



menu september 2015

Carpaccio van rode biet

Curry cappuccino met garnalenspies

Quenelle van zeebaars

Gerookte-tomatensorbet met panna cotta

Kangoeroe op een bedje van geroosterde groenten

Citrusdessert met earl grey

Wijnen

Extra activiteit: Paddenstoelen bouillon. (Te gebruiken bij oktober menu)

Carpaccio van rode biet

AMUSE VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad

Uitvoering:

Uitserveren:



2 personen

20.00 uur



SNEL BEGINNEN

BENODIGDHEDEN

VOOR DE GEITENKAAS KROKETJES

180 gr zachte geitenkaas
120 cottage cheese
50 gr heel ei
2 el boter
2 el bloem
1 el tijm
100 gr panco

VOOR DE BIETENCARPACCIO

4x rode biet. (ca. 600 gr)
300 ml rode wijnazijn
500 gr suiker
500 ml water
zout

VOOR DE CRÈME VAN KNOLSELDERIJ

150 ml koksroom.
50 gr boter
250 gr knolselderij.
125 ml groentebouillon.

VOOR DE PERENCOMPOTE

2 rijpe peren (Doyenne du Comice)
1 el citroensap
2 el walnotenolie
zout en peper

rucola cress

BEREIDING

Meng de geitenkaas met de cottage cheese, het ei, de tijm en peper en zout naar smaak.

Smelt de boter en roer de bloem erdoor, laat dit geheel 3 minuten zachtjes koken, roer goed. Voeg het cottage cheesemengsel toe en breng dit langzaam aan de kook, roer de hele tijd goed.

Laat het mengsel in de koelkast opstijven.

Maak er 15 balletjes van en rol ze door het paneermeel.

Maak suikerwater met 500 ml water en 500 gr suiker.

Was de rode bieten en vacumeer samen met het suikerwater, de rode wijnazijn en wat zout. Gaar op 95 °C gedurende 50 minuten en koel terug.

Schil de rode bieten met een dunschiller, snijd in dunne plakjes op de mandoline en dresseer op het bord.

Snijdt voor de crème de knolselderij in brunoise en zweet aan in 30 g boter, voeg de koksroom en bouillon toe en laat gaar worden. Pureer met de staafmixer. Voeg 70 gr boter toe. Passeer door een fijne zeef en breng op smaak met zout. Breng over in een spuitzak met glad spuitmondje en bewaar in de koeling.

Peer schillen, klokhuis verwijderen en in kleine blokjes snijden. Citroensap en olie erdoor scheppen. Op smaak brengen met zout en peper.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Frituur de kroketjes 3-4 minuten op 180 °C.

Leg een paar plakjes bietencarpaccio op het bord. Spuit er wat crème van knolselderij op. Leg er een kroketje naast en garneer de carpaccio met wat compote.

Garneer met de cress

Curry cappuccino met garnalenspies



VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹️☹️

Uitvoeren: 3 personen

Uitserveren: 20.30 uur

SNEL BEGINNEN

BENODIGDHEDEN

VOOR DE KIPPENBOUILLON

2 kg kippenpoten
250 gr prei
250 gr winterwortel
200 gr uien
200 gr bleekselderij
5 takjes tijm
5 takjes peterselie
10 peperkorrels
paar stukjes foelie
2 laurierblaadjes
2 liter water
zout
olijfolie

VOOR DE GELE CURRYPASTA

1 verse rode peper
150 gr sjalot
1 el zeer fijngehakte citroengras
10 kleine of 5 grote teentjes
knoflook
2 el fijngehakte verse gember
1 tl gemalen witte peper
2 tl kerriepoeder
1 tl gemalen komijn
2 tl gemalen koriander
1 tl kaneel
1 tl garnalenspasta (of 3
ansjovisjes uit blik)
1 tl gemalen kurkuma
(koenjit/geelwortel)

VOOR DE CURRY CAPPUCHINO

2 dl Noilly Prat (droge vermout)
2,5 dl room
4 sjalotjes
5 stengels citroengras
1 citroen
1 appel
4 el gele currypasta
5 dl kokosmelk
2 l kippenbouillon
boter

BEREIDING

Kippenpoten aanbraden in de koekenpan.

