



Menu september 2024

Thema:

Vleugje zomer, vleugje herfst

Bouillon van tomaat, mozzarella, brioche, balsamico
Kabeljauw, kokkels, hollandaisesaus, tagliatelle
Konijnstoof met pruimen, bulgur, rode kool, sinaasappel
Bavarois van kwark, gebruind schuim en ananas

Samengesteld door: kookgroep maandag 3 Dag

Contactpersoon: Mario Stoel

Eet smakelijk!

Bouillon van tomaat

met mozzarella, brioche, balsamico

Uitserveren om: 13.00 uur - Uitvoering: 2 personen – Apparatuur: Blender. Pipet. Oven 170°C. Dispenser.

Ingrediënten voor 12 porties

Bouillon van tomaten

750 gr rijpe tomaten (pomodori)
900 gr kg gepelde tomaten uit blik (Mutti)
1 middelgrote ui
1 tenen knoflook
2 takjes tijm
1 takje rozemarijn
4 takjes peterselie
4 takjes basilicum
1 laurierblad
½ 1 el suiker
½ 1 klein blikje tomatenpuree

Cherry tomaatjes

560 g cherrytomaatjes gemengd
1 dl extra vierge olijfolie
2 tenen knoflook
1 takje rozemarijn

Mozarella

24 kleine mozzarella bolletjes
11 g tomaatpoeder
Fleur de sel

Balsamico-parels

1 ½ g agar agar¹
75 ml balsamicoazijn
150 ml olijfolie
Pipet of mini spuitflesje

Bereidingswijze

Direct mee beginnen

Was de tomaten en snijd ze in grove stukken. Snijd de tomaten uit blik op een bord ook in grove stukken.
Kneus de knoflooktenen.
Pel de ui en snijd deze grof.
Doe alle ingrediënten met 2 l water in een grote pan en breng aan de kook. Laat 1 uur zachtjes koken. Niet roeren.
Giet het mengsel door een zeef met daarin een natte, uitgewrongen passeerdoek in een kleinere pan. Breng op smaak met peper en zout. Koel op ijs terug tot kamertemperatuur.

Verwarm een oven voor op 170°C.

Leg de tomaatjes in een brede schaal en besprenkel met wat olijfolie.
Kneus de knoflook en voeg deze met de rozemarijn bij de tomaatjes. Plaats de schaal in de oven gedurende 10 minuten. Laat afkoelen en ontvel.

Halveer de bolletjes mozzarella en laat ze uitlekken.

Bestrooi 36 halve bolletjes op een bord met de tomaatpoeder en bestrooi de resterende 12 halve bolletjes licht met fleur de sel.

Vul een brede kom met de olijfolie en zet deze 30 minuten in de diepvries.

Meng de balsamico met de agar agar. Breng het mengsel aan de kook. Goed doorroeren. Haal van het vuur en laat 5 tot 10 minuten afkoelen.

Haal de kom olie uit de diepvries zet deze op ijsblokjes.

Snijd de opening van pipet/spuitfles tot er druppels van ca 3 mm door kunnen. Vul een pipet/mini-spuutflesje met het azijnmengsel.

Druppel langzaam kleine druppels in de koude olie. De azijn verandert in parels die naar de bodem van de kom vallen.

Giet de olie met de parels door een fijne puntzeef. Vang de olie op in een kom. De olie kan hergebruikt worden voor de volgende bereiding van de balsamico-parels.

¹ Deze hoeveelheden kloppen. Agar agar is 4x sterker dan gelatine. 4gr per 1000 gram water

Spoel de parels in de zeef voorzichtig af met koud water.
Doe de parels in een klein bakje en zet in de koelkast.

Wentelteef brioche

2 el ricotta
1 ei
Peper, zout
1 el geraspte parmezaanse kaas
Melk
3 plakken briochebrood

Ca 10 minuten voor opdienen.

