



MENU JANUARI 2012

**LICHT SOEPJE VAN WATERKERS MET BROODRAVIOLI VAN
KRAB**

**SALADE VAN GEROOKTE WILDE EEND MET PANCETTA,
GEGRILDE RICOTTA SALATA EN TRUFFELTAPANADE**

**GEVULDE FLENSJES MET BOSPADDENSTOELENRAGÔUT EN
OORLAM**

**ESCABÈCHE VAN KIBBELING, GEGRILDE MAKREEL,
CRÈME VAN AUBERGINE**

**KROKANTE APPEL MET ROQUEFORTCREME IN ZOETE
WALNOTEN**

TIRAMISU VAN VIJGEN EN ACETO BALSAMICO

LICHT SOEPJE VAN WATERKERS MET BROODRAVIOLI VAN KRAB



Soepje:

2 st sjalotten
2 tn knoflook
1,5 l kippenbouillon
2 dl room
2 bos Waterkers
200 g verse spinazie
25 g amandelschaafsel

Broodravioli

120 g krabvlees blik
½ bs gehakte kervel
½ bs gehakte peterselie
2 el mayonaise
4 pl Tramezzinibrood
eiwit

Soepje:

- Fruit de fijngesneden sjalot en fijngesneden knoflook aan in de boter.
- Voeg de bouillon toe met de room en laat iets inkoken.
- Houd wat blaadjes waterkers apart voor de garnering.
- Blancheer de spinazie en de waterkers in de magnetron, laat daarna op ijskoud water terugkoelen en pureer het geheel met wat vocht van de soep in de keukenmachine.
- Voeg deze toe aan de soep en pureer het geheel met de staafmixer.
- Eventueel licht binden met allesbinder en op smaak brengen.
- Rooster de amandelen in een droge koekenpan.

Broodravioli:

- De plakken tramezzini met de pastamachine steeds dunner uitrollen. (1 x op breedste stand, 1 x op 3 of 4) Steek er met een stekertje 20 rondjes uit.
- Meng het krabvlees met 1 eetlepel fijngesneden kervel en 1 eetlepel fijngesneden peterselie en mayonaise.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Spuit kleine toefjes krabvulling in het midden van de uitgestoken rondjes.
- Smeer de toefjes rondom in met eiwit en dek af met een tweede rondje.
- Druk de randjes stevig op elkaar. (eventueel met een vork aanduwen).
- Frituur ze vlak voor uitserveren enkele minuten in olie op 190 graden tot ze opgebold en goudbruin zijn.

Presentatie:

- Vul een voorverwarmd amusekopje met de soep en garneer af met wat fijngesneden waterkers en het geroosterde amandelschaafsel.
- Leg er een krabravioli naast.