Groenten fijn snijden en ook kort aanbakken in de koekenpan.

Kip en groente in de snelkookpan. Kruiden en specerijen toevoegen.

Water toevoegen en snelkookpan sluiten. Snelkookpan op druk laten komen.

Bouillon in 40 minuten trekken.

Bouillon zeven voor verder gebruik.

Vaste ingrediënten zo klein mogelijk snijden. (Eventueel in keukenmachine)

Om een echte fijne currypasta te krijgen vervolgens de fijngehakte ingrediënten met de kruiden en garnalenspasta in een vijzel doen en tot pasta wrijven.

Zo nodig een klein beetje water of olie toevoegen.

Snijd het citroengras fijn en rasp de zeste van de citroen.

Schil de appel en snijd in blokjes

Stoof de appel met de sjalotjes, citroengras, zeste en currypasta (naar smaak toevoegen, ca 2/3 van mengsel) en laat kleuren.

Voeg nu de bouillon, room, Noilly Prat en kokosmelk toe.

Laat zachtjes koken en breng op smaak met peper en zout.

Mix de soep gedurende een 5-tal minuten en zeef ze door een fijne puntzeef (chinois).

Zie vervolg op 2e pagina

VOOR DE GARNAALSPIESJES

*1 zak reuzengarnalen (half
gepeld)*
2 cm verse gemberwortel
4 teentjes knoflook
1 rood chilipepertje
3 lente-uitjes
8 el limoensap
6 el lichte sojasaus
8 el sesamolie
2 el abrikozenconfituur
zout

100 ml slagroom

Schil en rasp de gemberwortel. Pel en hak de knoflook. Spoel het chilipepertje, snijd het in fijne ringetjes (zonder pitjes!). Snipper de lente-uitjes.

Pel de garnalen. (Schillen bewaren voor volgende gang)
Vermeng het limoensap met de sojasaus en de sesamolie. Voeg bij 6 eetlepels van dit mengsel de gember en de knoflook toe.
Roer de marinade door de garnalen. Zet ze afgedekt in de koelkast, tot gebruik.

Roer de abrikozenconfituur los met de rest van de marinade. Doe er de lente-uitjes en het chilipepertje bij. Kruid de abrikozendip naar smaak met zout.
Prik de gemarineerde garnalen op spiesjes.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Bak de gamba spiesjes 1 minuut aan beide kanten in een anti-aanbakpan.
Lepel de abrikozendip over de warme spiesjes.

Doe de soep in een glas.

Voeg wat extra room toe aan de rest van de soep en schuim op met een staafmixer.

Giet bij het uitserveren de room met de dispenser op de soep en hang het prikkertje met de gamba's over het glas.

Quenelle van zeebaars



TUSSENGERECHT 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹
Uitvoering: 2 à 3 personen
Uitserveren: 21.00 uur
Oven: 200°C, bij uitserveren 180°C

BENODIGDHEDEN

VOOR DE ZEEBAARS

2,5 kg zeebaars (kweek)
heel
100 gr witbrood, zonder
korst
50 ml room
6 eieren
zout en cayennepeper

VOOR DE PAPRIKA COULIS

5 rode paprika's
120 ml olijfolie
zout en peper

VOOR DE VISBOUILLON

visafval van de zeebaars
schillen van de garnalen
(voorgaande gang)
75 gr ui
75 gr prei
50 gr winterwortel
75 gr bleekselderij
laurierblaadje
5 peperkorrels
1 el tomatenpuree
2 dl witte wijn
1 l water
2 el visfond

VOOR DE SAUS

75 gr boter
75 gr bloem, gezeefd
1 l visbouillon
gemalen pepermelange (wit-
zwart-roze)
olijfolie

3 stronkjes little gem
olijfolie
zout en peper
1 bakjes limoen cress

BEREIDING

Fileer de zeebaars en bewaar het visafval voor de bouillon. (zie [weblink](#))

Portioneer de zeebaars opdat:

- Voor iedereen 1 klein stukje zeebaars op de huid kan worden gebakken. (ca. 40 gr pp)
- De overige zeebaars (ongeveer de helft) gebruikt kan worden om quenelles van te maken.

