



Menu september 2014

Inktvispasteitjes met tomaten-mosterd mayonaise

Terrine van gamba's met paprikasaus

Kip met specerijen en gestoofde aubergine

Aardappelgnocchi met eekhoorntjesbrood, tomaat en peterselie

Gestoofde runderwang met preiharten en madera-morillejus

Worteltaartje met karamel-whiskeysaus en pecannoten

Wijnen

Inktvispasteitjes met tomaten-mosterd mayonaise

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 20.00 uur

Oven: 200°C



BENODIGDHEDEN:

PASTEITJES:

30 plakjes
(diepvries)bladerdeeg
eigeel (om bladerdeeg mee te
bestrijken)

RAGOUT:

4 sjalotten
4 teentjes knoflook
150 gr bloem
6 dl witte wijn
8 dl kippenbouillon
200 gr boter
1 dl slagroom

TOMATEN-MOSTERDMAYONAISE:

potje zongedroogde tomaten op
olie
mosterd
olijfolie

GROENE ASPERGES:

1 bosje groene asperges

INKTVIS:

zak inktvisjes (30 stuks)
45 gr bloem

GARNERING BIJ UITSERVEREN:

enkele takjes tijm

BEREIDING:

Pasteitjes: Verwarm de oven voor op 200°C. Steek met een ronde steker uit het bladerdeeg 30 plakjes met een ronde steker (middenmaat). Leg 15 rondjes bladerdeeg op een plaat en smeer ze in met water, leg er daarna een tweede rondje deeg op en smeer de bovenkant in met het eigeel.

Bak het bladerdeeg 10 minuten tot het opgezwollen en bruin is. Verlaag dan de oventemperatuur naar 170°C. Laat de pasteitjes nog 10 minuten doorgaren. Neem het bladerdeeg uit de oven en laat het afkoelen. Snijd, als ze afgekoeld zijn, de bovenkant van de deegpakketjes af en hol ze een klein beetje uit.

Ragout: Verhit een pan met een scheutje olie en smoor de gesnipperde sjalot en knoflook tot ze mooi glazig zijn. Draai het vuur laag en roer er de bloem door en laat 2 minuten garen. Voeg dan de wijn toe en roer tot de roux glad en gebonden is. Voeg dan, al roerende, de kippenbouillon toe en breng de saus aan de kook. Draai het vuur weer laag en laat de saus ca. 10 minuten op laag vuur koken. Zet het vuur uit en voeg de boter en room toe. Pureer evt. met de staafmixer tot de saus glad en romig is.

Neem 2 zongedroogde tomaten uit het potje en snijd zeer fijn. Doe in een blender de gesneden tomaten, wat olie uit het potje, een eetlepel mosterd en wat olijfolie. Mix in de blender of met de staafmixer tot een smaakvolle 'mayonaise-emulsie' ontstaat. Naar eigen inzicht zout en peper toevoegen.

Breek de harde uiteinde van de asperges. Snijd in mooie, schuine stukjes van ca. 2 cm. Breng een pan water aan de kook en blancheer de asperge stukjes tot ze beetgaar. Laat uitgaren tot het moment van serveren zodat de nog lauwwarm zijn. Mochten ze (te) koud zijn omdat je dit al eerder hebt gemaakt dan even opbakken in olie.

Inktvis: Verhit in een pan olie tot 180°C (of in de frituur). Maak in de tussentijd de inktvisjes schoon en breng op smaak met peper. Haal ze dan door de bloem. Frituur ze in 1 minuut krokant.

Indien er met pijlstaartinktvisjes gewerkt wordt: maak dan schoon aan de buitenkant en verwijder de harde 'pen' aan de binnenkant door deze eruit te trekken. Maak verder schoon van binnen en snijd in stukjes.

UITSERVEREN:

Maak op het bord een streep met de tomaten-mosterd mayonaise. Leg er het pasteitje op.

Vul hiervoor elk bladerdeegbakje met saus en voeg de inktvisjes en de stukjes asperges toe. Dit allen moet lauwwarm zijn. Warm de saus dus nog even op.

