



## **MENU SEPTEMBER 2013**

**CANNELLONI VAN TONIJN EN  
KINGKRABSALADE**

**TARTAAR VAN GESTOOMDE MAKREEL MET  
TRUFFELAARDAPPELCHIPS EN TOMATENSALSA**

**SOEPJE VAN CANADESE KREEFT MET LOEMPIA  
VAN GARNALEN EN ZALM**

**COMPOSITIE VAN EENDENBORST,  
BOSPADDENSTOELEN EN GEMARINEERDE APPEL**

**OSSENHAAS MET KNOLSELDERIJTAARTJE IN  
EIGEN JUS EN ROZE PEPERSAUS**

**RICOTTATAART MET AMARENEROOMIJS**

# CANNELLONI VAN TONIJN EN KINGKRABSALADE



<p><b>Ingrediënten:</b> <b>Cannelloni:</b> 1 appel, elstar 200 gr Alaska kingkrab (schoon) 1 sjalotje 4 el kreeft-mayonaise 2 plakken à 150 gr. geelvintonijn 20 gr koriander 20 gr kervel 2 dl olijfolie</p> <p>10 kerstomaatjes</p> <p><b>Tomatensiroop:</b> 1 blik tomaten San Marzano 25 gr suiker 1 stengel citroengras</p> <p><b>Presentatie:</b> pousse blette / snijbietblad</p>	<p><b>Bereiding:</b> <b>Cannelloni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Snij de appel in fijne brunoise (2mm x 2mm) en meng ze met de kingkrab</li><li>- Voeg een gesnipperd sjalotje en de kreeft-mayonaise toe.</li><li>- Plet de geelvin tonijn lichtjes tussen folie en bestrooi met fijn zeezout.</li><li>- Meng voor de tuinkruidenolie de koriander met de kervel en de olie in de blender, passeer daarna door een fijne zeef en breng het op smaak.</li><li>- Besprenkel hiermee de gezouten tonijn en houd wat olie achter voor de kerstomaatjes.</li><li>- Spreid de tonijn op folie en verdeel hierover de krabsalade.</li><li>- Rol dit tot een lange cilindervorm en zet koel weg</li></ul> <p>- Halveer de kerstomaatjes en laat ze enige tijd in de overige tuinkruidenolie marinieren.</p> <p><b>Tomatensiroop:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Maal de tomaten fijn in de keukenmachine en doe alles door een fijne zeef tot er 200 cc tomatenvocht overblijft.</li><li>- Voeg de suiker en de gehalveerde en geplette citroengrassengel hieraan toe en laat alles zachtjes inkoken tot een stroperige massa.</li><li>- Haal de citroengras uit de siroop en laat deze afkoelen.</li></ul> <p><b>Presentatie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Verdeel de tonijnrol in tien stukken.</li><li>- Drapeer de tomatensiroop op een bordje, leg er de cannellone in en garneer het geheel met de gemarineerde tomaatjes en enkele snijbietblaadjes.</li><li>- Druppel de tuinkruidenolie als dressing erover.</li></ul>
--	---

# TARTAAR VAN GESTOOMDE MAKREEL MET TRUFFELAARDAPPELCHIPS EN TOMATENSALSA



<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p><b>Makreel tartaar:</b> 2 makrelen, gestoomd 2 el Griekse yoghurt bosje bieslook 1 rode ui 2 el koriander 1 elstar ½ citroen tabasco</p> <p><b>Tomatensalsa:</b> 3 rijpe vleestomaten olijfolie witte wijnazijn</p> <p><b>Chips:</b> 5 truffelaardappels</p>	<p><b>Bereiding:</b></p> <p><b>Makreel tartaar:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Pluk de makreel en vermeng deze met de yoghurt, de fijngesneden bieslook, ui en koriander en de brunoise gesneden appel.</li><li>- Breng op smaak met het sap van de citroen en enkele druppels tabasco.</li><li>- Zet koel weg.</li></ul> <p><b>Tomatensalsa:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Ontdoe de tomaten van het vel, verwijder de zaadjes en snijd brunoise.</li><li>- Voeg wat olijfolie, zout, peper en evt. iets wijnazijn aan de tomaten toe.</li></ul> <p><b>Chips:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Schil de aardappels en snij ze op de mandoline of de snijmachine tot flinterdunne schijfjes.</li><li>- Droog ze goed en frituur de aardappelschijfjes krokant</li></ul> <p><b>Presentatie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Maak nu een taartje van de makreel tartaar met een ring van ca. 6 à 8 cm doorsnee, maar vul deze niet helemaal af tot de rand zodat er bovenop plaats blijft voor een beetje tomatensalsa.</li><li>- Garneer met de aardappelchips.</li></ul>
---	--

