

*Menu maart 2008*

**Drie amuses**

**Romige Mosterd Waterkerssoep met Soepstengels**

**Met paddenstoelen gevulde tortilla's**

**Zeebaarsfilet met Noilly Prat saus**

**Lamskoteletjes met marsalasaus en voorjaarsgroente**

**Zabaglione met citrusfruit**

**Wijnen**

# Trois amuses:

## *Drie amuses:*

### AMUSES VOOR 15 PERSONEN

Oven direct voorverwarmen op 200°C

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2-3 personen

Tijd uitserveren: 20. 00 uur

### *1. Filoflapjes met feta*

#### BENODIGDHEDEN:

*200 g feta van schapenmelk*

*klein pak filodeeg [225 g]*

*1 citroen*

*1 bos peterselie*

*½ bos munt*

*olie*

#### BEREIDING:

Prak de feta fijn en breng op smaak met 1 tl citroenrasp, 3 el fijngesneden peterselie en 1 el fijngesneden muntblad.

Snijd vellen filodeeg in lange repen van 5-6 cm breedte. Bestrijk steeds een deegreep eerst met wat olie. Leg aan het begin van een deegreep een dessertlepel vol kaasvulling. Vouw dit stukje deeg met kaas erop diagonaal naar boven toe. Vouw dat recht naar boven en vouw zo verder, tot het einde van de deegreep. Bestrijk ze met olie.

Bak de filo-driehoekjes in ca. 5 minuten in hete olie goudbruin.

### *2. Haringhapje*

#### BENODIGDHEDEN:

*3 aardappels [vastkokend]*

*5 haringen*

*kleine rode uitjes*

*1 komkommer*

*½ bosje dille*

*prikkers*

#### BEREIDING:

Kook de aardappels en snij er dikke blokjes van. Fileer de haring en snij de filets in mooie vierkante stukjes.

Snij enkele uitjes in dunne plakjes.

Steek met een meloenboor balletjes [ met stukje schil ] uit de komkommer.

Steek een prikker door 1 of 2 komkommerballetjes, toefje dillegroen, stukje haring, schijfje ui, stukje haring en een aardappelblokje.

*Zie vervolg amuses op 2<sup>e</sup> pagina*

Vervolg van 1e pagina amuses

### *3. Mortadellebruschetta*

**BENODIGDHEDEN:**

*1 stokbrood*  
*olijfolie*  
*8 romaatjes*  
*1 bosje koriander*  
*1 dikke plak mortadella*  
*15 cocktailgarnalen*  
*2 tl Italiaanse keukenkruiden*

**BEREIDING:**

Snij het stokbrood in 15 dunne plakken, bestrijk de plakken met olijfolie. Bak ze kort in de hete oven.

Laat afkoelen en bestrooi met de koriander.

Bak de garnalen kort in hete olie en laat afkoelen.

Snij de mortadella in blokjes en halveer de tomaatjes.

Steek een garnaal en een blaadje koriander aan een prikker, met daaronder een halve tomaat, een mortadellablokje en steek die in de bruschetta.

*Eet smakelijk*

*am2008-03-01*

# Romige Mosterd Waterkerssoep met Soepstengels

**VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN**

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20. 30 uur

## **BENODIGDHEDEN:**

*4 sjalotjes*  
*5 plakjes diepvries bladerdeeg*  
*50 g boter*  
*30 g heel ei*  
*60 g bloem*  
*200 g geraspte kaas*  
*6 el Zaanse mosterd*  
*2 dl droge witte wijn*  
*1,2 l gevogeltefond*  
*slankroom 4 dl*  
*zout en peper*  
*150 g waterkers*

## **BEREIDING:**

**Soepstengels.** Laat het bladerdeeg ontdooien. Verwarm de oven voor op 200°C. Leg de plakjes op elkaar en rol ze uit tot een plak van ca. 30 x 30 cm.

Bestrijk de lap met het losgeklopte ei, bestrooi met de kaas, druk licht aan en snij de lap in repen van 1½ cm breedte.

Pak de repen voorzichtig op en draai ze tot spiralen en bak ze in het midden van de oven in 10 min. goudbruin.

**Soep.** Snij de sjalotjes fijn, en bak ze in 50 g boter goudgeel roer de bloem erdoor en voeg 3 el mosterd toe. Bak alles zachtjes ca. 1 min.

Roer in delen de witte wijn de fond en 8 dl water erdoor totdat er een gladde soep ontstaat.

