



Menu oktober 2023

Dit menu is geïnspireerd op gerechten en masterclasses van Cheflix

Steak tartaar tomaat met gepocheerd ei
Gemarineerde langoustines met gegrilde paprika en watermeloen
Bisque van Langoustines met vanille en espresso
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!

6 gangenmenu oktober 2023

Aandachtspunt:

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

Gerecht 1 – steak tartare

met tomaten en gepocheerd ei

Uitserveren om: 19.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur:

Ingrediënten voor 16 porties

Tomatenmengsel

1.5 kg Roma tomaten goed rijp.
(of ander soort tomaat zo
smaakvol mogelijk)
1 el maggi
2 el balsamico azijn
Beetje suiker
Zout en peper

Kruidenmengsel

50 g sjalot
50 g kappertjes
50 g cornichons
1 el bieslookringen
1 el bladpeterselie
1 el dragon
Paprikapoeder naar smaak

Saus

2 el dijon mosterd
4 el tomatenketchup
2 el mayonaise
Tabasco naar smaak
Worcestersaus naar smaak

60 g kappertjes

1 klein potje grote
Amsterdamse uien

8 sneetjes zuurdesembrood
(9x9 brood)

Bereidingswijze

Plisseer de tomaten. Verwijder de zaadlijsten en snij het vruchtvlees in fijne gelijke blokjes (0.5 cm). Meng de tomatenblokjes met de rest van de ingredienten en breng op smaak met zout/peper. Zet koel weg.

Snij de sjalot en rest van de kruiden fijn. Meng dit met de kappertjes en degesneden cornichons. Zet koel weg.

Meng alle ingredienten in een kom en breng op smaak met tabasco en worcestersaus. Zet koel weg.

Kappertjes goed laten uitlekken (kurkdroog!), laat drogen op keukenpapier en in een zeef knapperig bakken in hete olie. Frituur ze niet te lang. Ze moeten knapperig zijn (niet zwart). Laat uitlekken op keukenpapier.

Laat ui uitlekken. Snij dunne plakjes van de Amsterdamse uien.

Zuurdesem brood licht laten bevriezen. Snij sneetjes op snijmachine in (licht bevroren toestand) in zeer dunne plakjes (maak soort van melba toast). Smeer de dunne plakjes in met een beetje olijfolie. 15 min in de voorverwarmde oven op 140 graden. Sneetjes diagonaal halveren.

6 gangenmenu oktober 2023

Aandachtspunt:

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

16 hennetjes (kleinste kippe- eitjes)	Pocheer de eieren in een pan water met een beetje azijn. Eenvoudig alternatief: pocheren in huishoudfolie. Zie: https://youtu.be/vlQGiQDAIw4
Eindbereiding 100 g geraspte oude kaas	Meng de tomatenblokjes met het kruidenmengsel en de saus. Geheel mag niet te nat zijn.
Presentatie Krulpeterselie of sterrekers <i>Kleine borden op kamertemp</i>	Gebruik een ring (8 cm) en stampertje (of grote ijsschep). Steak tartare in ring op bord. Strooi wat geraspte kaas op de steak tartare en leg gepocheerd ei er op. Snij gepocheerd ei voorzichtig in. Garneer rondom met Amsterdamse uienplakjes, gefrituurde kappertjes en sneetje desembrood. Maak af met krulpeterselie of sterrekers. Beetje zout peper op ei.