Zet kookwater met zout op voor quenelles

Maal zeebaars voor de quenelle (zonder de huid!) goed fijn in de keukenmachine.

Meng de visfarce met de melk en de eieren en breng op smaak met zout en cayennepeper.

Meng het geheel goed. (Tip: Mocht het mengsel te vochtig zijn, dan paneermeel toevoegen)

Maak met behulp van 2 lepels 15 kleine quenelles en gaar die 3 minuten aan alle kanten in gezouten water (tegen de kook). Laat afkoelen.

Rooster de paprika's in de oven in 25 – 30 minuten op 200 graden tot ze donkere plekken krijgen. (tussen door regelmatig keren.)

Haal de paprika's uit de oven, leg ze in een schaal en dek af met plasticfolie. Als de paprika's lauwwarm zijn: Haal ze uit de schaal, verwijder de steel en ontvel de paprika's.

Maal de paprika's met een stamixer fijn en voeg 120 ml olijfolie toe (dun straaltje). Breng op smaak met zout en peper.

Groenten fijnsnijden. Kieuwen en ogen van visafval zeebaars verwijderen en afval spoelen in zout water om bloedresten te verwijderen.

Groenten aanzetten in een pan en schillen van de garnalen toevoegen.

Tomatenpuree mee aanbakken.

Visafval van zeebaars er bij. En aflussen met witte wijn.

Water en visfond toevoegen en bouillon ca. 20 minuten laten trekken.

Smelt de boter en roer hier de bloem doorheen. Laat 10 minuten garen zonder te bruinen en zorg dat er geen klontjes in zitten.

Meng een beetje afgekoelde visbouillon met de warme blanke roux tot een dikke pap. Let op de klontjes en meng de rest van de bouillon door de roux.

Breng de saus op smaak met zout en de pepers. Controleer op dikte en op klontjes en passeer eventueel een keer door een zeef.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Zet een braadslede met de quenelles 10 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C.

Verwarm de saus.


Snijd de stronkjes little gem in 4-en, verwijder de grove bladeren en snijd in grove stukken en houd apart.

Bak de little gem rondom aan in olijfolie en peper en zout.

Trek een streep met een kwast paprikacoulis, serveer hier de little gem en de warme quenelle op, nappeer met de saus en decoreer met de apple blossom cress.

Gerookte-tomatensorbet met panna cotta

TUSSENGERECHT 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 
Uitvoering: 2 à 3 personen
Uitserveren: 21.30 uur



BENODIGDHEDEN

VOOR HET TOMATEN IJS

750 gr trostomaten
150 gr fijne kristalsuiker
6 el zwarte thee blaadjes
90 gr bruine basterdsuiker
150 gr witte rijst
4 el rode wijnazijn
2 el wodka
zout

VOOR DE PANNA COTTA

150 ml Room
150 ml Melk
1 banaan sjalot
100 gr Parmezaanse kaas
50 gr boter
2 velletjes gelatine

VOOR DE BASILICUM OLIE

1 bos verse basilicum
Extra vierge olijfolie

VOOR DE BALSAMICO PARELS

200 gr Balsamico
10 gr poedersuiker
100 gr water
15 gr Vegetal
300 ml koude druivenpit olie
(N.b. alternatief voor
vegetal: 2 gr agar agar
en 1,5 gr gelatine
poeder)

VOOR DE GEMARINEERDE TOMATEN REEPJES

3 trostomaten (ca. 350 gr)
30 ml olijfolie
1 el appelazijn
½ tl gedroogde peterselie
½ tl gedroogde basilicum
½ tl gedroogde oregano
¼ tl zout
1½ tl ruwe rietsuiker

BEREIDING

Kerf de tomaten aan de onderkant kruislings in en dompel ze 30 seconden onder in kokendheet water. Giet af en laat afkoelen tot je de tomaten kunt vasthouden. Pel de tomaten.

