



Menu oktober 2023

Dit menu is geïnspireerd op gerechten en masterclasses van Cheflix

Gemarineerde langoustines met gegrilde paprika en watermeloen
Dorade filet met knoflook beurre blanc aardappelchips
Piepkuiken twee bereidingen met paddenstoelen creme
Chocolade taartje met karamel, zeezout en vanille ijs

Samengesteld door : Dick Spruit en Frans Rijke, dickspruit@ziggo.nl en fransrijke53@gmail.com

Eet smakelijk!

4_gangenmenu_oktober_2023

Aandachtspunt:

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

Gerecht 1: gemarineerde langoustines

met gegrilde paprika tamara en watermeloen

*Uitserveren op gewenste tijd - Uitvoering: 2/3 personen - Apparatuur: maatbeker, staafmixer, zeef
Parisieneboor, mandolin, dunschiller, rasp*

Ingrediënten voor 12 porties

3 puntpaprika's	Oven voorverwarmen maximale temperatuur. Leg de paprika's op een rooster en grill deze in 15-20 minuten tot ze zwartgeblakerd zijn. Draai om de 5 minuten even om. Laat even afkoelen en haal vel van paprika. Snij in mooie gelijke stukjes.
Tarama	
8 grote diepvries gamba's 2 teentjes knoflook 3 sneetjes casino wit Ongeveer 150 ml volle melk 1 el srirachi saus of ketchup (naar smaak) 3 el olijfolie spuitzak	Garnalen kort bakken in olie en 1 knoflookteen klein gesneden. Af laten koelen en pellen. Pel 1 knoflookteen en snij klein. Casino brood korstjes eraf. Garnalen, brood, saus, olijfolie en fijngesneden knoflook in blender en voeg portie gewijs wat melk toe tot stevige yoghurt dikte. De tamara moet de dikte hebben van zeer dikke yoghurt. Breng op smaak met zout en peper. Zet in koelkast in spuitzak, zodat de tarama kan opstijven.
1 watermeloen van ong 600 g 6 el sushiazijn 6 tl sesamolie Zout peper	Watermeloen bolletjes maken met parisienne boor van 1 cm Ø. Ongeveer 4 a 5 bolletjes per persoon (60 stuk). Maak marinade van azijn en sesamolie. Breng op smaak met zout/peper en marineer bolletjes in de marinade.
4 ijskegels = witte radijs (bosje radijs per 2 of 3 avonden)	Snij de ijskegels in dunne plakjes op mandoline en leg in ijswater. Vier of vijf plakjes per persoon, zie foto.
24 diepvries Langoustines 6 el olijfolie 1 limoen rasp en sap Peper en zout	Pel de langoustines. Kop en scharen ervan af en breek voorzichtig de schaal van het lijfje. Trek aan het staartje, waarschijnlijk komt het darmkanaal in een keer mee. Zo niet maak dan een inkeping op de rug en verwijder het darmkanaal. Snij de gepelde langoustine in 3 gelijke delen. Maak marinade van olijfolie, limoen. Breng op smaak met peper en zout. Voeg langoustines toe aan de marinade en zet

4_gangenmenu_oktober_2023

Aandachtspunt:

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

koel weg.

Eindbereiding en presentatie

babyzuring of verse koriander
citroenzeste

Spuit een mooie platte bol tamara op een bord.
Leg de gemarineerde langoustines, de watermeloen
bolletjes en stukjes paprika om en om op de tarama.
Haal ijskogels uit ijswater dep ze droog, snij mooie
stukjes en steek ertussen.
Garneer met babyzuring of koriander en citroenzeste.

bord op kamertemperatuur



4_gangenmenu_oktober 2023

Aandachtspunt:

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

Gerecht 2: Dorade filet



met knoflook beurre blanc en zeekraal (Stefan van Sprang)

Uitserveren op gewenste tijd - Uitvoering: 2/3 personen - Apparatuur:

