



Menu oktober 2013

Coquilles met knolselderijpuree, truffelmayonaise en cantharellen

Torentje van pompoenpoffertjes met geitenkaas en pompoenchutney

Bietensoep met crème fraîche

Kwartelfilets met warme pastinaaksalade

Rouleau van kip met morieljeroomsaus en rijst in koolblad

Gepocheerde peren op karamelsiroop met een sablé, karamelroom en bramen

Wijnen

Coquilles met knolselderijpuree, truffelmayonaise en cantharellen

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN:

KNOLSELDERIJ PUREE:

*3x knolselderij
150 gr crème fraîche
olijfolie
peper en zout*

TRUFFELMAYONAISE:

*60 gr eidooier op kamertem-
peratuur
5 gr zout
witte peper naar smaak
1 el citroensap
zonnebloemolie
mosterd
enkele druppels witte truffel-
olie
witte wijn azijn*

CANTHARELLEN:

*500 gram cantharellen
boter om in te bakken*

COQUILLES EN PRESENTATIE:

*23 coquilles
200 ml halfvolle melk
bieslook om te garneren*

BEREIDING:

Knolselderijpuree: Schil de helft van alle knolselderij in brunoise en de andere helft in grove stukken. (De brunoise van knolselderij moet door de mayonaise gemengd worden).

Breng de grote stukken in een pan met gezouten water aan de kook. Giet af en pureer in de Magimix tot een puree. Voeg crème fraîche, olijfolie en peper en zout naar smaak toe.

Blancheer de brunoise – proef goed. Deze moet wel lekker beetgaar zijn, anders krijg je harde stukjes in de zachte mayonaise.

Truffelmayonaise:

Zorg er voor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn!

Roer de eieren, peper, zout, mosterd en citroensap in de Magimix of met de staafmixer door elkaar. Voeg eerst druppelsgewijs en daarna met een klein straaltje de olie toe en blijf kloppen tot je mayonaise hebt.

Voeg als je een mooie, homogene massa hebt de truffelolie toe en evt. (naar smaak) witte wijn azijn.

Mocht de mayonaise in de schift gaan dan kan je de volgende ‘trucjes’ toepassen:

- voeg een druppeltje kokend water toe
- of pak een schone kom met 1 eidooier (op kamertemperatuur), klop deze op en voeg langzaam het geschifte mengsel toe.

Cantharellen: maak de cantharellen schoon en bak ze in een pan met boter.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Bak of grill de coquilles à la minute en halveer ze daarna. Verwarm intussen de cantharellen en de knolselderijpuree.

Hak of knip de bieslook heel fijn ter garnering.

Klop de melk mooi schuimig (koffieapparaat).

Leg op een bord in het midden 3 halve coquilles. Drapeer de puree mooi op het bord en leg tussen de coquilles wat van de cantharellen. Schep er de truffelmayonaise druppelsgewijs omheen. Schep op of naast de coquilles ook nog wat melkschuim en garneer als laatste met wat bieslook.

Torentje van pompoenpoffertjes met geitenkaas en pompoenchutney

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitserveren: 20.30 uur

Oven: net voor uitserveren, 10 minuten, 200°C.

BENODIGDHEDEN:

Pompoenpoffertjes:

1 pompoenen van ca. 1 kg
10 eieren
150 gr geraspte kaas
zout en peper
4 tl kerriepoeder
500 gr bakmeel
1 zakje gist
500 ml melk
4 el boter

Pompoenchutney:

1,5 ui
3 friszoete appels
1,5 kg pompoen
5 cm gember
zout en peper
90 ml azijn
125 gr suiker

Pompoentorentjes:

geitenkaas
pompoenpoffertjes

Benodigheden:

Chiso Purper Cress

BEREIDING:

Pompoenpoffertjes:

Maak de pompoen schoon en snijd fijn. Kook daarna gaar, giet af en stamp tot een puree.
Meng dit vervolgens met de eieren en de geraspte kaas. Breng op smaak met zout, peper en kerriepoeder.
Roer er het meel en de gist doorheen en klop los met de melk tot een vloeibaar beslag.
Bak de poffertjes in een poffertjespan en leg deze daarna op een bakplaat.

