



MENU FEBRUARI 2016

VITELLO TONATO

ROMIGE BASILICUMSOEP MET KIP

**COQUILLES OP GESMOORDE PREI MET
SINAASAPPELBOTER**

**TARBOT OP STAMPPOTJE VAN ZEEKRAAL MET EEN
SAUS VAN NOILLY PRAT**

**RUNDER RIBEYE, RISOTTO, GEROOKTE
KNOFLOOK EN ARTISJOKKENSCHUIM**

**CRÈME BRULÉE VAN SINAASAPPEL,
SINAASAPPELBAVAROIS EN EEN KROKANTJE**

VITELLO TONATO



| | |
|--|--|
| <p>Ingrediënten: Panna cotta van wasabi 1 dl slagroom 2 blaadjes gelatine 250 ml melk 1 afgestreken tl wasabipasta (uit tube)</p> <p>Vitello Tonato 500 g verse tonijn aan een stuk 1 el goede olijfolie scheutje citroensap</p> <p>200 g kalfsmuis, dik stuk</p> <p>Tonijnmayonaise 3 eidooiers 125 g tonijn uit blik in olie 4 el witte wijn azijn 1 el kappertjes 1 ansjovisfilet (uit blik)</p> <p>Tonijnrolletje Plakjes van 1/3 van de tonijnmoot</p> | <p>Bereiding: Panna cotta van wasabi</p> <ul style="list-style-type: none">- Sla de slagroom half stijf.- Laat de gelatine weken in koud water.- Verwarm de melk en roer de wasabi erdoor.- Blijf kloppen totdat de wasabi helemaal is opgelost.- Los de gelatine hierin op en laat afkoelen.- Spatel de lobbige slagroom erdoor.- Doe over in een bakje zodanig dat als het is opgesteven je dobbelsteentjes van 1x1x1 cm (bakje moet dus niet te groot zijn) kunt snijden.- Laat opstijven in de koeling.- Snijd in blokjes van 1x1 cm. <p>Vitello Tonato</p> <ul style="list-style-type: none">- Vries de tonijn licht aan.- Snijd mooie plakken van 1/3 van het stuk. Doe dit op de snijmachine, stand 8.- Snijd 1/3 deel van de tonijnmoot in 10 gelijke rechthoekjes (zie plaatje).- Snijd een fijne tartaar van de rest van de tonijn.- Meng 1 el goede olijfolie met een beetje citroensap en roer dit door de tartaar om verkleuren te voorkomen.- Bestrooi de kalfsmuis met peper en zout en braad rondom aan in de hete olie.- Zet 5 minuten in een oven op 120° C.- Laat afkoelen.- Snijd op de snijmachine (stand 4) dunne plakjes. <p>Tonijnmayonaise</p> <ul style="list-style-type: none">- Laat de tonijn uitlekken en vang de olie op.- Doe de eidooiers met de azijn in een hoge maatbeker en maak de mayonaise m.b.v. de staafmixer (ronde schijfje) door deze op de bodem van de maatbeker te zetten en langzaam omhoog te trekken.- Voeg druppelsgewijs de olie toe.- Voeg de ansjovisfilet, de tonijn uit blik en de kappertjes toe en pureer.- Breng op smaak met peper en zout.- De tonijnmayonaise gebruik je voor het tonijnrolletje en voor de garnering van het bord. <p>Tonijnrolletje</p> <ul style="list-style-type: none">- Rol drie lagen slagersfolie uit en leg deze op elkaar op het werkblad.- Leg hierop strak tegen elkaar in de lengte de plakjes tonijn.- Bedek opnieuw met slagersfolie en sla voorzichtig iets platter.- Verwijder het bovenste vel slagersfolie en smeer wat tonijnmayonaise op de tonijn- Leg hierop dakpansgewijs de plakjes kalfsmuis.- Bestrooi met versgemalen peper uit de molen.- Rol het geheel voorzichtig en strak op. Draai de |
|--|--|

