



Menu februari 2012

Blini's met truffelmayonaise en gerookte zalm

Salade met eendenlever en huisgerookte eendenborst

Broccolisoepp

Garnalen Thermidor

Hazenpeper met spitskoolstamppotje

Appelijs van Sergio Hermans met amandelkrokant en appel

Wijnen

Blini's met truffelmayonaise en gerookte zalm

AMUSEHAPJE VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering : 1 – 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Tijd uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE BLINI'S:

250 gr bloem
1 zakje gist
3 dl melk, lauwwarm
3 eieren
zout

VOOR DE TRUFFELMAYONAISE:

40 gr gepasteuriseerd eigeel
1 tl gladde mosterd
2 el witte wijnazijn
4 dl zonnebloemolie
2 el truffelolie
3 el truffel-paddenstoeltapenade

500 gr gerookte zalmfilet

VOOR GARNERING:

50 gr rucola
1 bosje dille voor garnering
vinaigrette van 3 el olie en
1 el witte wijnazijn

Eet smakelijk (AvE, EvS, HL, Pvd, RW)

BEREIDING:

De blini's 1: Zeef de bloem boven een kom, maak een kuiltje in het midden en doe daar de gist in. Roer er de handwarme melk door (niet boven de 40°C) en vervolgens de eieren en een snuf zout. Laat het beslag afgedekt met een schone doek 1 uur rusten.

De truffelmayonaise: Roer in een kom het eigeel glad met de mosterd en de azijn.

Voeg al kloppend met een mixer eerst druppels olie toe en als het mengsel begint te binden een dun straaltje. Blijf kloppen.

Voeg truffelolie toe.

Breng de mayonaise op smaak met tapenade, zout en peper.

Zet in de koelkast.

De zalm: Verdeel de zalm in 45 driehoekjes die desgewenst tot een roosje gedraaid kunnen worden.

De blini's 2: Doe het beslag in een plastic knijpfles voor poffertjes of saus.

Verhit een poffertjespan, bestrijk de holletjes dun met olie. Vul met beslag. Bak tot de bovenkant droog is en de onderkant goudbruin.

Draai ze om en bak de andere kant bruin.

Bewaar afgedekt op een bord (of in de warmhoudkast).

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Maak rucola aan met vinaigrette.

Leg een toefje rucola op warme kleine borden. Leg er 3 blini's op.

Schep op elke blini wat truffelmayonaise en een plakje zalm. Garneer met dille.

Def_Am2012-02-01

Salade met eendenlever en huisgerookte eendenborst

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Tijd uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE EENDENBORST:

2 verpakkingen tamme eendenborsten (magret de canard, 4 stuks borsten van canettes)
2 el olie
1 rookoven
rookmot
6 el mirin
4 el witte wijn
3 el Japanse sojasaus
enkele druppels sesamolie
2 tl fijngesneden verse gemberwortel
2 el honing

VOOR DE SALADE:

100 gr walnoten
300 gr eendenlever
200 gr rucola Special mix (2 zakjes)

VOOR DE VINAIGRETTE:

2 el frambozenazijn
1 tl gladde mosterd
8 el olie
2 el notenolie
zout, peper
1 el citroensap
2-3 tl honing

VOOR GARNERING:

1 bakje á 100 gram frambozen (diepvries mag)

BEREIDING:

De eendenborst 1: Verhit rookmot in de rookoven.

Bestrijk de eendenborsten met olie en leg ze met de velkant naar beneden op het rooster van de rookoven.

Rook ze 15 minuten. Haal ze uit de rookoven en laat ze afkoelen.

Breng in een pannetje de mirin, de witte wijn, de sojasaus en de sesamolie aan de kook.

Voeg de gemberwortel en de honing toe.

Laat op laag vuur 3 minuten koken. Laat afkoelen tot lauwwarm.

Snijd het vel van de eendenborsten kruisgewijs in tot op het vlees. Leg de eendenborsten in de marinade (zodat ze onder staan) en laat ze ½ uur marineren.

De salade: Hak de noten tot korrels.

Maak de eendenlever schoon, verwijder ongerechtigheden. Snijd de lever in kleine stukjes. Bewaar afgedekt.