6 gangenmenu oktober 2023

Aandachtspunt:

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

Gerecht 2: gemarineerde langoustines

met gegrilde paprika tamara en watermeloen

*Uitserveren om: 20.00 uur - Uitvoering: 2/3 personen - Apparatuur: maatbeker, staafmixer, zeef
Parisieneboor, mandolin, dunschiller, rasp*

Ingrediënten voor 16 porties

4 puntpaprika's

Oven voorverwarmen maximale temperatuur. Leg de paprika's op een rooster en gril 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

10 grote diepvries gamba's
2 teentjes knoflook
4 sneetjes casino wit
200-tot- 400 ml volle melk
1 el srirachi saus of ketchup (naar smaak)
2 of 3 el olijfolie
spuitzak

Garnalen kort bakken in olie en 1 knoflookteen klein gesneden. Af laten koelen en pellen.
Pel de andere 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 watermeloenen rond de 800 g
8 el sushiazijn
8 tl sesamolie
Zout
Peper

Watermeloen bolletjes maken met een parisiene boor van 1 cmØ. Ongeveer 4 a5 bolletjes per persoon (80 stuk).
Maak marinade van azijn en sesamolie. Breng op smaak met zout/peper en marineer bolletjes in de marinade.

6 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.

32 diepvries Langoustines
8 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.

6 gangenmenu oktober 2023

Aandachtspunt:

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

Voeg langoustines toe aan de marinade en zet koel weg. **Geef de carcassen, scharen, koppen en schillen aan gang 3.**

Eindbereiding en presentatie
babyzuring of verse koriander
citroenzeste

bord op kamertemperatuur



Spuit een mooie platte bol tarama op een bord.
Leg de gemarineerde langoustines (2pp), 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.

6 gangenmenu oktober 2023

Aandachtspunt:

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

Gerecht 3: Bisque

van Langoustines, vanille en espresso (Johan Zandbergen)

Uitserveren om: 20.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: hoge soeppan, staafmixer

Ingrediënten voor 16 porties

Bisque

8 el zonnebloemolie
2 kleine blikjes tomatenpuree
30 tot 50 ml cognac
400 ml droge witte kookwijn

6 el zonnebloemolie
2 stengels bleekselderij
400 g knolselderij
1 winterpeen
½ grote venkel (of 1 kleine venkel)
100 g champignons
1 grote ui
250 g prei
4 rijpe tomaten
1 vanillestokje
½ el cayennepeper (naar smaak)
6 tenen knoflook
Snufje fleur de sel
8 takjes verse tijm

2 kleine kopjes espresso
200 ml slagroom
Zout/peper
Citraensap

Bereidingswijze

Ontvang de carcassen, koppen en scharen van gang 2. Ogen verwijderen door harde schaal van koppen te halen. Hak koppen, scharen in kleine stukken.
Gebruik zo veel mogelijk van de koppen en scharen van gang 2. Neem een hoge soeppan.

Olie heet maken in koekenpan en langoustines koppen, schillen en scharen goed aanbakken (karamelliseren). Tomatenpuree erbij en 30 sec meebakken (let op aanbakken!).
LET OP: ZET DE AFZUIGING EERST UIT!
Blus af met de cognac en flambeer; laat helemaal uitbranden tot alle alcohol volledig weg is. Schenk daarna de witte wijn erbij en maak alle aanbaksels los van de pan.

Alle groenten in stukjes snijden. In koekenpan groenten bakken in zonnebloemolie. Groenten moeten mooi kleur hebben.
Aangebakken groenten in de soeppan samen met aangebakken carcassen en toevoegingen.

Tomaten in grove stukken snijden en bij de bisque in soeppan. Geheel moet net onder water staan! (hoe meer water, langer inkoken!).

Vanille stokje merg eruit. **Geef het merg aan gang 6 voor het dessert.** Het stokje van de vanille gaat in de bisque. Snij knoflook klein. Alle kruiden in de soeppan bij de groenten en langoustines.

Voeg twee kleine kopjes espresso bij de nog niet ingekookte bisque. Laat 30 -45 min. zachtjes inkoken koken tot 2/3 volume en voeg slagroom (naar smaak) erbij. Zeef bisque.
Maak op smaak met beetje citroensap en zout/peper.

