



MENU MEI 2015

ASPERGEBEDJE MET ROGGEBROOD, OLIJVEN EN GANDAHAM

(SAISONNIER)

TARTE D'ASPERGES A LA FLAMANDE

(GASTRONOMIXS)

ASPERGESOEP MET GELAKT BUIKSPEK

(WOUT BRU)

ASPERGE MET RODE TONIJN, PETERSELIEPUREE EN GELE PAPRIKACOULIS

LAMSZADEL MET SPINAZIE, DASLOOK EN DURUM MET AIOLI EN SPECERIJENMAYONAISE

(STEVEN VAN SINCK)

SNICKER NEW STYLE

ASPERGEBEDJE MET ROGGEBROOD, OLIJVEN EN GANDAHAM



Ingrediënten:

30 asperges AA
300 g Taggiasche olijven
100 g panko
100 g roggebrood
200 g Gandaham (stukje)
10 plakjes Gandaham (dun gesneden)

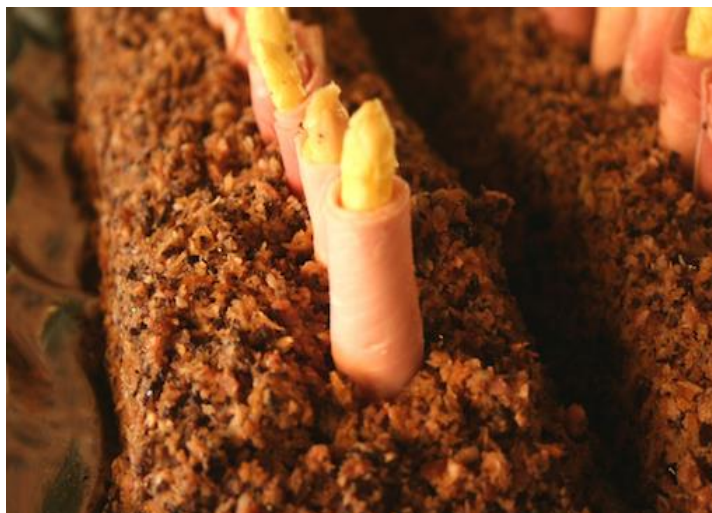
50 g roomboter
olijfolie

Bereiding:

- Schil de asperges en breek er het houtige uiteinde af.
- Snij de aspergekopjes af op 5 a 6 cm. (Geef de rest van de asperges, de schillen en de uiteinden door aan de makers van de aspergesoep).
- Stoof de aspergekopjes langzaam gaar in de roomboter en kruid met vers gemalen peper.
- Bak de panko mooi bruin in een scheutje olijfolie.
- Hak de olijven fijn.
- Verkrummel het roggebrood en vermeng dit met de panko en de olijven.
- Snijd het stukje ham ragfijn en voeg dit toe aan het pankomensel.
- Breng eventueel op smaak met peper en zout.
- Snijd de plakjes Gandaham in de lengte in drieën en wikkel deze om de aspergekopjes.

Presentatie:

- Maak een rechthoekig bedje van het mengsel en steek er de aspergekopjes rechtop in.