De vinaigrette: Klop de ingrediënten door elkaar tot een gladde, egale substantie is verkregen.

De eendenborst 2: Verhit een koekenpan. Dep de eendenborsten droog. Bak ze 10 min. op de velkant zodat die smelt en krokant wordt. Schep gesmolten vet tussentijds uit de pan.

Draai om en bak 3-4 min. op de borstkant.

Laat het vlees 10 min. rusten. Het kan warm of koud geserveerd worden.

Snijd het vlees in dunne plakjes.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Meng de sla en de gehakte walnoten met de vinaigrette en verdeel over koude bordjes. Leg er stukjes eendenlever op. Maal er peper over. Leg in het midden de frambozen en schik er plakjes eendenborst omheen.

Broccolisoeep

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 1-2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🗣️

Tijd uitserveren: 21.00 uur

Oven 20 min. voor serveren op 200 °C.

BENODIGDHEDEN VOOR DE SOEP:

VOOR DE BOUILLON:

- 1 ½ kilo kippenvleugels
- 2 sjalotten
- 1 kleine winterwortel
- 3 stengels bleekselderij
- 1 prei
- 4 takjes verse tijm of 2 tl gedroogde
- 3 laurierblaadjes
- stukje foelie
- ½ bosje platte peterselie
- zout, versgemalen peper

VULLING:

- 800 gr broccoli
- 2 kruimige aardappels
- 1 prei

- 2 afbak ciabatta's
- 75-100 gr boter

BEREIDING:

De bouillon: Pel en snipper de sjalotten. Schil de wortel en snijd in stukken. Snijd de bleekselderij en de prei in stukken. Breng in een ruime pan 2 liter koud water met de kippenvleugels aan de kook en voeg de gesneden groenten, tijm, laurier, foelie, de stelen van de peterselie en wat zout en peper toe. Laat de bouillon minstens 1 uur trekken. Zeef de bouillon.

Bak intussen de ciabatta.

De vulling: Maak de broccoli schoon en verdeel de groenten in roosjes. Schil de aardappels en snijd ze in kleine dobbelstenen. Snijd het witte en lichtgroene deel van de prei in ringen. Kook broccoli, aardappels en prei in 8–10 minuten gaar in de gemaakte bouillon. Hak de peterselie fijn. Pureer de soep met de staafmixer en breng op smaak met zout en peper en desgewenst wat gevogeltefond. Roer er de fijngesneden peterselie door.

De ciabatta: Verwarm de oven voor op 200°C en bak het brood af volgens de gebruiksaanwijzing. Doe boter op schaaltes.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Verdeel de soep over kommen.

Snijd het brood in sneetjes en serveer erbij.

Garnalen Thermidor

WARM TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering : 2-3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Tijd uitserveren: 21.30 uur

Oven 25 min. voor serveren voorverwarmen op 175 °C

BENODIGDHEDEN:

1 zak à 1 kilo "easy to peel"
grote garnalen
1 ui
1 teen knoflook
1 smalle prei,
1 kleine winterwortel
2 stengels bleekselderij
6 takjes peterselie + toefjes
voor garnering
1 blikje tomatenpuree (à 70 gr)
4 el cognac
2 dl witte wijn
¾ l visbouillon
1 takje tijm
1 laurierblad
versgemalen peper

VOOR DE SAUS:

75 gr boter
85 gr bloem
7-8 dl garnalenbouillon (van de
garnalenpantsters)
1 dl room
4 el gepasteuriseerd eigeel
2 tl pittige mosterd
mespunt cayennepeper

100 gr geraspte Gruyère
100 gr amandelschaafsel
2 el panko-paneer
50 gr boter

BEREIDING:

De garnalen en de bouillon: Pel de garnalen en bewaar de pantsters voor de bouillon.
Pel en snipper de ui en de knoflook.
Maak de groenten schoon. Snijd de prei in ringen, de wortel in plakjes, de bleekselderij in boogjes en snijd 6 takjes peterselie grof.
Verhit de olie in een pan en bak de pantsters goed aan.
Voeg alle gesneden groenten toe en bak even mee.
Roer de tomatenpuree erdoor en bak mee om te ontzuren. Blus met cognac en witte wijn. Voeg bouillon, tijm en laurier en peper toe. Laat 20-25 minuten trekken. Zeef de bouillon.
Maak intussen de garnalen verder schoon: verwijder het darmkanaal door een inkeping in de rug te snijden. Snijd de garnalen in 3-4 stukjes. Zet de garnalen tot gebruik in de koelkast.

