



*Menu september 2012*

Dillesoezen met mayonaise en gerookte forel met waterkers

In tempura gebakken gamba's met inktvisinkt  
en courgette-mosselsaus

Courgettesoep met pesto van waterkers en pecorino

Scholfilet met eekhoorntjesbrood-cantharellen-kokkels

Steak tartaar met zelfgemaakte frites en gemengde salade

Savarin van mango met meloen en basilicumstroop

Wijnen

# Dillesoezen met mayonaise en gerookte forel met waterkers

## AMUSE VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Oven voorverwarmen op 200°C

Uitserveren: 20.00 uur

## BENODIGDHEDEN:

### VOOR HET BASISRECEPT MAYONAISE:

60 gr eidooier op  
kamertemperatuur  
5 gr zout  
witte peper naar smaak  
1 el citroensap  
zonnebloemolie  
mosterd

### VOOR DE MAYONAISE:

300 gr mayonaise  
5 eieren  
2,5 tl citroensap  
2,5 el fijngehakte dille  
5 tl kappertjes  
zeezout en peper

### VOOR DE DILLESOEZEN:

3,5 dl water  
100 gr ongezouten boter  
125 gr tarwebloem  
zout  
175 gr heelei  
75 gr fijngeraspte parmezaan  
3 verpakkingen à 100 gr gerookte  
forelfilet  
2 bosjes waterkers

### VOOR HET DOOIERGLAZUUR:

1 bosje dille  
70 gr gepasteuriseerd eigeel

## BEREIDING:

### De basismayonaise:

Roer eidooier, zout, peper, mosterd en citroensap in de Magimix of met garde. Voeg in het begin de olie druppelsgewijs en daarna in een dun straaltje, onder voortdurend kloppen erbij totdat een mooie smeuge mayonaise is ontstaan.

### De mayonaise:

Spoel de kappertjes af, laat uitlekken en hak fijn.

Kook de eieren hard.

Pel de eieren en prak fijn.

Meng alle ingrediënten in een kom. Voeg zeezout en versgemalen zwarte peper naar smaak toe, dek de kom af en zet in de koelkast.

### De dillesoezen-1:

Bekleed bakplaten met bakpapier. Zeef de bloem.

Meng 3,5 dl water, de in stukjes gesneden boter en een snufje zout in een pan en breng dit op matig tot hoog vuur aan de kook. Neem de pan, zodra het kookt, van het vuur en voeg de gezeefde bloem toe. Roer snel met een houten lepel door, tot een gladde massa ontstaat. Zet de pan op een matig vuur en kook het mengsel onder voortdurend roeren, gedurende drie minuten, of tot er een deegbal ontstaat.

Neem de pan van het vuur. Meng beetje bij beetje het heelei door het deeg; zorg ervoor dat het ei goed is opgenomen voordat u het volgende beetje toevoegt. Roer er de parmezaan door.

### Maak nu het dooierglazuur:

Hak 5 eetlepels dille, en voeg de eidooier toe.

### De dillesoezen-2:

Schep of spuit het deeg op de bakplaten met flinke tussenruimte in rondjes van 7 cm. Bestrijk het deeg met het dooierglazuur. Bak de soezen 10 minuten, of tot het deeg is gerezen, en verlaag de temperatuur dan naar 180°C. Bak de soezen in nog 15 minuten goudbruin.

Doe de soezen over op een rooster. Maak met een klein, scherp mes snel een gaatje in de onderkant van elke soes om stoom te laten ontsnappen. Snijd de soezen met een kartelmes in de breedte doormidden.

Controleer de forelfilets op achtergebleven graatjes, snij het vlees klein. Neem de bovenkant van elke soes af en vul ze met forel. Schep hierop een volle theelepels mayonaise en leg er een takje waterkers op. Zet de bovenste helft van de soezen voorzichtig terug en serveer de soezen direct.

## AFWERKING EN PRESENTATIE:

Leg een soes op een bordje met rondom takjes waterkers.

