karnemelk, de crème fraîche en de olie in de blender door elkaar. Voeg de geitenkaas toe en draai glad. Wrijf de coulis door een fijne zeef in een kom. Meng naar smaak azijn en zout erdoor.</p>
<p>Saus van bietjes 750ml bietensap 10g kristalsuiker Rodewijn azijn Zout</p>	<p>Breng in een steelpan het bietensap aan de kook en kook in tot een kwart. Voeg daarna de suiker toe en roer tot de suiker is opgelost en de saus stroperig is. Breng op smaak met paar druppels rodewijnazijn en zout.</p>

<p>Gekarameliseerde peer 4 handperen 1 el roomboter 2 el olijfolie 3 el rietsuiker 2,5 el perenlikeur Poire William</p>	<p>Schil de peren. Snijd elke peer in 8 parten en verwijder het klokhuis. Verhit een grote koekenpan met boter en olijfolie. Bak de peren eerst op hoog vuur lichtbruin, strooi er gelijkmatig rietsuiker over en karameliseer ze. Haal ze uit de pan zodra ze goudbruin gekarameliseerd zijn. Blus de pan af met de perenlikeur en bewaar deze perenjus apart.</p>
<p>Eindbewerking en presentatie 100 g Veldsla olijfolie chardonnay azijn fleur de sel</p>	<p>(Zorg dat de bietjes op kamertemperatuur zijn) Warm de peren op in de perenjus. Pak bij voorkeur rechthoekige borden. Haal de bietje uit de zakken en snijd in platte staafjes / gelijke stukken. Leg de platte staafjes om en om op de borden zodat een patroon van 3 kleuren ontstaat. Leg de peren hier tegenaan. Schep aan een kant van het bord wat geitenkaas en strijk het uit met een lepel. Breng aan de andere kant van het bord met een brede kwast een mooie streep aan van de bietensaus. Hussel de blaadjes veldsla met wat olijfolie, de azijn (1/3 van #olijfolie) en fleur de sel. En verdeel over de borden. Verdeel vervolgens de walnoten over het bord.</p>

Meringue | Passievrucht | Mango | Yoghurt-honing ijs | Zure matten

2^e Nagerecht voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen
Moeilijkheidsgraad: 
Uitserveren: 16.00 uur
Apparatuur: Oven 110°C, handmixer

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
Meringues 3 eiwitten (100 g) 90 g fijne suiker 75 g poedersuiker 1 mespunt zout	Klop eiwit met handmixer met mespuntje zout totdat het veel volume heeft, klop dan schepje voor schepje de fijne suiker erdoor, totdat het stevig is en alle kristallen zijn opgelost. Spatel de poedersuiker er voorzichtig door. Doe in een spuitzak en vorm mooie hoopjes op afstand van elkaar (of neem een eetlepel schuim en schuif die met je vinger van de lepel af op bakpapier). Maak er 25 merengues van. Bak 30 min in een voorverwarmde heteluchtoven op 110°C. Als de meringues makkelijk loslaten van het papier, zijn ze klaar: bros van buiten, zacht van binnen. Haal 16 meringues uit de oven en laat de resterende nog wat langer laten drogen (15 minuten) op 80°C. Deze worden gebruikt om te verkrumelen, dus die moeten van binnen ook droog zijn.
Yoghurt-honing ijs 200 g kristalsuiker 350 g water 25 g glucose 100 g honing 30 g limoensap 200 g Griekse yoghurt 50 g slagroom 100 g crème fraîche	Breng de suiker, het water en de glucose aan de kook en laat enkele minuten doorkoken. Laat afkoelen in de koeling en roer er vervolgens de honing en limoensap door. Roer de yoghurt, slagroom en de crème fraîche met elkaar en roer dit door de suikersiroop. Zet in de koeling en draai pas vlak voor het uitserveren tot ijs.
Jus van passievrucht, sinaasappel en zure matten 20 passievruchten sap van 4 sinaasappels 100 g suiker 10 zure matten (rood) 500 g Griekse yoghurt	Halveer de passievruchten en lepel de inhoud in een zeef, vang het vocht op in een pannetje of kom. Wrijf met een soeplepel of klein bakje het sap door de zeef. Giet het sap van de sinaasappel ook door de zeef. Bewaar ook de inhoud van de zeef. Laat 100 g suiker met iets water blonderen in een pan op hoog vuur (dus net lichtbruin laten worden, niet caramelliseren). Snijd ondertussen de zure matten zeer fijn. Voeg de zure matten toe aan het pannetje suikerwater en blus dit direct af met het sap van de passievruchten en sinaasappels. Laat dit kort koken (ongeveer 30 seconden). Giet dit in de blender en blender fijn. Schenk het daarna door een zeef in een kom en zet weg.

<p>Mango 2 rijpe mango's</p>	<p>Schil de mango en snijd deze in mooie kleine blokjes.</p>
<p>Eindbewerking en presentatie 2 limoenen (schil) Ca. 100g honing naar smaak 250 g Griekse yoghurt 4 napoleonsnoepjes (om te raspen)</p>	<p>Schep de mango blokjes in de diepe borden. Schenk hier een beetje van de passievrucht zure matten jus overheen en druppel er wat honing overheen. Rasp er een klein beetje van de limoenschil overheen. Doe er een flinke eetlepel Griekse yoghurt bovenop en nog wat van de passievrucht zure matten jus. Schep er een paar van de passievruchtpitjes bij en voeg eventueel nog wat honing toe naar eigen smaak. Brokkel de gedroogde meringues over het dessert en leg de hele meringue erbij. Maak tot slot een quenelle van het yoghurtijs en leg op het bord. Rasp er tot slot nog wat napoleonsnoepjes overheen.</p>