



Menu februari 2024

Thema: kaas

Aubergine – gerookte burrata – tomaat

Camembert – appel – biet

Dubbelgebakken kaassoufflé van Munster kaas

Fazant – oude kaas – spruitjes – aardpeer

Kalfs 'tongue in cheek' met romige mascarpone-polenta

Ijs van Gorgonzola – peer – walnoot

Samengesteld door : Sander Veldhuizen

Eet smakelijk!

Aubergine – gerookte burrata – tomaat

Uitserveren om: 19.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: oven, blender, rookoven

Ingrediënten voor 16 porties

Geroosterde aubergine

3 aubergines
100 ml sojasaus en 100 ml water
Maizena

Gerookte burrata

8 kleine burrata (50 g per stuk)

Geconfijte tomaten

600 g middelgrote tomaten
Olijfolie
Basilicum-azijn
Tijm

Basilicumolie

75 g basilicum
50 g olijfolie

Kappertjes

50 g kappertjes

Eindbereiding

Presentatie

Bereidingswijze

Schil de aubergines, snij in plakken van 1 cm en daarna in 16 vierkantjes. Kook de aubergine in het mengsel van sojasaus en water in ca 10 minuten gaar. Giet af. Doe de aubergine op keukenpapier in een bakblik waar ze net in passen en leg er keukenpapier en nog een bakblik met wat gewicht op. Laat uitlekken en giet af.

Rook de burrata 3 minuten in de rookoven met wat folie op het rooster. Laat de burrata niet warm worden. Laat afkoelen.

Ontvel de tomaten. Snij de tomaten doormidden en plaats met het snijvlak omhoog op een bakplaat. Bestrooi met zout, peper, tijm, olijfolie en basilicumazijn. Zet de tomaten een uur in de oven op 120°C

Blancheer de basilicum en koel terug in ijswater. Deep goed droog en blender de basilicum in de olijfolie, laat 15 minuten staan en haal door een zeef. Maak op smaak met zout en peper. Doe in een flesje.

Laat de kappertjes uitlekken.

Frituur de kappertjes in de frituurpan of in een pan met een laagje olie op 180°C tot ze goudbruin en knapperig zijn.

Doe wat maizena op de aubergine en bak in olijfolie krokant.

Leg een stuk aubergine in het midden van het bord. Druppel er wat basilicumolie op. Maak af met de burrata, tomaat en enkele kappertjes.

Camembert – appel – biet

Uitserveren om: 20.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: blender, oven, sifon

Ingrediënten voor 16 porties

Appelbollen met calvados

450 g Jonagold appels
4 eetlepels geklaarde boter
100 g suiker
150 ml calvados
75 g boter

Kastanjecrème

200 g gevacumeerde kastanjes
100 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

400 g rode biet
250 ml bietensap
250 ml water
50 ml frambozenazijn
100 g suiker
1,5 g szechuanpeper
1 blaadje laurier

Presentatie

Bereidingswijze

Schil de appels en maak 32 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 32 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 om: 20.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: blender, mixer, oven

Ingrediënten voor 16 porties

Dubbelgebakken kaassouffle

60 g boter, plus wat extra om de ramekins te beboteren
80 g bloem, plus wat extra voor de ramekins
750 ml melk
Dijon mosterd
Nootmuskaat
300 g Munster kaas
10 ml geconcentreerde groentefond
8 gescheiden eieren
75 g Gruyere, grofgeraspt
100 ml room

16 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

400 g bloemkoolroosjes
4 tenen zwarte knoflook
100 ml groentebouillon op basis van geconcentreerde groentefond
20 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

65 g pompoenpitten
40 g panko broodkruim
30 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 om: 21.00 uur - Uitvoering: 2 à 3 personen - Apparatuur: oven, blender, salamander, stoomoven, sous vide

Ingrediënten voor 16 porties

Gevulde fazantfilet

800 g fazantfilet
300 g kastanjechampignons
160 g oude kaas (bijv. Olde Remeker of VSOP Reypenaar)
2 tl truffeltapenade
35 g eidooier

Gevulde aardpeer

1 kilo aardpeer
150 ml gevogeltebouillon van concentraat
70 g parmezaanse kaas
2 tenen knoflook
30 g peterselie

Spruitjes

700 g spruitjes
50 g pistachenootjes
25 g salie

Saus

150 g oesterzwammen
50 g gedroogd eekhoorntjesbrood
75 g sjalotten
100 ml slagroom
250 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 eekhoorntjesbrood 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 eekhoorntjesbrood toe. Na een paar minuten fruiten, de gevogeltesfond en de slagroom toevoegen. Breng op smaak met zout en peper.

Eindbereiding

100 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.

