



## Menu juli/augustus 2023

### Thema:

*Zuid Amerika (Peru en Argentinië)*

(volgorde van de eerste drie gangen naar keuze uitserveren)

Pisco Sour met vegetarische empanada  
Tiraditos de Ambrosia  
Zeebaars carabian style  
Parilla  
Aros con Pato  
Alfajores met gevulde citroen en citroenijs

**Samengesteld door :** Dinsdag 4\_contactpersoon is Tom van der Geest

Eet smakelijk!

**6\_gangenmenu\_juli – augustus 2023**

**LET OP:** De afvoer raakt snel verstopt, neem voorzorgsmaatregelen bij t schoonmaken van de ingredienten!

# Pisco Sour met vegetarische empanada



*Uitserveren om: 19.30 - Uitvoering: 2-3 personen - Apparatuur: oven, blender, deegroller, dunschiller, uitsteekring 9 cm*

## Ingrediënten voor 16 porties

### Deeg

150 g bloem  
0,5 tl zout  
65 g boter, koud  
1 ei  
35 ml water, koud  
1 tl azijn

### Vulling

200 g kastanjepaddestoelen  
20 g gedroogde eekhoortjesbrood  
2 uien  
2 teentjes knoflook  
2 rode paprika's  
20 zwarte olijven ontpit  
70 g maiskorrels  
2 eetlepels ricotta  
4 takjes tijm  
4 takjes majoraan  
2 tl gochujang  
3 tl rode miso  
Olijfolie  
peper  
zout

## Bereidingswijze

Verwarm oven voor op 200 C  
Week de gedroogde paddestoelen in lauw water.

Maak het deeg:  
Meng bloem, boter en zout met de vingers door elkaar tot een korrelig geheel. Voeg vervolgens ei, water en azijn toe en meng kort, tot je een bal kunt vormen. Kneed vooral niet te lang! Verpak in plasticfolie en laat minimaal 30 minuten rusten in de koeling.

Maak de vulling; fijnsnijden kan evt in keukenmachine op pulsestand. Snipper de ui zeer fijn en plet de knoflook tot pulp.

Stoof de ui samen met de look in de olijfolie in een brede pan op laag vuur.

Giet de gewelde paddestoelen af, knijp het overvloedige vocht eruit en snijd in hele kleine stukjes en voeg bij de uien.

Schil de paprika's met een dunschiller en snij brunoise. Stoof mee met de uien.

Snijd de paddestoelen en olijven zeer fijn en stoof ongeveer 10 min mee (paddestoelen geven na ongeveer 5 min hun vocht af, daarn beetje laten inkoken).

Kruid met peper en zout, gochujang en miso. Laat in de koeling afkoelen.

[maak nu eerst de salsa en de guacemole]

Voor het vullen:

Meng ricotta en blaadjes tijm en majoraan door het groente-paddestoelenmengsel.

Verdeel het deeg in 4 gelijke delen en maak van elk een bolletje. Rol deeg uit.

Steek in totaal 16 rondjes uit met de steker (9 cm)

Vul met vulling, maak de rand vochtig met eiwit, vouw dicht. Druk dicht met vork.

Bestrijk met losgeklopt eidooier.

Op bakblik in oven 10 a 15 minuten. Gebruik siliconen matje.

Halverwege omdraaien en andere kant bestrijken met eidooier.

### **Guacamole**

2 rijpe avocado's, zonder pit en schil  
5 cherrytomaatjes, gehalveerd  
1 sjalotje, gesnipperd  
1 teentje knoflook, gehalveerd  
sap van een limoen  
zout en peper  
optioneel: paar druppeltjes  
Tabasco  
(met dank aan Susan Aretz)

Pureer alle ingrediënten in een blender. Wil je nog wat textuur, pureer het dan niet te fijn. Breng op smaak met limoensap (proef tussendoor!), zout en versgemalen zwarte peper.

---

### **Salsa met mango, jalapeno peper en koriander.**

2 mango's  
1 rode ui  
4 takjes verse koriander  
1 jalapeño-peper  
0,5 rode paprika  
1 el citroensap  
scheutje olijfolie  
zout en versgemalen zwarte peper

---

Snijd de mango's in blokjes van ca 2 cm. Snipper de rode ui, snijd de jalapeño-peper fijn (houd een deel van de zaadjes erin als je van extra pittig houdt), snijd de rode paprika in kleine blokjes gesneden (zonder zaadlijsten). Pers 1 el citroensap uit.

