



Menu april 2010

Appelsalade met gekaramelliseerde walnoten en forelmousse
Komkommernestje met radijs en kwartelei

Soep van pastinaak met krokante bacon en Shiso Purple

Aardappelpreirollade met paprikasaus

Zeeduivel met tomatensaus en risotto met olijven en basilicum

Trio van lamsvlees met voorjaarsgroenten

Soep van meloen en dragonsiroop,
sorbet van rode grapefruits en venkelchips

Appelsalade met gekaramelliseerde walnoten en forelmousse

Komkommernestje met radijs en kwartelei

KLEIN VOORGERECHTJE VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering : 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍳

Tijd uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN:

300 g gerookte forelfilet

75 g zachte boter

100 ml crème fraîche

1 el citroensap

zout, peper

1/4 bosje radijs

15 appelkappers

VOOR DE GEKARAMELLISEERDE WALNOTEN:

4 el suiker

70 g walnoten

bakpapier

VOOR DE KOMKOMMERNESTJES:

2 komkommers

2 dl witte wijn

1 dl witte wijnazijn

1 sjalot

50 g suiker

1 steranijs

1 doosje (20 stuks) kwarteleitjes

1/4 bosje radijs

5 tomaten (normaal formaat)

selderiezout

½ casinobrood

VOOR DE APPELSALADE:

2-3 el citroensap

4-5 el walnotenolie

4 jonagold appels

BEREIDING:

De komkommernestjes: Schil de komkommers. Snijd de komkommers met een dunschiller in de lengte in dunne plakken en vervolgens in spaghetti'slierten. Draai al doende de komkommer en stop bij het zaad. Maak in een kom een marinade van wijn, azijn, gesnipperde sjalot, suiker en steranijs. Leg hier de komkommerslierten in. Schep nu en dan om.

De forelmousse: Pureer de visfilets met de zachte boter, de crème fraîche en het citroensap in een keukenmachine. Breng op smaak met zout en peper. Maak met hulp van 2 lepels 15 quenelles (ovaaltjes) van de mousse en leg ze op een bord of plateau. Doop de lepels nu en dan in koud water. OF gebruik een ijsboltang. Laat de mousse in de koelkast opstijven. Haal 15 minuten voor serveren uit de koelkast.

De walnoten: Leg een vel bakpapier klaar. Smelt de suiker in een pan met dikke bodem. Roer niet, maar schud de pan en laat de suiker karamelliseren. Neem de pan van het vuur, roer de walnoten door de karamel en giet alles op het bakpapier. Laat volledig afkoelen. Hak de noten dan in stukjes.

De kwarteleitjes: Kook de eitjes in 4 minuten hard. Laat ze met koud water schrikken en pel ze.

De appelsalade: Meng in een kom citroensap met walnotenolie en zout. Snijd alle radijs (ook van de komkommernestjes) in plakjes. Bewaar 8 plakjes als garnering en halveer ze. Snijd de rest in reepjes. Verdeel in 2 porties. Schil de appels, verwijder het klokhuis. Snijd de appels in plakjes en vervolgens in luciferdunne reepjes. Meng appels en de helft van de radijsreepjes met de dressing. Dek af. Snijd de tomaten in plakken. Toast het brood, snijd het schuin door en leg het in mandjes. Dek af met een schone theedoek. Laat de komkommer uitlekken.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Schep de nootjes door de salade en leg een bergje op de borden. Leg er de forelmousse op. Garneer de mousse met een half radijsplakje en een (afgespoelde) appelkapper. Leg ernaast een plak tomaat. Maak hierop een nestje van komkommer. In het midden radijs. Bestrooi met selderiezout. Leg op de radijs een kwartelei en bestrooi weer met selderiezout.