Verwarm in een steelpan op middelhoog vuur de kristalsuiker met 160 ml water al roerende tot de suiker is opgelost en laat 5 minuten koken tot een siroop. Neem van het vuur.

Rook de ontvelde tomaten 15 minuten in de rookoven en rook deze (i.p.v. rookmot) in de theeblaadjes, rijst en basterdsuiker. (let op, leg het mengsel op aluminiumfolie.)

Laat afkoelen.

Pureer de tomaten met een draaizeef, of ontpit de tomaten en pureer ze in de keukenmachine.

Roer de suikersiroop, azijn, wodka en wat zout door de tomatenpuree en laat 30 min afkoelen in de koelkast. Draai het vervolgens in de ijsmachine tot ijs.

Snipper de ui. Maal de kaas.

Week de gelatine in koud water.

Fruit de ui in een steelpannetje tot deze glazig is. (niet laten bruinen!) Voeg de melk en room toe en laat zachtjes koken. Voeg de kaas toe en laat iets smelten.

Haal de panna cotta van het vuur en voeg, als het iets is gekoeld, de geweekte gelatine toe.

Stort de panna cotta in een platte schaal die bedekt is met plastic folie. Zorg dat je een laag hebt van ca 0,5 cm dikte.

Dek af en laat opstijven in de koelkast.

Haal de blaadjes van de takjes basilicum en blancheer ze ca 10 seconden in kokend water. Daarna direct terugkoelen in ijswater en goed droogdeppen.

Weeg de basilicum en pureer het in een blender met 4x het gewicht (van de basilicum) als olijfolie.

*Zorg dat de druivenpitolie goed koud is!
Zet deze indien nodig voor gebruik 15 minuten in de vriezer.*

Breng de balsamico met het water en poedersuiker aan de kook. Voeg vegetal toe.

Doe het in een spuitflesje met een klein mondje.

Druppel het in een bakje met koude druivenpitolie.

Zeef de druppels in een klein zeefje.

Bewaar ze in een klein laagje olie, zodat ze niet plakken en mooi blijven.

Tomaten ontvellen in kokend water.

Vruchtvlees in dunne reepjes snijden.

In een kommetje of maatbeker olie, appelazijn, kruiden, zout en suiker vermengen.

Tomaatjes in een schaal leggen en de dressing erover gieten. Voorzichtig roeren om een laagje te geven. Tot gebruik in de koelkast zetten.

Net voor het opdienen de tomaten van onderaf naar boven nogmaals omscheppen om de saus te verdelen.

AFWERKING EN UITSERVEREN:


Snijd driehoekjes van de panna cotta en leg deze op de koude borden.

Leg de gemarineerde tomatenreepjes er op / tegenaan en schep hierop een bolletje ijs.

Druppel de basilicumolie er om heen en schep wat balsamicoparels er over.

Kangoeroe op een bedje van geroosterde groenten

HOOFDGERECHT 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 
Uitvoering : 2 personen
Uitserveren: 22.00 uur
Oven: 200°C



BENODIGDHEDEN

VOOR DE KANGOEROE

15 kangoeroe tournedos (à 90 gr, Sligro) (vriezer)
1 dl olijfolie

VOOR DE AUSTRALISCHE KRUIDENMIX

½ tl zout
1 tl paprika poeder
1 tl cayennepeper
1 tl zwarte peper
½ tl witte peper
½ tl oregano
1 tl knoflookpoeder
1 tl selderijzout
1 tl koriander
½ tl rozemarijn
½ tl suiker
½ tl uienpoeder

