



*Menu april 2014*

Oesters gratineerd met kalfsmerg  
en rouleau van kalfslede met gamba

Voorjaarssalade met limoenmayonaise en gepocheerd ei

Saffraancrème-soep met zalm en amandelstengels

Coquilles met krabsalade op een bedje van doperwtencrème met crumble en ajo  
blanco van hazelnoot


Stoof van lamsbout geserveerd als ravioli  
met een schuim van asperges

Rabarber tiramisu

Wijnen

# Oesters gratineerd met kalfsmerg en rouleau van kalfslende met gamba

APPETIZER VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad   
Uitvoering: 2 personen  
Uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN

VOOR DE OESTERS:

15 *platte (Zeeuwse) oesters*  
75 *gr kalfsmerg*

VOOR DE ROULEAU:

5 *steaks van 80 gr*  
*kalfslende*  
15 *gamba's*

VOOR DE DRESSING:

2 *dl limoen olijfolie*  
0,5 *dl aceto balsamico*  
40 *gr sjalot*  
½ *bosje bieslook*

AFWERKING EN PRESENTATIE:

0,5 *kg grof zeezout*

BEREIDING

**De oester:** Het kalfsmerg spoelen met koud water.

Steek de oesters open en maak de oesters los van de onderschelp. Laat de oester in de schelp liggen, maar verwijder wel het vocht.

Snijdt dunne plakjes van het merg en leg op iedere oester een plakje merg.

Leg de oesters op een bakplaatje.

**De rouleau:** Snijdt de kalfslende in en klap hem open. Plet het vlees tot 3 mm dikte.

Bestrooi met peper en zout.

Pel de gamba's en verdeel de gamba's over de plakken kalfslende. Rol de plakken op en zet vast met plastic folie. Laat in koeling rusten.

**De dressing:** Snipper de sjalot fijn en meng met de olie en azijn.

Breng op smaak.

Snijdt de bieslook fijn. Voeg deze pas op het laatste moment toe.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Meng het zout met water tot een stevige pap ontstaat en leg een schep op ieder bord. Je hebt nu de standaard voor de oester gereed.

Maak de dressing af met de bieslook en schep over iedere oester een halve lepel dressing. Gaar de oester licht onder de salamander. (Het merg moet over de oester smelten)

Bestrooi de rouleaux met peper en zout en bak deze in een koekenpan met olijfolie. Snijdt de rouleaux in dunne plakken.

Zet de oester op het zout op het bord en dresseer de rouleaux hier naast. Lepel wat van de resterende dressing over de rouleaux.

# Hoe open je een oester?



## Platte oester

1. Om te vermijden dat de oester wegglijdt, leg je ze op een katoenen servet. Hou de oester stevig vast, met de platte schelp naar boven.
2. Steek het mes in de voet en wrik de oester zachtjes open door je pols van links naar rechts te kantelen, met het lemmet naar de bovenste schelp gericht.
3. Snij de spier door.
4. Hef het bovenste deel op en maak het los.




## Holle oester

1. Hou de oester stevig vast, met de voet naar jou gericht. Plaats je duim op 1 cm van het uiteinde van het lemmet.
2. Steek het mes erin ter hoogte van de spier.
3. Snij de spier door.
4. Hef het bovenste deel op en maak het los.

# Voorjaarssalade met limoenmayonaise en gepocheerd ei

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad   
Uitvoeren 2 personen  
Uitserveren 20.30 uur

## BENODIGDHEDEN

### VOOR DE SALADE:

3 bossen groene asperges  
250 gr mini pomodori  
tomaten  
1 komkommer  
1 gele paprika  
1 rode paprika  
1 grote sjalot  
zout en peper  
citroen sap  
extra vierge olijfolie

### VOOR HET GEPOCHEERD EI:

15 eieren, klasse 7 (extra klein)  
neutrale olie  
huishoudfolie (15 stukken)  
keukentouw

### VOOR DE LIMOEN-MAYONAISE:

1 tl mosterd  
0,25 dl natuurazijn  
1 dl zonnebloemolie  
1 dl arachideolie  
½ eigeel  
zout en peper  
1 limoen

