



MENU MEI 2022

Schuimige aspergesoep met noedels en zalm

Kwartel asperge teriyaki

Pietermanfilet met currysaus en div.groentebereidingen

Miso karamelijs, hazelnoot, appel, cider

Samengesteld door Mario Stoel mariostoel@gmail.com

Eet smakelijk namens de menucommissie.

Schuimige aspergesoep

met noedels en zalm

Uitserveren om: 14.00 / 20.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: Staafmixer, gasbrander, soepdispenser

Ingrediënten voor 11 porties

Aspergeroomsoep

Onderkanten van de asperges
van amuse en kwartelgerecht
7 asperges
900 ml water
3 dl room
225 ml kwartelbouillon
90 g crème fraîche
Zout, witte peper

Noedels van

olijfolie/aspergegelei

300cl water
4 witte (soep)asperges
1,5 g agar agar
1,5 gelatineblaadjes, geweekt
1,5 dl extra vierge olijfolie

Geschroeide zalm

95 g zalmfilet

Sesam yogurtdip

15 g Griekse yoghurt
7,5 g sesampasta (tahin)
1/4 teentje knoflook
¾ tl sushi-azijn
¾ gram honing
zout en peper

Bereidingswijze

Schil de asperges en snijd in stukken. Gaar de kopjes kort en houd apart voor de garnering van de soep.

Trek in water bouillon van de asperges en de onderkanten. Zo lang mogelijk laten trekken.

Voeg aan de aspergebouillon de room en de kwartelbouillon (van bereiders tussengerecht) toe.

Kook de de ca 2 liter bouillon terug tot 11/4 liter en de juiste smaak is bereikt.dit mengsel in tot de juiste smaak is bereikt. Voeg de crème fraîche toe en breng op smaak met zout en witte peper.

Schil de asperges en snijd in kleine stukken. Breng het water aan de kook, voeg de asperges toe en laat zachtjes inkoken tot ca 250 cl over is en de bouillon geconcentreerd is.

Zeef de massa en druk zoveel mogelijk van de asperges door een fijne zeef, zodat de vloeistof wit wordt.

Breng de aspergebouillon samen met de agar agar aan de kook en laat enkele minuten doorkoken.

Giet in een passende maatbeker en monteer direct met de olijfolie met behulp van een staafmixer. Dit lijkt op mayonaise.

Zorg dat de massa nog warm is en los er dan direct de geweekte gelatine in op.

Stort op een met plastic folie beklede plaat zodat een laag ontstaat van ongeveer 4 millimeter dikte en laat tenminste 30 minuten afkoelen in de koelkast.

Rol de gelei voorzichtig tot een rol.

Snijd voorzichtig in linten van formaat tagliatelle (0,5 cm).

Snijd de zalm in 11 stukjes op een formaat dat past op een kleine lepel.

Meng alles met elkaar en breng op smaak met zout en peper.

Zalmtartaar

120 g zalmfilet
2 bosuitjes
8 sprietjes bieslook
2 el gerookte olijfolie
fleur de sel
witte peper
citroensap

Snijd de filet fijn en vermeng met de bosui, bieslook en gerookte olijfolie. Breng op smaak met fleur de sel, witte peper en citroensap.

Eindbewerking en presentatie

22 amuselepels of kleine lepels
gloeiend hete diepe borden



Schroei de zalmfilet kort met behulp van de gasbrander.
Plaats op een kleine lepel en werk af met de yoghurt sesam dip.
Maak een quenelle van de zalmtartaar en leg op een kleine lepel.
Schuim de aspergeroomsoep op.
Leg wat noedels in de borden en giet de soep erlangs met behulp van de dispenser. Garneer met de aspergekopjes.
Leg de lepels op de rand van de borden en serveer.

Kwartel asperge teriyaki

Uitserveren om: 14.30 uur / 21.30 uur - Uitvoering: 2 à 3 personen - Apparatuur: Snelkookpan, sous vide, vacumeermachine, frituur 170°C.