Klop de ricotta los met de eieren, wat peper en zout en 1 volle lepel geraspte Parmezaanse kaas. Mengsel moet dik, maar wel net vloeibaar, zijn. Indien nodig iets melk toevoegen. Dip de briochebroodplakken aan iedere kant in dit mengsel totdat het mengsel op is en leg ze op een bord.
Doe 2 el olijfolie in een koekepan en bak de plakken briochebrood op laag vuur goudbruin aan iedere kant. Ongeveer 3 minuten per kant. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.
Snijd 12 batonnets (soldaatjes) ter grootte van 5 x 1 x 1 cm.

Eindbereiding

Diepe kleine bordjes
1 bakje Afilla cress
1 bakje Basil cress

Doe de bouillon in de dispenser.

Verdeel de tomaatjes over de bordjes.

Leg de gehalveerde mozarrellabolletjes (3 met tomaatpoeder en 1 met fleur de sel) tussen de tomaatjes.

Plaats de cress en de vioolblaadjes tussen de tomaatjes. Schep met een theelepeltje er wat balsamicopareltjes bij.

Presentatie



Serveer uit. Schenk aan tafel de bouillon er voorzichtig bij.

Leg tenslotte een briochestaafje op de rand van het bord.

Kabeljauw met kokkels

met een hollandaisesaus en tagliatelle

Uitserveren om: 14.00 - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: stoomoven, blender, pastamachine

Ingrediënten voor 12 porties

Kabeljauw

825 g kabeljauwrug
185 g miso
150 ml mirin
75 ml sake

Kokkels

750 gr kokkels
1 sjalotten
1/2 blaadje laurier
150ml witte wijn

Hollandaise saus

2 kleine sjalotten
1 blaadje laurier
1 el witte peperkorrels
150 ml witte wijn
113 g eidooier
22 g miso
185 g boter
150 g waterkers
5 el kokkelvocht

Bereidingswijze

Verdeel de kabeljauw in stukken van 70 g en leg in een (kleine) gastrobak.

Roer de miso, mirin en sake door elkaar tot een marinade.

Ca 1 uur voor serveren:

Verwarm de marinade tot 50°C.

Voeg de marinade toe aan de kabeljauwstukken. Gaar in de combistoomoven op ongeveer 42°C. tot de lamellen van de kabeljauw los gaan als er op wordt gedrukt.

Dit duurt ca 30 à 40 minuten. Zo nodig iets langer garen.

Zorg dat de kokkels zandvrij zijn. Doe daarvoor een pan vol met koud water en voeg er flink wat fijn zout aan toe. Laat de kokkels een kwartier liggen. Spoel af en herhaal dit met vers water. Laat ze nu nog minstens een half uur liggen.

Snipper de sjalotten en snijd de laurier fijn. Zet de sjalot aan in wat olie en voeg laurier en witte wijn toe. Breng aan de kook en voeg de gespoelde kokkels toe. Kook op hoog vuur tot de kokkels net open zijn en haal direct uit de pan. Zeef het kookvocht. Haal de kokkels uit de schelpen en bewaar in het gezeefde kookvocht. Houd warm. Bewaar een aantal schelpen ter decoratie van het gerecht.

Snipper de sjalotten. Snijd het laurierblad in reepjes.

Maak een castric van de witte wijn, de gesnipperde sjalotten, de reepjes laurier en de peperkorrels. Laat de castric tot de helft inkoken en zeef het mengsel.

Pureer de waterkers in de blender met kokkelvocht en druk het mengsel door een fijne zeef.

Vlak voor uitserveren van het gerecht:

Gaar de gezeefde castric met de eidooier en de miso au bain-marie tot 80°C. en voeg al kloppend gesmolten boter toe. Meng tenslotte het waterkersmengsel er doorheen tot een groene saus.

Tagliatelle

150 g tipo 00 bloem
30 g Semolina bloem
90 g eigeel
1 el extra vergine olijfolie
1 el koud water
Beetje roomboter
Wat extra bloem voor het uitrollen en kneden
Hulpstukken pastamachine
Stok om pasta over te hangen
Liniaal om pastalinten met de hand te snijden

Strooi de tipo en semolina in een grote kom en maak een kuiltje in het midden.