# In tempura gebakken gamba's met inktvisinkt en courgette-mosselsaus

## VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 20.30 uur

## BENODIGDHEDEN:

### VOOR HET TEMPURABESLAG:

*Op het laatste moment maken en meteen frituren!*

6 zakjes à 4 gr inktvisinkt

1 pak tempuramix 400 gr

5 dl spa rood of ander bruisend water

## BEREIDING:

### Het tempurabeslag:

Meng (met bv 2 chopsticks, geen mixer!) het grootste gedeelte van de tempura met een halve liter bruisend water en de 8 zakjes inkt. Blijf roeren tot de inkt goed is verdeeld, voeg dan de rest tempura erbij. Roer nog 2 of 3 halen zodat er tempuraklontjes zichtbaar blijven (een tempurabeslag mag niet helemaal glad zijn!).

### VOOR DE COURGETTE-MOSSELDRESSING:

1,5 dl olijfolie

2 teentjes knoflook

2 kilo mosselen

1 fles droge witte wijn

2 courgettes

### De courgette-mosseldressing:

Spoel de mosselen goed af en laat enige tijd in een bak met ruim koud water staan.

Controleer mosselen, die nog open zijn door er met de bolle kant van een lepel op te tikken. Gooi de open mossel weg als deze zich niet sluit.

Verwijder ook kapotte mosselen.

Verwarm de olie in een grote pan en fruit hierin de gehakte knoflook.

Voeg de mosselen toe. Zet het vuur hoog, schenk de wijn erbij, laat wat verdampen en doe daarna de in blokjes van 2 cm gesneden courgette in de pan. Leg de deksel erop en kook tot de mosselen opengaan.

Haal de pan van het vuur en neem de mosselen uit de schelp. Bewaar de blokjes courgette apart. Haal, als er veel kookvocht is, de mosselen even uit de pan en kook snel het vocht wat verder in. Vermeng de blokjes courgette en de mosselen.

### VOOR DE GEBAKKEN GAMBA'S:

tempurabeslag

olie om te frituren

1 zak 16/20 gamba's

### De gamba's:

Verhit de olie in een pan tot 180°C.

Haal de garnalen door het beslag en frituur ze.

Laat uitlekken en bestrooi met een beetje zout naar smaak.

### VOOR DE AFWERKING:

citroensap

150 gr daikon of een kleine rettich in dunne reepjes

### Afwerking en presentatie:

Schep 2 lepels courgette-mosseldressing op een bord. Voeg wat van het mossel-kookvocht een druppel citroensap toe. Leg twee gamba's en reepjes daikon of rettich in het midden van het bord.

# Courgettesoep met pesto van waterkers en pecorino

## TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 21.00 uur

### BENODIGDHEDEN:

#### VOOR DE SOEP 1:

125 gr boter  
250 gr aardappelen  
5 courgettes (middelgroot)  
2 middelgrote uien  
3-5 teentjes knoflook (naar smaak)  
1,5 l kippenbouillon  
zout en zwarte peper

#### VOOR DE PESTO:

75 gr waterkers  
2 teentjes knoflook  
1,5 el pijnboompitten  
0,75 dl olijfolie  
40 gr pecorino romanokaas  
zout

#### VOOR DE SOEP 2:

2 dl slagroom

### BEREIDING:

#### De soep 1:

Schil de aardappelen en snij in blokjes.

Pel en snipper de uien fijn.

Pel en hak de knoflook fijn.

Was de courgettes en snij met schil in blokjes.

Smelt de boter zachtjes in een grote pan, doe er de aardappelen, courgettes, ui en knoflook in en schep alles om tot de groenten glanzen en met boter zijn bedekt. Voeg een beetje zout en versgemalen peper toe, leg de deksel schuin op de pan en smoor de groenten 15 minuten op een laag vuur tot ze vocht loslaten.

Giet er de bouillon bij, breng aan de kook en kook de soep met de deksel schuin op de pan nog 7-10 minuten tot de aardappelen en courgettes beetgaar zijn.

Maak in die tijd de pesto.

#### De pesto:

Pel en hak de knoflook fijn.

Rasp de pecorino romano fijn.

Doe de waterkers (met de steeltjes), knoflook, pijnboompitten en olijfolie met wat zout in de Magimix en maal ze tot een gladde puree. Doe de puree in een kom en roer er de geraspte pecorino door.

#### De soep 2:

Pureer de soep met een staafmixer glad. Roer er de room door en verwarm op laag vuur.

#### Afwerking en presentatie:

Serveer de soep in verwarmde kopjes en zigzag op elke portie een lepel pesto. Gebruik hiervoor een vleespen of de punt van een mesje.

