



Menu september 2023

Sardine met wentelteefjes van ontbijtkoek, brunoise groentes, peterselieolie, vadouvansaus en geroosterde hazelnoot.

Risotto met topinamboer, paddenstoelen, groene asperges en gefrituurde topinamboer

Lam met jus van Gouden Carolus Classic, parelgort, gedroogde appel en tuinbonen.

Sous-vide abrikoos honing amandel. Limoen financier en umur yoghurtijsje

Samengesteld door : LAdC Vrijdag 4

Contactpersonen: David Verschoor en Reinier Morra

david.verschoor@yahoo.com en reinier@morra.biz

Eet smakelijk!

Aandachtspunt:

We snijden niet in bakmatten en houden de gootsteen vrij van afval (deze raakt snel verstopt)

Sardines

met wentelteefjes van ontbijtkoek, brunoise groentes, peterselieolie, vadouvansaus en geroosterde hazelnoot

Uitserveren op gewenste tijd - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur:

Ingrediënten voor 12 porties

wentelteefjes

12 plakjes lichte ontbijtkoek

Brunoise groentes

300 g tomaat

150 g knolselderij

1 middelgrote ui

150 g venkel

45 g Kappertjes

Olijfolie

Peper

Peterselieolie

Halve bos bladpeterselie

Olijfolie

Zout, peper

Vadouvansaus

3 sjalotten

1 ½ eetlepel olijfolie

1 ½ eetlepels vadouvanpoeder

375 ml witte wijn

2 teentjes knoflook

1 theelepel witte peperkorrels
gekneusd

75-150 g roomboter

110 ml slagroom

zout

honing

Hazelnoot

75 g blanke hazelnoot

Bereidingswijze

Snijd de witte wieven koek overdwers in lange plakken van 1 cm dik en steek daarna met een rechthoekige steker (maat ca. 3*8 cm) 12 plakjes uit.

Leg de uitgestoken plakjes op een ovenrek en rooster ze ongeveer 3 minuten in een voorverwarmde oven (160°) tot ze krokant zijn. Let goed op dat niet donker wordt, maar wel krokant. Leg de krokante plakjes apart.

Tomaten ontdoen van zaadlijsten. Snijd alle groenten in een fijne brunoise (probeer ca 3 mm). Zet de brunoise licht aan in een koekenpan met een beetje olijfolie en voeg de kappertjes toe. Peper toevoegen naar smaak. (Let op: de kappertjes zijn al zout). Zet weg in de warmhoudkast tot opdienen.

Blancheer kort de peterselie. Koel terug in ijswater. Dep goed droog mbv keukenpaier. Pureer de geblancheerde peterselie en voeg olijfolie toe. Breng op smaak door zout en peper toe te voegen. Laat de olie staan. Zeef de olie vlak voor opdienen.

Snijd de knoflook in plakjes en de sjalotten in dunne ringen. Fruit de knoflook en sjalot in de olijfolie. Bak de vadouvan even mee, blus af met de witte wijn en voeg de peper toe. Kook in tot iets meer dan de helft; de saus moet vloeibaar blijven.

Passeer de saus en voeg daarna de slagroom toe. Breng weer aan de kook. Breng de saus op smaak met zout en wat honing en monteer met wat boter opdat het net vloeibaar blijft.

Bruneer de hazelnoten in een voorverwarmde oven van 200 graden ongeveer 8 minuten. Houd goed in gaten dat ze niet aanbranden. De

Aandachtspunt:

We snijden niet in bakmatten en houden de gootsteen vrij van afval (deze raakt snel verstopt)

hazelnooten zijn klaar als ze lekker beginnen te ruiken.
Hak de hazelnoot fijn en zet weg tot opdienen.

Sardines

12 dubbele sardine filets

Maak de sardines goed schoon. Verwarm de oven voor op 180°. Leg de ontschubde dubbele filets op een bakplaat die is ingesmeerd met olijfolie. Bak de filets 5 minuten in de oven.

Presentatie

Extra decoratie en
smaaktoevoeging Vene Cress
(Coppert)

Diep kommetje gebruiken. Gebruik een rechthoekige steekvorm. Steek / plaats deze om de krokante plakjes witte wieven koek heen en doe daarbovenop wat van de brunoise. Leg twee sardinefilets (in de steekvorm). Neem de ring weg. Doe wat vadouvan saus rondom de koek met sardines. Druppel hier wat van de olie op en sprenkel er wat van de geroosterde hazelnoot over. Garneer met de cress



Aandachtspunt:

We snijden niet in bakmatten en houden de gootsteen vrij van afval (deze raakt snel verstopt)

Risotto Topinamboer

Met paddestoelen, groene asperges, eigen gemaakte paddestoelen boullion en gefrituurde topinamboer

Uitserveren 30 minuten na gang 1 - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur:

