



*Menu april 2012*

Mousse van bloemkool met gelei van peterselie en bradoblokjes

Makreel met gerookte paprika en rosevalaardappel

Groene groentesoep met kaasstengel

Mini-bietentaartje met zachte geitenkaas

Gekruid speenvarken met lichtzoete dragonsaus  
op een bedje van andijviestamppot

Citroen-meringuepudding

Wijnen

# Mousse van bloemkool met gelei van peterselie en bradoblokjes

*Snel mee beginnen!!*

## AMUSE VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍳

Uitserveren: 20:00 uur

## BENODIGDHEDEN VOOR DE

### BLOEMKOOLMOUSSE:

8 blaadjes gelatine  
2 bloemkolen  
1 mespunt mierikswortel  
4 dl melk  
4 dl water  
3 takjes tijm  
3 blaadjes laurier  
zout/peper  
4 dl geslagen room

## VOOR DE GELEI:

2 bossen bladpeterselie  
6 dl water  
5 blaadjes gelatine

3 brado's (=koudgerookte haring); vel eraf, in reepjes gesneden

## BEREIDING:

Week de gelatine minimaal 15 minuten in ruim koud water. Snijd de bloemkolen in roosjes en kook deze met de blaadjes van de tijm en laurier in de melk en water gaar, giet het af en pureer het in de keukenmachine tot een gladde massa. Knijp de gelatine uit en voeg toe aan de nog warme bloemkoolpuree. Laat afkoelen tot kamertemperatuur en spatel de lobbige geslagen room erdoorheen. Breng op smaak met zout en peper.

Doe de puree in kleine glaasjes en laat opstijven in de koelkast.

Doe de peterselie en het water in de keukenmachine en maal het volkomen fijn. Zeef het daarna met een fijne zeef. Verwarm het (niet laten koken!) en los de gelatine erin op. Schenk een dun laagje hiervan op de afgekoelde bloemkoolmousse. Zet terug in de koelkast om het geheel met de gelei te laten opstijven.

## AFWERKING EN UITSERVEREN:

Leg op elk glaasje (ovale amuseglaasjes) wat reepjes brado.

# Makreel met gerookte paprika en rosevalaardappel

## VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitvoering: 2 personen

Uitserveren: 20.30 uur

Oven voorverwarmen op 200°C

## BENODIGDHEDEN :

*olijfolie*

*750 gr Roseval aardappel*

*15 verse makreelfilets, zonder  
graat*

*2 citroenen*

*gerookte paprikapoeder(van*

*Turkse of Marokkaanse winkel)*

*zeezoutvlokken*

## BEREIDING :

Was de aardappels, droog ze en snijd ze in schijfjes van 2 mm. Haal de schijfjes door de olijfolie en leg ze op een bakblik.

De plakjes 15 min in de oven van 200°C en na 8 minuten de makreelfilets erbij doen. Hierna het vel van de makreel verwijderen en besprenkelen met citroensap.

## AFWERKING EN UITSERVEREN:

Leg op elk voorverwarmd bord dakpansgewijs een rij aardappelschijfjes. Bestrooi ze met het paprikapoeder en de zeezoutvlokken.

Leg de visfilets op de aardappel en breng op smaak met zout.

Strooi rondom als garnering een beetje paprikapoeder en leg op elk bord een klein schijfje citroen.

# Groene groentesoep met kaasstengel

## TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2-3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitserveren: 21.00 uur

Oven voorverwarmen op 160°C

### BENODIGDHEDEN :

#### VOOR DE KAASSTENGELS:

*3 plakjes roomboterbladerdeeg  
(diepvries)  
eigeel om te bestrijken  
zeezoutvlokken (niet te veel en  
goed verdelen)  
peper (vers gemalen)  
2 ons verse Parmezaanse kaas  
(reggiano)*

#### VOOR DE SOEP:

*2 l groentebouillon  
1 groene kool  
6 courgettes, in plakken  
4 bosuien, in ringen  
500 gr verse spinazie  
2 bosjes basilicum  
1,5 dl room  
zout/peper naar smaak*

### BEREIDING :

#### Kaasstengels:

Leg 3 plakjes ontdooide bladerdeeg op elkaar op een met bloem bestrooid werkblad. Rol dit dun uit (tot een lengte voor de stengels van 25-30 cm) en zó dat er 15 stengels van ongeveer 7 mm uit kunnen.

Meng een scheutje water door het eigeel en bestrijk hiermee het bladerdeeg.

Bestrooi het met zeezout, versgemalen peper en geraspte Parmezaanse kaas.

