



Menu februari 2024

Thema: kaas

Camembert – appel – biet

Dubbelgebakken kaassoufflé van Munster kaas

Fazant – oude kaas –spruitjes – aardpeer

Ijs van Gorgonzola – peer – walnoot

Samengesteld door : Sander Veldhuizen

Eet smakelijk!

Camembert – appel – biet

Uitserveren op gewenste tijd - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: blender, oven, sifon

Ingrediënten voor 12 porties

Appelbollen met calvados

350 g Jonagold appels
3 eetlepels geklaarde boter
75 g suiker
110 ml calvados
60 g boter

Kastanjecrème

150 g gevacumeerde kastanjes
75 ml room
Zout/peper

Nougat van camembert

2 camembert van rauwe melk (voldoende smaak)
60 g hazelnoten
60 g pecannoten
60 g pistache noten
80 g kleingesneden gedroogde abrikozen (geweekt)
120 g room
40 g suiker
8 bladen gelatine

Ingelegde bieten

300 g rode biet
190 ml bietensap
190 ml water
40 ml frambozenazijn
75 g suiker
1 g szechuanpeper
1 blaadje laurier

Presentatie

Bereidingswijze

Schil de appels en maak 24 bolletjes met een parisienne boor. Bak de appel kort in de geklaarde olie. Voeg de suiker toe en laat zonder te schudden kort karameliseren. Karameliseer de appel nu rondom en blus af met de calvados. Kook in tot licht stroperig. Voeg boter toe zodat een mooie karamel ontstaat. Houd warm in de warmhoudkast.

Verwarm de room tot ca 60°C. Blender de kastanjes en de room tot een fijne massa. Voeg zo nodig meer room toe voor de consistentie. Maak op smaak met zout en peper. Houd warm in de warmhoudkast

Rooster de noten op 130°C tot ze lichtbruin zijn. Week de gelatine in koud water, knijp uit voor gebruik. Snij de korst extra dun af van de camembert, meng met de room tot 60°C. Voeg de gelatine toe, maak op smaak met zout en peper en voeg de noten en abrikozen toe. Leg een klein bakblik met plasticfolie. Laat het mengsel iets afkoelen en stort uit in het bakblik. Laat een uur koelen in de vriezer en snij in 32 stukjes. Laat op kamertemperatuur komen.

Schil de bieten en schaaft met een mandoline in 24 dunne plakken. Breng het sap, water, azijn, suiker en pepers aan de kook. Doe de bieten in de pan, haal van het vuur en laat op kamertemperatuur afkoelen.

Leg twee stukjes nougat op het midden van het bord. Doe er een streep kastanjecrème onder. Rol de plakjes biet op. Leg de appelbollen en de bieten naast de nougat.

Dubbelgebakken kaassouffle van Munster kaas

Uitserveren op gewenste tijd - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: blender, mixer, oven

Ingrediënten voor 12 porties

Dubbelgebakken kaassouffle

45 g boter, plus wat extra om de ramekins te beboteren

60 g bloem, plus wat extra voor de ramekins

550 ml melk

Dijon mosterd

Nootmuskaat

225 g Munster kaas

8 ml geconcentreerde

groentefond

6 gescheiden eieren

55 g Gruyere, grofgeraspt

75 ml room

12 ramekins (klein)

Bereidingswijze

Verwarm de melk, voeg de geconcentreerde groentefond toe.

Maak de béchamel. Smelt de boter, voeg de bloem toe en laat enkele minuten op een laag vuur gaar worden. Voeg de melk in kleine hoeveelheden toe en meng met de garde. Voeg een theelepel mosterd en naar smaak versgeraspte nootmuskaat toe. Snij de kaas (met korst) in grove stukken en voeg toe. Roer met de garde tot gesmolten. Haal van het vuur af en laat iets afkoelen. Maak op smaak met zout en peper.

Voeg de eierdooiers toe. Klop het eiwit op tot het stijf is. Meng het voorzichtig met het beslag.