Meng alle ingrediënten bij elkaar in een kom en breng op smaak met wat olijfolie, zout en versgemalen zwarte peper. Zet in de koeling tot gebruik.

---

### **Chipotle mayonnaise**

1 ei  
200 ml zonnebloemolie  
zout  
limoensap  
snufje cayennepeper  
1 tl mosterd  
1 el witte wijnazijn

---

Doe de eidooiers in een kom samen met de mosterd, witte wijnazijn en een snufje zout en peper. Doe de ingredienten in een mengbeker en meng het geheel tot een pasta met de staafmixer.

Schenk vervolgens geleidelijk in een dunne stroom de olie erbij en blijf tijdens het schenken het geheel met een garde kloppen. Het mengsel krijgt een consistentie van een dik mengsel als mayonaise.

---

### **Pisco sour (16 cocktails)**

---

#### **Suikersiroop**

400 g suiker  
200 ml water

---

### **Inventariseer hoeveel cocktails je nodig hebt en pas hoeveelheden zelf aan**

Doe de suiker in een kleine pan met het water zodat de suiker vochtig is.

Breng het mengsel al roerend aan de kook tot alle suiker is opgelost. Verwijder pan van het vuur en laat afkoelen.

---

### **Cocktail (16 stuks)**

**De alcoholvrije variant staat hieronder**

750 ml Peruaanse Pisco  
230 ml limoensap  
115 g eiwit  
Ijsblokjes  
Angostura bitters

Schenk het limoensap, Pisco in de suikersiroop en roer grondig om de ingrediënten volledig te mengen.

Schenk de mix in een blender en voeg ijs toe, totdat het volume is verdubbeld. Voor 16 cocktails moet je de mix in twee keer maken, anders wordt de beker te vol.

Blend 30 seconden om het ijs te verbrijzelen.

Voeg het eiwit toe en blend voor 30 seconden tot 1 minuut.

**6\_gangenmenu\_juli – augustus 2023**

**LET OP:** De afvoer raakt snel verstopt, neem voorzorgsmaatregelen bij t schoonmaken van de ingredienten!

Serveer de cocktail gelijk in old-fashioned glazen of witte wijnglazen. Voeg 3 druppels Angostura bitters op het schuim van elk glas.

*De mixverhouding bestaat uit 3 delen Pisco, 1 deel limoensap, 1 deel suikersiroop en en 0,5 deel eiwit*

---

**Mocktails (4 stuks) alcoholvrije variant**

225 ml Indian Tonic Water  
75 ml limoensap  
35 g eiwit  
Ijsblokjes

---

**Serveren**

*Kleine borden op kamertemp*

---

---

**Inventariseer hoeveel cocktails je nodig hebt en pas hoeveelheden zelf aan**

Schenk het limoensap en de suikersiroop en roer grondig om de ingrediënten volledig te mengen.

Schenk de mix in een blender en voer ijs toe, totdat het volume is verdubbeld.

Blend 30 seconden om het ijs te verbrijzelen.

Voeg het eiwit toe en blend voor 30 seconden tot 1 minuut.

Serveer de cocktail gelijk in old-fashioned glazen of witte wijnglazen.

Schenk de tonic in de glazen.

Roer rustig, zodat de tonic zijn koolzuur niet verliest.

*De mixverhouding bestaat uit 3 delen tonic, 1 deel limoensap, 1 deel suikersiroop en 0,5 deel eiwit*

---

Serveer de empanada met canelle van guacemole, salsa en mayonaise op een bordje en serveer het glasje Pisco Sour bij

---

# Tiratidos trio de Ambrosia

Uitserveren om: 20.00 - Uitvoering: 2 personen

## Ingrediënten voor 16 porties

### Ají amarillo

630 g verse ají amarillo  
65 g suiker  
40 ml lichte azijn  
1 eetlepel plantaardige olie

