



4 gangenmenu mei 2023

Samengesteld door : Meta Menkveld

Eet smakelijk!

Salade van rauwe witte asperge en groene korenaar-asperges met in biet gemarineerde zalm en aardbeienkaviaar

Open ravioli van geitenkaas met koolrabi, prei en citroenverbenasaus

Livar varkenslende met gegrilde asperge, wortel, wortelpuree en een appeltje met kruidkoek

Taartje van rabarber met rabarber-aardbeien ijs en vlierbloesemmeringue

Salade van rauwe en korenaar asperges

met in biet gemarineerde zalm en aardbeienkaviaar

Uitserveren op gewenste tijd - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: sapcentrifuge, vacumeermachine

Ingrediënten voor 12 porties

Gemarineerde zalm

375 g gerookte zalm
2 bieten
3 jeneverbessen
5 g zeezout
60 g witte basterdsuiker
Rasp en sap van 1 ½ citroen
peper

Gemarineerde aardbei

350 g aardbeien
2 el balsamico azijn
Schilletjes van roze peper

Salade van rauwe asperges

5 dikke witte asperges
3 el witte balsamico azijn
6 el olijfolie
12 g basilicum
12 g bieslook
peper
zout

Korenaar asperges

150 g korenaar asperges

Aardbeien kaviaar

150 g aardbeien (100 ml sap)
20 g suiker
40 ml water
2 g agar-agar
zonnebloemolie

Bereidingswijze

Maak sap van bieten met de sapcentrifuge. Kneus de jeneverbessen. Bietensap, zout, basterdsuiker, jeneverbessen, citroenrasp en sap mengen. Zalm inwrijven met peper, daarna samen met het sap vacumeren. Leg de zalm in de koelkast tot gebruik.

Snijd de aardbeien in dunne plakken. Marineer ze een half uur in de balsamico azijn. Bestrooi ze daarna met de schilletje van roze peper. Als de aardbeien te zuur zijn, kun je evtueel nog een klein beetje poedersuiker toevoegen.

Snijd het harde uiteinde van de asperges af (ongeveer 1 cm). Schil de asperges rondom, zoals gebruikelijk. Schil ze daarna met de aspergeschiller over de lengte in zo dun mogelijke lange linten. Doe dit van 'kont naar kop', omdat het kopje het meest broos is en zo het best in tact blijft. Maak met de staafmixer een dressing van de overige ingredienten. Proef of die op smaak is. Meng de asperges voorzichtig met de dressing (zodat de linten niet breken). Laat ongeveer 15 minuten intrekken.

Was de asperges. Snijd de harde onderkant ervan af. Blancheer de korenaar asperges in water met wat zout gedurende 1 minuut.

Giet een laag olie (van ongeveer een halve cm) in een verdiepte bak en plaats de bak in de vriezer voor ongeveer een uur. Doe de aardbeien in de sapcentrifuge en zorg dat je 100 ml sap hebt. Meng de suiker met het water en meng goed door. Meng het aardbeiensap, suikerwater en agar agar in een steelpan en breng roerend aan de kook. Doe de warme massa in een spuitflesje met een klein tuitje en hou het warm in de warmhoudkast (boven de 40 graden). Haal de bak met olie uit de vriezer en druppel met een spuitflesje kleine dopjes in de olie (kaviaargrootte). De vloeistof zal nu gelijk geleren en kaviaarbolletjes worden. Zeef de bolletjes uit de olie en spoel af onder de koude kraan. Vang de nog koude olie op en

zet die opnieuw in de vriezer zodat je het hele proces nogmaals kunt herhalen totdat je voldoende bolletjes hebt. Bij een tweede of derde keer hoeft de olie minder lang in de vriezer. Bewaar de afgespoelde bolletjes in de koeling tot gebruik.

Citroencreme

180 gr crème fraîche
1 citroen, rasp
zwarte peper
zout

Klop de crème fraîche snel luchtig met een garde en voeg de citroen-rasp toe. Klop niet te lang anders wordt de creme te vloeibaar. Breng op smaak met peper en zout. Schep over in een spuitzak met klein spuitmondje en bewaar in de koelkast tot gebruik.

