



## Menu Januari 2024

Thema : Winter (en France)

Avocado's, tuinbonen en bosui met gerookte forel

Uiensoep met batonnets de fromage

Tompouce Elzasser zuurkool

Macademia/foie/vanilleijs

**Samengesteld door: Dick Spruit en Frans Rijke**

**Eet smakelijk!**

**4\_gangenmenu\_januari\_2024**

**Aandachtspunt:**

De ijsblokjes machine blijft aan staan (zetten we niet uit). Voor de nieuwe bakpannen gebruiken we houten en kunststof spatels (geen metaal) en we snijden niet in bakmatten.

# Avocado's, tuinbonen en bosui

## met gerookte forel

Uitserveren om: - Uitvoering: 2/3 personen – Apparatuur: keukenmachine, rookoven

### Ingrediënten voor 12 porties

#### Avocado's / tuinbonen

3 grote avocado's  
750 g tuinbonen (diepvries)  
70 ml olijfolie (extra vierge)  
1 citroen  
Zout/peper  
Enkele druppels tabasco

### Bereidingswijze

Blancheer de tuinbonen kort met wat zout en spoel ze af met koud water. Druk de bonen uit de vliezen (=dubbeldoppen) en houd 200 gram apart.  
Haal met een zesteur schilletjes van de citoenen (voor straks) en pers citroen uit.  
Pel de avocado's en hak ze grof.  
Doe de rest van de bonen in een keukenmachine en voeg de avocado, de citroensap (naar smaak), olijfolie, wat zout, (kleine tl) en wat peper toe. Pureer alles bijna glad (mag nog wat grove structuur hebben).

Tip Do1: enkele druppeltjes tabasco (voorzichtig)

### Forel

3 middelgrote forellen

Fileer de forellen. (<https://visrecepten.nl/over-visover-verse-vis-kopen/hoe-fileer-je-vis>).

Rook vishelften in de rookoven in 10/15 minuten. Leg een stukje aluminiumfolie op bodem van de rookpan. Strooi beetje rookmot op de folie. Leg lekplaat en rooster in pan. Leg de visfilets op het rooster. Sluit de pan af met het schuifdeksel op een kier. Zet op laag vuur tot er rook uitkomt. Zet dan het vuur uit en sluit de rookpan. Controleer na 10 minuten op gaarheid.  
Portioneer in 12 stukjes. Warm houden.

**Tip:** Het team van Do1 adviseert om de forel in zijn geheel te roken en daarna te fileren. Hiermee minder uitdroging en geeft sappiger structuur.

### Bosuitjes/tuinbonen

6 bosuien fijn gesneden ringen  
de zeste van een citroen  
aparte gehouden tuinbonen  
zout en peper  
3 el olijfolie om in te bakken

### Vlak voor het opdienen.

Verhit de bakolijfolie in een aanbakvrije koekenpan en bak de fijn gesneden bosuiringetjes met de citroenschilletjes 1 minuut.  
Haal van het vuur af en roer de rest van de tuinbonen erdoor met wat zout en peper tot dat ze lauw warm worden.

## 4\_gangenmenu\_januari\_2024

### Aandachtspunt:

De ijsblokjes machine blijft aan staan (zetten we niet uit). Voor de nieuwe bakpannen gebruiken we houten en kunststof spatels (geen metaal) en we snijden niet in bakmatten.

## Presentatie

Doosje affilla cress

1 citroen in dunne plakjes



Doe het avocado/tuinbonen mengsel in een grote ring op het bord.

Leg hierop de gebakken tuinbonen met de bosuitjes en daarop de gerookte forelfilet.

Maak af met wat affilla cress en twee schijfjes citroen.

Serveer lauwwarm!

Foto van Do1

## 4\_gangenmenu\_januari\_2024

### Aandachtspunt:

De ijsblokjes machine blijft aan staan (zetten we niet uit). Voor de nieuwe bakpannen gebruiken we houten en kunststof spatels (geen metaal) en we snijden niet in bakmatten.