TARTE D'ASPERGES A LA FLAMANDE



<p>Ingrediënten</p> <p>Bodem: 6 grote aardappels (Nicola) 500 g eendenvet 1 bol knoflook 5 takjes tijmblaadjes 2 takjes rozemarijn 2 el zout 1 el grove peper</p> <p>Salade: 5 eieren 100 g beenham 1 sjalotje ¼ bosje platte peterselie 1,5 dl olijfolie 0,5 dl azijn 1 tl mosterd</p> <p>Asperges: 10 asperges AA olijfolie grilpan</p> <p>Eierschuim: 4 eierdooiers * 0,7 dl dragonazijn * 0,7 dl olijfolie(extra virgin) * sifon 0,5 l 1 patroon</p> <p>Presentatie: ring Ø 6 cm</p>	<p>Bereiding</p> <p>Bodem:</p> <ul style="list-style-type: none">- Schil de aardappels en snijd ze in plakken van ongeveer 1 cm dik.- Steek een rondje uit van 5 à 6 cm.- Konfijt de plakken in het eendenvet met daarin de knoflook, tijm, rozemarijn, zout en grove peper.- (Geef het vet door aan het hoofdgerecht) <p>Salade:</p> <ul style="list-style-type: none">- Kook de eieren hard.- Snij de eieren doormidden en haal de dooier eruit.- Snij het eiwit en de eidooier beide ragfijn (apart).- Snij de beenham fijn.- Hak de peterselie fijn en snipper het sjalotje.- Meng de peterselie en de sjalot met het eiwit en meng het eigeel met de fijn gesneden ham.- Maak van de olie, azijn, mosterd en peper en zout een dressing.- Meng de beide eimengsels en breng het geheel op smaak met de dressing. <p>Asperges:</p> <ul style="list-style-type: none">- Schil de asperges en breek er het harde uiteinde vanaf. (Geef de schillen en de uiteinden door aan 3^e gerecht)- Snijd de asperges in de lengte doormidden.- Smeer de asperges in met olijfolie en laat ze vlak voor het serveren garen in de grilpan.- Snijd de asperges in stukjes van 5 à 6 cm. <p>Eierschuim:</p> <ul style="list-style-type: none">- Vermeng de eidooiers, dragonazijn en olijfolie met elkaar in een maatbeker, maar klof er geen lucht in.- Giet alles in een halve liter sifon en zet onder druk met een patroon- Zet au bain marie op max 65° C. en schud regelmatig, zodat de inhoud gelijkmatig opwarmt. <p>Presentatie:</p> <ul style="list-style-type: none">- Bouw de aardappel met daarop de salade met behulp van een ring op.- Leg hierop wat warm gegrilde aspergestukjes.- Werk af met wat eierschuim.- Nappeer rondom met wat vinaigrette.
--	---



ASPERGESOEP MET GELAKT BUIKSPEK



<p>Ingrediënten</p> <p>Buikspek: 100 g buikspek (stukje van 1,5 à 2 cm)</p> <p>Peterselieolie: ½ bosje platte peterselie* 0,25 dl olijfolie* ijswater</p> <p>Kippenbouillon: 1 soepkip* 100 g wortel* 200 g prei* 2 uien* 1 takje tijm* 1 bl foelie* 2 laurierblaadjes* 5 peperkorrels*</p> <p>Aspergesoep: 5 groene asperges ijsklontjes</p> <p>50 g boter</p> <p>Lak: 1 el honing 1 el ketchup, 1 el sojasaus 1 tl esepelletpeper</p>	<p>Bereiding</p> <p>Buikspek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Kerf het vet van het vlees ruitvormig in.- Leg het vlees met de vetkant op een rooster en zet dit boven een lekbak in de oven- Rooster het buikspek in een voorverwarmde oven van 200 gr C°.- Rooster het vlees 10 minuten en verlaag de temperatuur naar 90 gr C°.- Laat het spek in 1 uur in de oven zacht en gaar worden. <p>Peterselieolie:</p> <ul style="list-style-type: none">- Blancheer de peterselie kort .- Koel de peterselie af in ijswater en knijp na het afkoelen uit.- Warm de olijfolie op tot 80° C. en voeg toe aan de peterselie (de hoeveelheid olie moet het dubbele bedragen van de hoeveelheid peterselie).- Mix 10 minuten in de blender.- Gebruik de olie ongefilterd. <p>Kippenbouillon:</p> <ul style="list-style-type: none">- Droog de kip, leg haar in een braadslee en laat haar in de oven kleuren.- Snij de groenten fijn en smoor deze met de kruiden even mee met de kip.- Doe alles in de hogedrukpan, voeg 2 liter water toe, breng aan de kook en laat 45 min. trekken.- Koel de pan af, zeef de soep en geef 1 dl bouillon door aan het vierde gerecht.- Kook de soep in tot 1 liter. <p>Aspergesoep:</p> <ul style="list-style-type: none">- Snijd de aspergeresten van het eerste, tweede en vierde gerecht in stukken.- Stoof ze aan in wat boter en gaar ze daarna in de kippenbouillon samen met de aspergeschillen.- Mix de soep in de keukenmachine of met de bamix, passeer door een zeef en breng op smaak met zout en peper.- Blancheer de groene asperges 3 min in licht gezouten water en koel ze af in ijswater.- Snij ze in schijfjes van 1 cm. <p>Lak:</p> <ul style="list-style-type: none">- Meng alle ingrediënten.
---	---