## BEREIDING

**De salade:** De groene asperges van kont ontdoen (ca 1,5 cm) en in kokend water 2 minuten koken. Gelijk koud spoelen.  
Snijdt de asperges in schuine stukken van ca. 3 cm. (Chinese ruit).  
De komkommer halveren, pitten eruit halen en in vruchtvlies in schijfjes snijden.  
De tomaten in achten snijden en het zaad verwijderen.  
De paprika's (desgewenst ontveld) in kleine dobbelsteentjes snijden en even spoelen onder de warme kraan om de losse kleurstoffen af te poelen.  
De sjalot fijn snipperen.  
Alle ingrediënten mengen. Salade laten uitlekken!  
Vinaigrette maken van 1 deel citroensap en 3 delen olie. Breng op smaak met zout en peper.

### Vorbereiden:

Bestrijk het stukje huishoudfolie met wat olie.  
Bekleed een glaasje of kopje met de folie ( ingevette kant binnen).Breek een ei boven het kopje en bindt de folie dicht met het touw.

Eieren kort voor uitserveren pocheren.

### De limoen-mayonaise:

Voor de mayonaise azijn met eigeel, zout, peper en mosterd mengen. Olie in dun straaltje toevoegen terwijl je blijft kloppen zodat je een lobbige mayonaise krijgt.

Mayonaise op smaak brengen met zest en sap van de limoen.

### AFWERKING EN UITSERVEREN:

De vinaigrette door salade mengen.  
De salade in het midden van het bord in een kookring scheppen.  
De mayonaise er om heen druppelen.


### Eieren pocheren:

Breng in een platte ronde pan water aan de kook. Zet een bak ijswater gereed.  
Hang de 'zakjes' met het ei in het water en pocheer de eieren 4 minuten in water wat net niet meer kookt. Koel de eieren daarna direct terug in ijswater, anders gaart het ei door.  
Het eigeel moet nog zacht zijn!  
Verwijder de folie voorzichtig en leg het ei op de salade.

Serveer uit.

# Saffraancrème-soep met zalm en amandelstengels

Voorgerecht 15 personen

Moeilijkheidsgraad 

Uitvoering 1 à 2 personen

Uitserveren 21.00 uur

## BENODIGDHEDEN

*Voor de saffraancrème-soep met zalm:*

2,5 kg graten (witvis)

1 ui

1 winterwortel (klein)

1 stengel bleekselderij  
(van hoofdgerecht)

12 peperkorrels

2 laurierblaadjes

2 takjes tijm

2,5 ml droge witte wijn

sap van ½ citroen

2,5 l water

1 el boter

3 dunne preitjes

3 aardappels (kruimig) (ca.  
500 gr)

boter of margarine

2 teentjes knoflook

2 zakjes saffraan

6 el crème fraîche

zout

(versgemalen) peper

400 gr zalmfilet

2 el armagnac

## VOOR DE AMANDELSTENGEL:

8 plakjes bladerdeeg

1 ei

1 eigeel

5 el amandelschaafsel  
(fijn)

grof zeezout

## BEREIDING

### De soep:

Controleer of de visgraten vrij zijn van bloed resten. Laat de graten zo nodig 10 min weken in koud zout water. Spoel af en hak in grove stukken.

Snij de groenten voor de bouillon. Kneus de peperkorrel.

Fruit de groenten aan in de pan. Voeg de visgraten ca. 2 min. toe. Blus af met de witte wijn en het citroensap. Voeg water en overige ingrediënten toe en laat ca. 20 min zachtjes trekken en schuim regelmatig af.

Zeef de bouillon.

Prei wassen en schoonmaken. Witte en lichtgroene gedeelte in ringen snijden, rest in heel dunne ringetjes snijden en apart houden.

Aardappels schillen en in blokjes snijden.

In pan boter verhitten. Witte en lichtgroene preiringen ca. 1 minuut al omscheppend bakken.

Knoflook pellen en erboven uitpersen. Aardappelblokjes toevoegen en ca. 1 minuut meebakken.

