



Menu oktober 2009

Salade crustacé

Sint-Jakobsmosselen met kastanjeboleet en laurierschuim

Pompoensoep met limoen

Taartje van paddenstoelen met een gepocheerd weide-eitje en truffel

Gevulde kwartelfilets op pastanestje met gebakken oesterzwammen

Perentaartje met notenijs

Wijnen

Salade crustacé

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 3 personen

Tijd uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE COUSCOUSSALADE

30 gamba's
eiwit
2 rode paprika's
2 komkommers
400 gr couscous
1 el bieslook
bloem
panko (Japans broodkruim)
olijfolie en citroensap

3 *Granny Smith* appels

3 mespuntjes kerrie (door de mayonaise)

BENODIGDHEDEN VOOR DE MAYONAISE

100 gr eigeel
half el mosterd
arachideolie
dragonazijn
zout/peper
3 mespuntjes kerrie

BENODIGDHEDEN VOOR DE WITLOFSALADE

15 langoustines
3 el mayonaise
8 stronken witlof (middelgroot)

BENODIGDHEDEN VOOR DE AVOCADOSALADE

200 gr *Hollandse* garnalen
6 rijpe avocado's
2 citroenen

Couscoussalade. Kook de couscous en laat afkoelen. Meng de in kleine blokjes gesneden komkommer en paprika door de couscous. Maak de salade aan met citroensap, olijfolie, peper en zout.

Paneer de gamba's: eerst in eiwit, dan in bloem, weer in eiwit en tenslotte in panko. Frituur op 180°.

Vul een kleine steker met de couscous salade en dresseer de gefrituurde gamba's erboven op.

Witlofsalade. Snijd de witlof in fijne reepjes en maak aan met, mayonaise, in blokjes (klein) gesneden appel, peper en zout. Dresseer de witlofsalade in een kleine steker en leg de gebakken langoustines erop.

Mayonaise. Doe het eigeel, mosterd, dragonazijn, zout en peper en kerrie in een kom of Magimix. Klop dit en voeg de olie druppelsgewijs toe (in het begin langzaam).

Avocadosalade. De avocado's in kleine blokjes snijden en mengen met de garnalen en citroensap. Dresseer de salade in een kleine steker van 5 cm.

PRESENTATIE

Leg de 3 salades naast elkaar op een langwerpige bordje of in een driehoekje op een rond bordje.

Sint-Jakobsmosselen met kastanjeboleet en laurierschuim

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN

30 Sint-Jakobsmosselen

750 gram kastanjechampignons.

2 dl melk

2 dl gevogeltejus

6 blaadjes Laurier

125 ml slagroom

3 druppels truffelolie

1 eetlepel citroenmayonaise

Ontdoe de paddenstoelen van de steeltjes en zet de steeltjes op met de melk. Laat met de laurier onder het deksel 10 min. trekken.

Zet de gevogeltejus op en voeg er de melk bij. Houd de steeltjes apart.

Bak de champignons kort aan en breng ze op smaak.

Schuim de melk op (laurier verwijderen).

De steeltjes uit de melk met de staafmixer malen, een klein beetje citroenmayonaise, 3 druppels truffelolie en een klein beetje geslagen room erdoor.

Bak de Sint-Jakobsmosselen kort op hoog vuur aan.

PRESENTATIE:

Leg 2 Sint-Jakobsmosselen op een bord en garneer met wat champignons, een klein streepje van het room-mayo-champignonmengsel en wat laurierschuim.

Pompoensoep met limoen

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Uitvoering: 1 persoon samen met vorige gerecht

Tijd uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN

1 pompoen (ca 3 kg) geschild in stukken
3 groentebouillon blokjes
2 stengels citroengras (in grote stukken)
1 el geraspte verse gemberwortel
2 laurierblaadjes
1 limoen
3 takjes basilicum, blad fijngeknipt
2 tl poedersuiker
sap van 2 perssinaasappels
zout/peper
nootmuskaat
250 ml crème fraîche, losgeroerd

Doe de stukken pompoen in een soeppan, schenk er 1,5 L water bij. Voeg de bouillon blokjes, citroengras, gemberwortel en laurierblaadjes toe en breng aan de kook. Kook de pompoen in een half uur gaar. Verwijder de laurier en citroengras. Boen de limoen schoon, rasp de groene schil en pers de vrucht uit. Roer de basilicum en de poedersuiker door het limoenrasp. Pureer met staafmixer de pompoen in de pan. Voeg de sinaasappel en limoensap toe en zoveel water dat soepdikte is bereikt. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

Vul kleine kommetjes met soep. Schep een klein beetje crème fraîche erop en verdeel het limoenbasilicum mengsel over de kommetjes.