### Rocotopasta

2 grote rode rocoto pepers  
3 eetlepels suiker  
6 theelepels azijn

### Salsa voor Sint-jakobsschelpen

20 g fijn gehakte sjalot  
20 g fijn gehakte rode paprika  
25 g fijn gehakte tomaat  
2 theelepel ají limo  
2 theelepel fijn gehakte mint  
2 theelepel fijn gehakt koriander  
60 ml olijfolie  
30 ml limoensap  
Zout en peper

### Tarbot

Een verse tarbot van ongeveer 1 kilo  
250 ml ají amarillopasta  
125 ml limoensap  
1 eetlepel fijn gehakt koriander  
Zout en peper

## Bereidingswijze

Was de pepers. Gebruik eventueel handschoenen om met de pepers te werken.  
Verwijder de steel, de zaden en de zaadlijsten van de pepers.  
Doe de pepers in een grote pan met water.  
Breng het water aan de kook en zet het vuur op een lagere stand.  
Sudder voor 30-40 minuten totdat de pepers zacht zijn.  
Droog de pepers en doe ze in een blender.  
Voeg de overige ingrediënten toe.  
Blend tot een romige pasta.  
Zeef de pasta door een fijne zeef, zodat de schil achter blijft.  
**Geef 50 ml van de ongeveer 300 ml ají amarillo pasta door aan gang 4 (eend).**

Verwijder de steel, de zaden en de zaadlijsten van de pepers.  
Blancheer in 1 liter water met 1 eetlepel suiker en 2 theelepels azijn.  
Herhaal dit proces nog twee keer waarbij elke keer schoon water gebruikt wordt.  
Afgieten en doe de pepers in een blender.  
Blend tot een romige pasta.  
Bewaar in koeling.

Mix de ingrediënten door elkaar tot een salsa.  
Bewaar in koeling.

Fileer de tarbot en snij de botfilet in dunne diagonale stroken vergelijkbaar met sashimi.  
Bewaar in koeling.

*3 minuten voor uitserveren:*

Mix de ají amarillopasta met het limoensap, zout en peper.  
Over de vis gieten, zodat de vis bedekt is.  
Besprenkelen met koriander.  
Serveer meteen

**6 gangenmenu juli – augustus 2023**

**LET OP:** De afvoer raakt snel verstopt, neem voorzorgsmaatregelen bij t schoonmaken van de ingredienten!

---

**Rivierkreeft**

32 voorgekookte rivierkreeft-  
staarten, gepeld en ontdaan van  
darmkanaal

60 ml rocotopasta (4 eetlepels)

30 ml limoensap

2 theelepel fijn gehakte bieslook

Zout en peper

---

Inspecteer de rivierkreeftjes zodat ze voor uitserveren gelijk verwerkt  
kunnen worden.

Bewaar in koeling.

*3 minuten voor uitserveren:*

Mix rocotopaste met limoensap, zout en peper.

Schenk over de staarten, net genoeg om het te bedekken.

Besprenkel met bieslook.

Servere gelijk.

---

**Sint-jakobsschelpen**

16 Sint-jakobsschelpen

---

Snij de sint-jacobsschelpen in dunne plakjes. Bewaar in koeling.

*3 minuten voor uitserveren:*

De salsa over de plakjes gieten, zodat de plakjes bedekt zijn.

Servere gelijk.

---

**Presentatie**

---

Arrangeer op een bord of een lei de drie dingesneden vissoorten  
naast elkaar in de volgorde:

Botfilet - sint-jacobsschelpen – rivierkreeft

---

# Zeebaars Carabian style

Uitserveren om: 20.30 - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur:

## Ingrediënten voor 16 porties

### Zeebaars

4 zeebaarzen heel

### Salsa

2 grote matig hete rode chilipepers  
100 g gepelde, gekookte tijgarnalen, in dikke plakjes  
4 lente-uitjes, in dunne plakjes  
1 klein teentje knoflook, fijngehakt  
1 rijpe, maar stevige avocado, geschild, in kleine blokjes  
½ rijpe, maar stevige mango, geschild, in kleine blokjes  
rasp van 2 limoenen  
sap van de limoen

### Serveren

Koriander

*voorverwarmde bordjes*

## Bereidingswijze

Fileer de zeebaarzen en halveer de filets zodat er 16 mooie stukjes vis op de huid zijn.