Visbouillon erbij schenken en aan de kook brengen. Saffraan toevoegen. Afgedekt in ca. 15 minuten gaar koken.

Aardappels en prei met kookvocht in keukenmachine pureren (of door zeef wrijven).

Aardappelprei-puree met 8 dl water en apart gehouden preiringen aan de kook brengen.

Crème fraîche erdoor mengen met een garde en met armagnac, zout en peper op smaak brengen.

Grijze gedeelten van zalmfilet wegsnijden. Zalmfilet in dobbelsteentjes snijden.

**De amandelstengel:** Leg 2 plakjes bladerdeeg, met eigeel ertussen, op elkaar. Snijd deze vervolgens in 4 stroken. Pak de twee uiteinden van een strook vast, kneed deze goed aan elkaar en draai met één van je handen. Op deze manier rolt de strook op als een wokkel. Klop het ei los en bestrijk de wokkels hiermee. Rol de wokkels vervolgens door het amandelschaafsel en strooi er grof zeezout over.

Leg de wokkels op een bakplaat (bekleed met bakpapier).


Bak af, 20 minuten in de oven op 200°C.

## AFWERKING EN UITSERVEREN:

De zalmfilet in de borden leggen en de hete soep hier op scheppen.

# Coquilles met krabsalade op een bedje van doperwtencrème met crumble en ajo blanco van hazelnoot

TUSSENGERECHT / HAPJE 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad   
Uitvoering 2 à 3 personen  
Uitserveren 21.30 uur

## BENODIGDHEDEN

### VOOR DE AJO BLANCO:

200 ml melk  
200 ml kippenbouillon  
150 gr gepelde hazelnoten,  
fijn gehakt  
2 tenen knoflook, gehakt  
3 el rode wijnazijn  
zout en versgemalen peper

### VOOR DE KRABSALADE:

400 g krabvlees (2 blikjes)  
mayonaise  
mespuntje mosterd  
peterselie (gedroogd)  
bieslook (gedroogd)  
cayenne peper

### VOOR DE DOPERWTEN-CRÈME:

500 gr doperwten (diepvries,  
ontdooïd <sup>1</sup>  
boter  
1 kleine ui, gesnipperd  
400 ml kippenbouillon  
200 ml slagroom  
2 volle handen -gewassen-  
spinazie

### VOOR DE CRUMBLE:

1 snee zuurdesem- en 1 snee  
brioche brood  
1 el zonnebloempitten zonder  
schil  
2 el hazelnoten

### VOOR DE COQUILLES

15 coquilles

## BEREIDING

**SNEL MEE BEGINNEN**

### De ajo blanco:

Hazelnoten licht roosteren en fijn hakken.  
Meng in een kom de melk, bouillon, hazelnoten, knoflook, azijn en wat zout en peper.  
Laat 2 uur marineren.  
Maal dan fijn in een keukenmachine en wrijf de saus door een fijne zeef.

### De krabsalade: Maak het krabvlees fijn.

Meng met mayonaise, mosterd, fijngehakte groene kruiden en cayennepeper tot een salade.  
Breng op smaak.

### De doperwten-crème: Smelt een klontje boter in de pan en fruit hierin de ui.

Voeg de bouillon en room toe en stooft tot de ui zacht en zoet is.  
Roer de doperwten erdoor, breng op smaak met zout en peper en stooft nog even (kort, anders wordt de crème bruin!).  
Scheep als de doperwten gaar zijn de spinazie erdoor en laat slinken.  
Laat de groenten uitlekken in een zeef, vang het vocht op!  
Maal de groenten in de keukenmachine fijn met een scheutje stooftvocht en wrijf de crème door een zeef.

### De crumble: Hazelnoten en zonnebloempitten licht roosteren in een pan. Hak ze daarna grof in de keukenmachine.

Verkruimel het brood.  
Verhit weinig olijfolie in een koekenpan en bak de broodkruimels krokant. Voeg op het laatst de hazelnoten en zonnebloempitten toe.  
Laat afkoelen op keukenpapier.  
Breng op smaak met zout en peper.