# Scholfilet met eekhoortjesbrood-cantharellen-kokkels

## TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Oven voorverwarmen op 120°C, vervolgens op 180°C

Uitserveren 21.30 uur

*Begin met de bereiding van het eerste deel van 'de sabayon van de kokkels'.  
De sabayon zelf op het laatst bereiden.*

### BENODIGDHEDEN:

#### VOOR HET KOKEN VAN DE KOKKELS:

1 kg verse kokkels in de schelp  
200 gr soepgroenten  
1,5 dl droge witte wijn  
2,5 dl water  
olijfolie

#### VOOR DE SABAYON:

200 gr eigeel  
sap van ½ citroen  
peper uit de molen  
3 dl kokkelvocht

#### VOOR DE SCHOLFILETROLLETJES:

5 hele schollen van gelijk  
formaat (zelf fileren)  
60 gr boter  
2 el heel fijn gesnipperde  
sjalotten  
75 gr bloem  
5 dl kookvocht van de kokkels  
200 gr fijngesneden cantharellen  
3 el fijngesneden krulpeterselie  
zout en peper naar smaak  
beetje boter

#### VOOR HET POEDER VAN EEKHOORNTJESBROOD:

15 gr boter  
10 gr gedroogd eekhoortjesbrood  
5 gr suiker  
15 gr bloem

### BEREIDING:

Verhit een hoge pan met een scheut olijfolie. Doe de kokkels en soepgroente in de pan. Voeg wijn en water toe en breng alles aan de kook met een deksel op de pan. Schud de pan enkele keren om. Als de schelpen open gaan staan, zijn deze klaar. Laat de schelpen in het vocht afkoelen. Houd 45 schelpen met vlees apart voor decoratie. Haal de overige schelpen leeg en snij het kokkelvlees grof. Bewaar 5 dl kokkelvocht voor de scholrolletjes en 3 dl voor de sabayon.

Maak kort voor het uitserveren de sabayon. Zet een pan met een bodempje water op laag vuur. Hang in de pan een metalen kom waarin je het eigeel en kokkelvocht luchtig klopt tot een mooi lopende saus. Voeg de gehakte kokkels eraan toe en breng op smaak met citroensap, zout en peper uit de molen.

#### De scholfiletrolletjes:

Maak eerst de salpicon (dikke ragout) om de scholrolletjes te vullen. Smelt de boter op laag vuur en fruit de sjalotten aan zonder te kleuren. Voeg de gezeefde bloem toe. Roer dit tot er een deegbal ontstaat. Gaar de deegbal op laag vuur totdat hij begint te 'zweeten'. Haal de pan van het vuur. Roer met een garde ⅓ deel van het kokkelvocht door het bloemmengsel. Zorg dat alle klontjes verdwenen zijn. Roer met een houten spatel het tweede en nadien ook het derde deel van het kokkelvocht erdoor. Zet de pan weer op laag vuur en gaar dit gedurende enkele minuten door tot je een mooie dikke salpicon (krokettenvulling-achtig dik) hebt. Voeg de peterselie en de cantharellen toe. Breng op smaak met zout en peper. Laat afkoelen in de koelkast onder plasticfolie. Kruid de scholfilets met zout en peper. Neem 15 metalen ringen ongeveer 5cm doorsnede, boter ze flink in. Vorm de schol in de ringen en vul ze met de salpicon. Gaar de scholrolletjes ongeveer 10 minuten in een op 180°C voor verwarmde oven.

#### Het poeder van eekhoortjesbrood:

Draai alle droge ingrediënten fijn in de keukenmachine. Voeg de boter toe en verkruimel het mengsel met je handen. Laat de kruimels in een op 120°C voorverwarmde oven 20 minuten drogen. Draai het kruim wanneer het is afgekoeld tot poeder in de keukenmachine.

#### Afwerking en presentatie:

Garneer de rolletjes op het bord met de achtergehouden kokkels in de schelp en dresseer de sabayon rondom. Garneer met het poeder van eekhoortjesbrood en eventueel nog met een beetje peterselie.

# Steak tartaar met zelfgemaakte frites en gemengde salade

## HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Het vlees in de koeling laten tot gebruik

Uitserveren: 22.00 uur

### BENODIGDHEDEN:

#### VOOR DE FRITES:

2,5 kilo patat aardappelen  
zonnebloemolie

#### VOOR DE MAYONAISE:

Zie basisrecept 1<sup>e</sup> gerecht  
(maak dit 1,5 tot 2 keer) voor  
bij de frites.