Soep van pastinaak met krokante bacon en Shiso Purple

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 1-2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Oven een kwartier voor gebruik voorverwarmen op: 250°C

Tijd uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN:

*1 kilo pastinaak
300 g kruimig kokende aardappelen
2 sjalotjes
2 el zonnebloemolie
2 l gevogeltefond (fles)
zout, peper
1 tl gemalen komijn (djinten)
1 dl room
300 g bacon in plakjes
2 bakjes Shiso Purple cress*

VOOR DE BROODJES:

*1 kilo bruin of volkorenmeel
2 zakjes gist
1 tl suiker
3 afgestreken tl zout
600 ml lauwwarme melk
boter voor op tafel.*

BEREIDING:

De broodjes: Verwarm de melk tot handwarm. Doe de meel met gist en suiker in een kom. Strooi zout langs de buitenrand van het meel. Voeg melk toe en kneed het deeg in de machine of 10 minuten met de hand. Laat afgedekt 20 minuten rijzen. Weeg 32 plakjes deeg van 50 gram. Dek af met een tweede schone theedoek. Zet een kommetje koud water klaar. Neem een portie deeg en kneed even door. Doop twee of drie vingers in de kom water en bevochtig de onderkant van de deegportie. Leg het met de vochtige kant op het werkvlak (zonder bloem) en draai met een ronddraaiende beweging bolletjes. Laat ze op de bakplaat 30 minuten rijzen. Bestrijk de bolletjes met water. Bak ze in 12-15 minuten gaar. Ze klinken hol als ze gaar zijn.

De soep: Schil en was de pastinaken en de aardappelen en snijd ze in stukken. Pel en snipper de sjalotten. Verwarm de olie in een pan en fruit de sjalottnippers 2 minuten op laag vuur. Schenk de bouillon in de pan en voeg pastinaak en aardappelen toe. Kook ze in 20 minuten gaar.

Bak de plakjes bacon in een koekenpan of in de oven krokant en knapperig. Laat op keukenpapier afkoelen en verkruiemel de bacon.

Pureer de soep met een staafmixer. Roer er de room door. Breng de soep met zout, peper en komijn op smaak.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Schep de soep in warme kommen en strooi er stukjes bacon en cress over. (Cress knippen).

Zet broodjes en boter op tafel. De helft van de broodjes mogen al bij gerecht 1 geserveerd worden.

Aardappelpreirollade met paprikasaus

TUSSENGERECHT OF BIJGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Oven een kwartier voor gebruik voorverwarmen op: 200°C

Tijd uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE ROLLADE:

1 smalle prei
20 ml zonnebloemolie
60 g boter
60 g bloem
3 dl melk
4 eieren, gesplitst
150 g geraspte cheddarkaas

50 g vers broodkruim (3 - 4 sneetjes)
50 g hazelnoten
25 g boter
1 el fijngesneden verse salie (+ garnering)
1 el fijngesneden bladpeterselie (+ garnering)

VOOR DE AARDAPPELVULLING:

600 g zoete aardappelen (bataat)
1 dl slagroom
zout, peper, nootmuskaat

VOOR DE PAPRIKASAUUS:

3 rode paprika's
1 sjalotje
25 g boter en 1 el olie
1 Spaanse peper
1 theelepel gevogeltesfond (fles)
1 dl slagroom

VOOR DE KRUIDENVULLING:

1 ui
1 teen knoflook

BEREIDING:

De paprikasaus: Rijg de paprika's aan een vork en rooster ze in open vuur tot het vel zwart geblakerd is (of rooster ze in een hete oven). Bewaar ze 10 minuten in een plastic zakjes zodat het vel los stoomt. Verwijder de velletjes en snijd het vruchtvlees in stukjes. Pel en snipper de sjalot en snijd de peper in stukjes. Verwarm boter en olie en fruit de stukjes sjalot, paprika en op laag vuur 20-30 minuten. Ze mogen niet kleuren. Voeg eventueel 1 dl water toe. Pureer de paprika met de slagroom tot een zo glad mogelijke saus. Breng op smaak met fond en zout en peper.

De vullingen: Schil de bataat en snijd ze in stukken. Kook ze in ca. 20 minuten gaar. Pureer de bataat en voeg room, zout, peper en nootmuskaat toe. Houd warm.

Snijd van het brood de korstjes af en verkruimel het brood. (keukenmachine). Pel en snipper de ui en de knoflook. Hak de noten grof. Verwarm de boter in een koekenpan en fruit de ui en de knoflook 2 minuten op laag vuur. Voeg broodkruim en noten toe en bak 3-4 minuten. Voeg salie, peterselie en zout en peper toe en zet weg.