Opmaak

bronzen venkel

Haal de zalm uit de koelkast, maak schoon en dep voorzichtig droog met een beetje keukenpapier. Snijd daarna in mooie plakken. Leg een aantal aspergelinten mooi op een bord samen met de korenaar asperges. Plaats er een aantal plakken zalm naast en leg de aardbeienkaviaar bij de zalm. Plaats her en der een toefje citroencreme. Decoreer met gemarineerde aardbeien (zonder aanhangend vocht) en de bronzen venkel. Rasp er evt. wat citroenschil over.

Open ravioli van geitenkaas



met koolrabi, prei en citroenverbenasaus

Uitserveren op gewenste tijd - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: oven 200°C, ijswater, neteldoek

Ingrediënten voor 12 porties

Prei olie

groene loof van 1 prei
180 ml druivenpitolie
Zout

Neteldoek/theedoek
ijswater

Basilicum mayonaise

30 g basilicum
25 g water
10 ml citroensap (uit flesje)
33 g eiwit
150 ml druivenpitolie

Dragonpoeder

20 g dragon

Sherry mousseline

90 ml sherry
20 ml citroensap
20 ml groentebouillon
50 g eigelen
75 g koude boter
Peper/zout

Bereidingswijze

Zet een pan water op het vuur en zet ook vast ijswater klaar. Snij het groene loof van de prei en bewaar het preiwit voor later. Snijd het preigroen in stukken en blanceer het een paar minuten in het kokende water. Giet af en koel de prei onmiddellijk in ijswater. Dep de prei vervolgens goed droog. Doe het preiloof daarna in de magimix en voeg tegelijkertijd de druivenpitolie in een constante stroom erbij. Laat de blender 5 minuten op volle kracht mixen. Breng op smaak met wat zout. Maak een schone neteldoek (of theedoek) vochtig en leg deze in een zeef. Zeef hierdoor de olie en knijp de doek vervolgens met de hand uit zodat ook de laatste olie eruit komt. Bewaar de olie in de koelkast tot gebruik.

Doe de basilicum, het water, citroensap en de eiwitten in een kom en mix alles door elkaar met de staafmixer. Druppel er al mixend beetje bij beetje de druivenpitolie toe tot deze helemaal is opgenomen. Mix het geheel tot je een mayonaise structuur krijgt. Bewaar in de koelkast.

Trek de blaadjes van de takjes dragon. Leg ze op een bord en droog ze gedurende maximum 3 minuten in de magnetron op de hoogste stand. Blijf erbij zodat ze niet verbranden. Als ze afgekoeld zijn, maak je er poeder van in een vijzel.

Kook de sherry in tot je ongeveer 1/3 overhoudt. Laat dit vervolgens afkoelen. Doe de ingekookte sherry, citroensap, groentebouillon en eigelen in een steelpan en klop deze op op een laag vuur tot het mengsel mooi gebonden is. Zodra de eigelen dreigen te stollen neem je de pan van het vuur. Snijd de koude boter in blokjes en roer dit door de saus (van het vuur af) tot het volledig gebonden is. Breng op smaak met peper en zout.

Citroenverbenasaus

1 kleine sjalot
110 ml vermouth (Martini bianco)
80 ml droge witte wijn
110 ml groentebouillon
60 ml room
6 ml citroensap
4 g verse citroenverbena
20 g citroengras
40 g ongezouten boter

Snipper de sjalot en bak deze glazig in boter. Blus af met de vermouth en witte wijn en laat dit inkoken tot de helft. Vervolgens voeg je de groentebouillon, de room, het citroensap, de fijngehakte citroenverbena en versneden citroengras toe. Laat de saus 15 minuten koken op een zacht vuurtje. Hierna zeef je de saus en werk je dit af met de boter (in blokjes). Breng op smaak met peper en zout.

Koolrabi

2 koolrabi's
zout

Schil de koolrabi en snij deze met de mandoline (of met een scherp mes) in plakjes van 2 mm dikte. Kook deze 2,5 minuut in gezouten water.

Prei

Het wit van de prei, zie prei-olie
boter

Gebruik alleen het wit van de prei. Was het en snijdt fijn. Bak de prei vervolgens in een pan met wat boter. Breng op smaak met peper en zout.