Kwast de baarsfilets aan beide kanten in met olijfolie en bestrooi ze royaal met zout en peper.

Bak de stukken baars in de grillpan met het vel naar onderen 3-4 minuten.

Snijd voor de salsa de chilipepers in de lengte doormidden en schraap de zaadjes er met de punt van een mesje uit, maar laat de zaadlijsten zitten om de salsa een beetje pit te geven. Snijd de pepers in dunne ringetjes en meng vervolgens alle ingrediënten door elkaar.

Schep voor het serveren de salsa op de borden en leg de repen gegrilde zeebaars erop. Sprenkel een beetje olie langs de rand van het borden om de vis heen. Garneer met een takje koriander.

# Aros con Pato

(we hebben eend, de Sligro kon geen cavia's leveren)

Uitserveren om: 21.00 - Uitvoering: 2-3 personen - Apparatuur:

## Ingrediënten voor 16 porties

### Eend

1400 g eendenbout (lieft 16 kleine eendenbouten van 150 g per stuk)  
4 eetlepels komijnpoeder  
4 tenen knoflook  
Verse zwarte peper  
Kilo Mirepoix = 2 ui, 500 g wortel, 8 stengels bleekselderij fijngesneden  
bouquet garni  
1 fles witte wijn  
1 liter runderbouillon van concentraat  
1 liter kippenbouillon van concentraat  
zout  
olijfolie  
4 sinaasappelen, schil en sap

### Rijst

300 g risotto rijst  
2 rode uien fijngesneden  
8 tenen knoflook geplet  
(50 ml Aiji Amarillo pasta\* van gang 2)  
1 rode punt paprika's, in fijne brunoise (zo groot als de erwten)  
2 bosjes koriander  
250 gram doperwten (vers)  
0,5 liter bier  
1 liter kippenbouillon

### Presentatie

voorverwarmde borden

## Bereidingswijze

Wrijf de eenden bouten in met versgemalen peper de komijn de geperste knoflook en de schil en sap van de sinaasappelen, laat minimaal een kwartier staan.

Bak de bouten in ongeveer 8 minuten rondom bruin in een grote gietijzeren pan. Giet zoveel mogelijk vet af. Voeg de marinade, bouquet garni en de Mirepoix toe. Blus af met de wijn en reduceer tot  $\frac{1}{4}$ . Voeg de bouillon toe en laat het vlees zacht stoven, 2-2,5 uur met deksel op de pan, zorg dat de eend altijd onder het vocht staat. De eend is klaar als hij los van het bot komt. Verwijder dan de eend uit het stoofvocht. Schep vet af van het stoofvocht en zeef dit, houd vervolgens de eend warm in dit vocht.

Maak van de koriander een pasta door met wat water te pureren in de keukenmachine, bewaar 16 takjes voor garnering.

### Ontvang 50 ml aji amarillo pasta van gang 2

Fruit de ui en knoflook in een grote risottopan goudbruin, voeg de Amarillo pasta (naar smaak, controleer sterkte) en de koriander pasta toe. En maak aan met zout en peper.

Voeg de rijst toe en roer tot de korrels een film hebben, voeg paprika en de erwten toe. Blus af met het bier en laat verdampen, voeg dan de kippenbouillon toe, zodat de rijst 2 cm onder vocht staat, kook rustig in, met af en toe roeren, deksel op de pan, laag vuur (zoals Risotto) Voeg ook een aantal lepels eenden kook vocht toe naar smaak.

Neem een steekring, 8 cm en maak een bodempje met de rijst.

Hierboven op een eendebout (als de eend van het bot gevallen is, kun je ook een bergje eendevlees op de rijst leggen, koriander takje er op en besprenkelen met eenden jus.

6 gangenmenu juli – augustus 2023

**LET OP:** De afvoer raakt snel verstopt, neem voorzorgsmaatregelen bij t schoonmaken van de ingredienten!



# Parilla

## Argentineise BBQ maar dan met een twist

Uitserveren om: 21.30 / 22.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: Sous vide, rookpan,

### Ingrediënten voor 16 porties

### Bereidingswijze

**Normaal wordt de Parilla op een houtsvuur bereid. Wij maken het vlees klaar in de (grill)pan, wel zo praktisch in onze keuken.**

---

#### Bavette

500 g bavette (aan 1 stuk)

#### Voor de marinade:

3 eetlepels olijfolie  
3 eetlepels citroensap  
2 teentjes knoflook  
takje rozemarijn  
zwarte peper  
cayennepeper  
1 theelepel citroenrasp  
(fijngesneden)

---

Snipper de knoflook. Meng met de andere ingrediënten en doe de marinade in een kommetje.