SALADE VAN GEROOKTE WILDE EEND MET PANCETTA, GEGRILDE RICOTTA SALATA EN TRUFFELTAPANADE



<p>Vinaigrette 1 st limoen 1 st zeer fijngesneden sjalot 1 tl honing Dyon mosterd 1 dl extra virgine olijfolie Zwarte truffelolie Zwarte peper en zout</p> <p>Salade: 500 g haricot verts 250 g pancetta (4 plakjes van 65 g) 1 st kleine chinese kool</p> <p>500 g wilde eendenborst 300 g Ricotta salata</p> <p>Presentatie: ½ bs platte peterselie Truffeltapanade Vinaigrette</p>	<p>Vinaigrette:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Meng in een kom 2 tl limoensap, 2 tl sjalot en 1tl mosterd. - Voeg onder voortdurend roeren de olijfolie in een dunne straal toe, zodat er een emulsie ontstaat. - Zwarte truffelolie, naar smaak druppelsgewijs toevoegen (niet te veel). - Breng op smaak met peper en zout <p>Salade:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stoom de boontjes in een stoommandje - Spoel ze onder koud water (i.v.m. behoud van groene kleur). - Dep de boontjes droog. - Verhit wat olijfolie in de pan, bak de in reepjes gesneden pancetta mooi lichtbruin. - Dep ze vetvrij met keukenpapier. - Snijd het zachte blad van de Chinese kool in reepjes en houd 10 hele kleine blaadjes achter ter garnering. - Bestrooi de eendenborsten (zonder vel) met peper en zout en bak ze in boter rosé. - Rook ze daarna 3 minuten in de rookoven. De kerntemperatuur moet 60 °C zijn. - Laat afkoelen en snijd ze voor gebruik in dunne reepjes. - Verhit de oven op 200 °C. - Snijd de ricotta salata op de machine in 10 gelijke plakjes. - Leg voor uitserveren de ricotta salata in de vorm van 10 droeken op een met olijfolie ingesmeerde bakplaat. - Plaats in de oven tot de kaas lichtbruin kleurt. <p>Presentatie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Meng de boontjes, pancettareepjes, 1 eetlepel peterselie, koolreepjes en wat vinaigrette met elkaar. - Leg in het midden van het bord een lauw bergje en leg er 1 klein blaadje Chinese kool naast. - Leg hierop de reepjes gerookte eend en bedruppel met enkele druppels vinaigrette. - Leg 2 stukjes warme ricotta salata op de salade. - Doe er wat truffeltappanade over of bij en dien direct op.
---	---

GEVULDE FLENSJES MET BOSPADDENSTOELERAGÔUT EN OORLAM



<p>Flensjes 180 g bloem 90 g volkorenbloem zout, naar smaak 3 st eieren 4,5 dl melk ½ dl Texels oorlam ½ bosje kervel ½ bosje platte peterselie ½ bosje bieslook 30 g geklaarde boter</p> <p>Bospaddenstoelenragôut 250 g cantharellen 250g kastanjechampignons 3 st portobello's 20 zongedroogde tomaatjes ½ dl Texels oorlam ½ bosje kervel ½ bosje platte peterselie 70 g crème fraîche</p> <p>Presentatie: 10 blaadjes basilicum 10 zongedroogde tomaatjes</p>	<p>Flensjes:</p> <ul style="list-style-type: none">- Meng de bloem met wat zout in een kom. Breng goed op smaak.- Maak een kuiltje in de bloem en breek daarin de eieren.- Giet de melk er bij en mix alles goed door elkaar.- Snijd de kruiden fijn.- Voeg hiervan 3 eetlepels en het oorlam toe.- Meng als laatste de geklaarde boter er doorheen.- Smeer de flensjes pan licht in met boter.- Bak 10 mooie dunne goudbruine flensjes en houd ze warm. <p>Bospaddenstoelenragôut:</p> <ul style="list-style-type: none">- Borstel de paddenstoelen schoon en snijd ze in blokjes.- Snijd de zongedroogde tomaatjes in reepjes.- De paddenstoelen afzonderlijk bakken in boter, meng ze en doe dan op het laatste moment de tomaatjes erbij.- Voeg de oorlam, 2 eetlepels fijngesneden kervel en 2 eetlepels fijngesneden peterselie en crème fraîche toe.- Breng op smaak met peper en zout. Laat een beetje Van dit mengsel achter voor de garnering.- Vul de flensjes met het bospaddenstoelenmengsel en rol op. Bewaar ze in de warmhoudkast.- Voor uitserveren de flensjes in drie schuine stukken snijden. <p>Presentatie:</p> <ul style="list-style-type: none">- Leg op een voorverwarmd bord 3 schuine stukjes opgerolde flensjes.- Leg ze schuin tegen elkaar aan.- Garneer met een basilicumblaadje en een zongedroogd tomaatje en wat bewaard paddenstoelenmengsel.
---	--