#### VOOR DE DRESSING:

olie  
azijn  
honing  
mosterd  
zout  
peper  
bieslook

#### VOOR DE STEAK TARTAAR:

1100 gr runderlende of filet  
80 gr eidooier  
0,5 dl olijfolie  
3 sjalotjes  
25 gr gezouten kappertjes  
½ blikje ansjovis  
3 tl dijonmosterd  
4 el bieslook  
4 el peterselie  
2 el worcestersaus (evt. meer  
naar smaak)  
peper en zeezout naar smaak  
enkele druppels tabasco

#### VOOR DE GROENE SALADE:

250 gr gemengde groene salade  
1 bosje lente-uitjes

#### VOOR DE AFWERKING:

30 kerstomaatjes

### BEREIDING:

#### De frites 1:

Schil en snij de aardappelen in gelijkmatige balkjes, was en droog goed af. Bak de frites in frituurvet van 180°C voor en laat in een vergiet uitlekken en afkoelen.

#### De dressing:

Meng alle ingrediënten naar smaak.

#### De steak tartaar:

**Bij dit gerecht is hygiëne extra belangrijk! Handen wassen voordat je verder gaat.**

Snijd het koude vlees eerst in lange reepjes (van de runderlende dik vet verwijderen) en daarna in piepkleine blokjes. Hak het vlees met het mes verder fijn. Dat gaat makkelijk door het mes over het vlees te laten 'dansen', terwijl je het heft met de ene en de punt van het mes met de andere hand vasthoudt.

*Zet het fijngehakte vlees terug in de koeling.*

Spoel de gezouten kappertjes af en laat uitlekken.

Hak sjalot, kappertjes, peterselie, bieslook en ansjovis zeer fijn.

Doe de eidooier in een kom en voeg bovenstaande ingrediënten samen met worcestersaus, tabasco, olijfolie, mosterd, peper en zeezout naar smaak toe. Meng alles goed door elkaar.

Voeg het vlees toe en meng grondig.

*Zet terug in de koeling tot moment van opdienen.*

#### De salade:

Meng de groene salade en de fijngesneden lente-uitjes met de dressing.

#### De frites 2:

Bak de frites goudbruin en krokant af op 180°C.

#### AFWERKING EN PRESENTATIE:

Halveer de kerstomaatjes.

Leg op ieder bord in een ring een steak tartaar. Hiernaast wat groene salade met drie gehalveerde kerstomaatjes. Serveer met frites en mayonaise.

# Savarin van mango met meloen en basilicumstroop

## NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Oven voorverwarmen op 180°C

Uitserveren: 22.30 uur.

*Begin met de bereiding van pâte décor (garnering).*

### BENODIGDHEDEN:

#### VOOR DE PÂTE-DÉCOR:

120 gr witte bloem  
120 gr poedersuiker  
105 gr eiwit

### BEREIDING:

#### DE PÂTE-DÉCOR:

Meng de bloem met de poedersuiker. Roer het eiwit er met een garde door. Vul een spuitzak met dit beslag. Spuit de gewenste figuren (een schuin-ruitje, zie onderaan) op een stuk vetvrij papier of een matje. Bak de garneringen 10 minuten in de oven.

Laat afkoelen.

#### VOOR DE MELOENSORBET:

0,5 l ongezoete meloenpuree  
125 gr suiker  
sap van 1/2 citroen  
scheutje Poire Williams (eau de vie)

#### DE MELOENSORBET:

Kook 1,25 dl water met 125 gr suiker tot suikerstroop.  
Meng de vruchtenpuree met de suikerstroop, het citroensap en de Poire Williams en draai dit mengsel in de ijsmachine tot een stevige sorbet.