Pompoenchutney:

Pel en snipper de uien. Schil de appels en snijd ze in vieren, verwijder het klokhuis. Snijd daarna de appel in dobbelsteentjes van 1 bij 1 cm.
Snijd de pompoen in kleine stukjes.
Fruit de uien aan en voeg de appel- en pompoenstukjes toe. Schil en rasp de gember (of snijd heel fijn) en voeg deze aan het appel/ui/pompoenmengsel toe. Doe er vervolgens de azijn en de suiker bij en kook het geheel in tot sausdikte.
Proef goed en voeg zo nodig meer suiker toe. Laat afkoelen.

Pompoentorentjes:

Leg op elk poffertje een stukje geitenkaas, met daar bovenop weer een poffertje. Herhaal tot geitenkaas en poffertjes op zijn.
Zet ca. 5 – 10 minuten in de voorverwarmde oven van 200°C zodat de geitenkaas lekker gesmolten is.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Leg 2 pompoentorentjes op een bord en serveer met de pompoenchutney. Garneer met wat cress.

Bietensoep met crème fraîche

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍳

Uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE SOEP:

1 kg gekookte rode bieten
4,5 el olijfolie
2 grote sjalotten, gepeld en gesnipperd.
3 teentjes knoflook, fijn gehakt
90 gr boter
scheutje balsamicoazijn
1,5 liter kippenbouillon
Enkele takjes tijm (alleen de blaadjes)
zout en peper

200 gr crème fraîche
150 gr zachte geitenkaas
paarse basilicum

BEREIDING:

Bietensoep: Schil de bieten en hak ze fijn.

Verhit de olijfolie in een middelgrote pan. Fruit hierin de sjalot en de knoflook onder voortdurend roeren 5 minuten op middelhoog vuur.

Voeg de boter toe en laat smelten. Voeg de fijngehakte bieten toe en 0,75 ml kippenbouillon (houd een halve liter bouillon apart.) Roer goed en bak ze 5 minuten op hoog vuur. Deglaceer met een klein scheutje balsamico-azijn en laat de azijn verdampen.

Schenk de kippenbouillon erbij en voeg de tijmblaadjes toe. Breng alles aan de kook, temper het vuur en kook de bieten in zo'n 20 tot 30 minuten zacht.

Pureer de soep met de staafmixer. Roer er daarna zoveel bouillon door totdat de soep de juiste dikte heeft. Breng op smaak met zout en peper.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Verwarm de bietensoep.

Klop de crème fraîche met de geitenkaas in een kom zacht.

Schenk de soep in (kleine) kommen, schep een eetlepel van het crème fraîche mengsel in het midden en maal er wat zwarte peper over.

Druppel er wat olijfolie over en garneer met de paarse basilicum.

Kwartelfilets met kwartelmousse en warme pastinaaksalade

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 21.30 uur

Oven: 220°C

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE KWARTELFILETS

15 kwartels

750 gr mirepoix van selderij,
wortel en ui

VOOR DE SAUS:

750 ml rode wijn

750 ml wildebouillon

paar takjes tijm

ca. 20 jeneverbessen

ca. 15 kruidnagels

100 ml room of maïzena

PASTINAAKSALADE:

1,5 kg pastinaak

VOOR DE VINAIGRETTE:

2 el mosterd

3dl balsamicoazijn

1 dl truffelolie

3 dl olijfolie

3 sjalotjes

VOORDE TOMATEN EN GARNERING:

3 grote tomaten

gehakte peterselie

gehakte kervel

15 borden, warm

BEREIDING:

Kwartelfilets: Ontbeen de kwartels. Houd beenderen en boutjes apart en zet de filets opzij. Zorg dat bij de filet het vel mooi blijft zitten.

Doe de karkassen in een braadslee met een flinke scheut olijfolie en laat deze op hoge temperatuur (220°C) bruneren in de oven. Voeg daarna de mirepoix toe en mix alles goed door elkaar. Zet nog ca. 20 minuten terug in de oven.

Temper de temperatuur naar 180°C en voeg de ingrediënten voor de saus toe.

Zeef vlak voor het uitgaan van de eerste gang de saus en kook hierin de pootjes op laag vuur gedurende 20 minuten.

Zeef de pootjes uit de saus en kook de saus in tot ca. een derde. Bind desgewenst de saus met wat maïzena of voeg evt. wat room toe.

Pastinaaksalade:

Schil de pastinaak en snijd deze in julienne. Kook de julienne beetgaar in een pan met water en zout. Giet af en zet weg tot gebruik.

Meng alle ingrediënten voor de vinaigrette en voeg dit toe aan de pastinaakslerten.