Ingrediënten voor 12 porties

Paddenstoelen boullion

45 g gedroogde porcini
170 g champignons
260 g kastanjechampignons
80 g shiitake
80 g cantharellen
80 g oesterzwammen
2 uien
2 teentjes knoflook
3 tl verse tijmblaadjes
190 ml droge witte wijn
75 g roomboter
1 ½ liter water
Zout, peper
Madeira

Topinamboer (gepoft)

6 (kleine) topinamboers
Bosje tijm
Olijfolie
Zout, peper

Risotto

3 sjalot
Olijfolie
60 ml witte wijn
260 g risottorijst
110 g Mascarpone
110 g Parmezaanse kaas
½ bosje peterselie

Bereidingswijze

Week de porcini in wat water max 3 minuten op 600 watt in de magnetron. Fruit in de gesmolte boter de fijngesneden ui aan, samen met de knoflook. Voeg hieraan toe alle grof gesneden paddestoelen en de tijm.

Bak kort aan om de smaken los te laten komen. Blus met de wijn en het water. Breng op smaak met zout en peper. Laat minimaal 20 minuten trekken.

Bewaar 3/4^e deel voor de risotto. Kook het restant sterk in tot een krachtige jus. Voeg hier wat madeira aan toe en houd warm.

Snijdt de aardpeer als ze groot zijn doormidden, en smeer in met olijfolie. Maak een pakketje (van alufolie) van enkele (evt halve) aardpeer met tijm, zout en peper. Pof de aardpeer in de oven gedurende 45 minuten op 180° tot ze helemaal zacht van binnen zijn. Duw of schraap de inhoud van de aardpeer van de schil als een soort mousse. Houd de schil apart. Bewaar het restant van de aardpeer voor de risotto en stamp tot een puree.

Fruit de gehakte sjalot in ruim olijfolie. Voeg de risottorijst toe en bak deze even mee. Blus af met witte wijn en laat de alcohol verdampen. Voeg daarna lepel voor lepel de warme paddestoelenboullion toe tot deze geheel is opgenomen en de risottorijst gaar is. Blijf goed roeren. Schaaf ondertussen de parmezaanse kaas, hak de peterselie en voeg deze samen met de mascarpone op het laatst toe.

Schep de aardpeerpuree door de risotto en breng op smaak met zout en peper.

Bewaar 12 takjes peterselie voor de decoratie.

Aandachtspunt:

We snijden niet in bakmatten en houden de gootsteen vrij van afval (deze raakt snel verstopt)

Paddestoelen en asperge

225 g eryngii

12 stuks groene asperges

Snijd de paddestoelen in dunne plakken en smeer deze in met olijfolie. Snijd de achterkant van de groene asperges.

Grill in een hete grillpan de groene asperges en de paddestoelen (overdwars en op het laatste moment...!!) .

Eindbewerking

topinamboer schillen

Frituur de schillen van de topinamboer tot ze krokant zijn. Breng op smaak met zout en peper.

Presentatie

voorverwarmde bordjes

Neem een ronde ring en vul deze met wat risotto. Leg op de risotto twee gegrilde asperges en een gebakken eryngii. Leg hierbovenop wat gefirtuurde aardpeerschil. Druppel wat van de jus rondom de risotto.

Decoreer met peterselie

Aandachtspunt:

We snijden niet in bakmatten en houden de gootsteen vrij van afval (deze raakt snel verstopt)

Lam

met jus van Kompaan, parelgort, gedroogde appel en tuinbonen.

Uitserveren 60 minuten na de eerste gang - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur:

Ingrediënten voor 12 porties

Bereidingswijze

Lams rouleau

1100 g Lamszadel, (met bot, maar moet worden ontdaan)
bot (bot is nodig voor de jus)
375 g kastagne campignons
2 sjalotjes
75 g blanke hazelnoten
Roomboter
XO sherry
Zout peper
roomboter

Hak de hazelnoten en paddestoelen heel fijn (duxelles). Snijd de sjalot fijn. Fruit de sjalot en bak de paddestoelen en hazeloot mee. Blus af met XO sherry, naar smaak, en bak tot al het vocht is verdwenen. Breng op smaak met zout en peper.

Snijd de zadel voorzichtig van het bot af. Bewaar het botje voor de saus. Sla de lamszadel voorzichtig plat, kruid ze met peper en zout. Smeer in met de duxelles. Rol strak op tot een rouleau en bind op met bindtouw. Zet de Rouleau aan in roomboter. Leg de rouleau daarna op een bakplaat en bak af in ongeveer 30 minuten (op 120°) tot een kerntemperatuur van 50°.

Portioneer en houd warm in de warmhoudkast

Jus van Gouden Carolus Classic

1 flesje Gouden Carolus Classic
applepie
lamsbot (van rouleau)
2 sjalotten,
Takjes tijm
XO sherry
1 liter jus de veau van
concentraat

Maak de jus de veau van de concentraat.