# SOEPJE VAN CANADESE KREEFT MET LOEMPIA VAN GARNALEN EN ZALM



<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p><b>Soep:</b> 2 kg visgraten 500 gr wups (fijn) 2 dl witte wijn 1,5 tl anijszaad 2 takjes tijm 3 laurierblaadjes</p> <p>1 liter kreeftenbouillon (diepvries)</p> <p><b>Loempia's:</b> 10 gamba's (maat 16) 2 plakjes gerookte zalm 20 gr currypasta, rood 10 loempiavellen ei</p> <p><b>Presentatie:</b> 3 dl koksroom Thaise vissaus 4 bosuitjes verse gember (2 cm)</p>	<p><b>Bereiding:</b></p> <p><b>Soep:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Maak 3 liter visbouillon volgens het standaardrecept, incl. het anijszaad, tijm en laurier.</li><li>- Kook de bouillon in tot de helft.</li><li>- Voeg de ontdooide kreeftenbouillon toe en reduceer alles tot de benodigde hoeveelheid.</li></ul> <p><b>Loempia's:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Maak de gamba's schoon in en draai de gamba's fijn in de keukenmachine</li><li>- Breng het geheel op smaak met de stukje zalm en de currypasta.</li><li>- Leg het loempiavel in een ruit naar je toe en smeer de randen in met wat losgeslagen eiwit.</li><li>- Leg onderaan de loempiavellen het gambamengsel, rol tot halverwege op en vouw de hoeken naar binnen.</li><li>- Plak goed dicht en zet koel weg.</li></ul> <p><b>Presentatie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Giet de soep door een fijne zeef, warm het geheel weer op, voeg de room toe en breng de soep op smaak met peper en zout.</li><li>- Frituur de loempiaatjes kort tot ze lichtbruin zijn.</li><li>- Drapeer op een rechthoekig bord wat vissaus, leg hierin het loempiaatje, garneer met fijngesneden bosui en verse gember.</li><li>- Schenk de soep in een kopje en zet het naast de loempia op het bord.</li></ul>
---	---

# COMPOSITIE VAN EENDENBORST, CHAMPIGNONS EN GEMARINEERDE APPEL



<p><b>Ingrediënten:</b> <b>Eendenborst:</b> 5 eendenborsten</p> <p><b>Paddenstoelen</b> 300 gr kastanjechampignons olijfolie balsamico azijn( wit) 35 ml rode port</p> <p><b>Gebakken appel:</b> 3 appels elstar 35 ml calvados</p> <p><b>Presentatie:</b></p>	<p><b>Bereiding:</b> <b>Eendenborst:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Snijd het overtollige vet van de borst en snijd in het vet kleine ruitjes maar let op, dat er niet in het vlees wordt gesneden.</li><li>- Bak de eendenborst aan in een hete pan zonder vet zodat de vetkap mooi krokant wordt.</li><li>- Draai daarna om en bak kort op de andere kant.</li></ul> <p><b>Paddenstoelen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Maak de paddenstoelen schoon en snijd ze in niet te kleine stukken.</li><li>- Bak de paddenstoelen kort aan in wat olie, blus af met wat balsamicoazijn en het braadvocht van de eendenborsten, bestrooi met peper en zout en voeg de port toe.</li></ul> <p><b>Gebakken appel:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Schil de appels en snij ze in dunne partjes.</li><li>- Smelt boter in de pan en bak hierin de partjes zonder te kleuren.</li><li>- Blus af met calvados.</li></ul> <p><b>Presentatie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Verwarm de oven voor op 180°.</li><li>- Plaats de eendenborst op een ovenrek en verwarm ze vlak voor serveren gedurende 6 min. tot een kerntemperatuur van 50°.</li><li>- Laat ze even rusten onder aluminiumfolie, breng ze op smaak met peper en zout en snijd ze schuin door.</li><li>- Dresseer op bord eerst een gedeelte gebakken champignons, daarop wat appelpartjes en als laatste de gesneden eendenborst.</li></ul>
--	---