De saus: smelt de boter in een sauspan, roer er de bloem door. Voeg al roerend de garnalenbouillon erbij. Laat de saus 3 minuten zacht koken.
Klop het eigeel met de slagroom en de mosterd. Roer dit mengsel door de saus en zet het vuur uit. Breng de saus goed op smaak met zout, peper en cayennepeper.

Vet 15 kleine ovenschaaltjes of witte soufflébakjes in. Verdeel de garnalen over de schaaltes. Verdeel warme de saus over de garnalen. Zet afgedekt weg tot ze de oven in moeten.
Meng kaas, amandelschaafsel en panko en strooi over de saus. Leg op elk schaalte een klontje boter.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Verwarm de oven voor op 200°C. Zet de schaaltes 10-15 minuten in de oven tot de saus borrelt en de bovenkant goudbruin is (en de garnalen gaar). Garneer met een toefje peterselie.

Hazenpeper met spitskoolstamppotje

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Tijd uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN:

5 achterbouten van de haas à 300
- 350 gr
zout, peper
3 el bloem
3 sjalotjes
3 el olie + 125 gr boter
1 fles rode wijn
1 pot van circa 400 ml wild- of
gevogeltefond
3 el balsamico azijn
1 laurierblaadje
6 jeneverbessen
3 takjes tijm (+ voor garnering)
40 gr boter + 1 el olie
125 gr rookspek, blokjes
250 gr kleine champignons
1 sjalot
25 gr pure chocoladecalets
3 plakjes ontbijtkoek

VOOR DE STAMPBOT:

2 kilo kruimige aardappels
1 kleine spitskool
2 el olie
20 gr boter
1 el vijfkruidenpoeder of kerrie
1,5-2 dl melk
klontje boter

BEREIDING:

De haas: Dep de bouten droog, bestrooi ze met zout, peper en wat bloem.

Pel en snipper 3 sjalotten. Verhit de olie en 125 gr boter in een braadpan en bak hierin de bouten bruin. Bak sjalotjes 1 minuut mee. Blus met rode wijn, fond en balsamico azijn. Voeg laurierblad, gekneusde jeneverbessen en tijm toe.

Stoof de bouten in ca. 2 uur zachtjes gaar. Haal de bouten uit de pan zodra het vlees loskomt van het bot. Verwijder botten, zeentjes en adertjes en pluk het vlees in redelijk grote stukken. Zeef het kookvocht en kook in tot een saus (d.i. ongeveer de helft).

Pel en snipper de sjalot.

Verhit 1 el olie en 40 gr boter in een koekenpan. Bak hierin de spekjes knapperig. Voeg de champignons en het sjalotje toe en bak ze mee.

Roer de in stukjes gesneden ontbijtkoek en de chocolade door de saus en laat oplossen. Roer dan de spekjes met de champignons door de saus en de stukken haas. Breng op smaak met zout en peper.

(voor evt. thuis: het kan nu rustig een nacht staan, dan wordt het nog lekkerder.)

De stampbot: kook de geschilde aardappels in ca. 20 minuten gaar.

Snijd de kool in smalle repen. Verhit 2 el olie en 20 gr boter in een wok en roerbak de kool in ca. 10 minuten gaar. Giet de aardappels af en stamp ze fijn. Roer er de kool en vijfkruidenpoeder door. Maak een smeùige stampbot met warme melk en een klontje boter. Breng met zout en peper op smaak.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Bind de saus desgewenst met wat allesbinder of gladgeroerde maïzena. Schep wat stampbot in een ring op de borden. Schep er hazenpeper bij. Garneer met een takje tijm.

