



Menu maart 2010

Gefrituurde asperges met gemarineerde zalm

Coquilles met een spaghetti van groenten

Mousse van poussin met sinaasappelgelei

Gebakken dorade met een velouté van Belle de Fontaney
met amandel, gepocheerd eitje en lichtgestoofde groenten

Torentje van lamsfilet in rode port

Meringues met rietsuiker en ananas

Gefrituurde asperges met gemarineerde zalm

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE SALSA:

1 komkommer
2 rijpe avocado's
2 mango's
3 chilipepertjes
3 limoenen (sap van)
4 à 6 eetlepels honing
3 lente-uitjes
peper en zout

VOOR DE ASPERGES:

30 groene asperges
panko (japans broodkruim)
3 tl citroenpeper
3 tl sesamzaadjes
2 eieren
arachideolie

VOOR DE ZALM:

750 g zalm (dikke deel)
zeezout
witte wijnazijn
olijfolie
peper
suiker

DIVERSEN:

1,5 dl balsamicoazijn
50 g suiker
½ bosje bieslook

BEREIDING:

- De salsa:** Schil de komkommer en de mango en snijd deze brunoise. Snijd ook de ontvelde avocado brunoise en mix alles voorzichtig. Voeg de pitten van de avocado's toe; de groene kleur van de avocado's blijft zo behouden. Snij de lente-uitjes in schuine stukjes. Haal de pitjes uit de pepertjes en snijd deze in hele kleine stukjes. Meng deze groenten met de avocadomix en breng op smaak met het sap van 2 limoenen, wat vloeibare honing, peper en zeezout.
- De balsamicosirop:** Kook balsamicoazijn met suiker op een zacht vuur tot de helft in. Roer af en toe even en let op dat het niet verbrand. Laat afkoelen en gebruik koud.
- De asperges:** Schil, indien nodig, de asperges en breek het houtachtige onderstuk af. Stoom de asperges kort en laat afkoelen.
Haal de asperges door wat losgeklopt ei, maak een mengsel van de panko, sesamzaad en citroenpeper en paneer hiermee de asperges.
- De zalm:** Snij de rauwe zalm in dunne plakjes en breng op smaak met een beetje suiker, zeezout, peper en de witte wijnazijn. Laat enkele minuten ter garing marineren.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Verhit in een wok de arachideolie en frituur hierin in een paar minuten de asperges. Vul een rechthoekige vorm, – metalen ring, of vorm het ruw naar eigen inzicht– met de salsa en plaats hier bovenop de gemarineerde zalm. Leg hier kruislings de gefrituurde asperges op en werk af met wat sprietjes bieslook en een streepje balsamicosirop op het bord.

Coquilles met een spaghetti van groenten

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Oven een kwartier voor gebruik voorverwarmen op: 160°C

Uitserveren: 20.30

BENODIGDHEDEN:

30 kleine of 15 grote coquilles

2 courgettes

2 preien

1 bos worteltjes

2 bosjes lente-uitje

VOOR DE KAASKOEKJES:

250 g Parmezaanse kaas(geraspt)

Diversen:

50 gram pijnboompitjes

olijfolie

Gemalen korianderzaad (ketoembar)

BEREIDING:

Haal de coquilles uit de pot, verwijder de aanhechtingsrand; spoel in koud water en bewaar in lichtgezouten koud water.

Was de groenten en snijd in dunne reepjes (zoals spaghettisliertjes.) Blancheer alleen de worteltjes in licht gezouten water en laat afkoelen.

Maak kaaskoekjes door de kaas op een plateau in de oven te laten smelten en direct uit te steken met een steker.

Bruineer de rest van de pijnboompitten.

De vinaigrette: Mix het sap van de citroen, olijfolie, peper en zout met de staafmixer.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Bak de groenten samen, breng op smaak met peper en zout en leg ze met een vork, gedraaid als spaghetti, op de voorverwarmde borden.

Dep de coquilles droog. Bak de coquilles kort in de olijfolie en bestrooi met wat zout en gemalen koriander en verdeel over de borden (als het grote coquilles zijn, pas na het bakken doormidden snijden) en garneer het bord met pijnboompitjes, vinaigrette en kaaskoekjes.