Eet smakelijk (EvS, HL, Pvd, AvE)

Am2009-10-03

Taartje van paddenstoelen met een gepocheerd weide-eitje en truffel

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍳

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN

15 weide-eitjes (kwarteleitjes)

1,5 kg grove spinazie

1,5 pond gemengde paddenstoelen

truffel/ truffeltapenade

peper/ zout

truffelolie

Snijd de paddenstoelen in de gelijke stukken, bak ze in de olie en houd ze warm.

Pocheer de eitjes met zout en azijn 4 minuten in heet water. Dit gaat goed in de muffin vormen.

Roerbak de spinazie. ontdaan van de stelen en grove nerven)

Werk in het midden van een groot bord met een metalen ring van 6 cm doorsnede. Doe de warme spinazie

onder in de ring en leg de gebakken paddenstoelen erop. Verwijder de ring en schik een paar plakjes

truffel op de paddenstoelen en daar boven op het gepocheerde eitje.

In geval van truffeltapenade, dit door de paddenstoelen mengen.

Eet smakelijk (EvS, HL, Pvd, AvE)

Am2009-10-04

Gevulde kwartelfilets op pastanestje met gebakken oesterzwammen

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen op 225°C

Tijd uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR HET PASTADEEG:

600 g *semola di grano duro* (harde tarwebloem)
snufje zout
6 grote eieren
klein scheutje olijfolie

600 g *tagliolini* (zie basisrecept pastadeeg)
boter om te bakken

VOOR DE GEVULDE KWARTELFILETS :

15 kwartels(ontbeend)
4 el verse tijm, gehakt
4 el verse basilicum, gehakt
4 el bieslook, gehakt
4 eidooiers
1 kg gemengde paddenstoelen
fijn zeezout en versgemalen zwarte peper

VOOR DE SAUS

4 dl kalfsfond (van poeder)
4 tl zwarte of witte truffelolie
80 g boter
fijn zeezout en versgemalen zwarte peper

VOOR DE OESTERZWAMMEN:

Boter om te bakken
30 mooie oesterzwammen
fijn zeezout en versgemalen zwarte peper

De pasta. Strooi de bloem met het zout in een bergje op een werkvlak. Maak een kuiltje in de bloem en breek de eieren erin. Meng de bloem en ei van buiten naar binnen met de vingertoppen.

Voeg, als alles gemengd is, de olijfolie toe en kneed alles snel met de hele hand tot een samenhangend deeg.

Rol het deeg daarna met de hand of met een pastamachine uit tot de gewenste vorm.

De gevulde kwartelfilets. Haal de boutjes eraf. Snijd de filets er met het vleugeltje eraan af.

Bak de paddenstoelen met de tijm, basilicum en de bieslook.

Snijd het vlees van de boutjes en pureer het met de eidooiers en de paddenstoelen. Breng de farce op smaak met zout en peper.

Plet de filets een beetje, en bestrijk ze met de farce. Vouw ze overlans dubbel, draai het vleugeltje een beetje om de filet, zodat deze dicht blijft en niet openvalt.

Verwarm de oven voor op 225°C. Verhit de boter in een ovenbestendige pan en leg de gevulde kwartelfilets erin. Bak de filets op hoog vuur aan beide kanten goudbruin, circa 2 minuten aan elke kant.

Zet de pan met de kwartelfilets nog 5 minuten in de oven om verder te garen.

Laat de filets in de oven kort uitlekken op keukenpapier.

Kook de pasta kort en laat uitlekken, terug in de pan met olijfolie mengen.

De saus. Verwarm de kalfsfond met de truffelolie. Voeg de boter toe. Roer tot de boter is gesmolten en breng de saus op smaak met zout en peper. (evt. het restant paddenstoelen van de vulling erbij) en een paddenstoelenbouillonblokje.

Gebakken oesterzwammen. Maak de oesterzwammen schoon. Bak ze en breng op smaak met wat zout en peper.

PRESENTATIE

Leg een nestje pasta op het bord, gevuld kwarteltje erop, oesterzwammen en saus er omheen.

Perentaartje met notenijs

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen op 220°C

Tijd uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN

VOOR HET NOTENIJS

150 g verse, gepelde walnoten

15 eierdooiers

300 g acaciahoning

1,5 l melk

12 tl Eau de noix of notenlikeur

4 kaneelstokjes

18 kardemompeulen

18 peperkorrels, geplet

2 blaadjes laurier

300 gr suiker

6 stevige peren, bijv. Doyenne du Comice

400 g gepelde amandelen

4 eierdooiers

16 plakjes bladerdeeg

poedersuiker

citroenrasp van 2 citroenen

VOOR HET PERENTAARTJE MET FRANGIPANE

4 (liefst biologische) sinaasappelen

300 ml witte wijn

VOORBEREIDING

Neem verse, gave noten. Kraak ze, haal de noot uit de schil en verwijder het bruine vliesje.

Hak de noten in vrij grove stukjes.