Doe rookmot in de rookpan en rook de bavette en de marinade 5 minuten op een zacht vuur en haal dan van het vuur. Laat nog 5 minuten staan met gesloten deksel.

Doe de bavette met de marinade in een vacumeerzak en laat 2 uur in de sous vide van 54C staan.

---

#### Chimichuri

2 tenen knoflook  
bos peterselie  
1 kleine ui  
2 eetl gedroogde chilivlokken  
2 eetl oregano  
50 ml wittewijnazijn  
100 ml olijfolie

---

Snij de knoflook, peterselie en ui heel klein. Roer door elkaar en overgiet met 5 eetl kokend water. Voeg azijn en olie toe. Roer het geheel door elkaar en zet in de koelkast.

---

#### Bloedworst met perenchutney

500 g bloedworst (4 stuks)  
0,5 ui  
4 peren  
5 cm gember  
40 g rozijnen  
Olijfolie  
1 eetlepel honing  
4 eetlepels ciderazijn

---

Schil de peren en snij in bokjes.

Snipper de ui en fruit in de olie. Voeg de peer toe en fruit even mee. Rasp de gember. Voeg de rozijnen, gember en honing toe en laat 10 minuten sudderen.

Maak op smaak met naar keuze: kaneel, pilipili, gemberpoeder, etc. Voeg de ciderazijn toe en laat nog een keer 10 minuten sudderen.

Bak de bloedworst in weinig olie op een laag vuur gaar, zodat ze niet openbarsten.

---

**6 gangenmenu juli – augustus 2023**

**LET OP:** De afvoer raakt snel verstopt, neem voorzorgsmaatregelen bij t schoonmaken van de ingredienten!

---

### Zoete aardappelpuree

1 kg zoete aardappel  
20 g platte peterselie  
100 g gezouten pecannoten  
50 g boter  
Ahornsiroop

---

Wikkel de zoete aardappel in folie. Leg ze 30 minuten in de BBQ of 45 minuten in een oven van 200C.

Snij de peterselie fijn en hak de pecannoten.  
Als de zoete aardappel gaar is, verwijder de folie en de schil. Stamp de aardappels tot puree met de boter en voeg de peterselie en de helft pecannoten toe. Besprenkel met Ahornsiroop en de rest van de noten.

Zet in de warmhoud kast.

---

### Mais uit de oven

4 maiskolven  
100 g boter  
1 limoen  
Zout  
Pepers (over van de andere gangen)  
  
Peterselie

Verwarm de oven op 200 graden.

Haal de bladen en de draden van de maiskolven.  
Smelt de boter in een pannetje en voeg zout en gesneden pepers toe naar smaak (je kan ook nog sambal of chili vlokken gebruiken)

Leg vier stukken aluminium folie klaar, doe hier de maiskolven in en overgiet ze met de boter. Maak er pakketjes van en bak de kolven 45 minuten in de oven.

---

### Salsa Criolla

6 pomodori tomaten  
2 groene paprika's  
2 uien  
Olijfolie  
Citraensap

Snij de tomaten en paprika's in kleine stukjes.  
Snipper de ui  
Maak een dressing van olie en citroensap en meng de groente door de dressing.

---

### Eindbereiding en Presentatie

Voorverwarmde borden  
veldsla

Grill de bavette aan beide kanten 3 minuten en besprenkel met wat grof zout. Snij in mooie reepjes.

Snij de bloedworsten in 32 plakjes.

Snij de mais, zodat er 16 stukjes zijn

Schakeer veldsla op het bord. Leg daarop 2 plakjes bloedworst.  
Plaats de reepjes bavet met daarbij met de chimichuri.

Plaats een canelle puree, de salsa criolla en mais op het bord.

---

# Alfajores met dulce de leche

## *met citroenmousse en citroenijs*

Uitserveren om: 22.00 - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: ijsmachine, oven 175 graden.