Klop het eigeel licht op en giet het samen met de olijfolie en het koude water in het kuiltje.

Voeg langzaam en draaiend met de vingers de bloem toe aan het vocht in het kuiltje en kneed, nadat de bloem goed is vermengd, met het vocht ongeveer 4 minuten met bebloemde handen. Voeg zo nodig wat vocht/bloem toe om de goede consistentie te verkrijgen.

Wikkel het deeg in plasticfolie en leg voor minstens 30 minuten opzij.

Verdeel het deeg in 4 porties en rol de porties uit met de pastamachine tot een dikte van ongeveer 2 mm = op 1 na dunste stand pastamachine.

Snijd vervolgens met de hand of met de pastamachine er linten van met een breedte van ongeveer 6 mm.

Hang de linten uit over een stok of droogrek om maximaal 10 minuten te drogen.

Garnituur

150 g Zeekraal
24 cherrytomaatjes

Eindbereiding

Boter
Misosaus

Blancheer de zeekraal en bak samen met de cherrytomaatjes kort met wat olie. Houd warm.

Kook de verse pasta in ruim kokend water met flink wat zout gedurende 2 minuten

Giet af en voeg wat boter toe om plakken te voorkomen. Meng er tenslotte wat van de misosaus van de kabeljauw door.

Presentatie

voorverwarmde borden
Bolle juslepel
Kokkelvocht



Neem een bolle juslepel en vul deze met de pasta.

Maak met behulp van een vork of pincet een draaiende beweging in de juslepel en drapeer het ontstane pastanestje op het bord. Schep daar een klein lepeltje warm kokkelvocht over.

Leg de zeekraal op het bord. Leg daarop een stuk kabeljauw.

Spuit wat hollandaise saus half over de kabeljauw.

Verdeel de kokkels over de borden.

Voeg tenslotte de gestoofde tomaatjes toe.

Konijnstoof



met pruimen, bulgur, rode kool, sinaasappel

Uitserveren om: 15.00r - Uitvoering: 3 personen – Apparatuur: keukenmachine

Ingrediënten voor 12 porties

Konijnenstoof

3 tamme konijnenbouten (ca 750 g)
Snufje kaneel
Snufje gemalen chilipoeder
1 tl paprikapoeder
1 kruidnagels
185 g roomboter
2 kleine uien
450 winterwortels
1 prei
225 g gedroogde pruimen
225 ml vleesfond of demi-glace
1 el tomatenpuree
2 t knoflook
300 ml rode wijn
2 laurierblaadjes

Bereidingswijze

Klaar de boter.
Snijd de ui en de prei in ringen. Hak de knoflook fijn en snijd de wortel in dikke repen.
Bestrooi de konijnenbouten met zout, peper, kaneel, chilipoeder, paprikapoeder en saffraan.
Verhit de helft van de geklaarde boter in een braadpan met dikke bodem en braad de bouten rondom goudbruin. Haal de bouten uit de pan.
Doe de rest van de boter in de pan en bak de uiringen glazig en goudbruin en voeg de bouten weer toe.
Voeg de wortel, de prei, de pruimen, de vleesfond, de tomatenpuree, de laurier, de kruidnagels en de knoflook toe. Bak 1 minuut en blus af met de rode wijn.
Gaar de bouten ca 75 minuten met deksel op de pan op laag vuur. Gebruik hiervoor de snelkookpan. Controleer op gaarheid. Het vlees moet los komen van de botten. Anders kooktijd verlengen. Haal het konijnenvlees van de botten en trek met 2 vorken uit elkaar.
Zeef het kookvocht en kook verder in tot een iets gebonden saus. Breng evt verder op smaak. Voeg wat saus toe aan het uit elkaar getrokken konijnenvlees en houd het afgedekt warm in de warmhoudkast.
De rest van de saus apart zetten voor de eindbereiding.