Ravioli

150 g zachte geitenkaas

Snijd de geitenkaas in 16 plakken. Neem een diep bord en leg op de bodem een vel (of meerdere bij kleine velletjes) van de gekookte koolrabi. Breng op smaak met peper en zout en besprenkel met de prei olie. Hierop leg je een plak geitenkaas, daarna 1 eetlepel prei en vervolgens een eetlepel mousseline. Bedek dit met een groot vel van de koolrabi. Plaats dit 2 minuten in de voorverwarmde oven (200 °C).

Presentatie

12 blaadjes basilicum

Diepe kom

Vervolgens werk je de ravioli af met de basilicum mayonaise en wat dragonpoeder. Giet rond de ravioli wat citroenverbena saus en werk af met wat prei olie. Decoreer met een klein blaadje basilicum.

Livar varkenslende

met gegrilde asperge, wortel, wortelpuree en een appeltje met kruidkoek

Uitserveren op gewenste tijd - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: oven 175°C, frituurpan, ijswater

Ingrediënten voor 12 porties

Livar varkenslende

500 g livar varkenslende van het kloostervarken
2 el franse mosterd
2 el honing
½ sinaasappel
1 el verse tijm
60 gr boter
2 el betuwse appelstroop

Jus

110 gr boter
110 gr bloem
450 ml groentebouillon

Appels

2 appels
3 plakken groninger kruidkoek
3 el calvados
3 el water
40 ml appelsap

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 175 graden. Boen de sinaasappels schoon en rasp de schil. Je hebt de rasp van 1 sinaasappel nodig. Zorg dat je alleen het oranje van de schil raspt (het wit geeft een bittere smaak). Maak een marinade van de tijmblaadjes, mosterd, honing, sinaasappelpers en 3 eetlepel sinaasappelsap. Dep het vlees droog en smeer het royaal in met de marinade. Laat in een kom in de marinade minimaal een uur afgedekt in de koelkast staan.

Haal het vlees uit de koelkast en laat minstens 30 minuten op kamertemperatuur komen. Verhit driekwart van de boter in de braadpan en braad de Livar lende filet rondom aan. Vet ondertussen een ovenschaal in met de rest van de boter. Leg het aangebraden vlees in de ovenschaal en bewaar de pan met het braadvocht voor de jus.

Plaats het vlees in de oven en braad het in 70-90 minuten gaar (tot kerntemperatuur van 65 graden). Haal daarna de ovenschaal uit de oven en dek af met aluminiumfolie. Laat de Lende filet nog 10 minuten rusten voor je het aansnijdt.

Portioneer de stukken vlak voor het serveren en lak af met de appelstroop.

Smelt de boter in een pan en voeg daarna de bloem toe. Bak het geheel totdat de bloem gaar is en een beetje bruin kleurt. Voeg bouillon toe totdat de gewenste dikte bereikt is. Voeg het bewaarde braadvocht toe en breng de jus eventueel op smaak met peper en zout.

Verwarm de oven voor op 200 graden. Was de appels goed en boor de klokhuisen eruit. Verkruiemel de kruidkoek en meng met de calvados en het water. Vul de appels hiermee. Schenk een dun bodempje appelsap in de ovenschaal en dek af met aluminiumfolie. In ongeveer 25 minuten zijn de appels klaar. Haal uit de oven en laat afkoelen. Snijdt de appels vervolgens in schijfjes, zodat elk schijfje een kruidkoekrandje heeft.

Kruidkoek kruim

4 plakken groninger kruidkoek

Verkruimel de kruidkoek. Droog deze in een oven van 70 graden tot het krokant is en maal het in de keukenmachine tot een fijn kruim.

Wortelpuree

600 g wortels
1 sjalotje
40 g boter
2 g karwijzaad
1 ½ dl runderfond
1 ½ sinaasappels
Klontje boter

Fruit de sjalot in de boter en voeg het karwijzaad toe. Voeg wortel en runderfond toe en kook halfgaar. Pers de sinaasappels uit en zorg dat je 150 ml sap hebt. Voeg sinaasappelsap toe en kook gaar. Pureer de wortel met de staafmixer en wrijf daarna door een zeef. Voeg nog een klein klontje boter toe en meng tot een egaal geheel. Breng op smaak met een snufje zout. Bewaar in een spuitzak in de warmhoudkast tot gebruik.