Meng de eierdooiers in een kom met de honing en klop het mengsel circa 5 minuten goed dooreen met een garde.

Het ijs. Breng de melk in een kleine pan aan de kook, voeg de gehakte noten toe en laat het geheel 10 minuten trekken, op een vlamverdeler.

Doe het ei-honingmengsel in een pan en giet, al roerende, de melk erbij. Zet de pan op een laag vuur en blijf onafgebroken roeren met een houten spatel, tot het mengsel begint te binden en de spatel met een laagje vla bedekt wordt. Haal de pan dan onmiddellijk van het vuur, want de vla mag beslist niet koken.

Laat de vla afkoelen in een kom en voeg dan het notenwater toe.

Doe de vla in de ijsmachine en laat de machine draaien.

De frangipane. Boen de sinaasappels goed schoon en snijd het oranje deel van de schil af.

Breng in een pan de wijn met 1 liter water, kaneel kardemom, peper, laurier, sinaasappelschil en 200 gram suiker tegen de kook aan.

Schil de peren en snijd ze in de lengte doormidden. Lepel het klokhuis eruit. Pocheer de halve peren ± 15 minuten in de gekruide siroop tot je er makkelijk met een vork in kunt prikken. (plus het sinaasappelsap, over van de sinaasappels)

Maal voor de frangipane 100 g suiker, de amandelen en de eierdooiers en citroenrasp in de keukenmachine tot een dikke pasta.

Verwarm de oven voor op 220°C. Leg de plakjes bladerdeeg op het bakblik en steek of snijd er zo groot mogelijke cirkels uit. Prik met een vork fijne gaatjes in de deegcirkels, maar laat aan de buitenkant een rand van 1 cm deeg vrij van gaatjes.

Verdeel de frangipane over het deeg met gaatjes (houd de rand dus vrij).

Snijd de gepocheerde peren in de lengte in dunne plakken, maar laat de plakjes bij de steelaanzet vastzitten. Zet de halve peren op de frangipane en duw de bolle kant van de peerhelften schuin naar beneden zodat ze uitwaaiëren. Zorg dat de peerwaaiers in het midden van de deegcirkels liggen.

Zeef de specerijen uit de siroop en kook de siroop in gedurende ± 20 minuten .

Bak de perentaartjes ± 15 min. in de oven tot het deeg goudbruin is en de randen van het taartje zijn opgekomen (gesouffleerd).

PRESENTATIE

Verdeel de taartjes over de borden en lepel de siroop erover of ernaast. Bestrooi met poedersuiker.

Eet smakelijk (EvS, HL, Pvd, AvE)

Am2009-10-06

Wijnen

Witte wijn	
Land van herkomst:	Portugal
Regio:	Setubal
Domein / Château:	Terras de Sado / Bacalhõa
Jaar van productie:	2007
Druivensoort(en):	Fernão Pires en Chardonnay
Commentaar wijncie.:	<p>De wijncommissie koos deze keer voor een Portugese wijn, de Catarina Blanc. Bij het samengaan van diverse wijnmakers is sinds korte tijd de naam Bacalhõa in de Portugese wijnwereld bekend, genoemd naar het prachtige paleis in Setubal, de stad waar de wijn dan ook vandaan komt.</p> <p>Deze wijn is van twee druivensoorten gemaakt: de Fernão Pires met het zilte van de Atlantische Oceaan en de Chardonnay uit de beschutte Arrábida bergen. Tonen van eikenhout als gevolg van lagering op nieuwe eikenhouten vaten en het zachte van de Chardonnay druif geven deze wijn een eigen karakter waar perzik duidelijk herkenbaar is.</p>

Rode wijn	
Land van herkomst:	USA
Regio:	Californië
Domein / Château:	Sebastiani, Sonoma Valley
Jaar van productie:	2004
Druivensoort(en):	Zinfandel
Commentaar wijncie.:	<p>De wijncommissie vond, gezien kwartelfilets het hoofdgerecht vormen, dat de rode wijn niet te uitgesproken mocht zijn.</p> <p>Deze Zinfandel past daar uitstekend bij, hij kan zelfs al gedronken worden bij het paddenstoelentaartje.</p> <p>Bij het inschenken komt de frambozengeur je al tegemoet. Ook eikenhout, vanille en honinggeuren zijn te herkennen.</p> <p>Een Amerikaanse vinoloog noemt deze wijn zelfs: <i>liefdoend en vrouwelijk</i>. Of u dat ook vindt laat de wijncommissie graag aan de fantasie van u allen over!</p>

Kookschema oktober 2009

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	–	29/9	30/9	1	–	2
II	5	6	7	8	9	–
III	–	13	14	15	–	16
IV	26	27	28	29	–	30

NB. wegens de herfstvakantie van de scholen is er een lichte verschuiving in kookdata!