Ingrediënten voor 12 porties	Bereidingswijze
Dorade 750 g Dorade-filet 1 dorade	Fileer de vis en portioneer alle vis in 12 stukjes. Om de techniek te ervaren of te oefenen wordt er 1 dorade geleverd. De overige vis is gefileerd. Dan kan je het verschil zien tussen je eigen vaardigheid en de professioneel gefileerde vis. Na fileren moet er ong. 75 a 80 g per portie beschikbaar zijn. Wil je thuis een keer variëren neem dan Tarbot of Griet.
Variatie op beurre blanc 2 tenen knoflook 1 kleine venkel knol 1 sjalot 75 g knolselderij 2 stengels bleekselderij 6 takjes tijm 1/2 tl zwarte peperkorrels 1 dl Noilly Prat (naar smaak) 190 ml visbouillon van concentraat 190 ml room limoensap	Maak 190 ml visbouillon van de concentraat Snij de knolselderij, sjalot en venkel in grote stukjes. Wok de groenten samen met knoflook. Voeg de takjes tijm toe. Bak de groenten gaar zonder te laten verkleuren. Blus af met de Noilly Prat en laat de alcohol langzaam inkoken. Voeg daarna de visbouillon, room en gecrunchte peperkorrels toe en laat rustig inkoken tot een mooie sausdikte (10 tot 15 minuten). Passeer de saus door een fijne zeef en breng eventueel op smaak met wat limoensap.
Aardappelchips 1 aardappel 1 el Tomatenpoeder	Schil de aardappelen en snij op mandoline dunne plakjes. Droog de plakjes en frituur de plakjes goudbruin in pannetje 180 graden. Laat uitlekken op keukenpapier. Crunch de aardappelchips in stukjes en bestrooi met wat tomatenpoeder.
Gebakken peterseliewortel (alternatief pastinaak) 425 g	Snij de peterseliewortel brunoise. Bak de blokjes goudbruin, in wat soja olie. Uitlekken op keukenpapier.
Zeekraal 75 g	Maak zeekraal schoon. Verwijder harde stukjes. Blancheer in kokend water en laat uitlekken op keukenpapier. Bewaar in warmhoudkast.
Eindbereiding Soya olie boter	Verhit wat soja olie in de koekenpan, bestrooi de vis met een beetje zout. Dep de huidkant in een met bloem bestoven bord (voor een krokante huid) en bak deze a la minute aan op middelhoog vuur. Voeg boter toe wanneer de vis mooi goudbruin is en draai deze om. Als vis aan beide kanten mooi goudbruin is, uit de pan en leg even op keukenpapier om uit te lekken.

4 gangenmenu oktober 2023

Aandachtspunt:

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

Presentatie

Potje tobiko zwart of oranje
(viskuit)

Tobiko in koelkast / vriezer
bewaren voor volgende
avond(en)

voorverwarmde diepe borden

Serveer het gerecht in diep bord. Leg eerst een volle lepel gebakken
peterseliewortel/pastinaak op het bord. Leg daarop de vis.
Garneer het gerecht met wat chips, zeekraal en een mespunt /
theelepeltje tobiko.

Zet de tobiko meteen koel weg voor de volgende avond.

Maar het gerecht af met rondom de vis met de beurre blanc-saus.

4_gangenmenu_oktober 2023

Aandachtspunt:

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

Gerecht 3: Piepkuiken

met pommes neuf, paddenstoelencreme en asperges

Uitserveren op gewenste tijd - Uitvoering: 2/3 personen -

Ingrediënten voor 12 porties

Piepkuiken

6 Poussin (piepkuikens) van
400/500 gram

Bereidingswijze

Snij de pootjes en vleugeltjes los van het piepkuiken zodat je alleen de borstkas met de filets overhoudt. Doe de pootjes en borstkastjes in een pan/bak en giet hier ruim drie liter kokende sterke kippenbouillon overheen. Bouillon moet hoog op smaak zijn (zeewater zout). Geheel moet goed onder de kokende bouillon staan.

Laat ongeveer 15 minuten pocheren. Giet na 15 minuten de bouillon af, breng opnieuw aan de kook en giet weer over de borstkastjes en pootjes. Laat weer ongeveer 15 minuten staan. Als de kip gaar is kan hij uit de bouillon. Houdt warm.

Verwijder het botje uit het dijbeen. (vel er af)

Maak van de pootjes uit de bouillon een mooi boutje door uiteinde er af te halen. (Vel er af)

Bak voor opdienen de pootjes en dijbeen in boter met wat ingedikte kippenbouillon.

Snij voor de eindbereiding de kipfilets van het karkas met een scherp mes en trek het velletje er vanaf.

Pommes neuf

750 g grote kruimige friet
aardappelen

Schil de aardappelen. Snij de aardappelen in mooie gelijke frieten van 2 bij 2 cm dikte. Stoom de friet ongeveer 7 a 10 minuten op een gaatjes plaat in de stoomoven (1^e garing) Controleer de gaarheid. Laat uitstomen en afkoelen. (De friet kan samen met de asperges gegaard worden in de stoomoven)

Bak in ongeveer 8 minuten de frieten lichtbruin en bijna gaar in frituur van 130 graden (2^e garing). (Wanneer je de friet dunner snijdt, is deze garing niet nodig)

Bak net voor het uitserveren de pommes neuf af in frituur van 180 graden (3^e garing).

Paddenstoelen creme

350 g champignons
3 sjalotten

Snij de champignons en sjalotten in grove stukken. Bak het geheel in wat boter met de tijm en laurierblaadjes. Laat goed aanzweten maar niet verkleuren. Blus af met witte wijn. Als de alcohol is verdampt

4 gangenmenu oktober 2023

Aandachtspunt:

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

2 takjes tijm
2 laurierblaadjes
100 ml witte kookwijn
100 ml kippenbouillon
150 ml slagroom
Zout/peper

voeg dan de kippenbouillon en de slagroom toe. Laat de creme rustig 1/3 inkoken. Maak met staafmixer mooie egale saus. Door zeef passeren.