Rol nu met de deegroller er overheen zodat de benodigdheden er een beetje ingedrukt worden.

Snij nu met een liniaal of iets dergelijks repen van ongeveer 7 mm breed.

Leg deze op een siliconenmat en bak ze in de oven op 160°C, 15 minuten. Vervolgens op keukenpapier leggen en laten afkoelen.

Servere bij de soep.

#### Soep:

Breng in een pan de bouillon aan de kook. Voeg de kool, in repen, de courgettes in plakken, bosui en spinazie toe en kook de groenten afgedekt in ongeveer 30 min. gaar. Voeg vlak voor het einde van de kooktijd de basilicum toe en de room. Breng op smaak met zout en peper.

Pureer de soep met een staafmixer heel fijn.

#### AFWERKING EN UITSERVEREN:

Schenk de soep in cappuccinokopjes.

Servere met een bladerdeegstengel.

# Mini-bietentaartje met zachte geitenkaas

**TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN**

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitserveren: 22.00 uur

Oven voorverwarmen op 200°C

*Haal het bladerdeeg uit de vriezer zodat het kan ontdooien.*

## **BENODIGDHEDEN :**

*1 kg jonge verse rauwe  
kleine bietjes  
8 el olijfolie  
400 gr zachte geitenkaas  
200 ml crème fraîche  
rasp van 3 citroenen  
2 el verse tijmblaadjes*

*15 velletjes bladerdeeg, dun  
uitgerold*

*100 gr aceto balsamico  
75 gr vloeibare honing*

*Rucola-kers of tuinkers voor  
de garnering*

## **BEREIDING :**

Was de bietjes goed onder de kraan, dep droog, snijd in vieren en meng in een kom met de olie en zout en peper naar smaak. Spreid de bietenstukjes uit over een bakplaat en rooster ze in 20 minuten in de oven beetgaar en haal uit de oven. Verlaag de oventemperatuur dan naar 180°C

Roer de kaas zacht in een kom en meng er de crème fraîche, het citroenrasp en de tijmblaadjes door.

Vet 15 quichevormpjes van 8 à 10 cm diameter in met een beetje boter en druk er een velletje bladerdeeg in. Prik met een vork gaatjes in de deegbodems en schep in elk vormpje een laagje van het kaasmengsel. Verwijder de schil van de partjes biet en verdeel ze over de taartjes. Bak de taartjes in 20 minuten gaar in de oven op 180°C.

Maak de balsamicosiroop door de balsamicoazijn en de honing in te koken totdat een mooie siroop is ontstaan..

## **AFWERKING EN UITSERVEREN:**

Garneer met rucola-kers of tuinkers, stort de taartjes op de bordjes en dresseer de rucola met een beetje balsamicosiroop.

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

*Def\_Am2012-04-04*

# Gekruid speenvarken met lichtzoete dragonsaus op een bedje van andijviestamppot

## HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2-3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Verwarm de oven voor op 125°C

### BENODIGDHEDEN:

1200 gr LIVAR speenvarkenfilet  
aan één stuk of 2 stukken van  
ongeveer 600 gr

olijfolie

3 el verse tijm, gehakt

3 el verse rozemarijn, gehakt

6 el verse peterselie, gehakt

1 pot à 4 dl kalfsfond (Lacroix)  
scheutje room

scheutje cognac

3 el verse dragonblaadjes,  
gehakt

3 el gembersiroop

1,5 kg kruimige aardappels  
(bv. Bildstar)

roomboter

melk

500 gr andijvie

### BEREIDING:

**Vlees:** Bestrooi het vlees met peper en zout en bak het in z'n geheel bruin in olijfolie en boter.

Leg het stuk (of 2 stukken) naast elkaar in een ovenschaal of bakplaat.

Meng tijm, rozemarijn en peterselie door elkaar met een beetje olijfolie en leg op elk stuk één eetlepel van dit mengsel.

Zet de schaal 15 minuten in de oven. Let op dat het vlees sappig blijft! (kerntemperatuur 67°C)

**Fond:** Kook in de tussentijd de fond in tot de helft en voeg room en een scheutje cognac toe.

Breng op smaak met dragon, gembersiroop en peper en zout.

**Aardappels:** Schil en kook de aardappels.

Maak puree van warme melk en boter en stamp er de fijngesneden en gewassen andijvie door en breng op smaak.

### AFWERKING EN PRESENTATIE:

Leg op ieder bord in 't midden een beetje stamppot andijvie (evt. met een ring). Leg hierop het vlees en verdeel de saus eromheen.