Appelijs van Sergio Hermans met amandelkrokant en appel

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Tijd uitserveren: 22.30 uur

Oven (tijdens bereiding) 180°C

BENODIGDHEDEN

VOOR DE YOGHURTCRÈME:

½ l biologische yoghurt

80 ml slagroom

20 gr suiker

VOOR DE COMPOTE:

6 jonagold appels

2 el boter

150 gr suiker

snufje kaneel

1 flesje á 20 cl Blanc de

blancs vin mousseux brut

VOOR HET IJS:

5 dl melk

1 vanillestokje

100 gr gepasteuriseerd eigeel

160 gr suiker

500 gr slagroom

2 dl appelcompote (zie boven)

VOOR DE AMANDELKROKANT:

150 gr amandelschaafsel

70 gr suiker

40 gr eiwit

VOOR DE APPELS:

4 jonagold appels

5 - 6 el olijfolie met vanille

*(of goede olijfolie en
vanillesuiker)*

BEREIDING:

De yoghurtcrème:

Laat de yoghurt in een uitgewrongen schone doek uitlekken tot vlak voor serveren. Klop de room met de suiker stijf en meng met de yoghurt tot crème.

De compote: Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd de appels in stukjes. Smelt de boter. Bak de stukjes appel op laag vuur zonder dat ze bruin worden. Voeg suiker en kaneel toe en vervolgens de "champagne". Laat de appels met een deksel op de pan tot compote koken. Pureer ca. 2 dl ervan voor het ijs. Laat afkoelen.

Het ijs: Zet de melk op met het opengesneden vanillestokje. Laat 10 min. trekken. Schraap de vanille uit het stokje en roer door de melk. Klop het eigeel met de suiker romig tot het een wit lint vormt bij het opheffen van de gardes. Roer dit door de vanillemelk en verwarm al roerend tot ca. 85°C tot het begint te binden. Neem van het vuur. Roer er de room en 2 dl van de appelcompote door. Laat afkoelen en draai tot ijs in de ijsmachine.

Amandelkrokant: verwarm de oven voor op 180°C. Meng geschaafde amandelen met suiker en eiwit. Vet de bakplaat goed in. Spreid het amandelmengsel uit over de bakplaat en bak 20-25 minuten in de oven. Schep af en toe om. Laat afkoelen.

De appels: Schil de rest van de jonagolds en snijd ze in gelijke blokjes. Besprenkel ze met vanilleolie (of goede olijfolie en vanillesuiker of olijfolie met enkele druppels vanille essence).

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Trek met de yoghurtcrème strepen op borden. Leg daartussen de blokjes appel, de appelcompote en 2 bollen appelijs. Garneer met amandelkrokant.

Wijnen

| Witte wijn | |
|---------------------|--|
| Land van herkomst: | Frankrijk |
| Regio: | Gers, zuidwest Frankrijk |
| Domein / Château: | Chemin des Pèlerins |
| Jaar van productie: | 2010 |
| Druivensoort(en): | Gros Manseng, Petit Courbu en Arrufiac |
| Serveertemperatuur: | 10 °C |
| Notitie wijncie.: | In Saint Mont aan de voet van de Pyreneeën worden uitsluitend inheemse en authentieke druivenrassen, waarvan een aantal zelfs nergens anders te vinden zijn, gebruikt. Het resultaat is een verrassende wijn, licht van kleur met een aangenaam zuurtje. |

| Rode wijn | |
|---------------------|--|
| Land van herkomst: | Argentinië |
| Regio: | Mendoza |
| Domein / Château: | Bodegas Salentein |
| Jaar van productie: | 2008 |
| Druivensoort(en): | Merlot |
| Serveertemperatuur: | 16 °C |
| Notitie wijncie.: | 100% Merlot druiven met de hand geplukt op de hellingen van de Andes. Na de fermentatie wordt de wijn 12 maanden op eikenhout gelagerd. Dit geeft een ronde krachtige rode wijn met een mooie balans tussen fruit en hout. Genieten bij de hazenpeper! NB. Deze wijn kan eventueel ook bij de eendenlever worden gedronken. |

Kookschema februari 2012

| | Ma. Avond | Di. Avond | Wo. Avond | Do. Avond | Vrij. Middag | Vrij. Avond |
|------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|-------------------------------|------------------------------|
| I | – | 31-1 | 1 | 2 | – | 3 |
| II | 6 | 7 | 8 | 9 | | 10 |
| III | – | 14 | 15 | 16 | – | 17 |
| IV | 27 | 28 | 29 | 1-3 | – | 2-3 |