Laat de soep 10 min. zachtjes koken.

Zeef de soep en roer de room erdoor.

## **SERVEREN:**

Verwarm de soep onder regelmatig roeren. Roer naar smaak nog 1 of 2 lepels mosterd door de soep en warm deze nog even mee.

Hou 15 takjes waterkers apart en hak de rest grof en verdeel dit over de kommen.

Schep de hete soep erop en garneer met een takje waterkers. Serveer met een soepstengel.

*Eet smakelijk*

*am2008-03-02*

# Met paddenstoelen gevulde tortilla's

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Oven voorverwarmen op 200°C

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21. 30 uur

## BENODIGDHEDEN:

375 g bloem  
1½ tl bakpoeder  
mespunt zout  
90 g boter of margarine  
1½ dl handwarm water

## VOOR DE VULLING:

100 g bacon  
1 kg gemengde paddenstoelen  
1 dl witte wijn  
1 bosje peterselie  
2 dl room  
50 g boter  
100 g belegen kaas geraspt  
1 blik tomaten [stukjes]  
sjalotje  
3 vleestomaten

## BEREIDING:

**Tortilla's.** Doe de bloem, het bakpoeder, het zout en de boter of margarine in de keukenmachine.

Kneed alles door elkaar en voeg ondertussen zoveel water toe tot het een stevig en soepel deeg is.

Verdeel het deeg in 15 porties en rol er balletjes van. Laat het deeg afgedekt met huishoudfolie, een half uur rusten.

Rol elk balletje op een met weinig bloem bestoven ondergrond uit tot een zo dun mogelijke cirkel.

Verhit een kleine tefalpan en bak in de droge pan de tortilla's op een hoog vuur. Zet het vuur laag en draai de tortilla om en bak de andere kant gaar. Houd de tortilla's warm onder een vochtige doek.

**Vulling:** Bak in droge koekenpan de bacon op laag vuur ca. 8 min. Paddenstoelen toevoegen en ca. 8 min meebakken. Zout, peper en wijn toevoegen en in 5 min. vocht grotendeels laten verdampen.

1 Eetlepel fijngesneden peterselie en room toevoegen en 1 min. mee warmen.

Paddenstoelen van vuur nemen. Oven voorverwarmen op 200°C. Kaas over tortilla's strooien en paddenstoelen erover verdelen. Tortilla's oprollen of in vieren vouwen en naast elkaar op met bakpapier bedekte bakplaat leggen. In midden van oven kort verwarmen vlak voor het opdienen.

**Tomatensaus.** Tomaten ontvellen en in stukjes snijden. Het fijngesneden sjalotje even aanfruiten en de tomaten in blik toevoegen even doorkoken en op maak brengen met kruiden en zout en peper.

Pureren met staafmixer. Vlak voor opdienen nog even verwarmen en verse tomatenblokjes erdoor scheppen

## SERVEREN:

Leg op ieder warm bord een tortilla [net uit de oven] en schep de tomatensaus erover en bestrooi met peterselie.

Eet smakelijk

am2008-03-03

# Zeebaarsfilet met Noilly Prat saus

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21. 30 uur

## BENODIGDHEDEN:

*8 kleine zeebaarzen [zelf te fileren  
100 g pp schoon]  
olie en boter  
zout en peper*

## ERBIJ:

*500 g broccoli*

## VOOR DE SAUS:

*5 sjalotjes  
30 g boter  
dl witte wijn  
5 dl Noilly Prat  
5 dl room  
zout en peper  
zuringblad*

## BEREIDING:

**Vis 1.** Fileer de vis en snijd er filets van (ca. 100 g per persoon). Laat aan één kant het vel zitten. Doe er zout en peper op. Zet afgedekt koel weg.

**Saus.** Snijd de sjalotjes fijn en bak ze even in de boter.

Blus af met de wijn en voeg de Noilly Prat toe laat inkoken. Voeg de room toe. Zeef de saus en breng op smaak.

Was het zuringblad en snijd het fijn. Voeg het vlak voor het opdienen aan de saus toe.

**Broccoli.** Snij de broccoli in kleine stronkjes. Stoom deze kort in een pan beetgaar (niet laten verkleuren!).

**Vis 2.** Bak de filets vlak voor het opdienen in wat boter en olie op de velkant snel gaar.

**SERVEREN:** Leg op ieder warm bord een filet en een stronkje broccoli. Nappeer de saus met het fijngesneden zuringblad er omheen.