### De coquilles: Bak de coquilles kort voor uitserveren en breng op smaak.


## AFWERKING EN UITSERVEREN:

Leg een schep erwtencrème op het bord. Trek met de achterkant van de lepel de crème in een streep over het bord.  
Leg op de basis van de erwtencrème de warme coquille.  
Leg een theelepeltje krabsalade tegen de coquille aan. Strooi de kruimels over en om de coquille.  
Serveer de ajo blanco in een klein glaasje op het bord. Iedereen kan het dan naar smaak over het gerecht gieten.

<sup>1</sup> N.B. in het seizoen zijn verse doperwten natuurlijk het lekkerst! Stoom deze voor gebruik.

# Stoof van lamsbout geserveerd als ravioli met een schuim van asperges

HOOFDGERECHT 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad   
Uitvoering 3 personen  
Uitserveren 22.00 uur

BENODIGDHEDEN

VOOR DE STOOF VAN LAMSBOUT:

1200 gr Lamsbout zonder bot  
300 gr bouquet (prei,  
wortel, ui,  
bleekselderij)  
5 gr tijm, rozemarijn en  
laurier  
2 teentjes knoflook  
2 dl witte wijn  
1 l lams glacé  
8 gr selderijzout  
1 dl olijfolie

VOOR DE RAVIOLI:

200 gr bloem  
2 eieren  
1 el olijfolie  
zout  
water (desgewenst)

VOOR HET SCHUIM VAN ASPERGES:

15 witte asperges  
zout, peper, suiker  
30 groene asperges  
  
3,5 dl asperge vocht  
1 dl slagroom  
75 gr roomboter  
1½ verse eierdooier  
zout en peper  
3 g Lecithine (Lecite)

BEREIDING

**SNEL MEE BEGINNEN!**

**De bout:** Het vlees van de lamsbout in kleine dobbelsteentjes snijden van ongeveer ½ cm en kruiden met het selderijzout en peper uit de molen. Het bouquet net zo groot snijden en de knoflook fijn hakken en de kruiden van de stelen ontdoen. Het vlees in gedeelten in de wok met olijfolie snel dichtschroeien en overscheppen in de stoofpan. Het bouquet ook even aanzetten in de zelfde pan en afblussen met de wijn en glacé en de massa met de kruiden en de knoflook aan het vlees toevoegen. Het geheel aan de kook brengen en op laag vuur laten stoven (± 2 uur)

**De ravioli:** Voor het pasta deeg de bloem met de eieren, zout en de olijfolie tot een deeg kneden. Zo nodig water (weinig!) toevoegen. 10 minuten kneden. Deeg verpakt in plasticfolie een ½ uur in de koeling laten rusten. Hierna tot stand 5 uitdraaien op de pastamachine en ronde plakken uitsteken van ongeveer 8 cm. Totaal 30 stuks. Water aan de kook brengen en hierin de vellen 1 minuut beetgaar koken op het moment dat het gerecht wordt doorgegeven.


**Het schuim:** De witte asperges schillen en in gezouten water aan de kook brengen. 5 minuten koken, vervolgens vuur uitzetten en asperges 15 minuten in het vocht laten nagaren. Op het moment van uitserveren nog even aan de kook brengen. Bij groene asperges kontje verwijderen en 3 minuten koken in ruim water met wat zout. Hierna koud spoelen. Van het vocht van de witte asperges 2,5 dl in een steelpan doen en inkoken tot ½. Hierna de room er bij doen en weer iets inkoken. Dan monteren met boter en op smaak brengen met zout en peper. Op moment van uitserveren eigeel en lecithine aan de massa toevoegen en met een staafmixer opschuimen. Houdt hiervoor de staafmixer vrij hoog in de saus.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

De witte en groene asperges op een bord leggen, hierop een plak ravioli, dan de stoof en weer een plak ravioli. Als laatste het schuim van asperges over het gerecht scheppen.