Terrine van gamba's met paprikasaus

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 20.30 uur

Oven: 180°C



BENODIGDHEDEN:

TERRINE:

2 zakken rauwe (*easy peel*)
20/26 gamba's ca. 50
stuks)

750 gr tomaten

2 oranje paprika's

2 courgettes

200 gr mascarpone

6 eieren

1 teen knoflook

maanzaad (*ter garnering*)

2 cakevormen

GELE PAPRIKASAU:

2 kleine gele paprika's of 1
grote

olijfolie

1 ui

1 teen knoflook

3 dl groentebouillon

room

BEREIDING:

Terrine: Ontdooi en pel alle gamba's. Verwijder het darmkanaal. Daarna licht zout, peper. Mengen met de fijngehakte knoflook en even laten rusten. Daarna in wat boter bakken.

Leg 25 stuks opzij voor de garnering (terug in de koeling).

Ontvel de tomaten. Ontpit ze en snijd in stukken.

Pureer de overgebleven gamba's met het vruchtvlees van de tomaten. Voeg de mascarpone en de eieren toe en breng op smaak met peper en zout.

Was de paprika's en verwijder de zaden en zaadlijsten en snijd ze in dunne reepjes.

Blancheer de paprika-reepjes tot beetgaar en spoel vervolgens met koud water zodat het garingsproces stopt. Laat goed uitlekken of droog ze met keukenpapier.

Zet een grote braadslee met water in een voorverwarmde oven van 180°C.

Bekleed 2 cake vormen zonder plooiën met bakpapier. Verdeel de eerst helft van het gamba-tomaat mengsel over de 2 vormen. Bedek vervolgens de vormen met de reepjes paprika in de lengte en blijf 1 cm. van de kant. (Voorkomt het uitbreken bij het later in plakken snijden.) Giet vervolgens de rest van het gamba-tomaatmengsel er op. Klop zachtjes op de terrinevormen (om de luchtbellen te laten ontsnappen). Zet de vormen in de *bain marie*.

Laat 30 minuten garen.

Was en snij ondertussen de courgettes in gelijke plakjes De plakjes flink zouten, laat 10 min. rusten en spoel ze af. Laat uitlekken en droog ze met keukenpapier. Bak ze in wat olie of gebruik de grillpan. Maak er naar eigen idee iets leuks van.

Neem de terrine uit de oven en laat afkoelen.

Hak 10 gamba's in kleine stukjes en zet weg tot gebruik.

Gele paprika saus: Was de paprika en snij hem in vieren. Verwijder de zaden en zaadlijsten. Druk ze plat op een bakplaat met de schil naar boven. Smeer de schil in met wat olie. Grill de paprika onder de salamander tot ze geblakerd zijn. (Blijf er bij!) Stop ze vervolgens in een plastic zakje en laat 10 à 15 min rusten. Open het zakje en verwijder de velletjes en snij de paprika in stukjes.

Snij de ui en de knoflook fijn en bak ui en knoflook tot deze glazig zijn en voeg de stukken paprika toe. Zet het vuur hoog en bak even goed door en voeg dan de bouillon toe. Laat zachtjes tot een kwart inkoken.

Pureer het geheel tot een mooie gladde saus met de staafmixer in een hoge beker. Voeg een klein beetje room toe naar smaak.

UITSERVEREN:

Ontvorm de terrine en snij 2 plakjes per persoon af. (Als het moeilijk snijdbaar is doe je één plakje). Leg er wat stukjes en een hele gamba op/bij. Zo ook met de plakjes courgettes.

Schik ook een mooie, gele streep van de paprikasaus.

Bestrooi tussen duim en wijsvinger een beetje maanzaad

Kip met specerijen en gestoofde aubergine

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍳

Uitserveren: 21.00 uur



BENODIGDHEDEN:

KIP:

10 kipdrumsticks
olie
boter
2 el paprikapoeder
2 el karwijzaad
2 el kerriepoeder
4 gedroogde chilipepers
4 tenen knoflook
4 el tomatenpuree

AUBERGINES:

3 uien
6 tenen knoflook
6 aubergines
300 gr rozijnen
6 kaneelstokjes
1,5 dl sojasaus
3 el rietsuiker

GARNERING:

beker Griekse, dikke yoghurt
koriander

BEREIDING:

Verhit een stoofpan met een mengsel van olie en boter. Bestrooi de kipdrumsticks met zout, peper en de helft van alles specerijen (niet de chilipepers en knoflook).