Ingrediënten voor 11 porties

Asperges

22 witte asperges

Teriyaki saus

60 g donkere basterdsuiker

35 g mirin

80 g sojasaus

2 tl knoflookpoeder

2 tl sesamololie

Kwartels

6 st kwartels

2 el sesamzaadjes, gemengd

110 g boter

Kwartelbouillon

Karkassen van de kwartels

1 ½ l water

1 ui

1 prei

1 ½ stengels bleekselderij

1 ½ tenen knoflook

8 witte peperkorrels

Bereidingswijze

Schil de asperges met een dunschiller en snijd de houtige onderkant (ca 2 cm) af. *Geef de onderkanten en kopjes aan de bereiders van de schuimige aspergesoep.*

Kook de asperges in de kwartelbouillon net beetgaar (ca 7 min.) en snijd ze in stukjes van ca 2 cm.

Kook de ingrediënten en laat deze afkoelen.

Snijd de borstjes van de kwartels en vacumeer deze met de helft van de teriyaki saus.

Maak de pootjes schoon en vacumeer deze met de rest van de teriyaki saus.

Gaar de kwartelpootjes gedurende 60 minuten op 67°C in de sous vide.

Gaar de kwartelborstjes gedurende 20 minuten op 67°C in de sous vide.

Haal de kwartelborstjes en de pootjes uit de vacuüm zak. Vang de teriyaki saus op. Is nodig voor de eindbereiding.

Rooster de sesamzaadjes in een droge pan.

Klaar de boter.

Gebruik de snelkookpan.

Hak de karkassen in kleine stukken en snijd de groenten fijn. Bak de stukken karkas goed aan in wat olie, blus af met 1 ½ liter water. Voeg groente en kruiden toe. Kook gedurende ½ uur. Passeer de bouillon door een zeef. Verwijder het vet (door in de saustrechter te schenken en de bouillon er onder uit te laten lopen).

Meet 2,25 dl van de bouillon af en geef door aan de aspergeschuimsoep.

Het restant van de bouillon wordt voor het koken van de asperges gebruikt.

Sesam soja vinaigrette

4 ½ el wit sesamzaad
1 el zonnebloemolie
1 ½ el rijstazijn
1 ½ el Japanse sojasaus
1 ½ el sesamolie
1 ½ el gembersiroop
snufje chilipeper

Wasabi kroepoek

11 stukjes wasabi kroepoek

Eindbewerking en presentatie

5 st mini paksoi
11 takjes affilla cress



Rooster de zadjes een paar minuten op laag vuur in een anti-aanbakpan. Doe ze daarna in een vijzel en stamp een beetje fijn.

Doe alle ingredienten in een kom en roer door. Voeg naar smaak zuur(azijn), zoet(siroop) of zout(soja) toe.

Frituur de kroepoek in olie van 170°C mooi krokant en laat uitlekken op keukenpapier.

Glaceer de kwartels met de teriyaki saus in een anti-aanbak pan en betroof ze met het geroosterde sesamzaad.

Snijd de paksoi in repen.

Bak de stukjes asperge samen met de paksoi 30 seconden op hoog vuur in klein beetje geklaarde boter.

Blus de groenten af met de vinaigrette.

Plaats de aspergestukken met de paksoi op het midden van een bord. Leg er een geglaceerd kwartelpootje en kwartelborstje op. Leg de cress er ook op.

Decoreer met een stukje kroepoek.