Presentatie:

50 g parmezaansnippers

Presentatie:

- Bestrijk het buikspek met de lak, plaats het onder de salamander en verdeel in gelijke stukjes.
- Schik het spek in een diep bord.
- Giet de soep rondom.
- Plaats de schijfjes groene asperges in het bord.
- Werk af met parmezaansnippers en peterselieolie.



ASPERGE MET RODE TONIJS, PETERSELIEPUREE EN GELE PAPRIKACOULIS




<p>Ingrediënten: 30 asperges AA</p> <p>Vinaigrette: ¾ dl olijfolie* 1 citroen*</p> <p>Kwarteleitjes: 10 kwarteleitjes</p> <p>Tonijn: 600 g tonijn uit een moot 10 g fleur de sel peper</p> <p>Puree: 350 g afkokende aardappels 20 g boter 20 g eidooier 0,75 dl kookroom nootmuskaat 25 g platte peterselie rode spuitzak</p>	<p>Bereiding:</p> <ul style="list-style-type: none">- Schil de asperges en snijd het onderste stukje eraf.- (Geef de schillen en resten door aan het 3^e gerecht.)- Snijd de asperges gelijk op 10 cm van de kopjes.- Snijd de rest van de stelen in brunoises.- Kook de asperges 5 min in water met wat zout, zet de pan van het vuur en laat de asperges nog 10 minuten nagaren tot ze beetbaar zijn en laat ze uitlekken. <p>Vinaigrette:</p> <ul style="list-style-type: none">- Maak een niet al te zure vinaigrette van de olie en het citroensap.- Breng op smaak met zout en peper en meng de brunoises (stelen van de asperge, zie boven) met wat vinaigrette.- Bewaar de rest van de vinaigrette voor de tonijn. <p>Kwarteleitjes:</p> <ul style="list-style-type: none">- Kook de kwarteleitjes in 4 minuten hard en schrik ze af in ijswater.- Pel ze en halveer ze voorzichtig in de lengte. <p>Tonijn:</p> <ul style="list-style-type: none">- Bruin de tonijn in hete olie aan elke kant precies 30 seconden- Kruid met fleur de sel en peper.- Snijd de tonijn voorzichtig in plakken van ½ cm en smeer met een kwastje de plakken licht in met de rest van de vinaigrette.- Zet op kamertemperatuur weg. <p>Puree:</p> <ul style="list-style-type: none">- Was en schil de aardappels.- Snijd ze in kleine blokjes en kook ze in ca 5 min gaar in water met zout.- Giet af en bewaar het kookvocht.- Knijp de aardappel door een pureeknijper en maak er met de boter, eidooier en room een gladde puree van.- Voeg indien nodig wat kookvocht toe.- Laat de puree niet slap worden, het moet spuitbaar blijven.- Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat- Was en snijd de peterselie zeer fijn en wrijf zo fijn mogelijk in de vijzel.- Klop de peterselie door de puree, doe de massa in een spuitzak en houd warm.
---	---

<p>Paprikasaus: 1 gele paprika* 1 kleine ui* 1 knoflookteen* 1 laurierblaadje* 1 takje tijm* maïzena</p> <p>Presentatie: 30 rucolablaadjes fleur de sel</p>	<p>Paprikasaus:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schil de paprika met een dunschiller, verwijder de zaadlijsten en snijd hem fijn. - Snipper de ui en de knoflook en fruit die goudgeel in de olie. - Voeg dan tijm, laurierblaadje, de paprika en 1 dl kippenbouillon (van het derde gerecht) toe en laat alles 20 minuten sudderen. - Haal de laurier en de tijm eruit. - Pureer de massa en druk door een zeef. - Dik de saus zonodig iets op. <p>Presentatie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Was de rucola en slinger hem droog in een theedoek. - Dresseer de plakjes tonijn in het midden van een groot warm bord. - Bestrooi de snijvlakken met fleur de sel. - Leg in een ring van 4 cm de aspergebrunoise en leg hierop een half kwarteleitje en wat blaadjes rucola. - Spuit een toef van de peterseliepuree. - Leg de asperges aan de bovenkant van het bord en giet aan de onderkant van het bord een flinke streep warme paprikacoulis.
---	--