*Eet smakelijk*

*am2008-03-04*

# Lamskoteletjes met marsalasaus en voorjaarsgroente

## HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Oven voorverwarmen op 160°C

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 22. 00 uur

### BENODIGDHEDEN:

5 lamsribstukken (30 koteletjes, 2 pp)  
olijfolie of geklaarde boter (beurre  
culinaire)

½ dl rode wijn  
5 dl marsalawijn  
1 bosje platte peterselie

### VOOR DE SAUS:

1 pot lams- of kalfsfond à 500 ml  
olijfolie  
5 teentjes knoflook  
1 blikje tomatenpuree

### VOOR DE GROENTEN:

1 pak diepvriesdoperwtjes à 500 g  
1 pak diepvriestuinboontjes à 500 g  
1 potje aspergepuntjes  
30 kerstomaatjes

### BEREIDING:

**Lamsrib.** Bestrooi de ribstukken met zout en peper en braad ze aan in hete olie of geklaarde boter gedurende 4 à 5 min.

Vlak voor het opdienen: Braden in braadslee in een op 160°C voorverwarmde oven gedurende 15 min. Daarna nog 5 min. laten rusten.

**Saus:** Hak de peterselie en de knoflook. Fruit de knoflook in de olijfolie, voeg ruim 2 el. tomatenpuree, de wijn en de marsala toe. Laat dit wat inkoken, voeg de fond toe en laat verder inkoken. Breng op smaak met peper en zout en bindt evt. met koude boter of arrowroot.

**Groenten.** Bereid de groenten. Ontvel de tomaatjes

### SERVEREN:

Snijdt de ribstukken tussen de ribben door in 30 koteletjes en leg er 2 op elk bord met de ribben omhoog. Schep de saus ernaast en garneer met de groente.

Eet smakelijk

am2008-03-05

# Zabaglione met citrusfruit

**NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN**

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Uitvoering: 1-2 personen

Tijd uitserveren: 22. 30 uur

**BENODIGDHEDEN:**

*rode grapefruits*

*6 handsinaasappels [geen navel]*

*4 mandarijnen*

*1 à 2 dl muskaat wijn*

*150 g suiker*

*300 g eierdooier*

*1 bosje munt*

**BEREIDING:**

Schil de sinaasappels en grapefruits dik boven een kom en snijd de partjes tussen de vliezen uit.

Pel de mandarijnen en snijd ze in schijven. Vul het sap aan met 1 dl muskaatwijn. Laat op kamertemperatuur staan.

**SERVEREN:**

Zet een kom op een pan heet water [de bodem mag het water niet raken] en klop de resterende wijn, suiker en ei met een garde of mixer tot het mengsel dik is.

Verdeel de zabaglione en het citrusfruit over de verwarmde borden en garneer met munt.

Serveer warm!

*Eet smakelijk*

*am2008-03-06*



## Wijnen

Witte wijn	
Land van herkomst:	Italië
Regio:	Marche
Domein / Château:	Moncaro Cantina di Montecarotto; Verdicchio dei Castelli di Jesi, Le Vele
Jaar van productie:	2006
Druivensoort(en):	100% Verdicchio
Commentaar wijncie.:	Een modern gevinificeerde wijn op roestvrij stalen vaten gerijpt en na drie maanden op fles gebracht. Is krachtig genoeg voor de paddenstoelen en lekker fris en fruitig bij de zeebaars.

Rode wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Côtes de Bourg
Domein / Château:	Chateau Gravettes-Samonac
Jaar van productie:	2003
Druivensoort(en):	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot
Commentaar wijncie.:	De zomer van 2003 staat geboekstaafd als een zeer hete zomer. Deze wijn uit de Côtes de Bourg heeft dat zeer goed doorstaan en een rijpe wijn opgeleverd met een bijna klassiek breed smaakpalet, dat het goed doet bij de lamskoteletjes.

## Kookschema maart 2008

	<b>Ma. Avond</b>	<b>Di. Avond</b>	<b>Wo. Avond</b>	<b>Do. Avond</b>	<b>Vrij. Middag</b>	<b>Vrij. Avond</b>
<b>I</b>	–	4	5	6	–	7
<b>II</b>	10	11	12	13	14	–
<b>III</b>	Jaarverg.	18	19	20	–	21
<b>IV</b>	31	25	26	27	–	28