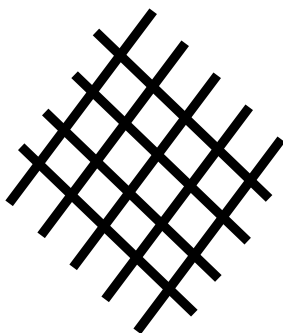
#### VOOR DE SAVARIN:

6 blaadjes gelatine  
0,5 l ongezoete mangopuree  
60 gram campari  
2,5 dl slagroom  
2 dl eiwit  
40 gr poedersuiker  
125 gr kristalsuiker  
1 bosje basilicum  
1 galia meloen  
1 cantaloupe meloen  
1 l meloensorbet (zie boven)  
bosje munt  
15 kleine siliconen vormpjes

#### DE SAVARIN:

Week de blaadjes gelatine gedurende minimaal 15 minuten in koud water tot ze helemaal zacht zijn.  
Verhit de mangopuree met de campari, zet het vuur uit en los de gelatine erin op. Laat afkoelen en roer af en toe door.  
Klop de slagroom tot yoghurt dikte en zet deze koud.  
Klop de eiwitten tot pieken, het eiwit moet stijf zijn, maar niet taai en voeg daarbij de poedersuiker in 2 keer toe.  
Spatel de slagroom door de mangomassa als deze begint te 'hangen', dat wil zeggen lichtelijk aan het opstijven is.  
Spatel nu eerst 1/3 van de eiwitten erdoor en dan de rest. Vul er 15 kleine siliconen vormpjes (bijvoorbeeld muffin vormpjes) mee.  
Kook 1/2 l water met de kristalsuiker tot de siroop stroperig begint te worden. Voeg de geplukte basilicumblaadjes toe en laat er heel even de kook over komen. Giet het geheel in een keukenmachine met een scherp mes en laat de machine even draaien. Zeef evt. de basilicumstroop door een passeerdoek. Laat afkoelen.  
Boor met een parisienneboor bolletjes uit de meloenen.

Voorbeeld voor pâte-décor:



#### AFWERKING EN PRESENTATIE:

Houd de siliconen vormpjes even in heet water en 'los' de mousses in het midden van de borden.  
Leg de twee soorten meloenbolletjes eromheen.  
Teken met de basilicumstroop cirkels om de savarin. Schep in het midden van de mangosavarin een bolletje meloen sorbet.  
Garneer met een blaadje munt en een pâte décor.

# Wijnen

Witte wijn	
Land van herkomst:	Italië
Regio:	Veneto
Domein / Château:	Mavum, Maurizio Martino
Jaar van productie:	2011
Druivensoort(en):	Pinot Gris en Pinot Noir
Serveertemperatuur:	12°C.
Commentaar wijncie.:	<p>Deze Mavum Pinot Gris-Pinot Noir is een wijn die een bijzonder mooie balans biedt tussen deze twee druivensoorten. Hij is goudgelig en weinig groene hinten.</p> <p>Het boeket is delicaat, fris en heeft smaken van meloen. De wijn is enigszins rond in de mond met voldoende mineraliteit.</p> <p>Deze witte wijn is gegist met ook de schil van de rode druif, echter niet langer dan een halve dag zodat de wijn geen kans krijgt rood te kleuren. Men ziet steeds meer dat de wijnmaker ook genoemd wil worden op het etiket, vooruit dan maar: Maurizio Biscardo!</p>

Rode wijn	
Land van herkomst:	Argentinië
Regio:	Mendoza
Domein / Château:	Bodegas Salentein
Jaar van productie:	2011
Druivensoort(en):	Pinot Noir
Serveertemperatuur:	18°C.
Commentaar wijncie.:	<p>De oplettende lezer(es) denkt: Salentein, dat klinkt bekend! Dat is juist, in februari jl. dronken wij ook een rode Salentein, toen was het een Merlot, nu een Pinot Noir. Dat wij zelden of nooit Pinot Noir drinken komt door de veelal hoge prijs ervan. Deze wijn was dan ook een aanbieding waar de wijncommissie dankbaar gebruik van maakte.</p> <p>Deze wat lichtere wijn heeft elegantie, finesse en smaken van rood fruit met hinten van tabak en vanille. De 10 maanden oplegtijd in eikenhouten vaten geeft de wijn nog meer klasse.</p> <p>De beschrijving op het etiket "<i>silky tannins</i>" is zeer juist, de wijn proeft zijde-zacht aan. Een ideale begeleider van de rauwe steak tartaar.</p> <p>Genieten!!!</p>



## Kookschema september 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>	–	4	5	6	–	7
<b>II</b>	10	11	12	13	14	14
<b>III</b>	–	18	19	20	–	21
<b>IV</b>	24	25	26	27	–	28

*Herfstvakantie van 13-10 t/m 21-10-2012, meldt u tijdig af als u verhinderd bent !*