Eventueel nog klein beetje inkoken tot gewenste dikte. Maak op smaak met zout/peper. Warm houden tot uitserveren.

Asperges

24 groene asperges

Schil de uiteinden van de groene asperges. Stoom ze samen met de friet in de stoomoven tot beetgaar.

Laat afkoelen. Voor het opdienen opwarmen in pannetje met beetje boter en lepel kippenbouillon. Eventueel zout peper.

Eindbereiding

150 gram ridderzwammetjes
Boter
Verse bieslook

Smoor de ridderzwammetjes met wat bouillon waar de kip in is gepocheerd en breng op smaak met eventueel wat zout en peper. Giet overtollige bouillon af en voeg wat boter en gesneden bieslook toe. Warm houden voor presentatie.

Presentatie

warme borden

Leg in het midden van het warme bord twee asperges. Daar bovenop de gepocheerde kippenborst. Leg er een kippenboutje er tegenaan en de kippendij op de kippenborst. Garneer het gerecht met de champignon creme saus, de ridderzwammetjes en de pommes neuf.

4_gangenmenu_oktober_2023

Aandachtspunt:

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

Dessert : Lava chocoladetaartje

met karamel, zeezout en vanille-ijs

Uitserveren op gewenste tijd - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: Oven, ijsmachine

Ingrediënten voor 12 porties

Chocoladetaartjes

190 g pure chocolade
190 g boter
180 g ei
70 g eidooier
110 g suiker
110 g bloem

12 ronde vormpjes van 5 of 6 cm diameter

Bereidingswijze

Verwarm de boter au bain marie tot deze is gesmolten (niet te warm, moet zacht zijn). Haal pan van het vuur. Voeg de chocolade toe en laat smelten door warmte van de boter. Laat geheel afkoelen tot kamer temperatuur. Klop de eidooier met de eieren en suiker los tot een lekker luchtig mengsel.

Giet het chocolade mengsel langzaam op het eimengsel. Spatel voorzichtig door elkaar. Spatel voorzichtig ook de (gezeefde) bloem goed door het mengsel.

Vet 12 timbaalvormpjes (5 of 6 cm) goed in met boter en bestrooi de binnenkant met kristalsuiker. Draai de vormpjes, zodat de hele binnenkant is bedekt met een laagje suiker. Giet overtollige suiker eruit. Vul de vormpjes met $\frac{3}{4}$ van het beslag en bak ze in ongeveer 12/15 minuten gaar op 200 graden. Test met een houten stick of het taartje aan de binnenkant vloeibaar is. Als taartjes gerezen zijn en bovenzijde droog, zijn ze goed.

Karamel zeezout

100 g suiker
35 g water
100 ml slagroom
50 g roomboter
Fleur de sel (naar smaak)

Laat de boter en slagroom op kamertemperatuur komen.

Doe de suiker en het water in een steelpannetje en zorg dat het de suiker nat is van het water. Zet pannetje op laag vuur en doe verder niets. Bestrijk eventueel de randen van de pan met een kwastje met water zodat de suiker niet aan de rand blijft kleven.

Na ongeveer 2 minuten begint de suiker te smelten en te bubbelen.. Doe nog steeds niks. Pas na 5 minuten begint de suiker lichtbruin te kleuren, roer met een garde goed door en blijf roeren tot je een mooie goudbruine karamel hebt. Roer met een houten lepel boter erdoorheen tot deze volledig is gesmolten .

Voeg vervolgens de slagroom toe en roer tot een egale substantie (warm slagroom kort op (lauw) in bijvoorbeeld magnetron, mag niet koud zijn.

Voeg fleur de sel toe. Proef! (zo nodig een klein deel karamel zonder zout apart houden voor degene die geen zeezout karamel lust).

4 gangenmenu oktober 2023

Aandachtspunt:

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

Vanilleijs

300 g volle melk
300 ml room
90 g suiker
Snuf zout
60 g eidooier
1 vanillestokje

Verwarm de melk en room in een pan tot 70 graden. Haal van het vuur, voeg merg van een vanillestokje toe en laat minimaal 15 minuten infuseren (trekken).

Meng suiker en de eidooiers met een garde.

Doe hier een klein beetje van het roommengsel bij roer stevig door met de garde en giet de rest erbij. Verwarm au bain-marie tot 82 graden. Haal van t vuur.

Door fijne zeef passeren en laat afkoelen (kamertemperatuur).

Daarna ijs draaien. Zet koud tot eindbereiding/presentatie.

Presentatie

150 g frambozen

*borden op kamertemperatuur
(borden niet koelen, dat geeft
condensvorming)*

Plaats lavacakeje midden op bord. Snij open zodat vulling er uit loopt.

Maak klein spiegeltje karamel naast het cakeje. Leg bolletje vanilleijs naast het cakeje. Maak geheel af met wat frambozen.

4_gangenmenu_oktober_2023**Aandachtspunt:**

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