Ontvel de tomaten en snij deze in kleine blokjes en snijd peterselie en kervel fijn.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Bak de kwartelfilets in de pan mooi gaar.

Verwarm de pastinaaksalade lichtjes. Voeg op het laatst de tomatenblokjes en de fijngehakte peterselie en kervel toe. Houd wat over voor de garnering.

Verwarm de saus en leg er de pootjes terug in zodat ze warm worden in de saus.

Leg in het midden van het bord een torentje pastinaaksalade met daarop de kwartelfilet. Schep er dan wat saus op en sluit af met het gekonfijte kwartelpootje. Tot slot en ter garnering wat gehakte kervel en peterselie er overheen.

Rouleau van kip met morieljeroomsaus en rijst in koolblad

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering : 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 22.00 uur

Oven voorverwarmen op 130°C

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE MORIELJES:

45 gr gedroogde morieljes

150 ml melk

150 ml madera

VOOR DE KIP:

3 biologische hele kippen

12 takjes tijm

peper en zout

plastic folie

aluminium folie

VOOR DE MORIELJEROOMSMAUS:

karkas van de kip

3 uien

6 geplette tenen knoflook

6 takjes tijm

*halve el geconcentreerde ge-
vogeltefond*

400 ml room

800 ml water

RIJST IN KOOLBLADEREN:

300 gr witte rijst

2 forse Chinese kool

BEREIDING:

De morieljes: Laat de morieljes 1 uur in de melk en de madera weken.

De kip 1: Werk met een scherp mes, dus slijp indien nodig!

Snij de bouten van de kip en haal het vlees er af.

Haal de dubbele filet van het karkas en zorg dat het vel intact blijft. Dit vel is nodig bij de volgende bewerking, het karkas is nodig bij de morieljeroomsaus.

Maal het vlees van de bouten in de keukenmachine fijn met het weekvocht van de morieljes.

Spatel de blaadjes tijm en de in ringen gesneden morieljes door het mengsel en breng op smaak met peper en zout.

Houd een paar morieljes achter voor de saus.

De kip 2: Neem een vel plastic folie en vet licht in met olie.

Spred hier het vel van de kip op uit. Leg er 1 filet op en verdeel de vulling erover en leg de andere filet er contra bovenop. Rol het geheel strak in de plastic folie tot een rouleau/rol en vouw het uiteinde goed dicht. Rol het geheel daarna nog een keer stevig en strak in de aluminium folie en laat even opstijven in de koelkast. (half uur tot een uur).

Haal de rouleau uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen. Gaar de rouleau in een voorverwarmde oven van 130°C tot een kerntemperatuur van 65°C. Dit duurt ca. 45 minuten. Laat daarna rusten tot gebruik.

MORIELJEROOMSMAUS: Hak het karkas van de kip fijn. Smelt een beetje boter in de pan en laat het karkas op middelhoog vuur met de uien, het knoflook en de tijm kleuren.

Blus af met het fond, room en het water. Laat de saus flink inkoken en schenk door een zeef.

Voeg wat van de achtergehouden, geweekte morieljes toe en bind de saus evt. een beetje, mocht deze te slap zijn.

Chinese kool pakketjes: Haal de buitenste bladeren van de kool af en blancheer ze. Zorg dat je dus 15 bladeren hebt.

Laat de koolbladeren goed uitlekken en snijd de harde onderkant er af. .

Kook de rijst 10 minuten in kokend water en laat rusten.

Vul als de rijst goed is de koolbladeren met de rijst en maak er een 'pakketje van'. Leg deze pakketjes in de lange stoompan.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Verwarm de rouleau in de over tot deze warm is. Haal de kip uit de folies en trancheer voorzichtig in mooie stukken.

Leg 1 stuk in het midden op het bord. serveer er een kool-rijstpakketje bij en drapeer de saus er mooi omheen.

Gepocheerde peren op karamelsiroop met een sablé, karamelroom en bramen

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering : 2-3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🧠🧠

Uitserveren: 22.30 uur

Oven 180 °C

BENODIGDHEDEN:

Beginnen met de sablé!

VOOR DE SABLÉ:

120 gr poedersuiker

500 gr ongezouten, zachte boter

1 vanillestokje, merg eruit geschraapt

500 gr gezeefde bloem

snufje zout

VOOR DE KARAMELSIROOP:

625 gr fijne suiker

275 ml heet water

2,5 theelepels keukenstroop

VOOR DE GEPOCHEERDE PEREN:

8 conference handperen (niet te zacht!)