6 gangenmenu oktober 2023

Aandachtspunt:

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

Eindbewerking

10 takjes basilicum
Cayenne peper

Opschuimen met staafmixer

Presentatie

voorverwarmde bordjes/kom

Serveer met blaadjes basilicum onderin bord/kom en maak af met snufje cayennepeper

6 gangenmenu oktober 2023

Aandachtspunt:

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

Gerecht 4: Dorade filet



met knoflook beurre blanc en zeekraal (Stefan van Sprang)

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

Ingrediënten voor 16 porties

Dorade

1000 g Dorade-filet
1 dorade

Variatie op beurre blanc

3 tenen knoflook
1 venkel knol
1 sjalot
100 g knolselderij
3 stengels bleekselderij
8 takjes tijm
1 tl zwarte peperkorrels
1 ½ dl Noilly Prat (naar smaak)
250 ml visbouillon van
concentraat
250 dl room
limoensap

Aardappelchips

1 grote aardappelen
1 el tomatenpoeder

Gebakken peterseliewortel (alternatief pastinaak)

500 g

Zeekraal

100 g

Eindbereiding

Soya olie
boter

Bereidingswijze

Fileer de vis en portioneer alle vis in 16 stukjes.
Om de techniek te ervaren of te oefenen wordt er 1 dorade geleverd.
De overige vis is gefileerd. Dan kan je het verschil ervaren 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.

Maak 250 ml visbouillon van 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.

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.

Snij de peterseliewortel brunoise. Bak de blokjes goudbruin, in wat soja olie. Uitlekken op keukenpapier.

Maak zeekraal schoon. Verwijder harde stukjes. Blancheer in kokend water en laat uitlekken op keukenpapier. Bewaar in warmhoudkast.
Verhit wat soja olie in de koekenpan, bestrooi de vis met een beetje zout. Dep de huidkant in een met bloem bestoven bord. (Dan krijg je een krokante huid.) Bak de vis 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

6 gangenmenu oktober 2023

Aandachtspunt:

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

	keukenpapier om uit te lekken.
Presentatie	
Potje tobiko zwart of oranje (viskuit)	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.
Tobiko in de koelkast / diepvries bewaren voor de volgende avond	Zet de tobiko meteen koel weg voor de volgende avond.
<i>voorverwarmde diepe borden</i>	Maar het gerecht af met rondom de vis met de beurre blanc-saus.

6 gangenmenu oktober 2023

Aandachtspunt:

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

Gerecht 5: Piepkuiken

met pommes neuf, paddenstoelencreme en asperges

Uitserveren om: 21.30 uur - Uitvoering: 2/3 personen -

Ingrediënten voor 16 porties

Bereidingswijze

Piepkuiken

8 Poussin (piepkuikens) van
400/500 gram

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

1000 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

500 g champignons
4 sjalotten
3 takjes thijm

Snij de champignons en sjalotten in grove stukken. Bak het geheel in wat boter met de thijm en laurierblaadjes. Laat goed aanzweten maar niet verkleuren. Blus af met witte wijn. Als de alcohol is verdampt voeg dan de kippenbouillon toe. Voeg slagroom toe en laat rustig

6 gangenmenu oktober 2023

Aandachtspunt:

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

2 laurierblaadjes 150 ml witte kookwijn 150 ml kippenbouillon 200 ml slagroom Zout/peper	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 32 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 200 g 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 <i>warme borden</i>	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.

6 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 om: 22.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: Oven, ijsmachine

Ingrediënten voor 16 porties

Chocoladetaartjes

250 g pure chocolade
250 g boter
4 eieren
80 g eidooier
100 g suiker
100 g bloem

16 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 16 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

120 g suiker
45 g water
120 ml slagroom
60 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).

6 gangenmenu oktober 2023

Aandachtspunt:

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

Vanilleijs

400 g volle melk
400 ml room
120 g suiker
Snuf zout
75 g eidooier

Presentatie

200 g frambozen

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

Ontvang het vanillemerg van gang 3.

Verwarm de melk en room in een pan tot 70 graden. Haal van het vuur, voeg merg van de vanillepeulen (gang 3) 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.

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.

6 gangenmenu oktober 2023

Aandachtspunt:

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