De rollade: Vet een ondiepe bakplaat (ca. 40 x30) in met olie en bekleed met bakpapier. Snijd de prei in kleine stukjes. Verhit de olie en bak hierin de prei in 5 minuten gaar. Neem van het vuur. Smelt de boter in een pan, roer er de bloem door en laat de roux 2-3 minuten garen op laag vuur. Voeg al roerende de melk toe tot de saus dik is. Neem de pan van het vuur. Splits de eieren een voor een. Roer de eierdooiers een voor een door de saus. Roer 75 g cheddar en de prei door de saus. Voeg zout en peper toe. Klop de eiwitten in een vetvrije kom stijf. Spatel een kwart door de saus. Spatel vervolgens de rest erdoor. Schenk het mengsel op de bakplaat en bak 20-5 minuten in de oven tot goudbruin en gaar. Controleer in het midden! Strooi de rest van de kaas op een schone theedoek. Stort de rollade erop, verwijder het bakpapier en laat 1-2 minuten afkoelen. Bestrijk met de aardappelvulling. Strooi er de kruidenvulling over. Rol de rollade vanaf de lange kant op met hulp van de theedoek. Naad onder. Laat even afgedekt liggen.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Snijd de rollade in 15 plakken en leg ze op warme borden. Druppel er warme paprikasaus omheen. Garneer met een blaadje salie en takje peterselie.

Zeeduivel met tomatensaus en risotto met olijven en basilicum

EERSTE HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Oven een kwartier voor gebruik voorverwarmen op: 180°C

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN:

1,5 kilo zeeduivelfilet (of kabeljauwfilet)
zout, peper
3 el zonnebloemolie
40 g boter

VOOR DE SAUS:

500 g tomaten (Tasty Tom)
1 sjalotje, 1 teentje knoflook
1 el olie
1 klein blikje tomatenpuree
1 dl Noilly Prat
1,5 dl visfond
zout, peper

VOOR DE RISOTTO:

2 sjalotjes
2 el olie
150 g zwarte olijven (Taggia)
500 g arboriorijst
40 g boter
1 dl Noilly Prat
1 liter gevogeltesfond
1 tl kurkuma
50 g boter
1 bosje basilicum

250 g peultjes
2 bakjes kleine cherrytomaatjes

BEREIDING:

De tomatensaus: Snijd het vel van de tomaten kruislings in. Blancheer de tomaten kort in heet water, spoel af onder koud water. Verwijder het vel van de tomaten, snijd ze in vieren, verwijder het zaad. Pureer het vruchtvlees. Pel en snipper het sjalotje en de knoflook. Verwarm de olie en fruit de sjalot en de knoflook 2 min. op laag vuur. Roer de tomatenpuree erdoor en blus met Noilly Prat en visfond. Laat de saus even koken. Breng met zout en peper op smaak en zet weg tot vlak voor het serveren.

De vis: Verwijder eventuele vliezen, controleer op graatjes. Portioneer de vis in 15 stukken en bestrooi met zout en peper. Verhit olie en boter in een koekenpan en bak de vis kort aan beide kanten. Leg op een ingevet plateau en bak vlak voor serveren af in de oven van 180°C.

(Helemaal bakken in de koekenpan kan ook, op middelhoog vuur 4-6 minuten.

Groenten: Laat het steeltje aan de tomaatjes zitten, geef een kleine inkeping in het vel en pof ze in de oven van 180°C. warm en gaar. Maak de peultjes schoon. Kook of stoom de peultjes in ca. 5 minuten gaar. Breng op smaak met een klontje boter en zout.

De risotto: Pel en snipper de sjalotten. Verhit de olie en bak de sjalotjes 2 minuten op laag vuur. Roer de rijst erdoor tot de korrels glanzen. Voeg kurkuma toe en blus met Noilly Prat. Verwarm apart de gevogeltesbouillon. Schep steeds bouillon bij de rijst en blijf roeren. Laat de rijst in 20 – 25 minuten gaar worden. Bewaar 15 kleine toefjes basilicum. Hak de olijven in stukjes en snijd de rest van de basilicum fijn. Roer vlak voor serveren de olijven en ca. 3 eetlepels basilicum en 50 g boter door de rijst. Breng met zout en peper op smaak.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Schep risotto op de borden. Leg hierop de vis. Leg er tomaatjes en peultjes naast. Schep tomatensaus rondom. Strooi fijngesneden basilicum over de saus. Garneer de vis met een plukje basilicum .