# Uiensoep

## met batonnets de fromage

Uitserveren om: - Uitvoering: 2/3 personen – Apparatuur: hogedrukpan, oven 175/150°C

### Ingrediënten voor 12 porties

#### Bouillon

1 kg rundvlees schenkel  
Bloem  
2 uien  
2 bleekselderijstengels  
1 winterwortel  
5 laurierblaadjes  
1 takje rozemarijn  
6 peperkorrels  
1,5 tl gedroogde tijm  
1,5 tl salie  
1,5 tl oregano  
½ bosje verse peterselie  
zout, peper  
kalfsfond

#### Uien

750 kg uien  
30 g boter  
Brandy (scheut)  
¾ Flesje Guinness 33 cl  
1,5 el bloem

#### Batonnets de fromage

8 plakjes Bladerdeeg  
kummelzaadjes  
150 g pittige geraspte oude kaas  
75 g boter

### Bereidingswijze

Schenkel kort aanbakken met wat zout/peper in pan.  
Schil de peen en hak in grove stukken. Uien pellen en in vieren snijden. Snij bleekselderij in grote stukken. Doe alle ingrediënten in hoge drukpan. Vul de pan aan met water tot maximaal ½ van de pan. (ingredienten moeten net onder staan). Zet op hoog gas en verwarm tot tegen de kook. Deksel erop en als stoom uit ventiel komt, gas laag. Laat 45 minuten staan op laag vuur.  
Koel snelkookpan in koud water.  
Haal de schenkel uit de bouillon, het vlees kleine stukjes snijden. De bouillon zeven. Dan het vlees weer terug in de bouillon.  
Tip Do1: het vlees heeft geen smaak meer, weggooien.  
Maak op smaak met zout/peper.  
Maak eventueel extra op smaak met kalfsfond.

Uien schoonmaken en in kwart ringen snijden.  
In grote pan licht bruin bakken.  
Wat zout erbij, afblussen met brandy en 10 minuten zachtjes laten sudderen.  
Nog 1,5 el bloem erbij even garen en uitzetten. Voeg uien bij de bouillon en voeg Guinness toe.

Smelt de boter.  
Leg 4 plakjes bladerdeeg op een snijplank. Besmeer met gesmolten boter. Stooi geraspte kaas erop met wat kummelzaadjes. Leg op de plakjes bladerdeeg met kaas/kummelzaad nog een plakje bladerdeeg wat is ingesmeerd met gesmolten boter. Druk zeer goed aan en besmeer bovenkant met gesmolten boter en stooi met kaas en beetje kummelzaadjes. Druk zeer goed aan.  
Snij elk pakketje bladerdeeg in 6 repen repen en draai paar keer voordat deze op bakplaat gelegd worden.

### 4\_gangenmenu\_januari\_2024

#### Aandachtspunt:

De ijsblokjes machine blijft aan staan (zetten we niet uit). Voor de nieuwe bakpannen gebruiken we houten en kunststof spatels (geen metaal) en we snijden niet in bakmatten.

---

Bak af in oven van 175°C. Plus minus 20 minuten. Zet laatste 5 minuten oven op 150 graden. Laat de kaasstengels niet te donker worden. Eventueel wat nagaren in de warmhoudkast.

---

**Eindbereiding/ presentatie**

½ bos peterselie

75 g Munsterkaas in dunne plakjes

*voorverwarmde kommen*

---

Peterselie wassen en klein snijden.

Hete soep in kommen. Afmaken met paar kleine plakjes

Munsterkaas en peterselie op de soep.

Leg naast/op elke kom soep twee kaasstengels.

Serveer goed warm!



---

Foto van Do1

---

**4\_gangenmenu\_januari\_2024**

**Aandachtspunt:**

De ijsblokjes machine blijft aan staan (zetten we niet uit). Voor de nieuwe bakpannen gebruiken we houten en kunststof spatels (geen metaal) en we snijden niet in bakmatten.

# Tompouce Elzasser zuurkool



Uitserveren om: - Uitvoering: 2/3 personen - Apparatuur: oven 190°C

## Ingrediënten voor 12 porties

### Zuurkool

375 g zuurkool  
100 g uien  
2 teentjes knoflook  
4 el gansenvet  
225 g hamschijf  
225 g zuurkoolspek  
3 peperkorrels  
2 laurierblaadjes  
3 jeneverbessen  
3 kruidnagels  
1/2 fles pinot blanc  
1 bio rookworst  
40 g crème fraîche

## Bereidingswijze

Snij de uien in ringen. Karamelliseer de ui glazig samen met de uitgeperste knoflook in 2 el gansenvet. Gebruik hiervoor een pan met dikke bodem.