Gekleurde wortels

12 gekleurde wortels (regenboogwortels)
Roomboter
Sap van 1 ½ sinaasappel, ongeveer 110 ml
3 takjes tijm

Schil de wortels. Als het loof mooi groen is laat je zo'n 2cm zitten, anders snij je het strak tegen de wortel af. Verhit een klontje boter met een scheutje olijfolie in een pan waar je ook een deksel voor hebt. Bak een teen knoflook hier even in aan tot hij begint te kleuren, schenk dan het sinaasappelsap erbij. Ris de tijm en voeg samen met de wortels toe. Leg het deksel op de pan en laat 15 minuten op matig vuur garen tot ze beetgaar zijn. Draai de wortels af en toe even om. Haal uit de pan en wikkel ze waar nodig in aluminiumfolie om ze iets langer warm te houden.

Gegrilde asperges

6 witte asperges
2 el olijfolie
Zout/peper

Schil de asperges en snijdt een klein stukje van de onderkant af. Snijd ze in de lengte doormidden. Bestrijk ze met een beetje olie en bestrooi met zout en peper. Verhit een grillpan en grill de asperges aan beide kanten in 5 minuten, zodat er een goudbruin grillpatroon ontstaat.

Pommes soufflées

1 grote aardappel
aardappelzetmeel
35 gr eiwit
zout

Klop het eiwit los. Schil de aardappel en snijd die met behulp van een mandoline in zo dun mogelijke plakjes. Verwarm de friteuse op 180° C. Leg de aardappelplakjes in 2 rijen op je werkbank. Bestrooi de bovenste rij aardappelplakjes met een dun laagje aardappelzetmeel. Veeg het overtollige aardappelzetmeel af met een borsteltje. Besmeer de onderste rij aardappelplakjes met een dun laagje eiwit. Leg de aardappelplakjes met de besmeerde kanten op elkaar en steek er met een uitsteekring mooie rondjes uit van ca. 4 cm diameter. Frituur nu in de hete olie tot de aardappelen mooi gesouffleerd en krokant zijn. Breng op smaak met wat zout en serveer meteen.

Presentatie

Leg de geportioneerde en afgelakte stukken varkenslende op een bord. Leg er een gekleurde wortel en de gegrilde asperge bij. Voeg twee schijfjes appel toe. Voeg de pommes soufflées toe. Spuit her en der een toefje wortelpuree tussen. Lepel er een beetje jus bij en strooi er wat koekkruim tussen.

Taartje van rabarber

met rabarber/ aardbeienijs en vlierbloesem-merengue

Uitserveren op gewenste tijd - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: oven 190°C, ijsmachine

Ingrediënten voor 12 porties

Kruimeldeeg

400 g bloem
200 g witte basterdsuiker
170g zachte ongezoeten boter
120 g eigelen
zout

12 steekringen van 8 cm
Bakpapier
blindbakbonen

Bereidingswijze

Doe de bloem in een kom. Maak een kuiltje in het midden en voeg de eigelen, de zachte boter, de witte basterdsuiker en een snufje zout toe. Meng de ingredienten met de hand tot een kruimelig deeg. Vorm er een bal van en wikkel het in vershoudfolie. Laat het 30 minuten in de koelkast rusten.

Strooi wat bloem uit op je werkblad en rol het deeg uit tot 3 mm dik. Bedek een bakplaat met een bakmat en neem een steekring van 6 á 7 cm doorsnede en 3,5cm hoog. Vet de ringen aan de binnenkant in met wat boter. Snijdt een stuk van het deeg en plaats over de ring, zodat je genoeg deeg hebt voor de opstaande rand. Druk het aan totdat je een mooi bakje hebt met een rand van 3,5cm hoog. Prik wat gaatjes in het deeg. Leg er een stuk bakpapier op en leg daarop de blindbakbonen. Doe ditzelfde voor de andere taartjes. Verwarm de oven voor op 190 graden en bak ze 10 minuten. Haal de bonen er uit en bak nog eens 5 minuten. Haal uit de oven en laat afkoelen.