Beboter met een kwastje de ramekins ruim met boter. Voeg een beetje bloem toe en klop de overtollige bloem eruit. Vul de ramekins voor driekwart met het beslag. Doe de ramekins in een bakblik en voeg kokend water toe aan het bakblik, tot ca 1/3 van de hoogte van de ramekins. Bak ca 15 minuten in de oven op 180°C. Haal uit de oven en laat afkoelen.

Draai de ramekins om en tik tot de soufflé eruit valt. Leg op een bakblik, doe een beetje Gruyere en room op de soufflé.

Bloemkool-zwarte knoflook puree

300 g bloemkoolroosjes

3 tenen zwarte knoflook

75 ml groentebouillon op basis van geconcentreerde

groentefond

15 g boter

Zout/peper

Snij de bloemkool in roosjes, doe in een bakblik met wat olie en bak in de oven op 180°C tot bruin (circa 20-30 minuten). Doe de warme bloemkool en de zwarte knoflook met de helft van de bouillon in de mixer en pureer tot een fijne puree. Voeg de boter toe en monteer. Voeg bouillon toe tot het een smeùige puree is. Houd warm in de warmhoudkast.

Crumble van pompoenpitten

50 g pompoenpitten
30 g panko broodkruim
25 g boter
zout

Eindbereiding en presentatie

Warme borden

Maal de pompoenpitten tot een grof kruim in een mixer en haal eruit. Doe hetzelfde met de panko. Klaar de boter en voeg de geklaarde boter toe aan het mengsel. Voeg zout naar smaak toe.

Spreid het mengsel uit over een bakplaat met een siliconen mat en bak circa 20 minuten in de oven op 160°C, tot het goudbruin is. Schep iedere 4 minuten om.

Bak de soufflé ca 10 minuten in de oven op 200°C. Serveer in het midden van het bord, met een kleine quenelle bloemkoolpuree en de pompoenpitcrumble.

Fazant – oude kaas – spruitjes – aardpeer



Uitserveren op gewenste tijd - Uitvoering: 2 à 3 personen - Apparatuur: oven, blender, salamander, stoomoven, sous vide

Ingrediënten voor 12 porties

Gevulde fazantfilet

600 g fazantfilet
225 g kastanjechampignons
120 g oude kaas (bijv Olde Remeker of VSOP Reypenaar)
1 ½ tl truffeltapenade
30 eidooier

Gevulde aardpeer

750 g aardpeer
110 ml gevogeltebouillon van concentraat
50 g parmezaanse kaas
2 tenen knoflook
25 g peterselie

Spruitjes

525 g spruitjes
40 g pistachenootjes
20 g salie

Saus

110 g oesterzwammen
40 g gedroogd eekhoortjesbrood
55 g sjalotten
75 ml slagroom
190 ml gevogeltesfond (uit concentraat)

Bereidingswijze

Snij de champignons in stukken en bak ze aan in de pan. Laat afkoelen. Verwijder de haasjes van de filets, haal eventueel het peesje eruit. Draai de haasjes samen met de geraspte kaas, champignons en truffeltapenade in een keukenmachine fijn. Roer de eidooier erdoor en maak op smaak met zout. Snij de filets open, maar niet door, zodat er platte filets ontstaan. Bestrooi de filets met peper en zout. Verdeel het mengsel over de filets en vouw deze dicht. Rol strak op in plasticfolie. Vacumeer. Gaar sous vide 1 uur op 58 graden.

Maak de aardperen schoon, niet schillen. Doe in twee vacuümzakken met de gevogeltebouillon en de knoflook en stoom in de stoomoven in 25 minuten gaar. Laat de aardperen afkoelen en snij over de lengte doormidden. Probeer het vel heel te laten en schep de binnenkant van de aardpeer eruit. Bewaar de vellen.

Snij de knoflook, meng met het vlees van de aardpeer, een beetje olijfolie en $\frac{3}{4}$ van de Parmezaanse kaas. Maak er een massa van in de blender. Maak op smaak met zout en peper. Doe in een spuitzak, warm houden in de warmhoudkast.