LAMZADEL MET SPINAZIE, DASLOOK EN DURUM MET AIOLI EN SPECERIJENMAYONAISE



<p>Ingrediënten</p> <p>Aioli: 4 bollen knoflook* 2 eidooiers*(op kamertemp.) maïsolie</p> <p>Lamsjus: 1 ui 3 wortelen 5 rijpe tomaten 1 kilo lamsbotten olijfolie 2 el tomatenpuree 3 el port 3 el cognac 1 prei 2 takjes tijm 2 laurierblaadjes 2 takjes rozemarijn 4 knoflooktenen 50 g boter</p> <p>Spinazie: 1 kg spinazie 2 dl kokosmelk 1 tl groene curry ijsklontjes</p> <p>Specerijenmayonaise: 2 eidooiers* 1 tl mosterdpoeder* 1 tl ras-el-hanout* maïsolie</p>	<p>Bereiding</p> <p>Aioli:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pluk de bollen knoflook iets uit elkaar zonder de schil eraf te halen. - Smelt het eendenvet (dat je van het tweede gerecht hebt gekregen) in een pan en laat hierin de bollen knoflook gedurende een half uur zachtjes op een matig vuur konfijten. - Laat de bollen afkoelen en verwijder daarna de schil. - Doe de teentjes met de eidooiers in de blender. - Laat de blender draaien en voeg langzaam zoveel maïsolie toe tot een mooie gladde mayonaise ontstaat. - Kruid met peper en zouten bewaar in een knijpflesje. <p>Lamsjus:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Snijd de ui, wortelen en tomaten fijn. - Stoof de beenderen aan in olijfolie in de snelkookpan tot ze goudbruin zien. - Voeg de tomatenpuree en de groenten toe. - Bak nog even hevig verder alvorens te blussen met port en cognac. - Doe er het fijngehakte wit van de prei, de tijm, laurier en knoflook bij. - Giet er 2 liter water bij, sluit de pan en laat onder druk komen. - Gaar de bouillon in ca 1 uur. - Zeef de bouillon en laat inkoken tot een lichte jus - Kruid wat bij met zout en peper - Werk af met een klontje boter. <p>Spinazie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verwijder de eventuele grove nerven van de spinazie. - Spoel de spinazie driemaal in gezouten water. - Breng water aan de kook en dompel de blaadjes daarin 10 sec onder. - Verfris ze meteen in ijswater. - Giet ze door een zeef en knijp al het water eruit. - Meng de spinazie samen met de kokosmelk en de currypasta in de Magimix tot een vloeïende crème. - Breng eventueel op smaak met zout. - Warm lichtjes op en voeg nog een klein klontje boter toe, zodat de crème een mooie glans krijgt. <p>Specerijenmayonaise:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bind de eidooiers, mosterd en ras-el-hanout met maïsolie tot een gladde mayonaise.
--	--

