



JUNI MENU 2012

Dit Juni menu is anders dan anders: een experiment!
Per gerecht worden alleen de ingrediënten aangegeven en suggesties voor
mogelijke bereidingen en kooktechnieken.

En dan...?

Dan is het geheel aan het team van 2 à 3 personen per gerecht om iets te
bedenken en te bereiden. Gebruik alle of een deel van de ingrediënten.
Gebruik je creativiteit en ervaring. Laat je fantasie de vrije loop en neem
even de tijd om met je kookmaat/maten te bespreken wat en hoe je het
gerecht gaat bereiden en hoe jullie de presentatie op het bord gaan doen.

Kijk tot slot even wat de andere teams van plan zijn om zo genoeg
variatie te houden in de gebruikte technieken!

Veras je mede disgenoten en...we zijn als menucommissie benieuwd of dit
experiment wordt gewaardeerd.

Een paar tips:

- Maak kleine, behapbare gerechten; let op hoeveelheden.
- Kies ingrediënten/smaken die bij elkaar passen.
- Bedenk en bespreek eerst goed voordat je begint.
- Bepaal wat je voorkookt en wat je vlak voor het uitserveren nog moet afmaken.
- Bij twijfel: probeer het eerst met een kleine hoeveelheid.

*Maak een foto van het meest geslaagde gerecht en mail het
naar de menucommissie (.....) met een korte beschrijving*
Veel inspiratie en kookplezier!

VOORGERECHT

<p>Ingrediënten: <i>Kies zorgvuldig jouw combinatie van ingrediënten!</i></p> <p>500 gr eendenborst 3 sinaasappels 2 grapefruits honing balsamico 200gr morieljes 200 gr kleine gemsla of molsla 300 gr waterkers 1 komkommer ½ lit melk 1 bosje bladpeterselie</p>	<p>Suggesties voor technieken en bereidingen:</p> <p>Rookoven Soep Stomen Inrollen of vullen Roosteren Sushi Spoon Espuma "Bitterbal"</p>
--	--

TUSSENGERECHT

<p>Ingrediënten: <i>Kies zorgvuldig jouw combinatie van ingrediënten!</i></p> <p>600 gr tuinbonen (bij voorkeur dubbel doppen) 300 gr blokjes ontbijtspek 400 gr risotto (carnaroli) 20 gr geschaafde amandel 3 sjalotten WUPS voor 2 lit groentebouillion 1 dl Nouily prat 300 gr Parmezaanse kaas (stuk Parmegiano Reggiano) nootmuskaat 200 gr bloem 4 eieren</p>	<p>Suggesties voor technieken en bereidingen:</p> <p>Koken Blancheren Smelten en opstijven Gratineren Koekjes Soep Quiche</p>
---	--

TUSSENGERECHT

<p>Ingrediënten: <i>Kies zorgvuldig jouw combinatie van ingrediënten!</i></p> <p>700 gr haas van de kabeljauw 6 rijpe pomodori's klein bosje koriander panko (Japans broodkruim) 6 stronken roodlof of radicchio 1 citroen 5 zoete (rode) aardappels patentbloem 4 eieren 4 gr saffraan 4 dl koksroom 3 sjalotten witte wijn pakje bladerdeeg kleine potje/blikje ansjovis</p>	<p>Suggesties voor technieken en bereidingen:</p> <p>Stomen Pocheren Tartaar/marineren Grillen Bakken Roken Frituren Pureren Konfijten Gratineren Marineren Barderen Quiche of tartelette</p>
---	--

HOOFDGERECHT

<p>Ingrediënten: <i>Kies zorgvuldig jouw combinatie van ingrediënten!</i></p> <p>10 kwartels 3 meiknolletjes 150 gr gedroogde abrikozen 3 teentje knoflook 500 g rijst 3 sjalotjes 1 citroen 1 dl soya 2 appels grany smith 10 bosuitjes 1 dl appelstroop 75 gr witte chocolade 1 lit kalfsfond (gereed) 4 lasagna bladen (vers) bosje tijm potje cournichons (kleine franse zure augurkjes) balsamico</p>	<p>Suggesties voor technieken en bereidingen:</p> <p>Vullen met farce Braden Bakken Stomen Pureren Glaceren Frituren Pootjes konfijten Pickles Ravioli</p>
---	---

NAGERECHT

<p>Ingrediënten: <i>Kies zorgvuldig jouw combinatie van ingrediënten!</i></p> <p>200 gr biologische aardbeien 5 rijpe witte perziken 2 limoenen ½ lit slagroom 200 gr suiker 200 gr boter 200 gr bloem 2 vanille stokjes 20 gr glucose 100 gr chocolade bonen 6 eieren ½ lit prosecco bosje munt 5 vellen filodeeg 5 gr agar agar 1 vel gelatine</p>	<p>Suggesties voor technieken en bereidingen:</p> <p>(room)ijs Sabayon Espuma Marineren Coctail Coulis Krokant Salade Geleren Deeg</p>
---	---

De wijnen van juni:

Wit: Tarapaca, Sauvignon Blanc/Chardonnay/Viognier, 2011, Maipo Valley, Chili.

Rood: Redoma Douro. 2010, Niepoort, Portugal

Uw mening:

Gaarne via de controlelijst uw bevindingen