Was de helft van de zuurkool en pers uit alle zuurkool het vocht. Verdeel de zuurkool samen met de hamschijf en zuurkoolspek in lagen over het uienmengsel samen met de kruiden (Pan van het vuur). Schep nog twee lepels gansenvet op de zuurkool en voeg zoveel wijn (pinot blanc) toe dat het geheel net onder staat.

Sluit de zuurkool af met vetvrij papier. Sluit geheel af met iets kleinere deksel op het vetvrije papier.

Laat 45 minuten op zeer laag vuur stoven met deksel op de pan.

Roer alles door elkaar en laat nog eens 45 minuten stoven. De hamschijf valt tijdens het stoven uit elkaar wordt door de zuurkool gemengd. Voeg laatste 10 minuten de rookworst toe in het vocht, onder het papier.

De rookworst wordt nu nog verder gebakken met de bloedworst. (zie receptuur verderop)

De zuurkool/hamschijf wordt afgegoten en warm gehouden tot het uitserveren. Roer vlak voor het uitserveren de crème fraîche door de zuurkool. Zuurkool mag niet nat zijn. Maak op smaak met zout en peper. Snij de zuurkoolspek in plakjes en bewaar warm.

### Aardappelpuree

375 g aardappelen (kruimig)  
40 ml volle melk 20 g  
roomboter  
100ml slagroom  
zout en peper  
snuf nootmuskaat

Schil de aardappelen en kook in licht gezouten water gaar. Laat na het afgieten even indrogen voordat je de aardappelen in pureeknijper fijnmaakt. Verwarm de melk (bijna aan de kook) en voeg toe aan de aardappelen. Voeg boter, slagroom en zout/peper/nootmuskaat toe. De puree moet een mooie spuitbare substantie worden. Vul spuitzak met de puree en zet in warmhoud kast.

## 4\_gangenmenu\_januari\_2024

### Aandachtspunt:

De ijsblokjes machine blijft aan staan (zetten we niet uit). Voor de nieuwe bakpannen gebruiken we houten en kunststof spatels (geen metaal) en we snijden niet in bakmatten.

---

### **Tompouce**

6 plakjes diepvries bladerdeeg  
heel ei  
geschaafde amandelen

---

Leg de plakjes bladerdeeg op een bakplaat met bakpapier. Snij de plakjes in tweeën (twee rechthoeken) en prik met een vork veel gaatjes. Besmeer de plakjes met heel ei en bestrooi met geschaafde amandelen.

Bak de tompouces in een voorverwarmde oven op 190 graden mooi goudbruin in 20/30 minuten. Laat nadrogen in warmhoudkast (of oven 100oC).

Snijd het bladerdeeg horizontaal overlangs in twee delen. Boven- en onderdeel van de tompouce.

---

### **Rookworst met bloedworst**

1 rookworst  
300 g bloedworst

---

Snij de warme rookworst en in bloedworst in plakjes. Bak de bloedworst zeer kort in beetje boter "knapperig" en voeg de rookworst toe. Zorg dat de bloedworst zijn vorm behoud en niet uit elkaar valt.

---

### **Piccalilli saus**

Halve pot 150 g piccalilli  
40 ml dikke Griekse Yoghurt

---

Doe de piccalilly samen met de yoghurt in een blender en pureer tot mooie saus. Vul spuitzak.

---

### **Eindbereiding & Presentatie**

*warme borden*



---

Zorg dat alle componenten goed warm zijn (warmhoudkast).

Trek een paar mooie strepen piccalilly saus op een warm bord.

Zet tompouce bodem dwars op de strepen saus.

Spuit op tompouce bodem een paar strepen aardappelpuree.

Leg laag zuurkool met kleine stukjes hamschijf op de puree en sluit af met tweede tompouce laag met amandelen.

Leg paar stukjes zuurkoolspek tegen de tompouce en tegen de andere kant wat rookworst/bloedworst. Strooi wat gesneden krulpeterselie over de worst en serveer warm!