Vlierbloesem meringue

30 g eiwitten
18 g fijne kristalsuiker
½ tl maizena
30 ml vlierbloesemsiroop
½ tl citroensap
18 gr poedersuiker

Doe het eiwit in een vetvrije mengkom. Voeg de siroop en citroensap bij het eiwit. Klop of mix het eiwitmengsel stijf. Voeg dan al klopend de fijne kristalsuiker beetje bij beetje toe tot je een stevig en glanzend eiwitschuim hebt. Zeef de poedersuiker en de maizena boven het schuim en spatel door elkaar. Breng het mengsel over in een spuitzak met brede kartelmond. Pak een bakplaat met een bakmat. Spuit hierop kleine toefjes. Bak de meringues op 100 °C gedurende 120 min. Zet de oven uit. Laat de meringues daarna nog ongeveer 2 uur in de oven langzaam afkoelen, met de ovendeur op een kier.

Rabarberpuree

750 g rabarber
75 g witte basterdsuiker
90 ml water

Voeg het water en de bastersuiker samen en zet op het vuur. Laat langzaam tot een siroop koken. Haal de wat stugge draden van de rabarber af. Snijdt de rabarber in stukken van 2 à 3 cm. Voeg ze toe aan de siroop, en laat langzaam zacht en gaar worden. Proef of het geheel niet te zuur is, voeg anders nog wat suiker toe. Laat afkoelen en pureer in de blender tot een glad geheel. (Als er 1 grote taart van gemaakt wordt, bind dan de puree. Bvb met gelatine.)

Vanille custard

560 ml slagroom
1 vanillestokje
90 g eigelen
90 g witte basterdsuiker
3 gelatineblaadjes

Laat de gelatineblaadjes 5 minuten in koud water weken. Snijd de 2 vanillestokjes in de lengte doormidden. Doe de slagroom in een pan samen met de vanillestokjes. Klop de eigelen los met de basterdsuiker in een kom. Verwijder de vanillestokjes uit de room. Schenk de warme (niet kokende!) room langzaam in een dunne straal al kloppend bij de eierdooiers. Schenk alles weer terug in de pan en verwarm het geheel op middelhoog vuur tot een temperatuur van 82 graden. Haal van het vuur en voeg de gelatineblaadjes toe. Roer tot dat ze opgelost zijn. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.

Doe de rabarberpuree in de deegbakjes en giet de custard er overheen. Laat opstijven in de koelkast.

Gepocheerde rabarber

350 g rabarber
40 g witte basterdsuiker
45 ml water



Haal de meest stugge slierten van de rabarber en snijdt de rabarber in 10 cm lange stukken. Snij met de mandoline de rabarber over de lengte in reepjes/batons van 2 mm.

Doe het water en de suiker in een lage pan met groot oppervlak en maak er een siroop van. Zet twee of drie grote platte borden klaar. Leg de rabarberreepjes naast elkaar in de siroop (niet op elkaar). Pocheer ze kort op het laagste vuur totdat ze wat zachter worden, maar niet uit elkaar vallen! Dit gaat vlot dus blijf er even bij staan. Haal de strookjes uit het vocht en leg ze op een bord. Snijdt, knip (schaar) van de rabarberreepjes kleine vierkantjes, zodat je ze straks mooi kunt schikken op de kruimeldeeg-gebakjes.

Rabarber-aardbeien ijs

225 g rabarber
90 ml vlierbloesemsiroop
450 g aardbeien
1 el limoenrasp

Verwijder het dikke gedeelte onder aan de rabarber. Spoel af en snijd in dunne plakjes. Giet de vlierbloesemsiroop in een kleine pan en voeg de rabarber toe. Laat gaar worden op een zacht vuur. Laat daarna afkoelen. Pureer de aardbeien samen met de rabarber en de limoenzest. Doe de puree door een puntzeef. Draai het mengsel tot sorbet in een ijsmachine.

Gehakte hazelnoot

35 g hazelnoten
1 el honing

Hak de hazelnoten grof. Rooster ze in een droge koekenpan tot goudbruin. Schep de lepel honing er over en roer door.

Presentatie

Neem de taartjes uit de koelkast en leg de gepocheerde rabarberstukjes er op. Leg daarnaast wat gehakte hazelnootjes en plaats daar een bolletje ijs op. Leg rondom een paar kleine meringues.