VOOR DE HONING TIJM SAUS

1 dl wildfond
6 el tijm
3 el crème fraîche
3 el honing
2 uien, gesnipperd
½ winterwortel (ca. 100 gr)
1 kleine prei (ca. 300 gr)

VOOR DE GEGRILDE GROENTEN

2 rode uien
1 courgette
200 gr sperziebonen
1 bakje kastanje champignons
2 rode paprika's
1 teen knoflook

VOOR DE WEDGES

1 kg aardappelen
1 el olijfolie
grof zout
zwarte peper
paprikapoeder
1 teen knoflook

VOOR DE BATAAT TOPPING

1 bataat (ca. 300 gr)

BEREIDING

Bereid de Australische kruidenmix voor door genoemde kruiden te mengen.

Vermeng het grootste deel van de kruiden met olijfolie en smeer de kangoeroe hiermee in.

Bereiding optie 1:

Gril de tournedos aan beide zijden snel bruin en leg ze op een bakplaat.

Gaar ze voor uitserveren verder in de oven tot een kerntemperatuur van 60°C.

Bereiding optie 2:

Gaar de tournedos sous vide tot 55°C. Voor uit serveren op de grillplaat dichtschroeien.

Uien snipperen, winterwortel in kleine blokjes snijden, prei (witte gedeelte) in kleine ringen snijden.

In de steelpan wat olie verwarmen en hierin de groente bakken.

Tijm toevoegen en geheel doorbakken

Fond toevoegen en inkoken

Voorzichtig de saus met de staafmixer mixen en zeven

VOOR UITSERVEREN:

Honing toevoegen, doorkoken en vuur van het gas laagdraaien

Crème fraîche toevoegen en doorroeren, niet laten koken

Verwarm de oven voor op 200°C

Was de groente, snij alles in grove stukken en leg in een ovenschaal

Bestrooi met peper en zout, pers knoflook uit boven de groente, voeg de olijfolie toe en schep door elkaar

Plaats in de oven voor 45 minuten, ieder kwartier even omscheppen

(probeer 1 oven te gebruiken voor gegrilde groenten en wedges)

Was de aardappelen en droog ze. Snijd ze (zonder te schillen) in lange stukken en doe ze in een mengkom. Meng de andere ingrediënten erdoor.

Doe alles in een braadslede en bak goudbruin in de oven op 200°C. Dit duurt ca. 30-45 minuten.

Snijd de bataat julienne

Bak de julienne kort voor in de frituur op 140°C

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Bataatjulienne 30 seconden frituren op 180°C.

Saus afmaken, vlees garen.

Op het bord een bedje van de groenten maken. Het vlees trancheren en op de groenten leggen. Aftoppen met gefrituurde bataat. (strooi hier wat van de resterende kruidenmix over heen)

Wedges er mooi naast leggen. Saus er naast schenken.

Citrusdessert met earl grey

NAGERECHT 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad



Uitvoering

2 personen

Uitserveren

22.30 uur

Oven voorverwarmen op 190 °C



BENODIGDHEDEN

VOOR DE COCKTAIL VAN SINAASAPPEL MET
EARL GREY

10 sinaasappels
4 dl earl grey thee
3 el rum
3 el grand marnier
1 vanillestokje
150 gr suiker
6 gelatineblaadjes (9 gr)

VOOR DE TUILLE

1 citroen
30 gr boter
130 gr amandelschaafsel
120 gr poedersuiker
20 gr bloem
100 gr eiwit
beetje zout

VOOR DE AMANDELROOM

5 dl slagroom
2 el amandele essence
½ el appelstroop

BEREIDING

Snijd de boven- en onderkant van de sinaasappels af. Verwijder de schil en het witte gedeelte van de sinaasappels en snijd het vruchtvlees tussen de vliezen uit. Snijd het vruchtvlees in stukjes.

Snijd het vanillestokje in de lengte door midden en schraap het merg eruit. Verwarm de thee met de rum, likeur, suiker, vanillestokje en het merg.