Mousse van poussin met sinaasappelgelei

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Oven een kwartier voor gebruik voorverwarmen op: 180°C

Uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE MOUSSE:

5 poussins
500 g kippenlevertjes
225 cl kippenbouillon
6 dl melk
90 cl room
12 cl cognac
90 g boter
6 blaadjes gelatine
cayennepeper
paprikapoeder
peper
zout

VOOR DE SALADE:

frisee (van gerecht 1)
6 sinaasappels
250 g gerookt spek (1 stuk)
30 g pijnboompitten
60 g boter
10 sneetjes witbrood
15 takjes platte peterselie

VOOR DE VINAIGRETTE:

15 cl notenolie
15 cl sinaasappelsap(vers van de sinaasappels)
6 cl azijn

VOOR DE GELEI:

50 cl vers sinaasappelsap
3 gelatineblaadjes

BEREIDING:

De mousse: Week de kippenlevertjes in de melk.

Kruid de poussins met wat zout, cayennepeper en paprikapoeder, bak ze aan alle kanten mooi bruin in een pan met hete boter. Leg ze in een vuurvaste schaal en laat ze zo'n 15 minuten verder garen in een oven van 180°C.

Laat afkoelen, verwijder het vel en pluk het vlees van de karkassen.

Dep de levertjes droog, kruid met peper en zout. Doe wat extra boter in de gebruikte braadpan van de poussins en braad hierin de levertjes mooi rosé.

Haal de levers uit de pan, giet het overtollige vet weg en blus de op het vuur staande pan af met de cognac en de kippenbouillon. Laat tot tweederde inkoken en giet door een fijne puntzeef.

Week de gelatine minimaal 15 minuten in koud water.

Knijp het overtollige water eruit en meng door de nog warme cognac/kippenbouillon. Laat verder afkoelen.

Klop de room half op.

Doe het poussinvlees en de levertjes in de Magimix en mix fijn (als je hem extra fijn wilt hebben kan je hem eventueel nog door een bloemzeef wrijven).

Meng het vlees met de bouillon en spatel de room erdoor. Breng op smaak met peper en zout en doe de mousse in 15 kleine, ingevette, vormpjes en zet ze in de koeling.

De gelei: Week de gelatine in koud water, warm een deel van de sinaasappelsap op en los er de uitgeknepen gelatine in op. Giet de rest van het sap erbij. Meng goed en laat de nog vloeibare gelei op een plat bord of schaal uitlopen en laat opstijven (een ca. ½ cm dikke laag) in de koeling. Steek voor het uitserveren cirkels uit ter grootte van de mousse

Voor de salade: Haal de korsten van het brood en snij in kleine dobbelsteentjes. Bak de stukjes brood goudbruin in wat boter en laat uitlekken op keukenpapier.

Snij het gerookte spek in fijne reepjes en bak in een droge pan op een laag vuur mooi krokant.

Rooster de pijnboompitjes.

Ontvries de sinaasappels en snij de partjes eruit, vang het uitlopende sap op en knijp de velletjes uit. Gebruik dit sap voor de gelei en de sla.

Was de sla en pluk er mooie takjes van af.

De vinaigrette: Meng notenolie, azijn en sap met een garde of staafmixer. Breng op smaak met peper en zout.

Zie vervolg

Vervolg poussins

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Neem de vierkante borden, meng alle ingrediënten voor en met de sla en leg rechts op het bord een strookje gemengde sla. Stort in het midden van het bord de mousse, snijd eventueel eerst wat los met een mes dat eerst in heet water is gedompeld, hierop de sinaasappelgelei en links een drietal sinaasappelpartjes en daarop een aantal blaadjes platte peterselie en langs de mousse een streepje dressing en/of wat gelei in reepjes.