# Citroen-meringuepudding

## NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitserveren: 22.30 uur

Verwarm de oven voor op 170°C

### BENODIGDHEDEN :

#### LEMONCURD:

100 gr boter  
220 gr fijne tafelsuiker  
4 citroenen, rasp en sap  
4 eieren,  
2 eidooiers

#### PUDDING:

1 l slagroom  
3 el geraspte citroenschil  
225 gr fijne kristalsuiker  
190 gr versgemalen kruim van  
witbrood zonder korsten  
35 gr ongezouten boter  
130 gr gepasteuriseerd  
eigeel  
250 gr gepasteuriseerd eiwit  
Lemoncurd  
3 el poedersuiker

### BEREIDING :

#### Lemoncurd:

Smelt de boter in een pan met dikke bodem op heel laag vuur.

Voeg suiker, citroenrasp en citroensap toe.

Klop eieren en eidooier los. Roer ze met een houten lepel door het mengsel.

Blijf roeren op een laag vuur (of *au bain marie*) tot het geheel licht bindt. Het moet de achterkant van de lepel bedekken (dikte van mayonaise).

Haal van het vuur en giet over in een schaal.

Afkoelen en bedekken met plasticfolie tegen velvorming.

#### Pudding:

Doe room, citroenrasp en 75 gr suiker in een pan en roer op laag vuur tot de suiker oplost.

Neem van het vuur en roer broodkruim en boter erdoor.

Klop het eigeel erdoor.

Verdeel het mengsel over 15 ovenvaste bakjes (ramequins) van ongeveer 200 ml inhoud, zet op een bakplaat en bak 20 minuten of tot de puddinkjes stevig zijn.

Neem de bakjes uit de oven en verhoog de oventemperatuur naar 190°C.

Bestrijk de puddinkjes dik met de (zelfgemaakte) lemoncurd.

Klop de eiwitten in een schone en ontvette kom met een mixer tot zachte pieken.

Voeg langzaam de rest van de kristalsuiker toe en klop tot het stijf en glanzend is.

### AFWERKING EN UITSERVEREN:

Doe de meringue in een spuitzak en spuit op de puddinkjes, bestrooi met poedersuiker.

Bak 5-10 minuten in de oven tot ze goudbruin zijn. Serveer op een klein bord.

# Wijnen

<b>Witte wijn</b>	
Land van herkomst:	Italië
Regio:	Lazio
Domein / Château:	Epicuro
Jaar van productie:	2010
Druivensoort(en):	Vermentino
Serveertemperatuur:	12°C
Notitie wijncie.:	<p>De wijngaarden van het huis Epicuro zijn gelegen in de streek Lazio rondom Rome.</p> <p>Tegen de uitgesproken smaken van de eerste twee voorgerechten, te weten brado en makreel, zetten wij een lichte fruitige wijn met veel smaak en frisse zuren. De wijn is gemaakt van 100% Vermentino, een druivenras dat in de Provence en de Languedoc bekend is als Rolle. De fraaie strogele kleur is het resultaat van de moderne vinificatie en lagering op roestvrijstalen tanks.</p>

<b>Rode wijn</b>	
Land van herkomst:	Spanje
Regio:	Catalonië
Domein / Château:	Mas Gran
Jaar van productie:	2006
Druivensoort(en):	60% Grenache, 20% Tempranillo en 20% Syrah
Serveertemperatuur:	18°C
Notitie wijncie.:	<p>Montsant ligt in de wijnstreek van Priorato ten westen van Taragona. Priorato heeft sinds 2000 zijn eigen herkomstbenaming gekregen; in het Spaans "Denominación de Origen".</p> <p>Het is een klein wijng gebied (19.000 ha) dat de laatste jaren sterk in opkomst is door zijn prachtige wijnen. De Mas Gran Negre is een mooie volle ronde wijn, goed uitgerijpt (2006), met smaaktonen van rood fruit. Kan depot hebben, want de wijn wordt niet gefilterd om alle smaken te behouden.</p>



## Kookschema april 2012

	<b>Ma.</b> <b>Avond</b>	<b>Di.</b> <b>Avond</b>	<b>Wo.</b> <b>Avond</b>	<b>Do.</b> <b>Avond</b>	<b>Vrij.</b> <b>Middag</b>	<b>Vrij.</b> <b>Avond</b>
<b>I</b>	–	3	4	5	–	6
<b>II</b>	2	10	11	12	13	13
<b>III</b>	–	17	18	19	–	20
<b>IV</b>	23	24	25	26	–	27