Braad de kipdrumsticks rondom bruin.

Hak de pepers en de knoflook zeer fijn en doe ze samen met de tomatenpuree en de rest van de specerijen bij de kip. Voeg 3 deciliter water toe, zet een deksel op de pan en laat de drumsticks op laag vuur in ca. 40 minuten rustig gaar stoven. Pluk daarna het vlees van de kip en leg op een bord weg tot gebruik.

Verhit een pan met een beetje olie en fruit de gesnipperde ui en fijngehakte knoflook aan. Snijd de aubergines in grove stukken en bak ze samen met de rozijnen en kaneelstokjes even mee. Blus het geheel af met de sojasaus en 3 deciliter water. Breng het mengsel op smaak met peper en zout en de suiker. Zet een deksel op de pan en laat 30 minuten op laag vuur gaar stoven.

Verwarm de kip door even op te bakken. Leg op elk bord wat kip en de aubergines. Garneer met een beetje saus van de kip. Zet ook een streep yoghurt op het bord met een lepel.

Garneer er verder een blaadje koriander overheen.

Aardappelgnocchi met eekhoorntjesbrood, tomaat en peterselie

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 21.30 uur



BENODIGDHEDEN:

AARDAPPELGNOCCHI:

500 gr kruimige aardappelen
80 gr bloem
1 ei
nootmuskaat
750 gr eekhoorntjesbrood
250 gr spekblokjes
2 sjalotten fijngesneden
4 tenen knoflook
1 bos bladpeterselie, fijngehakt
1 bosje tijm
500 ml groentefond (aangemaakt)
witte wijn
200 gr tomaten, in blokjes
Spaanse olijfolie
truffelolie
1 citroen

Fijngehakte peterselie

BEREIDING:

Was de aardappelen en kook ze in de schil in gezouten water tot ze zacht zijn. Schil daarna de aardappels als ze nog heet zijn.

Wrijf de aardappels door een zeef (of door de mandoline, fijne stand) en meng er daarna voorzichtig de eieren, bloem, zout en peper en nootmuskaat doorheen. De massa moet luchtig blijven. Laat het 'deeg' even laten draaien in de machine met deeghaak voor een mooi resultaat.

Bestuif het werkblad met bloem en rol het nog warme deeg tot rollen van 1,5 cm dik. Snijd de rollen vervolgens in stukjes van 2 cm. De gnocchi. Druk ze met een vork licht aan. Zet weg op een bord. Geen papier eronder want het plakt een beetje.

Maak ondertussen de paddenstoelen schoon, borstel ze onder stromend water en maak ze droog met keukenpapier. Snijd dan in de lengte doormidden.

Doe in een antiaanbakpan de spekjes en bak deze kort op. Doe er dan de sjalotten en de knoflook bij. Daarna het eekhoorntjesbrood en wat tijm. Bak alles goed op. Blus af met de groentefond en een scheut witte wijn. Laat dit mengsel aan de kook doorkoken.

Hak de tomaten in brunoise en voeg naar smaak Spaanse olijfolie, citroen en een drupje truffelolie toe.

Hak de peterselie voor de garnering.

Breng in een pan water met zout aan de kook en voeg de gnocchi toe. Neem de gnocchi voorzichtig uit de pan zodra ze komen bovendrijven.

UITSERVEREN:

Pak een diep, rond bord. Leg in het midden wat van het paddenstoelen, spek mengsel. Drapeer om het geheel 4 stukjes gnocchi per persoon.

Leg ten slotte over het warme paddenstoelen-mengsel de tomaat (op kamertemperatuur). Strooi er wat fijngehakte peterselie overheen.