Week de gelatine ± 5 minuten in koud water. Knijp de blaadjes goed uit en los deze op in het warme theemengsel. Verwijder het vanillestokje. Roer de stukjes sinaasappel door het mengsel.

Schenk het mengsel in de glazen en laat het ± 1 ½ uur in de koelkast opstijven.

Rasp de schil van de citroen. Smelt de boter in een pan. Haal de pan van het vuur als de boter is gesmolten en voeg het amandelschaafsel, de poedersuiker, het eiwit, de bloem, een beetje zout en het citroenrasp toe en meng dit. Doe het beslag in een kom en dek af met plasticfolie. Zet dit koud.

Zet een met bakpapier beklede bakplaat klaar. Maak van het tuillebeslag lange dunne strepen op het bakpapier. Zorg ervoor dat het beslag zeer plat gedrukt wordt. Bak de koekjes bruin in een voorverwarmde oven in ongeveer 10 minuten (190°C). **BLIJF BIJ DE OVEN STAAN** om bakproces te kunnen controleren!
Laat de koekjes goed afkoelen.

Klop de slagroom lobbijg met de amandele essence en appelstroop.

AFWERKING EN UITSERVEREN


Verdeel de amandelroom over de glazen. Garneer met de tuille.

Eet smakelijk (JvK, MM, JW, CW, PS)

LAdC 2015-09-06

Paddenstoelenbouillon

Extra werkzaamheden. t.b.v. menu oktober 2015

Moeilijkheidsgraad: 
Uitvoering: 1 persoon
Uitserveren: oktober 2015
Oven voorverwarmen op 190 °C

BENODIGDHEDEN

*1 kilo kastanjechampignons
150 gram sjalot
boter (geklaard)
100 ml droge witte wijn
75 ml fino sherry
1 liter water*

BEREIDING

Snijd de champignons en de sjalotten fijn en bak gelijktijdig in geklaarde boter goudbruin (grote pan (40 cm) gebruiken). Geen zout toevoegen.
Met de wijn en sherry afblussen en samen met 1 liter water in de snelkookpan 25 minuten laten koken (stand 2). De tijd gaat in zodra de pan op druk is. De temperatuur goed afstellen. Voorkom dat de pan stoom afblaast, dan is de druk te hoog.
Zeef de bouillon en druk de champignons goed uit.
Laat afkoelen, giet in een afsluitbare bak, plak een label met je kookgroep er op geschreven en vries in voor het menu van de maand oktober.

Wijnen

Witte wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Limoux
Domein / Château:	Domaines Astruc
Jaar van productie:	2013
Druivensoort(en):	Chardonnay
Serveertemperatuur:	10°C
Notitie wijncie.:	Deze reserve heeft een mooie lichtgele kleur. De geur bevat tropisch fruit, kweepeer en noten. De wijn heeft enige houtrijping gehad en is mede daardoor vol van smaak, een mooie 'ronde' Chardonnay. Hij kan goed op tegen smaakrijke cappuccino en de zeebaars met boterige saus. Kan ook goed als aperitief gedronken worden. Bij het eerste gerecht met bieten en geitenkaas is het een compromis.

Rode wijn	
Land van herkomst:	Australië
Regio:	South Eastern
Domein / Château:	Cooldridge Estate
Jaar van productie:	2012
Druivensoort(en):	Shiraz, Cabernet Sauvignon
Serveertemperatuur:	18°C
Notitie wijncie.:	Bij Kangoeroe hoort natuurlijk bij uitstek Australische wijn, en bij voorkeur Shiraz. Dat is gelukt. Een mooie diep rood-paarse kleur en een geur van bijbehorend fruit: bramen, kersen en zwarte bessen. Deze wijn is heel soepel te drinken, je proeft weinig tannine. Daarnaast is hij als drank niet zwaar maar tegelijk stevig van smaak. Speciaal uitgezocht bij de kangoeroe dus.

Kookschema september 2015

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	–	1	2	3	–	4
II	7	8	9	10	11	11
III	14	15	16	17	–	18
IV	21	22	23	24	–	–