Eet smakelijk (PvD, AvE, HL, EvS, HM)

Am2010-03-03

Gebakken dorade met een velouté van Belle de Fontaney met amandel, gepocheerd eitje en lichtgestoofde groenten

1E HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 3 personen

Uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE VIS:

*zeer scherp fileermes
gratentang*

*4 dorades
600 gram spinazie
peper
zeezout
nootmuskaat
olijfolie
30 g amandelen(gepeld)*

VOOR DE VELOUTÉ:

*700 g "Belle de Fontaney" aardappelen
200 g amandelpoeder
2 l kippenbouillon
½ bosje tijm
2 teentjes knoflook
2 grote uien
4 takken bleekselderij*

VOOR DE EIENEN:

*16 kakelverse hennen eieren (gekoeld)
azijn
zout*

BEREIDING:

De vis 1: Ontschub de vis met de achterkant van een mes. Snijd de kop achter de kieuwen schuin naar voren weg. Snijd nu de buikkant open en haal de ingewanden met de hand eruit. Spoel de vis onder koud water, dep droog. Snijd nu langs de rugkant van de vis aan beide kanten van de graat volledig van voor naar achter in en ga nu kant voor kant met een uiterst scherp fileermes met lange halen langs de graat fileren. Zet weg tot gebruik.

De velouté: Was de aardappelen en snijd in blokjes. Pel de uien en snijd grof.

Laat de ui in een hete pan met een beetje olie licht bruinen. Voeg de aardappelen toe en bak alles even aan (licht kleuren) en bestrooi dan met het amandelpoeder.

Voeg de bouillon erbij en daarna de in stukken gesneden bleekselderij, knoflook en 3 theelepels losgeritste tijmblaadjes.

Laat de soep gaar worden, mix in de Magimix en breng op smaak met peper en zout.

Was de rucola en de spinazie en droog in de slacentrifuge.

De eieren: Breek de gekoelde en superverse eieren en doe ze per stuk in een soepopscheplepel, kommetje of kopje.

Breng 2 à 3 liter water, met weinig zout en een flinke scheut azijn, aan de kook. Zet het vuur laag, maar zo dat het water net onder het kookpunt blijft en laat nu de eieren 1 voor 1 in het water glijden (maximaal 3 tegelijk).

Verwijder de eieren na 3 minuten voorzichtig met een schuimspaan en leg ze direct in ijskoud water.

Snijd het overtollige eiwit weg en leg de gepocheerde eitjes op een ingevet bord of lage schaal. Leg er aluminiumfolie over en zet weg tot gebruik. Rooster de amandelen.

De spinazie: Stoof de spinazie kort en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

De vis 2: Doe peper en zout op de doradefilets en bak de filets eerst op de velkant in een beetje olie keer ze voorzichtig even om en verwarm de soep weer.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Verdeel de hete soep over warme diepe borden, leg vervolgens het gestoofde groen in het midden en daarop het gepocheerde eitje en tot slot er bovenop een halve dorade filet. Strooi nog enkele geroosterde amandelen in de soep en enkele druppels zeer goede olijfolie.

Torentje van lamsfilet in rode port

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN:

1 knolselderij

melk

1 kg aardappelen

750 g kastanjechampignons

800 gram Lamsfilet

500 g peultjes

4 dl port

4 dl Lams- of kalfsfond

4 uien

200 g boter

scheut room

nootmuskaat

scheut truffelolie

EXTRA:

metalen ringen

BEREIDING:

Schil de knolselderij en snij in stukken. Kook de selderij in een pan met gezouten water en een scheutje melk.

Schil en was de aardappelen en kook eveneens in gezouten water

Pureer de aardappelen als ze gaar zijn, met de pureeknijper, met wat room en een klont boter.

Stamp de knolselderij grof en meng met wat minder dan de helft van de aardappelpuree, breng op smaak met nootmuskaat en peper en zout en houd warm tot gebruik.

Meng de rest van de aardappel puree met een scheut truffelolie, peper en zout en houd warm.

Maak de uien schoon, snijd zeer klein en stoof in wat boter, port en bouillon. Laat inkoken tot een mooie dikte en zeef de saus.

Maak de champignons schoon, snijd doormidden en de grotere in vieren, bak in boter gaar, breng op smaak.

Kook de peultjes in gezouten water beetgaar.

Peper en zout de filets en bak in de pan in enkele minuten mooi rosé.