Gestooft runderwang met preiharten en madera-morillejus

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering : 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 22.00 uur

Oven voorverwarmen op 130 °C



BENODIGDHEDEN:

RUNDERWANG:

10 runderwangen
zout, peper
paprikapoeder
mosterd
bloem
arachideolie
bouquet van 350 gr wortel, 350 gr ui, 350 gr prei, 350 gr selderij, fijngesneden
4 handperen in stukjes
8 plakken ontbijtspek in reepjes
3 blaadjes laurier
4 takjes tijm
4 takjes rozemarijn
4 el tomatenpuree
800 ml rode wijn
2,5 liter kalfsfond (aangemaakt)

MADERA-MORILLE JUS:

1 potje gedroogde morilles (gebruik de helft, ca. 15-20)
4 sjalotten, fijngesneden
olijfolie
1 fles madera

GESTOOFDE PREIHARTEN:

12 preien (met veel wit er aan)
boter
250 ml kippenbouillon
2 blaadjes laurier
1 takje tijm
foelie
zout en peper

KROKANTE AARDAPPEL:

4 grote aardappels
boter
bosje bieslook

BEREIDING:

Begin meteen!

Bestrooi de runderwangen met zout, peper en paprikapoeder en wrijf ze in met de mosterd. Haal ze door de bloem en bak ze in een scheutje arachideolie rondom goudbruin. Voeg de fijngesneden groenten toe, samen met de peer, het spek en de kruiden. Bak dit alles even mee en roer er dan de tomatenpuree door. Verwarm alles ca. 3 minuten en schenk er dan de wijn bij en zoveel kalfsfond tot het vlees onder staat. Schep het vet dat boven is komen drijven er af en doe hierna alles (vlees en groenten) in de hogedrukpan. Laat ca. 4 uur of zo lang mogelijk sudderen.

Neem het vlees uit de pan en laat het afkoelen. Verwijder dan het vet en andere onregelmatigheden van het vlees en snijd in stukjes. Bewaar het stoofvocht voor de madera-morillejus. Zeef dit. Zorg echter dat je iets achter houdt om vlak voor uitserveren de runderwang in warm te maken.

Madera-Morille jus: Week de morilles 30 minuten in ruim warm water. Laat ze uitlekken, knijp goed uit en snijd in stukjes.

Bak de fijngesneden sjalotten 3 tot 4 minuten in de olijfolie.

Voeg de Madera toe en de helft van de morilles. Laat sterk inkoken. Voeg dan het gezeefde stoofvocht van de runderwangen toe en laat nogmaals inkoken tot een mooie saus.

Gestooft preiharten: Doe de stukken prei in een pan met een klontje boter, de kippenbouillon, de laurier, tijm en een flintertje foelie en zout en peper.

Laat de prei afgedekt garen en controleer de gaarheid door in de prei te prikken.

Snijd de gare prei in stukjes van ca. 5 cm.

Krokante aardappel: Snijd de aardappels in zeer kleine blokjes en bak ze goudgeel in de boter. (Evt. eerst even blancheren voor het bakken maar omdat ze zo klein moeten zijn moet dit niet nodig zijn). Het moet een kleine 'crouton' worden.

UITSERVEREN:

Warm het vlees op.

Leg 4 stukjes prei naast elkaar in het midden van het bord. Verdeel daar het vlees overheen.

Garneer met morilles, bieslook en de krokante aardappel.

Schenk de madera-morillejus er omheen.

Worteltaartje met karamel-whiskeysaus en pecannoten

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering : 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitserveren: 22.30 uur

Oven: 175°C



BENODIGDHEDEN:

TAARTJE:

4 eieren
300 ml zonnebloemolie
200 gr fijne kristalsuiker
merg van 1 vanillestokje
240 gr bloem
4 tl bakpoeder
1 tl zout
4 tl kaneel
150 gr pecannoten, fijngemalen
(houd 15 hele noten apart)
4 winterpenen, geraspt (ca.
400 gr)

ROOMKAASMENGSEL:

100 gr roomboter op
kamertemperatuur
300 gr verse roomkaas
200 gr poedersuiker

KARAMELSAUS:

500 gr fijne kristalsuiker
400 ml slagroom
75 ml whiskey

BEREIDING:

Taartje: Verwarm de oven voor op 175°C. Mix de eieren met de mixer luchtig tot ze er wit uitzien. Voeg vervolgens de olie toe met de suiker en de vanille en mix alles goed door elkaar. Voeg nu bloem, bakpoeder, zout, kaneel en pecannoten toe. Houd 15 pecannoten apart voor de garnering. Vouw dit door het mengsel tot je een egale massa hebt. Meng als laatste de geraspte wortel erdoor.