### Ingrediënten voor 16 porties

#### Dulce de leche

1 blikje gecondenseerde melk

*(Kijk of er al gekookte blikjes staan! Mocht jouw avond een blikje moeten koken, kook er dan meteen zoveel er in de pan passen voor de volgende avonden. Het koken duurt namelijk lang)*

#### 32 Alfajores

175 g boter, op kamertemperatuur  
100 g fijne suiker  
rasp van 1 limoen  
1 tl vanille-extract  
¼ tl zout  
2 eidooiers, op kamertemperatuur  
200 g bloem  
150 g maïzena  
1½ tl bakpoeder

Bloem  
Geraspte cocos  
poedersuiker

### Bereidingswijze

Start hier direct mee, de dulce de leche moet afgekoeld zijn om de alfajores te maken.

Haal het wikkel van het blikje, en zet het blikje in een pan met kokend water. Laat 2,5 - 3 uur koken en zorg dat het blikje onder water blijft staan.

*Wil je meer weten over gecondenseerde melk en dit wonderbaarlijke proces, kijk dan op <https://www.culy.nl/inspiratie/wat-is-gecondenseerde-melk/>*

Laat na het koken het blikje afkoelen.

Koningin Maxima zegt dat dit haar lievelingskoekjes zijn (dat moet wel, want alfajores zijn klassiekers uit de Argentijnse keuken).

Doe de boter, suiker, limoenrasp, het vanille-extract en zout in een kom en klop dit met een (hand)mixer met garde(s) in enkele minuten tot een romig geheel. Klop de eidooiers erdoor. Voeg tot slot de bloem, maïzena en het bakpoeder toe en kneed alles door tot een samenhangend deeg. Verpak het in plasticfolie en laat het minimaal 1 uur rusten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 175 °C.

Kneed het deeg kort door en rol het vervolgens op een licht bebloemd werkblad uit tot een dikte van 4-5 millimeter. Steek rondjes van 4-5 centimeter (64 stuks)

Bak de koekjes in 9-14 minuten gaar en licht goudbruin aan de randjes. Laat ze afkoelen op een rooster.

Doe de dulce de leche in een spuitzak en spuit een toefje op een koekje, druk het een tweede koekje er voorzichtig op. Rol de zijkant van de alfajores door de geraspte cocos en bestrooi ze licht met poedersuiker.

---

### Citroenmousse

8 citroenen  
150 ml citroensap (geperst uit de citroenen)  
Sap van 1 limoen  
2 blaadjes gelatine  
100 g fijne kristalsuiker  
200 g ongezoete slagroom  
Munt

---

Halveer de citroenen en pers ze uit. Bewaar de 16 halve schillen om de mousse in te serveren en gebruik sap van ongeveer 5 citroenen. Pers het limoensap uit. Schrap de restanten vruchtvlees uit de halve citroenen.

Week de gelatine. Verhit de helft van het citroensap, haal het sap van het vuur en roer de gelatineblaadjes er doorheen, los de suiker op en voeg de rest van het sap toe. Laat afkoelen.

Sla de room lobbige en spatel er doorheen, Vul de halve uitgeperste citroenen en laat opstijven in de koelkast. Serveer met een blaadje Munt.

---

### Citroenijs

1 liter karnemelk  
350 g suiker  
1 citroen, rasp en sap

---

Deel van de citroensap van de mousse. (je hebt hier ongeveer sap van 4 citroenen nodig, 3 van de mousse + 1 van het ijs)

Was de citroen en rasp deze tot je 1 eetlepel citroenrasp hebt. Gebruik hiervoor een hele fijne rasp.

Pers de citroen uit, vang het sap op en voeg het samen met het overige sap van de citroenmousse.

Doe de citroenrasp en het sap in een maatbeker samen met het suiker en de karnemelk. Even goed doorroeren tot de suiker volledig opgelost is.

Doe het mengsel in een ijsmachine en draai er in ca. 20 tot 30 minuten een mooi, romig ijs van.

---

### Presentatie

*borden op kamertemperatuur*

---

Plaats twee alfajores op een bord en maak het af met een halve gevulde citroen en een bolletje citroen ijs.