Rooster de pistachenootjes tien minuten in de oven op 140°C tot ze bruin zijn. Snij doormidden. Snij de salie.

Maak de spruitjes schoon en bak de spruitjes in de oven op 200°C tot ze bruin zijn. Meng op het laatste moment de salie en de pistachenootjes erdoor. Maak op smaak met zout en peper. Warm houden in de warmhoudkast.

Week het eekhoortjesbrood 20 minuten in een beetje water. Laat uitlekken in een zeef met wat keukenpapier. Bewaar het vocht en voeg later toe aan de saus. Snij de sjalotten fijn. Snij de oesterzwammen in kleine stukken en bak in de pan in wat olie. Draai het vuur laag zodra de oesterzwammen bruin worden en voeg de sjalotten en het eekhoortjesbrood toe. Na een paar minuten fruiten, de gevogeltesfond en de slagroom toevoegen. Breng op smaak met zout en peper.

Eindbereiding

75 ml Marsala

Bak de gevulde fazantfilet aan beide kanten bruin. Blus de pannen af met Marsala, laat iets inkoken en voeg toe aan de saus. Gaar in een ovenschaal na in de oven op een temperatuur van 120°C tot een kerntemperatuur van 60°C.

Vul de aardpeer en maak af met een beetje geraspte kaas.

Presentatie

voorverwarmde borden

Trancheer de fazant. Maak het bord op met de saus, fazant, aardpeer en de spruitjes.

Gorgonzola ijs, compote van peer, walnootcake en glaze van balsamico



Uitserveren op gewenste tijd - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: Oven 140°C, blender, thermometer,

Ingrediënten voor 12 porties

Gorgonzola ijs

110 g Gorgonzola
540 g volle melk
60 g eidooier
75 g slagroom
110 g honing

Compote van peer

1 kilo handperen (conference)
150 g suiker
40 ml water
75 ml slagroom
Kardemom
Sap van ½ citroen

Walnootcake

150 g walnoten
150 g bloem/5 g bakpoeder of zelfrijzend bakmeel
150 g boter
150 g suiker
150 g eieren
7 g zout

Glaze van balsamico

150 g balsamicoazijn
60 g suiker

Presentatie

Bereidingswijze

Snij de korst van de Gorgonzola en snij in plakken. Meng in een pan de melk met de Gorgonzola, warm op laag vuur en roer tot de Gorgonzola is opgenomen in de melk. Voeg de overige ingredienten toe. Verwarm tot 80°C onder constant roeren. Koel de pan in koud water. Draai 1 uur voor serveren het ijs en laat verder opvriezen in de vriezer.

Schil de peer, snij het klokhuis er uit en snij in 12 plakken en de rest in kleine blokjes. Maak een karamel van de suiker met een beetje water in een koekenpan. Als de suiker lichtbruin is, voeg de room toe om de karamel op te lossen (let op spetters). Als de karamel is opgelost, voeg de peer toe. Voeg naar smaak de kardemom toe. Als de peer wat zachter is geworden, voeg het citroensap toe en haal van het vuur. Laat afkoelen in de koelkast.

Rooster de walnoten in de oven op 130°C. Maal in de blender tot een fijne massa. Doe de boter, walnotenmassa, suiker en het zout in een beslagkom en klop met de mixer tot een luchtige massa. Klop de eieren er in delen door.

Vet een laag bakblik in (geen cakeblik), doe er bakpapier in en vul met de massa. Bak in de oven op 160°C in ca 20-30 minuten goudbruin. Test of de cake droog is.

Laat de cake afkoelen en doe drie kwartier in de vriezer. Snij de korst eraf en snij in 12 blokken.

Meng de azijn met de suiker en kook in tot een stroperige massa. Laat afkoelen.

Begin met een plak van een peer en wat blokjes peertjes. Leg er een bol Gorgonzola-ijs op en een blok walnootcake naast. Maak af met een streep balsamico glaze.