<p>Jus van daslook: 80 blaadjes daslook* 1 dl druivenpitolie* 1 el witte wijnazijn* 200 g feta* ijsblokjes koffiefilter</p> <p>Lamsfilet 600 g lamsfilet olijfolie</p> <p>Durum 300 g lamsfilet 5 wraps van 20 cm Ø</p> <p>Presentatie: 50 jonge spinazieblaadjes* 50 muntblaadjes* 50 g kappertjes*</p>	<p>Jus van daslook: - Was 50 blaadjes daslook. - Dompel ze onder in kokend water en koel ze meteen met ijswater. - Leg 30 blaadjes apart op keukenpapier om te drogen. - Blender de resterende geblancheerde daslook samen met de rauwe blaadjes en de druivenpitolie. - Kruid met de azijn en wat zout. - Giet de massa door een koffiefilter en laat uitlekken. - Bewaar deze daslookjus in een knijpflesje. - Snijd de feta in 30 kleine blokjes en wikkel deze in de geblancheerde daslookblaadjes.</p> <p>Lamsfilet - Verwarm de oven voor op 160° C. - Bak de filet aan alle kanten bruin in wat olie. - Gaar hem verder in de oven gedurende 5 minuten tot een kerntemperatuur van 58 à 60° C. - Verpak hem in aluminiumfolie en laat 8 minuten rusten.</p> <p>Durum: - Snijd fijne reepjes van de filet en bak ze kort in hete olie. - Haal ze uit de pan en leg ze op keukenpapier om het vet te absorberen. - Snijd elke wrap in tweeën en warm ze even op in de magnetron. - Leg het vlees horizontaal op de wrap. - Spuit aioli en specerijenmayonaise op het vlees. - Voeg wat jonge spinazieblaadjes toe. - Rol de wrap op. - Verpak de wraps in aluminiumfolie en rol ze strak op. - Leg ze in de oven van 90° C. om op te warmen.</p> <p>Presentatie: - Warm de spinaziecrème op. - Verdeel 3 grote druppels van de crème over het bord. - Snijd de lamsfilet in gelijke stukken en leg op elk bord 3 stukjes lamsfilet en 3 blokjes feta tussen de druppels. - Snijd de wrap in schuine stukjes van 2 cm en leg er naast/tussen. - Werk af met jonge spinazieblaadjes, muntblaadjes en kappertjes. - Sprengel er de jus van daslook en de lamsjus rond.</p> 
---	---

SNICKER NEW STYLE



<p>Ingrediënten:</p> <p>Bodem: 20 g suiker 2 eiwitten 60 g poedersuiker 60 g pinda's, ongezouten 60 g pindapoeder 60 g melkchocolade, couverture 60 g pure chocolade couverture</p> <p>Karamelplaat: 160 g suiker 4 g glucose 70 g kookroom 60 g boter 80 g pinda's, ongezouten 1 blaadje gelatine</p> <p>Karamel: 100 g suiker 1 vanillestok 2 dl kookroom 20 g boter, gezouten</p> <p>Sinaasappelsorbet: 500 g suiker 5 perssinaasappelen 1 eiwit</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Bodem:</p> <ul style="list-style-type: none">- Los de suiker in het eiwit op.- Hak de pinda's fijn.- Voeg de poedersuiker en de twee soorten pinda toe.- Voeg als laatste de melkcouvertures en de pure couvertures toe.- Stort het mengsel op een bakplaat of rechthoekige vorm en bak af op 170° C gedurende ongeveer 10 min. <p>Karamelplaat:</p> <ul style="list-style-type: none">- Karameliseer de suiker en de glucose tot 170° C.- Blus af met de room en de boter.- Hak de pinda's grof.- Voeg de pinda en de geweekte gelatine toe en giet uit op een platte schaal. <p>Karamel:</p> <ul style="list-style-type: none">- Karameliseer de suiker met de geschraapte vanille tot 170° C.- Blus af met de room en monteer met de boter.- Laat het geheel afkoelen. <p>Sinaasappelsorbet:</p> <ul style="list-style-type: none">- Kook de suiker 5 minuten in een halve liter water en koel af.- Voeg een halve liter sinaasappelsap toe en draai er in de sorbetiere ijs van.- Voeg aan het einde het opgeklopte eiwit toe.- Schep het ijs over in een schaal.- Dek af en zet weg in de vriezer. <p>Presentatie:</p> <ul style="list-style-type: none">- Trek een dikke streep over een rechthoekig bord.- Snijd uit de bodem vierkantjes van 2x2 cm.- Leg aan weerszijde een vierkantje.- Bedek deze met een vierkantje van de karamelplaat.- Leg er een bolletje sorbetijs tussen.
--	---