# OSSENHAAS MET KNOLSELDERIJTAARTJE IN EIGEN JUS EN ROZE PEPERSAUS



<p><b>Ingrediënten:</b> <b>Ossenhaas:</b> 1 kg ossenhaas</p> <p><b>Saus:</b> 500 gr kalfsbotten 350 gr kalfsafsnijdsels 250 gr fijne wups 10 peperkorrels gekneusd 1 laurierblaadje</p> <p>4 sjalotten 2 teentjes knoflook 2 takjes tijm 4 dl rode wijn 2 el roze peper boter</p> <p><b>Taartje:</b> 3 grote aardappels (vastkokers) 1 knolselderij 3 dl room 4 eieren 300 gr geraspte belegen kaas</p>	<p><b>Bereiding:</b> <b>Ossenhaas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Verwijder de vliezen van de haas en bak deze rondom in boter en olie mooi bruin, maar niet te lang.</li><li>- Plaats de haas op een rekje.</li><li>- Leg het vlees een half uur voor het uitserveren ca. 15 min in een oven van 180 ° tot een kerntemperatuur van 50°.</li><li>- Laat het daarna in aluminiumfolie nog ongeveer 10 min. rusten.</li></ul> <p>- <b>Saus:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Zet de botten en het vlees aan in wat boter.</li><li>- Doe ze in een hogedrukpan, voeg 2 liter water toe, breng aan de kook en schuim regelmatig af.</li><li>- Zodra er geen schuim meer af komt, de groenten en kruiden toevoegen.</li><li>- Sluit de pan, breng aan de kook en laat 45 min. trekken.</li><li>- Koel de pan af met koud water, open conform instructies en zeef de bouillon.</li><li>- Kook de bouillon in tot 8 dl. fond.</li><li>- Zet de fijn gesneden sjalotten aan in wat olie en voeg knoflook en tijm toe.</li><li>- Blus dit af met rode wijn en laat dit inkoken tot 1/3.</li><li>- Voeg de kalfsfond toe en kook in tot de gewenste sausdikte.</li><li>- Vlak voor het uitserveren de saus zeven.</li><li>- Voeg wat koude boter en roze peper toe en breng op smaak met peper en zout.</li></ul> <p><b>Taartje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Schil de aardappels en snijd ze julienne.</li><li>- Doe hetzelfde met de knolselderij.</li><li>- Kook beide 10 minuten en droog ze op keukenpapier.</li><li>- Meng room en eieren en roer er de aardappelen en knolselderij doorheen.</li><li>- Vul tien lage schaaltes/bakjes met dit mengsel en strooi er de kaas overheen.</li><li>- Plaats ze 15 min. in een oven van 200°.</li></ul> <p><b>Presentatie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Trancheer de ossenhaas, leg deze op het warme bord en drapeer de pepersaus rondom.</li><li>- Stort het taartje en zet het naast de ossenhaas.</li></ul>
---	---

# RICOTTATAART MET AMARENEROOMIJS



<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p><b>Zanddeeg:</b> 1 citroen 250 gram bloem 125 gram koude boter 100 gram suiker 2 eieren</p> <p><b>Vulling:</b> 1 citroen 40 gram rozijnen ½ dl masala 250 gram ricotta 1 ei 30 gram boter 100 gram suiker 40 gram pijnboompitten 1 tl kaneel</p> <p><b>Amareneroomijs:</b> 3 dl melk 1 vanillestokje 100 gram witte basterdsuiker 4 eidooiers 1 el custardpoeder 3 dl slagroom 100 gram chocolade 2 eetlepel amarene kersen</p> <p>40 gram bigareaux</p>	<p><b>Bereiding:</b></p> <p><b>Zanddeeg:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Rasp het geel van de citroen.</li><li>- Kneed dit met alle ingrediënten tot een soepel deeg, maar niet te lang anders wordt het deeg te slap.</li><li>- Verdeel het deeg aan de binnenkant van een grote springvorm en let op dat het overal even dik is. Rol daarvoor bijv. het deeg uit tussen 2 velletjes vetvrij papier.</li></ul> <p><b>Vulling:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Rasp het geel van de citroen.</li><li>- Week de rozijnen 15 min. in de marsala.</li><li>- Voeg citroenrasp, rozijnen en marsala bij alle overige ingrediënten en verdeel dit gelijkmatig in de vorm.</li><li>- Bak de taart af op 160 ° gedurende 40 min.</li><li>- Als de taart te snel kleurt, dek hem dan af met aluminiumfolie.</li></ul> <p><b>Amareneroomijs:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Breng 90 % van de melk met een opengesneden vanillestokje en de basterdsuiker aan de kook.</li><li>- Laat dit van het vuur af afgedekt 15 min. trekken.</li><li>- Maak van de eidooiers, de rest van de melk en de custardpoeder een papje</li><li>- Zeef de melk, breng de melk weer aan de kook en giet de eidooiers er langzaam bij en breng het geheel voorzichtig aan de kook.</li><li>- Haal direct van het vuur en doe alles over in een brede kom.</li><li>- Voeg de slagroom toe en draai in de ijsmachine bijna tot ijs.</li><li>- Smelt de chocolade en zorg dat deze is afgekoeld.</li><li>- Hak de ontpitte kersen in stukjes.</li><li>- Voeg als het ijs bijna klaar is de chocolade en kersen toe.</li></ul> <p><b>Presentatie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Verdeel de geconfijte kersen over de taart en verdeel hem in tien stukken.</li><li>- Serveer taartje en ijs naast elkaar op een rechthoekig koel bord.</li></ul>
---	--