Verdeel het beslag over 15 muffinvormpjes en bak de taartjes in ca. 45 minuten gaar. Controleer de gaarheid door er met een sateprikker in te prikken. Komt deze er droog uit dan is het gaar.

Laat iets afkoelen en stort de taartjes en zet weg tot gebruik.

Roomkaasmengsel: Mix ondertussen de boter in een kom luchtig en voeg de roomkaas en poedersuiker toe. Zet het roomkaasmengsel koud weg in de koelkast.

Karamelsaus: Zet een Tefal pan met een dikke bodem op het vuur en laat hem rustig warm worden. Strooi de helft van de suiker in de pan en laat rustig smelten. Niet roeren, het smelt vanzelf als de temperatuur maar laag en constant is. Zorg er voor dat het mengsel niet te donker wordt.

Voeg vervolgens de andere helft van de suiker toe en laat weer rustig smelten. Voeg als de suiker is gesmolten en iets gekleurd is de slagroom toe. Doe dit voorzichtig want de suiker is erg heet! Voeg daarna de whiskey toe en roer tot alle klontjes zijn verdwenen. Laat de saus koud worden.

UITSERVEREN:

Leg op de taartjes op een bordje. Schenk hier wat karamelsaus overheen. En daar bovenop een quenelle van het roomkaasmengsel. Druk in het roomkaasmengsel een pecannoot. Serveer voor ieder nog apart een glaasje erbij met het de overgebleven karamelsaus.

Wijnen

Witte wijn	
Land van herkomst:	Spanje
Regio:	Galicië
Domein / Château:	Monterrei
Jaar van productie:	2012
Druivensoort(en):	Godello en Treixadura
Serveertemperatuur:	10 tot 12°C.
Commentaar wijncie.:	Deze wijn komt uit Galicië, dichtbij de grens van Portugal. Voor Spaanse begrippen is dit een vrij unieke droge wijn van zeer onbekende druivensoorten. De wijn heeft veel fruitzuren: appel en zomerbloemen zijn duidelijk herkenbaar. Ondanks het vele fruit proeft men toch ook een donkere notige smaak op de achtergrond. De wijn past goed bij de eerste twee visgerechten.

Rosé wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Côte du Rhône
Domein / Château:	Domaine de Marotte
Jaar van productie:	2013
Druivensoort(en):	Mourvèdre (90%), Syrah (5%) en Grenache Noir (5%)
Serveertemperatuur:	10 tot 12°C.
Commentaar wijncie.:	Deze Cuvée Jules is, zoals gebruikelijk bij dit wijnhuis, genoemd naar één van de kinderen van de Nederlandse eigenaren. De genoemde druiven zijn handgeplukt en biologisch verwerkt. De wijn is breed van smaak met geuren van frambozen en aardbeien. Voor een rosé proeft hij stevig aan wat in hoofdzaak komt door de Mourvèdre druif die voor 90% aanwezig is. Het is een appellation de Vin de Pays omdat de gekozen assemblage niet is toegestaan in de beschermde AOC Ventoux. Desondanks: de Provence in je glas, genietend van een lange afdronk en passend in deze laatste zomermaand van het jaar. Deze rosé past goed bij het kipgerecht.

Rode wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Côte du Rhône Villages (Visan)
Domein / Château:	Clos du Père Clément
Jaar van productie:	2009
Druivensoort(en):	Grenache, Syrah en Carignan
Serveertemperatuur:	16 à 18°C.
Commentaar wijncie.:	Deze wijn uit 2009 is nu helemaal op zijn top! De primaire zuren zijn afgebouwd en de wijn is dus helemaal rijp! Deze wijn vraagt, nee, schreeuwt om vroeg geopend te worden. Dus, Maître d'Hôtel van de avond: let op uwe saeck. De wijngids "le Guide Hachette des Vins 2013" heeft deze wijn aanbevolen en dat zegt genoeg. Een mooie begeleider bij het hoofdgerecht.

Kookschema september 2014

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	–	2	3	4	–	5
II	8	9	10	11	12	12
III	15	16	17	18	–	19
IV	22	23	24	25	–	26