Foto van Do1

---

## **4\_gangenmenu\_januari\_2024**

### **Aandachtspunt:**

De ijsblokjes machine blijft aan staan (zetten we niet uit). Voor de nieuwe bakpannen gebruiken we houten en kunststof spatels (geen metaal) en we snijden niet in bakmatten.

# Macademia/foie/vanilleijs *(Francois Geurts)*



Uitserveren om: - Uitvoering: 2/3 personen – Apparatuur: rookpan, oven

## Ingrediënten voor 12 porties

### Foie

225 g eendenlever (of ganzenlever)  
20 ml Pedro Ximenez (sherry)  
zout en peper  
kersenhoutrookmot

### Vanilleijs

250 ml volle melk  
1 vanillepeul  
250 ml room  
175 g suiker  
150 g eidooiers

### Brioche gekaramelliseerd

100 g briochebrood  
50 g kristalsuiker

### Notencrumble

75 g macademia  
75 g hazelnoten

## Bereidingswijze

Verwijder de adertjes uit de lever. Rook de lever in dikke plakken in 10 à 15 minuten in een rookpan.  
Leg een stukje aluminiumfolie op bodem van de rookpan. Strooi beetje rookmot op de folie. Leg lekplaat en rooster in pan. Leg de lever op het rooster. Sluit de pan af met het schuifdeksel op een kier. Zet op laag vuur tot er rook uitkomt. Zet dan het vuur uit en sluit de rookpan. Controleer na 10 minuten op gaarheid.  
Laat afkoelen.  
Snij de lever in blokjes van 2x2 cm (of maak grove massa met vork). Voeg de sherry toe en meng goed (moet stevige substantie zijn) . Maak op smaak met peper/zout.  
Rol de lever strak op in huishoudfolie; de rol krijgt een doorsnede van ongeveer een euro.  
Laat opstijven in de koelkast. Rol moet goed snijbaar zijn!! Zo nodig vlak voor t snijden even in diepvries.

Verwarm de melk en room in een pan tot 70 graden. Voeg merg en lege vanillepeulen toe en laat even trekken.  
Meng ondertussen suiker en de eidooiers met een garde. Doe hier een klein beetje van het roommengsel bij roer stevig door met de garde en giet de rest erbij. Doorgaren tot 80 graden.  
Door fijne zeef passeren en minimaal een uur laten trekken. Daarna ijs draaien. Zet ijs in diepvries of koelkast (afhankelijk van tijdstip uitserveren).

Snijd het briochebrood in piepkleine brokjes (een crumble). Smelt de suiker in een klein pannetje en laat karameliseren tot goud bruin. Roer de stukjes brioche er goed door heen en leg de stukjes op vetrijpapier.

Rooster de noten in een hete oven en hak fijn.

## 4\_gangenmenu\_januari\_2024

### Aandachtspunt:

De ijsblokjes machine blijft aan staan (zetten we niet uit). Voor de nieuwe bakpannen gebruiken we houten en kunststof spatels (geen metaal) en we snijden niet in bakmatten.



---

**Gekaramelliseerde macadamia's**

24 macadamianoten  
1,5 dl water  
180 g suiker

---

Water in kleine pan met suiker verwarmen tot 175 graden.  
Macademianoten toevoegen en roeren dat ze goed bedekt zijn.  
Laat noten licht karamelliseren.  
Leg de noten op een siliconen matje (los van elkaar) en laat afkoelen.

---

**Presentatie**

Honey cress  
Extra vierge Spaanse olijfolie  
(voorkeur masia el altet selection)

*gekoelde bordjes*

---

Leg een flinke quenelle vanille ijs in het midden van een koud bord.  
Leg een streep van noten crumble en gekaramelliseerde brioche aan weerszijden.  
Leg naast het ijs op de noten crumble en de gekaramelliseerde brioche een twee gekaramelliseerde macadamia noten.  
Leg daarop een plakje ganzenlever.  
Maak geheel af met wat honey cress op de ganzenlever en wat druppels/dun streepje (super kwaliteit!) olijfolie over het geheel.

---

**4\_gangenmenu\_januari\_2024**

**Aandachtspunt:**

De ijsblokjes machine blijft aan staan (zetten we niet uit). Voor de nieuwe bakpannen gebruiken we houten en kunststof spatels (geen metaal) en we snijden niet in bakmatten.