Laat het vlees, voor het aansnijden, enkele minuten rusten.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Vul metalen ringen met een laagje knolselderijpuree, daarop een laagje paddenstoelen en dan een laag truffelpuree, daarna een laag peultjes en tot slot de in wat dikke plakken getrancheerde lamsfilet. Verwijder de ringen en giet wat portsaus rond het bord.

Eet smakelijk (PvD, AvE, HL, EvS, HM)

Am2010-03-05

Meringues met rietsuiker en ananas

Nagerecht voor 15 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Oven een kwartier voor gebruik voorverwarmen op: 100°C

Uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN:

200 g eiwit

600 g rietsuiker

2 st grote ananassen

2 vanillestokjes

1 citroen

400 g witte suiker

1 l water

500 g mascarpone

500 g Griekse yoghurt

10 passievruchten

60 g poedersuiker

BEREIDING:

Maak de schaal en mixer voor het opslaan van het eiwit extra schoon met citroensap en veeg droog met keukenpapier.

Sla het eiwit stijf en voeg dan per eetlepel de rietsuiker toe. Houd 4 eetlepels rietsuiker achter.

Teken op bakpapier 15 cirkels van 10 cm doorsnee en vul, met behulp van een spuitzak, de 15 cirkels met eiwitschuim van ± ½ cm dik. Strijk ze plat m.b.v. een natte spatel, bestrooi met de rest van de rietsuiker en bak ze in 1½ uur in de oven gaar.

Snij de vanillestokjes open, schrap de vanille eruit en doe dit met de stokjes in het water.

Snij de schil dun van de citroen af en voeg dit met de suiker toe aan het vanillewater en breng aan de kook, laat minimaal 30 minuten trekken.

Schil de ananassen en snijd het vruchtvlees in schijven van 1 cm dik. Steek het hart van de schijf uit met een steker van Ø 3 cm en steek de buitenzijde uit met een steker van Ø 9 cm. Pocheer de schijven ananas in de suikersiroop en laat afkoelen op keukenpapier.

Meng de mascarpone met de yoghurt en de 60 gram poedersuiker, doe dit in een spuitzak met een grove gekartelde spuitmond.

Haal de passievruchten leeg.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Plaats een meringue in het midden van een bord en beleg deze met een plak ananas, spuit een mooie grote toef mascarponemengsel in het midden van de ananasschijf en daarop een schep passievrucht. Plaats ook wat passievrucht rondom de meringue op het (vierkante?) bord.

Wijnen

Witte wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Bordeaux
Domein / Château:	Château Cazeau
Jaar van productie:	2009
Druivensoort(en):	Savignon Blanc, Sémillion
Commentaar wijncie.:	Wij kozen voor het 1e hoofdgerecht een droge witte wijn gemaakt van de druivenrassen Sauvignon Blanc en Sémillion, die op de kalkrijke grond van "Entre deux Mers" goed gedijen. Dit gebied oostelijk van Bordeaux tussen de rivieren Garonne en Dordogne is de grootste producent van Bordeaux wijnen. Van oudsher producent van rode wijnen hebben een aantal wijnboeren in de "Entre-deux Mers" zich ook toegelegd op het maken van mooie witte wijnen. Een goed voorbeeld daarvan is deze Château Cazeau.

Rode wijn	
Land van herkomst:	Argentinië
Regio:	Mendoza
Domein / Château:	Bodega Norton, Reserva
Jaar van productie:	2004
Druivensoort(en):	Syrah
Commentaar wijncie.:	Voor de lamsfilet in rode port zochten wij een rode wijn met een licht zoetje en een lage zuurgraad (ivm de rode portsaus). Er deed zich een buitenkansje voor om deze Norton Reserva uit 2004 te kopen, die normaal ver boven ons budget geprijsd is. Deze Reserva is 12 maanden op Frans eiken gelagerd en nu 6 jaar later is de smaak mondvollend en rond met een lange aanhoudende afdronk. Proef de aroma's van zwarte bessen en noten. Kortom: Genieten.

Kookschema maart 2010

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	–	2	3	4	–	5
II	8	9	10	11	12	12
III	–	16	17	18	–	19
IV	22	23	24	25	–	26

