



Menu januari 2024

Thema : Winter en France

Escargots soesjes in beurre cidersaus
Avocado's, tuinbonen en bosui met gerookte forel
Uiensoep met batonnets de fromage
Salade met peer en eendenborst
Tompouce Elzasser zuurkool
Macademia/foie/vanilleijs

Samengesteld door: Dick Spruit en Frans Rijke

Eet smakelijk!

6_gangenmenu_januari 2024

Aandachtspunt:

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

Escargots soesjes

in *beurre cidersaus*



Uitserveren om: 19.30 uur - Uitvoering: 2 à 3 personen – Apparatuur: oven 195°C, spuitzak

Ingrediënten voor 16 porties

Soesjes

125 ml melk
125 ml water
125 g boter
snuf zout
125 g bloem
5 eieren

Bereidingswijze

Verwarm de melk met het water en de boter breng aan de kook. Neem de pan van het vuur en voeg de gezeefde bloem toe. Roer goed tot een bal. Zet pan weer op het vuur en gaar het beslag (bal komt goed los van de bodem en laat een lichte vetlaag achter op de bodem).
Roer het beslag rustig zodat de hitte er vanaf is. Roer dan een voor een de eieren door het beslag. Het beslag wordt glanzend en moet een mooie spuitbare dikte hebben.
Doe het beslag in een spuitzak met een klein spuitmondje.
Verwarm een oven op 200/210°C .
Spuit op een bakplaat met bakpapier (of mat) 32 (48) middel kleine bolletjes. Bak de soesjes op in ongeveer 15/20 minuten tot ze mooi bruin zijn. Laat afkoelen.

Vulling

300 g groene kool (of spitskool)
150 g gerookt spek (plakjes)
boter, zout, peper
32 escargots (één blikje)

Leg de spek 15 minuten in de vriezer.
Blancheer 300 gesneden gram kool in kokend, gezouten water.
Snij de spek zeer fijn. Bak de spek in boter in een koekenpan met wat verse peper.
Voeg samen met de goed uitgelekte kool en verwarm.
Voeg slakken toe en verwarm het geheel goed. (Laat niet koken)
Maak “hoog” op smaak met zout en peper.

Beurre cidersaus

2 sjalotjes
2 teentjes knoflook
50 cl ciderazijn
2 appels
2 dl cider
200 g boter
Zout/peper

Verwarm de gehakte sjalotjes in de ciderazijn tot de azijn verdampt is.
Voeg de cider en de in stukjes gesneden appel toe, laat stoven en indikken.
Voeg de boter, zout en peper toe. Zeef de saus. Moet dunne mooie botersaus worden. Maak de saus mooi glad met blender/staafmixer

6_gangenmenu_januari 2024

Aandachtspunt:

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

Eindbereiding en presentatie
peterselie

rond warm bordje



Snij de soesjes open en vul met warme vulling. Leg een escargot op elk soesje.

Maak spiegel op rond warm bord van de warme ciderbotersaus en schik daarop drie gevulde soesjes. Maak af met gesneden krul peterselie.

Serveer goed warm!

Foto van Do1

6_gangenmenu_januari 2024

Aandachtspunt:

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

Avocado's, tuinbonen en bosui



met gerookte forel

Uitserveren om: 20.00 uur - Uitvoering: 2/3 personen – Apparatuur: keukenmachine, rookoven

Ingrediënten voor 16 porties

Avocado's / tuinbonen

4 grote avocado's
1 kg tuinbonen (diepvries)
100 ml olijfolie (extra vierge)
2 citroenen
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 citroenen (voor straks) en pers ze 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

4 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 16 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

8 bosuien fijn gesneden ringen
de zeste van de 2 citroenen
aparte gehouden tuinbonen
zout en peper
4 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.

6_gangenmenu_januari 2024

Aandachtspunt:

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

6_gangenmenu_januari 2024

Aandachtspunt:

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

Uiensoep met batonnets de fromage

Uitserveren om: 20.30 uur - Uitvoering: 2/3 personen – Apparatuur: hogedrukpan, oven 175/150°C

Ingrediënten voor 16 porties

Bouillon

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

Uien

1 kg uien
50 g boter
Brandy (scheut)
Flesje Guinness 33 cl
2 el bloem

Batonnets de fromage

10 plakjes Bladerdeeg
kummelzaadjes
200 g pittige geraspte oude kaas
100 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 2 el bloem erbij even garen en uitzetten. Voeg uien bij de bouillon en voeg Guinness toe.

Smelt de boter.
Leg 5 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.
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.