Snijd de sjalotten. Fruit sjalot en het bot. Voeg tijm toe en blus af met XO sherry. Voeg kalfsjus toe en kook, langzaam, in tot de helft, tot een krachtige jus. De gouden Carolus Classic ('t bier) ligt in de koelkast in de bak. Voeg het blikje bier toe en kook weer in tot minimaal de helft.

Parelgort

225 g parelgort
½ bosje munt
40 g peterselie
extra vierge olijfolie
1 tl venkelzaad
2 tl komijnzaad
Zout, peper

Kook de parelgort in gezouten water. Voeg als de parelgort gaar is de kruiden, boter en olijfolie toe en mix goed door. Breng op smaak met citroen, zout en peper

Ontvang de citroen (zonder de schil) van het dessert

Zet warm weg in de warmhoudkast tot service

Gedroogde appel

2 granny smith appel
citroensap
tabasco
zonnebloemolie

Verwarm de oven voor op 80 graden Celsius.

Snijd de appel in hele dunne schijfjes. Gebruik de mandoline. Haal het klokhuis eruit, het is niet nodig om de appels te schillen. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en dep ze met keukenpapier droog. Meng citroensap met een paar druppels tabasco en bestrijk elk

Aandachtspunt:

We snijden niet in bakmatten en houden de gootsteen vrij van afval (deze raakt snel verstopt)

schijfje lichtjes met het mengsel.

Leg de appelschijfjes in de oven tot ze gedroogd zijn, bijna krokant. ongeveer 1,5 uur. Snijd de gedroogde appelschijfjes in vieren.

Tuinbonen

375 g bevroren tuinbonen

Ontdooi en kook de tuinbonen ongeveer 3 minuten. Laat afkoelen en dubbeldop de tuinbonen.

Aandachtspunt:

We snijden niet in bakmatten en houden de gootsteen vrij van afval (deze raakt snel verstopt)

Abrikoos

met honing amandel, limoen financier en umur yoghurtijs

Uitserveren 90 minuten na eerste gang - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur:

Ingrediënten voor 12 porties

Sous-vide Abrikoos

12 stuks halve abrikozen vers zonder pit
260 ml witte wijn
1 ½ stuks vanille peul (gefermenteerde (standaard) vanillestok)
6 el Honing

Canelle van yoghurt

375 ml Griekse Yoghurt
8 ml Citroensap
90 g kristalsuiker
4 ml Invertsuiker
24 g Dextrose
40 g Maltodextrine
1 ½ g Xanthaan

Financier

190 g Boter
140 ml Eiwit
225 g Poedersuiker
130 g Amandelpoeder
45 g Patent bloem
1 rasp van citroen

Nodig:

- Koffiefilter
- Ronde (zachte flexibele) siliconenmat (financier 4,5 cm diameter)

Lavendel melkschuim

190 ml Volle melk
4 g Lavendelbloemetjes

Bereidingswijze

Vanille weken en honing oplossen in de wijn en met abrikozen in zak vacumeren.

Sous-vide garen op 60 graden 45 minuten

Noot: Wanneer de abrikozen niet (meer) verkrijgbaar zijn, wordt als alternatief perzik of peer ingekocht.

Meng de kristalsuiker, dextrose en de maltodextrine met de xanthaangom droog. Meng de yoghurt met de citroensap, invert en daarna met het suikermengsel. Draai hier in de ijsmachine een standig ijs van.

Oven: 160 graden

Tijd: +- 20-30 minuten (kijk goed)

Maak van de boter een Beurre noisette (voorzichtig kleuren van de boter) en zeef deze door een koffiefilter (indien niet voorradig gebruik dan een fijne zeef). Laat de beurre noisette afkoelen naar 40 graden. Meng de poedersuiker met de amandelpoeder en de bloem droog. Rasp hierin de schil van de citroen. Meng de beurre noisette en de eiwit met het suiker, amandel mengsel.

Spuit het beslag in een ronde (zachte flexibele) siliconenmat (financier 4,5 cm diameter)

Geef de (geraspte) citroen aan de Parelgort met Lam (gang 3)

Meng de melk met de lavendel. Verwarm dit mengsel tot maximaal 50 graden en schuim dit mengsel met de staafmixer op. Doe dit vlak voor het opdienen

Aandachtspunt:

We snijden niet in bakmatten en houden de gootsteen vrij van afval (deze raakt snel verstopt)

Presentatie

*leisteemborden op
kamertemperatuur*

Leg de financier op het bord, leg er de sous vide abrikoos tegenaan. Draai een of twee canelles met grote eetlepels en leg deze ook tegen de financier aan. Schep het schuim van het mekschuim over de financier.

Aandachtspunt:

We snijden niet in bakmatten en houden de gootsteen vrij van afval (deze raakt snel verstopt)