Pietermanfilet

met currysaus en diverse groenten

Uitserveren om: 15.00 uur / 22.00 uur - Uitvoering: 2 à 3 personen - Apparatuur: oven 125 °C, staafmixer

Ingrediënten voor 11 porties

Rode currysaus

12 g rode currypasta
¾ blikje kokosmelk
1 takje sereh
7 ½ g vissaus
7 ½ g oestersaus
25 g lichtbruine basterdsuiker
½ sjalot fijngesnipperd
½ teen knoflook fijngesnipperd
zout en witte peper

Roma kerstomaatjes gedroogd

2 bakjes kerstomaatjes

Bloemkool crème

1 bloemkool van ca 1000 g
1,5 dl melk
1,5 dl room

Bloemkoolroosjes beurre noisette

300 g roomboter
33 bloemkoolroosjes (zie boven)
Nanami togarashi peper

Bereidingswijze

Fruit de sjalot, de currypasta en de knoflook in 1 el olijfolie.
Voeg de basterdsuiker de sereh en de kokosmelk toe. Laat dit mengsel zachtjes trekken.
Voeg na ½ uur de vissaus en de oestersaus toe.
Zeef dit en breng op smaak met zout en witte peper.

Verwarm de oven tot 125 °C.
Halveer de kerstomaatjes en bestrooi ze met wat peper en zout.
Leg ze op een bakplaat bekleed met bakpapier en zet ze voor 40 minuten in de oven.
Houd warm in de warmhoudkast.

Snijd 33 bloemkoolroosjes. Gebruik de rest (ca 400 gr) voor de creme.
Zet de bloemkool op met de room en de melk.
Kook gaar en draai fijn in de magimix.
Doe in een puntzak en houdt warm in de warmhoudkast.

Snijd de boter in blokjes en doe deze in een pan met dikke bodem.
Laat op middelhoog vuur de boter gelijkmatig smelten en roer regelmatig. De witte bestanddelen in de boter zullen eerst naar het oppervlak van de boter gaan drijven en langzaam zal de kleur van de boter veranderen van lichtgeel naar goudbruin.
Haal de pan van het vuur wanneer de bestanddelen goudbruin zijn en de boter nootachtig begint te ruiken.
Zeef de boter zodat je de bruine bestanddelen eruit filtert.
Gaar de bloemkoolroosjes in de beurre noisette en breng op smaak met zout en nanami togarashi peper.

Groene asperges tempura

6 groene asperges
3/4 li arachideolie
300 g zelfrijzende bloem
3 blikjes ijskoud
koolzuurhoudend water (of bier)
om een beslag te maken
4 el sesamzaadjes

Snijd de asperges in de lengte door de midden.

Verhit de olie in een ruime pan tot 180 °C. Controleer de temperatuur met een keukenthermometer.

Meng de bloem, sesamzaad en wat zout in een schaal en roer het mineraalwater (of bier) erdoor tot er een (niet te dik) beslag ontstaat.

Haal de halve asperges door het beslag. Doe ze voorzichtig in de hete olie en bak ze in 2 min. goudbruin en gaar.

Neem de asperges met een schuimspaan uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier. Frituur de rest van de asperges in delen op dezelfde manier. Strooi er nog wat zout over.

Houd warm in de warmhoudkast.

Pieterman

750 g filets met huid

Verwijder evt. graatjes uit de filet. Voorzichtig uitsnijden met een V-tje werkt het gemakkelijkst

Snijd de huid licht in (tegen kromtrekken).

Bak de filets in een paar drupjes olie 2 minuten op de velkant en 1 minuut op de vleeskant. Portioneer hierna.

Eindbewerking en presentatie



Verwarm de saus en schuim op met de staafmixer.

Trek een streep bloemkool crème op het bord.

Leg de pieterman op het bord.

Decoreer met de gedroogde tomaat, de bloemkoolroosjes en de asperge tempura.

Schep wat schuim op en rond de pieterman.

Miso karamelijs

met hazelnoot, appel, cider

Uitserveren om: 16.00 uur / 22.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: : Ijsmachine, Keukenmachine, Kitchenaid, Oven 160°C, Oven 110°C, Japanse mandoline.