6_gangenmenu_januari 2024

Aandachtspunt:

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

Eindbereiding/ presentatie

½ bos peterselie

100 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

6_gangenmenu_januari 2024

Aandachtspunt:

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

Salade met peer en eendenborst



Uitserveren om: 21.00 uur - Uitvoering: 2/3 personen – Apparatuur:

Ingrediënten voor 16 porties

Salade

3 stevige Conference handperen
100 g walnoten
honing
200 g champignons
200 g oesterzwam
1 granaatappels

Bereidingswijze

Schil de peren, verwijder het klokhuis en snijd de peren in lange repen.
Laat boter smelten in een koekenpan en bak de peren in circa 3 minuten goudbruin. De perenparten moeten heel blijven. Voeg de honing toe en karamelliseer de peren. (één reep peer per persoon)
Verhit een scheut olijfolie en een beetje boter in een koekenpan en bak de paddenstoelenmix circa 4 minuten. Breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper en laat uitlekken op keukenpapier.
Rooster de walnoten in een droge koekenpan in circa 5 minuten goudbruin. Laat afkoelen en hak de walnoten grof. Halveer de granaatappels en klop de pitjes los met de hand of een houten pollepel.

800 g Eendenborst

3 teentjes knoflook
3 el honing
75 á 100 ml sojasaus
75 á 100 ml olijfolie

Snijdt de vetkant van de eendenborst kruislings circa een halve centimeter in (niet in vlees snijden) en leg de eendenborsten in een ovenschaal. Pel de knoflook. Meng de honing, sojasaus, olijfolie en de knoflook. Doe het mengsel over de eendenborst, bestrooi met versgemalen peper en marineer circa 30 minuten.
Leg de eendenborst op de vetkant in een koude koekenpan en bak langzaam in circa 10 minuten tot de vetrand nagenoeg is weggesmolten en een krokant korstje is ontstaan. Vlees omdraaien en nog twee/drie minuten aan de vleeskant laten bakken (kerntemperatuur 65 graden). Uit de pan halen en een minuut of tien laten rusten. Het vlees moet licht rosé zijn.

Tip Do1: Bak de eendenborst op de huid en laat garen in de oven (slow cooking) afgedekt met folie op 80 C voor 90 minuten. Dan is deze lekker mals en sappig.

Dressing

4 sinaasappelen
1 el mosterd
100 ml olijfolie extra vierge
zout en peper
rijstazijn

Rasp de schil van 2 sinaasappels en pers de vruchten uit. Meng het sap met mosterd en olie tot een dressing. Maak op smaak met zout en peper en eventueel wat rijstazijn.
Snijd met een scherp mes uit de twee overgebleven sinaasappels mooie partjes tussen de vliesjes uit.

6_gangenmenu_januari 2024

Aandachtspunt:

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

Eindbereiding /presentatie

1 krop krulsla
50 g walnoten

Borden op kamertemperatuur



Snijd de eend in dunne tranches.

Snij de gewassen krulsla en leg een beetje sla in het midden van het bord. Verdeel de perenpartjes en champignonmix over de krulsla. (Of leg één reep peer op elk bord / op de salade.)

Leg hierop wat sinaasappelpartjes. Leg op elk bord, tegen de salade, wat stukjes eendenborst.

Maak geheel af met wat granaatappel pitjes en gehakte walnoten.

Lepel wat dressing over het geheel.

Foto van Do1

6_gangenmenu_januari 2024

Aandachtspunt:

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

Tompouce Elzasser zuurkool



Uitserveren om: 21.30 uur - Uitvoering: 2/3 personen - Apparatuur: oven 190°C

Ingrediënten voor 16 porties

Zuurkool

500g zuurkool (twee zakjes)
100 g uien
2 teentjes knoflook
3 el gansenvet
300 g hamschijf
300 g zuurkoolspek
3 peperkorrels
2 laurierblaadjes
3 jeneverbessen
3 kruidnagels
½ fles pinot blanc
1 bio rookworsten
50 g crème fraîche

Bereidingswijze

Snij de uien in ringen. Karamelliseer de ui glazig samen met de uitgeperste knoflook in het 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 drie 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

500 g aardappelen (kruimig)
50 ml volle melk
25 g roomboter
50 ml 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.

Tompouce

8 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 (16) 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.

6_gangenmenu_januari 2024

Aandachtspunt:

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

Rookworst met bloedworst

1 rookworst
300 g bloedworst

Piccalilli saus

Halve pot = 200 g piccalilli
50 ml dikke Griekse Yoghurt

Eindbereiding**Presentatie**

warme borden



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.

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

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

6_gangenmenu_januari 2024**Aandachtspunt:**

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

Macademia/foie/vanilleijs *(Francois Geurts)*

Uitserveren om: 22.00 uur - Uitvoering: 2/3 personen – Apparatuur: rookpan, oven

Ingrediënten voor 16 porties

Foie

300 g eendenlever (of ganzenlever)
25 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

100 g macademia
100 g hazelnoten

Gekaramelliseerde macademia's

32 macadamianoten
2 dl water
240 g suiker

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. 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).

Snij het briochebrood in piepkleine brokjes (een crumble).

Smelt de suiker in een klein pannetje en laat karameliseren tot goudbruin. Roer de stukjes brioche er goed door heen en leg de stukjes op vetvrijpapier.

Rooster de noten in een hete oven en hak fijn.

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.

6_gangenmenu_januari 2024

Aandachtspunt:

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

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.

6_gangenmenu_januari 2024

Aandachtspunt:

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