ESCABÈCHE VAN KIBBELING, GEFRITUURDE MAKREEL EN AUBERGINECRÈME



Recept Henk Savelberg

<p>Auberginecrème: 2 aubergines 10 blaadjes oregano 40 gram gebruneerde pijnboompitten</p> <p>Escabèche: 750 gram stukjes vis (voor de kibbeling) 100 g visbakmeel 1 dl water Arachideolie 200 g Chardonayazijn 5 st sardines in blik olijfolie Fleur de sel 1 citroen</p> <p>200 g rode paprika 150 g rode ui 80 g wortel</p> <p>2 teentjes knoflook</p> <p><i>Extra:</i> <i>Aardappelstamper</i></p> <p>12 korrels koriander 1 tl laurierpoeder 10 korrels piment 10 takjes peterselie 10 takjes selderijblad</p> <p>Makreel: 10 st makreelfilets met vel. 4 gram cayennepeper 4 gram paprikapoeder</p> <p>Presentatie: 0,5 bakje Basil Cress 0,5 bakje Ghoo Cress</p> <p><i>Extra:</i> <i>10 stalen ringen</i></p>	<p>Auberginecrème:</p> <ul style="list-style-type: none">- Halveer de aubergines, bestrijk met oliefolie en voeg de oregano toe.- Wikkel in aluminiumfolie en plaats in oven op 180°C gedurende 20 minuten.- Schep het vruchtvlees eruit en doe in de keukenmachine met de pijnboompitten.- Draai eventueel verder fijn met de Bamix. <p>Escabèche:</p> <ul style="list-style-type: none">- Voeg visbakmeel en water samen en laat even rusten.- Meng beslag met stukjes vis.- Frituur de vis lichtbruin in de olie en laat uitlekken (dit is de kibbeling)..- Haal de graatjes uit de sardines en prak fijn.- Voeg de Chardonayazijn (naar smaak) en de sardines toe.- Breng de vis op smaak met peper, wat olijfolie en een beetje Fleur de Sel en wat citroensap. <p>- Ontvel de paprika (met de dunschiller of via blakeren)</p> <p>- Snijd alle groentes fijn en voeg toe aan de vis.</p> <p>- Stamp de kruidenkorrels fijn, snijd daarna alle andere kruiden zeer fijn en voeg toe.</p> <p>- Maak af met wat olijfolie.</p> <p>- Stamp het geheel met de aardappelstamper fijn.</p> <p>Makreel:</p> <ul style="list-style-type: none">- Verwijder het dunne buikdeel en staartstuk en gebruik dus alleen het rugdeel.- Maak een grillpan gloeiend heet en grill de filets.- Bestrooi licht met de kruiden. <p>Presentatie:</p> <ul style="list-style-type: none">- Plaats een ring op het bord en vul met een laagje van de auberginecrème. Leg daarop voorzichtig de escabèche zonder aan te drukken. Haal de ring weg en leg de gegrillde makreel er naast.- Maak het geheel af met de Basil Cress en de Ghoo Cress.
---	---

KROKANTE APPEL MET ROQUEFORTCREME IN ZOETE WALNOTEN

**Ingrediënten:**

3 st Elstar appels
70 g suiker
0,7 dl water
70 g Roquefort
100 g mascarpone
gembersiroop

Walnoten bereiding:

140 g walnoten
70 g suiker

Bereiding:

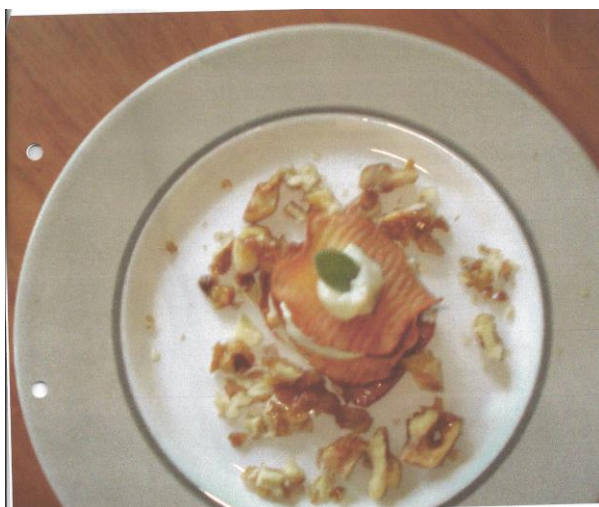
- Schil de appels en snijd met behulp van een kaasschaaf of snijmachine mooie dunne plakjes.
- Leg ze naast elkaar op een laag keukenpapier om het vocht uit de appel op te vangen en droog ze 45 minuten op 100 graden in de oven.
- Maak suikerwater met suiker en water en kook 1 minuut door. Daarna af laten koelen.
- Haal de droge plakjes door het suikerwater en karamelliseer 15 minuten in de oven op 150 graden op siliconenmatjes.
- Bewaar ze in een afgesloten bak tot gebruik.
- Maak de roquefort fijn en klop luchtig met de mascarpone en voeg naar smaak iets gembersiroop toe.
- Doe de vulling in een spuitzak met mondje en leg koel weg.