1 liter witte wijn

1 liter water

2 vanillestokjes

een scheutje van de karamelsiroop zoals hierboven gemaakt.

BEREIDING:

Beginnen met sablé!

Sablé: Zeef de poedersuiker boven een kom en meng met de zachte boter. Meng er het vanillemerg doorheen. Meng goed, maar klop er zo weinig mogelijk lucht door.

Meng de bloem erdoor. Het geheel kan eerst te droog lijken om te mengen, maar blijf het botermengsel met een pollepel tegen de bloem duwen en er zal zich uiteindelijk een deeg vormen.

Rol een dubbel vel plastic folie uit om een 'deegworst' te maken. Wikkel de worst in de folie en rol goed over het werkvlak om hem van gelijkmatige dikte te verkrijgen. Laat 1 – 2 uur in de koelkast opstijven.

Verwarm de oven voor op 180°C en bekleed 1 of 2 bakplaten met een anti-aanbakpapier. Pak het deeg uit en snijd met een scherp mes in dunne plakken van ongeveer 5 mm dik. Leg ze met enige tussenruimte op de beklede bakplaten en bak ze in ca. 15 minuten licht goudbruin aan de randen. Haal uit de oven en laat afkoelen en hard worden. Bestuif met poedersuiker.

Het wordt een flinke rol, maar de overgebleven sablé's kunnen bij de koffie geserveerd worden.

Karamelsiroop: Doe de suiker in een pan met een dikke bodem en verwarm op middelhoog vuur. Laat de suiker oplossen en karamelliseren, zonder de pan te bewegen.

Haal de pan van het vuur als de suiker een diepe karamelkleur heeft. Trek een ovenwant aan en schenk er het hete water voorzichtig bij. Houd afstand want de karamel is erg heet (160°C) en zal erg spetteren!

Zet vervolgens de pan op laag vuur terug en roer net zo lang tot eventuele klonten in de karamel zijn opgelost (anders even door een fijne zeef roeren als het te lang duurt en de suiker niet meer oplost).

Roer door de gladde siroop de theelepels stroop. Zet weg tot gebruik. Laat de siroop afkoelen voor de karamelroom (zie hieronder).

Gepocheerde peren: Breng de wijn, het water, de suiker en de opengesneden vanillestokjes (hele open stokje, niet alleen het merg) aan de kook in een kookpan (zodat 16 peerhelften er in kunnen).

Schil ondertussen de peren en snijd het steeltje eraf en halveer.

Verwijder het klokhuis en evt. draden.

Leg de peren in het pocheervocht en giet er nog wijn/water bij mochten de peren niet geheel onder staan. Voeg een scheutje van de karamelsiroop toe zoals hierboven gemaakt.

*Zie vervolg op 2^e pagina
Vervolg van 1^e pagina gepocheerde peren*

Doe een deksel op de pan en laat de peren op laag vuur –net tegen de kook aan– gaar worden.

Haal de peren uit het vocht als ze gaar zijn, maar bewaar wel het vocht want hier moeten ze voor uitserveren weer even in verwarmd worden.

VLAK VOOR UITSERVEREN:

KARAMELROOM:

*4 dl slagroom
160 gr koude karamelsiroop
(zie hierboven)
2 theelepels poedersuiker
2 theelepels cognac*

BENODIGDHEDEN:

*2 bakjes bramen
takjes munt*

Vlak voor uitserveren: Doe de room, koude karamelsiroop en de poedersuiker in een grote kom en klop tot stevige pieken. Spatel er dan de cognac door.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Verwarm de peren in het kookvocht en verwarm de karamelsiroop.

Leg op een bordje een beetje karamelsiroop. Leg daarop een halve peer.

Leg op de peer de sablé. Leg een quenelle karamelroom op de sablé.

Leg hierop een blaadje munt.

Garneer rondom met een paar bramen.

Wijnen

Witte wijn	
Land van herkomst:	
Regio:	
Domein / Château:	
Jaar van productie:	
Druivensoort(en):	
Serveertemperatuur:	
Notitie wijncie.:	

Rode wijn	
Land van herkomst:	
Regio:	
Domein / Château:	
Jaar van productie:	
Druivensoort(en):	
Serveertemperatuur:	
Notitie wijncie.:	

Kookschema oktober 2013

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	-				-	
II						
III	-				-	
IV					-	