# Rabarber tiramisu

NAGERECHT 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad   
Uitvoering 2 personen  
Uitserveren 22.30 uur

BENODIGDHEDEN

VOOR DE TIRAMISU:

4 eierdooiers  
2 eiwitten  
100 gr suiker  
500 gr mascarpone

Lange vingers  
1,5 à 2 dl crème de cassis

1 kg rabarber  
100 gr suiker  
1 (pers)sinaasappel  
1 stokje kaneel  
100 ml water  
maïzena

AFWERKING:

1 klein doosjes aardbeien  
bosje munt

Eet smakelijk (JvK, RW, CW, PS, JvdB)

BEREIDING

**SNEL MEE BEGINNEN**

**De tiramisu:** Snijdt rabarber in stukken en kook ze met het water en het sap van de sinaasappel en het kaneelstokje tot moes in ca. 15 minuten.

Breng de compote op smaak met de suiker en bind de compote met 1 el maïzena. Klop de eiwitten stijf. Klop de eierdooiers met suiker tot bleke, schuimige massa. Laat het mengsel vervolgens in volume toenemen door au bain marie te blijven kloppen. Laat afkoelen.

Spatel de mascarpone los en roer door het afgekoelde eimengsel. Spatel daarna de eiwitten zachtjes door het mengsel.

Besprenkel de lange vingers met de likeur.

Bouw de tiramisu op door afwisselend een laag lange vingers, compote, ei / mascarpone mengsel in schaaltes te scheppen. Maak 2 gelijke lagen en eindig met het mascarpone mengsel.

Zet in de koelkast om op te stijven.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Garneer met aardbeien en fijngesneden blaadjes munt.

Am 2014-04-06



# Wijnen

<b>Witte wijn</b>	San Benedetto
Land van herkomst:	Italië
Regio:	Veneto
Domein / Château:	Zenato
Jaar van productie:	2013
Druivensoort(en):	Trebbiano
Serveertemperatuur:	10° C
Notitie wijncie.:	<p>Frisse, verfijnde witte wijn met zachte smaken. Het is strogeel met een groene achtergrond. De wijn heeft een volle en lichtdroge smaak met hinten van vanille, perzik, ananas en een vleugje citroen. Combineert mooi bij de oesters, salade en coquilles.</p> <p>Dit familie-wijnbedrijf in de nabijheid van het Gardameer produceert steeds betere wijn en wint steeds meer prijzen. Deze wijn komt van druiven van een 'cru' wijngaard.</p>

<b>Rode wijn</b>	Pézenas Mas des Mas
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Languedoc
Domein / Château:	Chateau du Conas (Jean Claude Mas)
Jaar van productie:	2012
Druivensoort(en):	Grenache (30%), Syrah (28%), Mourvèdre (38%), Carignan (4%)
Serveertemperatuur:	16-18°C
Notitie wijncie.:	<p>Mooie volle dieprode wijn. Ruikt naar zwarte bessen en olijventapenade. Zachte tannines. Volle smaak van bessen en zoethout. Een prachtige wijn om het afscheid van de winter nog wat luister bij te zetten. Past goed bij het lamsgerecht.</p> <p>De druiven zijn geselecteerd van 30+-jaar oude druivenstokken en worden per soort apart vergist, daarna gemengd. De wijn rijpt dan nog 11 maanden op vat. Hij kan zowel nu gedronken worden als nog 6-10 jaar rijpen. De eigenaar is Jean Claude Mas uit het bekende Zuid-Franse wijngeslacht Mas. Hij maakt graag klassieke wijnen op Nieuwe Wereld wijze. Hij wordt beschouwd als de voorganger van 'de Nieuwe Languedoc'.</p>

## Kookschema april 2014

	<b>Ma. Avond</b>	<b>Di. Avond</b>	<b>Wo. Avond</b>	<b>Do. Avond</b>	<b>Vrij. Middag</b>	<b>Vrij. Avond</b>
<b>I</b>	–	1	2	3	–	4
<b>II</b>	7	8	9	10	11	11
<b>III</b>	14	15	16	17	–	18
<b>IV</b>	28	22	23	24	–	–