Ingrediënten voor 11 porties

Miso karamel roomijs

540 cl room

270 cl melk

200 g donkere basterdsuiker

2 grote eieren

55 g witte misopasta

Bereidingswijze

Doe voor de het miso karamel roomijs de room en de melk in een sauspan en breng dit mengsel zachtjes aan het sudderen. Doe, terwijl het roommengsel opwarmt, 100 g donkere basterdsuiker in een kleine koekenpan. Zet het op middelhoog vuur en laat het smelten tot een donkere karamel. Haal het dan van het vuur af en klof het voorzichtig door het hete roommengsel.

Doe de eieren en de overgebleven 100 g suiker in de kom van de Kitchenaid voorzien van een draadgarde opzetstuk en klof dit dik en luchtig. Voeg al kloppende langzaam de helft van het hete roommengsel bij het eimengsel. Doe het eimengsel terug bij de rest van het roommengsel in de sauspan en zet dit weer op laag vuur. Voeg de miso toe en klof dan tot het mengsel een temperatuur van 82 °C bereikt. Haal van het vuur en giet het mengsel door een zeef in een kom. Zet in een bak met ijswater om af te koelen.

Doe het afgekoelde mengsel in de ijsmachine en draai er ijs van. Zet het ijs in de vriezer tot het moment van serveren.

Geroosterd hazelnootkruim

425 g hazelnoten met velletjes

Warm de oven voor op 160°C.

Leg voor het hazelnootkruim de hazelnoten op een bakplaat met bakpapier en bak die ongeveer 15 minuten in de oven tot de velletjes beginnen los te laten. Haal het dan uit de oven en wrijf de velletjes van de noten af.

Doe de gepelde hazelnoten in de kom van de keukenmachine en maal dit tot een fijn kruim. Meet 180 cl af voor de hazelnootroom en zet de rest opzij tot het moment van serveren.

Appelchips

3 pink lady appels

Zet de oventemperatuur op 110°C.

Snij voor de appelchips de appel met een Japanse mandoline zodanig in schijfjes van 1 mm dat het klokhuis in het midden van de schijfjes zit. Haal alle zaadjes weg en leg ze dan op siliconen mat op een bakplaat.

Er komen ca 8 chips per appel uit het middelste deel. De buitenkanten worden in dunne plakjes gesneden bij het serveren.

Zet het ongeveer 50 minuten in de oven en bak de schijfjes tot ze krokant zijn. Controleer tussentijds. Haal ze dan uit de oven en zet ze opzij tot het moment van serveren.

Hazelnootroom

360 ml room

360 ml melk

180 cl geroosterd hazelnootkruid

30 g maismeel

90 g suiker

Doe alle ingrediënten in een sauspan en zet op middelhoog vuur. Breng onder voortdurend kloppen aan de kook. Blijf koken tot het mengsel dik genoeg is om zijn vorm te behouden. Giet het mengsel door een fijne zeef en zet het tot het moment van serveren weg in de koelkast.

Cider-karamelsaus

225 g suiker

70 g room

80 ml Appelsider

35 ml Calvados

Doe de suiker en 3 eetlepel water in een sauspan en zet dit op middelhoog vuur. Breng aan de kook en veeg daarbij met een natte bakkwast de suiker van de zijkanten van de pan af om kristallisatie van de siroop te voorkomen.

Doe intussen de room in een kleine pan, zet dit op laag tot middelhoog vuur en verwarm dit tot de room warm is. Haal de suiker van het vuur af zodra deze donker amberkleurig is en klop hier de warme room doorheen. Voeg de appelsider en de Calvados toe en klop deze erdoor. Zet de pan op een bak met ijs om het mengsel af te koelen tot het moment van serveren.

Eindbewerking en presentatie



Snijd dunne schijfjes van de buitenkanten van de appels.

Schep om te serveren de hazelnootroom op de bodem van een bord en bestrooi dit dan met hazelnootkruid. Schep er een lepel miso karamel roomijs bovenop, en besprenkel het vervolgens met cider-karamelsaus. Garneer met de schijfjes verse appel en de appelchips.