Trio van lamsvlees met voorjaarsgroenten

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2-3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Oven een kwartier voor gebruik voorverwarmen op: 180°C

Tijd uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN:

8 lamstongetjes
2 lamsracks à 8 koteletjes
750 g lamsfilet
1 bos worteltjes
1 prei
1 ui
1 bosje selderij
2 laurierblaadjes
1 tl tijm
zout, peper
6 el olie
50 g boter
4 el Dijon mosterd

3 el fijngesneden platte peterselie
3 el fijngesneden bieslook
4 el paneermeel
4 vellen filodeeg (1/2 pak)
2 groene en 2 gele courgettes
4 meiraapjes
1 bosje groene asperges (500 g)
4 dl bruine kalfsfond
Dijonmosterd
ca. 100 g boter (voor de groenten en om te monteren)
1-2 tl maïzena

BEREIDING:

De lamstongetjes: Spoel ze af met water. Maak 6 worteltjes van de bos schoon. Snijd de prei in ringen. Pel en snipper de ui. Kook de lamstongetjes in water met de wortel, prei, ui, selderij, laurier en tijm in ca. 1 uur gaar. Voel aan de tongpunt of die zacht is. Laat enigszins afkoelen en pel ze. Zeef het kookvocht en bewaar de tong erin.

Lamsrack en lamsfilet: Halveer de lamsracks. Verhit olie en wat boter en bak de lamsfilet en de lamsracks snel bruin. Neem ze uit de pan en leg ze in ovenschalen. Bestrooi ze met peper en zout en wrijf ze in met mosterd. Hak peterselie en bieslook, meng met paneermeel en strooi over het vlees. Laat staan tot een kwartier voor serveren.

Het filodeeg: Laat het filodeeg ontdooien. Steek uit elk vel 4 rondjes. Vouw elk rondje in vieren en snijd er een puntje af zodat in het midden een rondje ontstaat. Bak de rondjes in olie lichtbruin en laat ze op keukenpapier uitlekken.

De groenten: Schil de rest van de worteltje en snijd ze schuin in 3 stukken. Draai met een meloenboortje balletjes uit de courgettes. Schil de raapjes en snijd ze in partjes. Schil de asperges voor tweederde deel. Kook of stoom de groenten apart beetgaar. Spoel af met koud water.

De jus: Breng de kalfsfond in een sauspan aan de kook. Breng met wat mosterd, zout en peper op smaak. Klop er 50 g koude boter in klontjes door en bind desgewenst met gladgeroerde maïzena.

Het vlees: Verwarm de tongetjes. Bak de lamsfilets en lamsrack in de oven in ca. 10 - 12 minuten rosé. (kerntemperatuur 52°C) Laat even rusten. Snijd de lamstongetjes in dunne plakken, de lamsfilet in plakken en snijd de koteletjes.

Verwarm alle groenten met een klontje boter. Breng met zout en peper op smaak.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Schep groenten in het midden van de borden. Schik er het vlees op. Schuif het rondje deeg om het botje van het koteletje. Lepel wat saus om het gerecht en over de tongetjes en serveer.

Soep van meloen en dragonsiroop, sorbet van rode grapefruits en venkelchips

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Tijd uitserveren: 22.30 uur

Oven direct aan op 80°C

BENODIGDHEDEN VOOR DE VENKELCHIPS:

2 venkelknollen

1,5 dl water

150 g suiker

1 vanillestokje

VOOR DE DRAGONSIROOP:

50 g dragonblaadjes, geplukt van 2 bossen

0,8 dl water

80 g suiker

VOOR HET SORBETIJS VAN RODE GRAPEFRUITS:

3 dl sap van rijpe rode grapefruits (ca. 4 stuks)

235 g suiker

2 dl water

50 ml Campari (3 el)

1 eiwit (30 g)

50 g suiker

VOOR DE MELOENSOEP:

3 rijpe, zoete meloenen (Honing of Galia)

3 el Pernod (eventueel)

BEREIDING:

Venkelchips: Breng het water met de suiker en het opengesneden vanillestokje aan de kook tot de suiker is opgelost.

Laat afkoelen. Verwarm de oven voor op 80°C.