Bulgur

130 g grove bulgur
Zout, peper
35 g rozijnen
25 g gedroogde abrikozen
25 g blanke amandelen
25 g gepelde pistachenoten
1 tl gemalen komijn
½ tl gemberpoeder
¼ tl kaneel
¼ tl chilivlokken
½ gekonfijte citroen

Kook de bulgur in kokend water met zout ca. 10 minuten gaar. Giet af.
Draai in een keukenmachine de amandelen, pistachenoten, rozijnen, abrikozen en de specerijen tot een grof mengsel. Fruit dit mengsel in een antiaanbakpan met 1 el olie gedurende een paar minuten.
Meng dit met de gegaarde bulgur.
Haal het vruchtvlies uit de gekonfijte (ingelegde zoute) citroen en snijd de schil in blokjes van een paar mm. Meng deze portiegewijs door de bulgur (let op het zout!).
Breng met zout en peper verder op smaak en proef goed. (het wordt gauw te zout)
Zet het mengsel ½ uur voor uitserveren in de warmhoudkast.

Rookspek

130 g rookspek

Gestoofde rode kool

560 g rode kool

1 middelgrote ui ½ teen knoflook

½ el ras el hanout

35 g gedroogde pruimen

225 ml sinaasappelsap

Zout, peper

Xanthaan

Walnoten

24 walnoten

75 g suiker

½ tl cayennepeper

Sinaasappelen a vif

2 a 3 sinaasappelen

Eindbereiding

Xanthaan

Presentatie

warme borden



Snijd het rookspek in kleine blokjes. Bak de blokjes spek krokant.

Snipper de uien. Snijd de knoflook fijn. Snijd de kool in dunne sliertjes. Snijd de pruimen in kleine blokjes.

Verwarm wat olijfolie in een pan. Fruit de uien en de knoflook 2 minuten. Voeg de ras el hanout toe en bak 1 minuut mee. Voeg de koolreepjes toe en bak nog 3 minuten.

Voeg het sinaasappelsap toe en stoof de kool ca 15 minuten.

Voeg de stukjes pruim toe en stoof nog ca 5 minuten. De gestoofde kool moet net vochtig en smeugig zijn. Zo nodig restvocht zeven en binden met wat Xanthaan.

Breng zo nodig verder op smaak. Houd warm in de warmhoudkast.

Pel de walnoten. Rooster de walnoten in een droge koekenpan.

Strooi er wat cayennepeper over en dan wat suiker. Blijf goed schudden tot dat de suiker gekarameliseerd is. Schep goed door en leg de walnoten (met een pincet) een voor een op een vel bakpapier.

Snijd 12 walnoten in 4'en.

À vif snijden is een snijtechniek waarbij de partjes van citrusvruchten worden uitgesneden, zonder dat de witte vliezen eraan zitten. Dus schil de sinaasappelen dik en met een scherp mes de partjes tussen de vliezen uitsnijden. Zet apart.

Meng de blokjes rookspek door het konijnenvlees.

Warm de saus op en bind zo nodig met wat xanthaan.

Neem een ring van ca 8 cm doorsnee.

Leg onderin 2 el gestoofde rode kool.

Daarop 2 el bulgur.

Vervolgens wat gestoofd konijn en daarop een stukje sinaasappel en 4 stukjes gesneden walnoot.

Lepel wat saus om het torentje.

Werk het bord verder af met de 2e walnoot en een stukje sinaasappel.

Bavarois van kwark

met gebruind schuim en ananas.

Uitserveren om: 16.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: Oven 180°C, keukenbrander.