Kalfs 'tongue in cheek'

Uitserveren om: 21.30 uur - Uitvoering: 2 à 3 personen - Apparatuur: oven, sous vide 60°C, rookoven, snelkookpan

Ingrediënten voor 16 porties

Kalfstong

1 kalfstong, bruto ca 800 g
150 g wortel
200 g ui
6 tenen knoflook
4 takken tijm
1 laurierblaadje

Kalfswang

1 kilo kalfswangen
100 g sjalotten
4 stengels bleekselderij
100 g wortel
100 g prei
200 ml rode wijn
400 ml kalfsfond (uit concentraat)
2 bladeren laurier
2 takken tijm
50 g boter

Mascarpone polenta

800 ml water
2 tenen knoflook
2 takken tijm
8 g zout
50 g sjalot
200 g polentameel (instant)
80 g mascarpone

Geglaceerde peterseliewortel

500 g peterseliewortel
40 g boter
200 ml groentefond
25 g suiker
1 theelepel foelie

Bereidingswijze

Snij het vet van de tong en spoel goed schoon. Doe alle ingrediënten in de snelkookpan samen met de kalfstong. Voeg zoveel water toe dat alles onder water staat, voeg zout toe en breng aan de kook. Laat 1 uur op druk garen. Haal uit de pan, laat iets afkoelen en pel de buitenste laag er af. Snij in 16 dunne plakken en houd warm.

Zout en peper de kalfswangen en haal door de bloem. Braad de kalfswangen in een pan en houd apart. Snij de groenten en fruit deze met wat zout en peper in een snelkookpan. Doe de rode wijn, de kalfsfond, laurier, tijm en het vlees in de pan en gaar in 1 uur op een laag vuur. Haal het vlees uit de pan, laat afkoelen en snij de kalfswang in 32 kleine plakken. Plaats in de warmhoudkast.

Haal de saus door een zeef en kook in tot ca 200 ml. Voeg een beetje suiker toe en maak op smaak met zout en peper. Voeg de boter in blokjes toe.

Breng het water met de knoflook, tijm en zout aan de kook, haal van het fornuis en laat 10 minuten trekken. Haal door een zeef en bewaar het vocht. Snij de sjalot, fruit in de pan en blus af met het vocht. Voeg de polenta toe en meng op een laag vuur met een siliconen spatel ca 5 minuten. Voeg de mascarpone toe en roer tot het volledig is opgenomen.

Stort uit in een met olie ingesmeerde bak. Laat afkoelen en snij 16 rondjes uit de bak. Houd warm in de warmhoudkast.

Maak de peterseliewortel schoon en snijd over de lengte in plakken van ca 1 cm. Laat de boter samen met de foelie, zout en peper smelten in de pan. Bak op laag vuur de peterseliewortel in de pan voor 4 minuten.

Voeg de bouillon en de suiker toe en kook in. Als de peterseliewortel gaar is, haal uit de pan, en plaats in de warmhoudkast.

Zout/peper	
Mierikswortelcreme 125 g crème fraîche Mierikswortel	Sla de crème fraîche tot room. Breng op smaak met zout en mierikswortel.
Wortel 1 bos boswortelen 300 ml wortelsap 1 dl groentefond uit concentraat 25 g boter	Maak wortelsap van de winterpeen met behulp van de sapcentrifuge. Schil de bospeen, snij doormidden en kook ze gaar in de wortelsap en de groentefond. Haal de peentjes uit het vocht en kook het in tot stroperig. Voeg de boter toe aan de stroop. Houd het warm in de warmhoudkast.
Lenteui 8 stuks lente-ui	Snij het uiteinde en de bovenkant van de lente-ui. Blancheer in gezouten water en koel in een ijsbad. Droog af. Snij in de lengte in vieren.
Eindbereiding	Plaats de lente-ui 5 minuten in de warmhoudkast. Bak de kalfstong. Smeer de wortelstroop over de wortelen.
Presentatie <i>voorverwarme borden</i>	Begin met een lepel saus in het midden van het bord. Bouw het gerecht op: een laag polenta, een plak kalfswang, kalfstong, kalfswang, peterseliewortel, lente-ui en een theelepelt mierikswortelcrème. Leg de wortel ernaast.

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



Uitserveren om: 22.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: Oven 140°C, blender, thermometer,

Ingrediënten voor 16 porties

Gorgonzola ijs

150 g Gorgonzola
750 g volle melk
80 g eidooier
100 g slagroom
150 g honing

Compote van peer

1,3 kilo handperen (conference)
200 g suiker
50 ml water
100 ml slagroom
Kardemom
Sap van ½ citroen

Walnootcake

200 g walnoten
200 g bloem/7 g bakpoeder of zelfrijzend bakmeel
200 g boter
200 g suiker
200 g eieren
10 g zout

Glaze van balsamico

200 g balsamicoazijn
75 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 16 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 16 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.