Walnoten bereiding:

- Doe de suiker in een koekenpan en laat voorzichtig karamelliseren (niet te donker).
- Voeg de walnoten toe aan de karamel.
- Laat de karamel wat donkerder worden en stort uit op een siliconenmatje.
- Laat afkoelen en hakl grof met een mes of in de keukenmachine.

Presentatie:

- Leg de appelchips naar keuze op het bord (bloemetje/torentje) en spuit de kaascreme erop of ertussen.
- Schep de walnoten erom heen en serveer uit.



TIRAMISU VAN VIJGEN EN ACETO BALSAMICO



<p>Tiramisu: 1 st cake (normale maat) 1 dl witte rum 250 g Mascarpone 80 g eidooier 1, 5 dl room 50 g suiker 1 st vanillestokje 3 bl gelatine 15 ml Aceto Balsamico</p> <p>Toplaag: 4 st vijgen 100 ml rode port 100 ml crème de Cassis 2,5 bl gelatine</p> <p>Compote 5 st vijgen 0,5 dl rode port 90 g geleisuiker 1 citroen</p> <p>Tuille 35 g suiker 35 g eiwit 35 g gesmolten boter</p> <p>Presentatie: 1 dl slagroom</p>	<p>Tiramisu:</p> <ul style="list-style-type: none">- Bekleed een diepe witte vierkante stenen schaal met plasticfolie.- Haal de donkere randjes van de cake af en beleg de bodem met dungseden plakken cake.- Bevochtig de cake met rum.- Doe de mascarpone samen met de slagroom in een kom en roer tot een mooie gladde massa.- Maak de aceto balsamico warm en los hierin de in koud water geweekte gelatine op.- Klop de eidooiers samen met suiker en het nerg van het vanillestokje au bain marie en voeg de aceto balsamico toe en klop lobbijg.- Laat afkoelen en meng met het mascarponemengsel.- Giet uit over de cake en laat opstijven in de vorm, eventueel een poosje in de diepvries en dan in de koelkast. <p>Toplaag:</p> <ul style="list-style-type: none">- Schil de vijgen en kook deze met port en crème de cassis.- Blender het geheel, zeef door een fijnmazige zeef en los de blaadje in koud water geweekte gelatine op in de warme vijgensap.- Laat iets afkoelen en verdeel het, als het bijna gaat geleren, over de taart. <p>Compote:</p> <ul style="list-style-type: none">- Laat de ongeschilde vijgen zachtjes koken in de port met geleisuiker en voeg citroensap toe.- Maak er een mooie compote van. <p>Tuille:</p> <ul style="list-style-type: none">- Klop de suiker samen met de eiwitten luchtig in de Kitchen Aid.- Roer de gesmolten boter er doorheen en doe het geheel in een spuitzak met een klein mondje.- Maak er mooie decoratieve koekjes van.- Bak in de oven op 180 °C gedurende 20 minuten. <p>Presentatie:</p> <ul style="list-style-type: none">- Snijd stukken van de tiramisu en leg op een bord.- Klop de slagroom met wat suiker stijf- Doe een toefje slagroom op de cake- Verwarm de compote een beetje en nappeer rondom de cake.- Versier met de tuille.
---	--