Ingrediënten voor 12 porties

Bavarois

340 g room
340 g kwark
6 blaadjes gelatine
50 g eidooier gepasteuriseerd
105 g suiker

12 metalen ringen doorsnede
7 cm, hoog 4 cm

135 g eiwit gepasteuriseerd
113 g poedersuiker

Zanddeegbakjes

60 g fijne kristalsuiker
120 g ongezoeten roomboter
170 g bloem
23 g water
1 el citroensap
Mespuntje zout

Frangipane

45 g boter
64 g amandelmeel
64 g poedersuiker
45 g ei gepasteuriseerd
14 g bloem

Gegratineerde ananas

1 st rijpe ananas

Bereidingswijze

Week de gelatine in koud water.
Klop de room half stijf.
Klop de eidooiers en de suiker luchtig. Los de geweekte gelatine op in 3 el heet water. Meng dit door het eidooier/suikermengsel. Meng er vervolgens de half opgeslagen room en de kwark doorheen.
Neem een metalen blad. Vul de 12 metalen ringen op het metalen blad voor $\frac{3}{4}$ met het mengsel. (Indien nodig: onderkant ring in plastic folie als de crème uit de ring dreigt te lopen). Laat de bavarois 1 uur opstijven in de vriezer. Zet daarna in koelkast.

Vlak voor de eindbereiding:

Klop het eiwit met $\frac{1}{3}$ van de poedersuiker luchtig. Voeg tijdens het opkloppen de rest van de poedersuiker toe en klop het eiwit verder stijf.

Vul de ringen met de afgekoelde bavarois tot aan de rand met het opgeklopte eiwit en strijk glad met een paletmes.

DIRECT MEE BEGINNEN.

Doe alle ingrediënten in een kom en kneed mbv de deeghaak tot een stevig deeg. Indien nog wat kruimelig met de hand verder kneden. Verpak het deeg in plastic folie en laat minimaal 1 uur rusten in de koelkast.

Rol het zanddeeg tussen 2 siliconen matten uit tot ongeveer 3 mm dikte. Vul hiermee 12 siliconen taartvormpjes van ca 3 cm. Spuit de frangipane (zie hierna) in de vormpjes en bak ze goudbruin af in een oven op 180°C. Gaartijd ongeveer 10 à 15 minuten. Tussentijds controleren.

Roer de boter zacht. Meng de bloem, de poedersuiker en het amandelmeel door elkaar en roer er daarna geleidelijk de boter en eieren door. Doe het mengsel in een spuitzak.

Snijd de schil van de ananas en snijd daarna in plakken van ca $\frac{1}{2}$ cm dik.

Snijd 12 stukjes ananas uit de plakken. Formaat afgestemd op grootte van de zanddeegbakjes. De rest van de ananas is voor de

4 kruidnagels gevijzeld
rietsuiker

Ananascompote

300 g ananas
150 ml water
150 g suiker
1 vanillestokjes
1 g agar agar
1 stukje foelie

Kokoskruim

3 el gemalen kokos

Eindbereiding

8 rijpe aardbeien
3 takjes munt

Presentatie



compote.

Bestrooi de stukjes ananas met wat gevijzeld kruidnagel en wat rietsuiker. Laat dit geheel 1 uur marinieren.

Bestrooi daarna met nog wat rietsuiker en karameliseer de stukjes met de keukenbrander.

Rest van de ananas. Nodig is ca 300 g. Snijd in stukjes van ca 1 cm. Voeg suikerfoelie en water bij elkaar en breng het mengsel aan de kook tot de suiker is opgelost. Kook de suikersiroop nog licht in. Voeg het merg uit de vanillestokjes en de ananas toe. Voeg de agar agar toe. Kook dit heel even en laat de compote afkoelen.

Doe de gemalen kokos in een pan met anti-aanbaklaag. Warm op lage temperatuur op tot de kokos bruin begint te worden. Haal dan van het vuur.

Snijd de aardbeien in dunne plakjes.

Ris de blaadjes van de munt.

Haal evt. gebruikte folie onder de ringen vandaan.

Brand met een keukenbrander een bruin laagje op het opgeklopte eiwit. Verwijder de ringen.

Verdeel de gratineerde ananas over de afgebakken frangipanebakjes.

Zorg voor gekoelde borden.

Plaats de bavarois op een bord. Schik de compote en het frangipanebakje erbij.

Leg de plakjes aardbei om de bavarois.

Voeg wat kokoskruim en blaadjes munt toe..