Snijd van de venkel de groene topstelen af en verwijder eventueel het stugge buitenblad. Halveer de knol over de lengte. De bladschubben moeten aan elkaar blijven. Snijd de venkel over de platte kant met een scherpe schaaaf of snijmachine in flinterdunne plakken van ca. 1 mm. Bedek een bakplaat met bakpapier of een bakmat. Strijk hier met een kwast een dun laagje suikersiroop op. Verdeel de venkel over de bakplaat en bestrijk de bovenkant met een dunne laag suikersiroop. Laat ze in de oven ca. 2 uur drogen. Draai ze na 1 uur om. (De venkelchips blijven in een luchtdicht bakje ca. 3 dagen krokant. Zijn ze toch wat slap, plaats ze dan nog even in de oven.) Laat ze afkoelen op de plaat op de oven.

Het sorbetijs: Doe het water met de suiker in een smalle pan. Los de suiker op en laat afkoelen tot kamertemperatuur.

Meet 450 gram suikersiroop af, voeg geperst en gezeefd grapefruitsap en Campari toe. Bevries het mengsel in de ijsmachine. Klop het eiwit met 50 g suiker in een vetvrije kom tot en halfstijf schuim. Voeg eiwit toe wanneer de sorbet licht bevroren is, maar nog een slappe consistentie heeft. Draai verder tot de gewenste stevigheid. Bewaar in de vriezer.

Dragonsiroop: Blancheer de dragonblaadjes 1 minuut in ruim kokend water. Giet op een zeef en spoel af met koud water. Knijp met twee handen al het vocht uit de dragonblaadjes en snijd ze fijn. Breng water met suiker aan de kook, laat afkoelen tot lauw en voeg dragon toe. Pureer tot een gladde groene siroop.

Meloensoep: Halveer de meloen, verwijder het zaad. Draai uit 3 – 4 helften balletjes met een meloenboortje. Schep de rest van het vruchtvlees eruit en pureer dit. Breng desgewenst op smaak met Pernod.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Schep meloensoep in borden. Schep een bol ijs in het midden. Meloenbolletjes en dragonsiroop rondom. Venkelchip in het ijs. Serveer direct.

Wijnen

Witte wijn	
Land van herkomst:	Zuid-Afrika
Regio:	Kaapregio
Domein / Château:	Simonsig, Stellenbosch
Jaar van productie:	2009
Druivensoort(en):	Chenin Blanc
Commentaar wijncie.:	<p>Wij zochten een wijn die vooral past bij de zeeduivel. We vonden deze Zuidafrikaanse wijn, gemaakt van de Chenin Blanc-druif (die we in Europa vooral kennen uit de streek van Saumur en Vouvray). Deze druif staat wel bekend als de kameleon onder de witte druivensoorten, en wordt veel verbouwd in Zuid-Afrika.</p> <p>Het Simonsig-domein ontleent zijn naam aan de nabijgelegen Simonsberg, in de Kaapregio. Door de frisse oceaanwinden, behoudt de druif een lekker fris-rinse smaak, die doet denken aan sterappels, peren en abrikoos.</p>

Rode wijn	
Land van herkomst:	Zuid-Afrika
Regio:	Coastal Regio, Franschoek
Domein / Château:	Boschendal, Lanoy
Jaar van productie:	2008
Druivensoort(en):	Cabernet Sauvignon en Merlot
Commentaar wijncie.:	<p>Voor bij het lamsgerecht, kwamen we ook uit bij een Zuid-Afrikaanse wijn. Het domein Boschendal ligt eveneens dichtbij de Simonsberg.</p> <p>Dit is een blend van enerzijds Cabernet Sauvignon en anderzijds Merlot. Beide druivensoorten zijn apart gevinifieerd, en daarna geblend. Dankzij de Merlot is de wijn een beetje vet en rond, dankzij de Cabernet Sauvignon heeft hij een wat meer uitgesproken karakter, met onder andere een hint van zwarte bessen. Vermeldenswaard is dat de Merlot mede bekend is, juist vanwege dat zij zich uitstekend leent voor blending met de (tanninerijke) Cabernet Sauvignondruif.</p>

Kookschema april 2010

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	–	30/3	31/3	1	–	2
II	17/4	6	7	8	9	9
III	12 ma2	13	14	15	–	16
IV	19	20	21	22	–	23