| | |
|--|---|
| <p>Gebakken tonijn 10 rechthoekjes van 1/3 van de tonijnmoot</p> <p>Tonijntartaar Tartaar van 1/3 deel van de tonijnmoot 1 sjalotje 3 el goede olijfolie 1 el kappertjes</p> <p>Gefrituurde kappertjes: 5 el kappertjes</p> <p>Presentatie 10 sprietjes bieslook</p> | <p>uiteinden dicht zodat er een worstvorm ontstaat.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Laat een beetje aanvriezen in de vriezer. - Snijd het rolletje met folie en al in 10 mooie plakjes en verwijder daarna pas de folie. <p>Gebakken tonijn</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bestrooi de rechthoekjes met wat peper en zout. - Verhit wat olijfolie en een klontje roomboter in een koekenpan en bak hierin de tonijnrechthoekjes aan de vier lange zijden, overal even lang (een paar seconden). De binnenzijde moet rood blijven! Het gaat snel dus bak de rechthoekjes een voor een. - Laat afkoelen. <p>Tonijntartaar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Snipper het sjalotje ragfijn en hak de kappertjes fijn. - Roer in een kommetje de olijfolie, het sjalotje en de kappertjes door elkaar. - Roer hier voorzichtig de tonijntartaar door en breng op smaak met peper en zout. - Doe over in een siliconenmatje (kleine halve rondjes), dek af met plastic en zet koel weg. <p>Gefrituurde kappertjes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Laat de kappertjes uitlekken in een zeef en dep ze droog - Verhit een laagje arachideolie in een steelpannetje - Frituur hierin de kappertjes en laat uitlekken op keukenpapier. <p>Presentatie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruik een langwerpige bord. - Leg aan een kant een flinke eetlepel tonijnmayonaise. - Veeg de mayonaise met een spatel of brede kwast uit naar de andere kant. - Snijd een plakje van de korte uiteinden van het tonijnblokje en zet dit blokje in het midden van het bord. - Smeer in met een beetje olijfolie voor de glans. - Leg aan de andere kant een tonijnrolletje en smeer hier ook een beetje olijfolie op. - Plaats aan de andere kant een half rondje tonijntartaar. - Garneer met de wasabi-blokjes en de gefrituurde kappertjes. - Schik een takje bieslook op het tonijnblokje in het midden.  |
|--|---|

ROMIGE BASILICUMSOEP MET KIP



| | |
|--|--|
| <p>Ingrediënten:</p> <p>Kippenbouillon 1 kleine soepkip (ca 2 kg) 500 g wups, grof 4 blaadjes laurier 2 takjes tijm 10 peperkorrels stukje foelie</p> <p>Basilicumsoep 1 bosje basilicum * 3 dl witte wijn 2,5 dl kookroom 3 sjalotjes 1,5 teentje knoflook</p> <p>Basilicum-olie 1 bosje basilicum * 1 d arachideolie *</p> <p>Kipballetjes 500 g kip 50 g bacon 1 sjalotje 2 el basilicum 4 el broodkruim 1 eidooier</p> | <p>Bereiding:</p> <p>Kippenbouillon</p> <ul style="list-style-type: none"> - Snijd ca. 500 gram vlees van de kip en zet dit koel weg. - Doe de rest van de kip met 3 liter water in een grote pan en laat aan de kook komen. - Voeg de groenten en kruiden en de geplette peperkorrels toe en laat ca. 1,5 uur trekken. - Schuim regelmatig af. - Zeef en passeer de bouillon door een doek. - Geef 0,5 liter van de bouillon aan het volgende gerecht (coquilles) en 0,6 liter aan het hoofdgerecht (risotto). <p>Basilicumsoep</p> <ul style="list-style-type: none"> - Haal de blaadjes basilicum van de steeltjes en zet apart (de blaadjes gebruik je voor de olie en de kipballetjes, de steeltjes voor de soep). - Snijd de sjalotjes en de knoflook heel fijn. - Fruit aan in wat olijfolie en blus af met de witte wijn. - Voeg 1,5 liter kippenbouillon toe en laat dit tot 2/3 inkoken. - Voeg de room en de basilicumstelen toe en laat weer tot ½ inkoken. - Pureer en zeef de soep en breng op smaak. <p>Basilicum-olie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pluk de basilicumblaadjes los en blancheer ze kort. - Koel direct daarna in ijswater. - Draai ze samen met de olijfolie zeer fijn. - Druk alles door een puntzeef. - Doe over in een spuitflesje met een kleine opening. <p>Kipballetjes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Doe alle ingrediënten in de keukenmachine en maal tot gehakt. - Draai kleine balletjes van het gehakt, 3 per persoon. - Bak ze rondom aan in de olijfolie met een beetje boter. <p>Presentatie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leg in het midden van een warm bord 3 kipballetjes. - Schep de soep in het bord. - Druppel er de basilicumolie overheen. |
|--|--|

COQUILLES OP GESMOORDE PREI MET SINAASAPPELBOTER



| | |
|--|---|
| <p>Ingrediënten:</p> <p>Sinaasappelboter 4 sinaasappels 0.5 l kippenbouillon (van het vorige gerecht) 150 g boter in blokjes</p> <p>Coquilles: 10 plakjes ontbijtspek 30 kleine coquilles 4 kleine prei</p> | <p>Bereiding:</p> <p>Sinaasappelboter</p> <ul style="list-style-type: none">- Pers de sinaasappels uit en zeef boven een steelpan.- Kook in tot de helft- Voeg de bouillon toe en klop er beetje bij beetje de blokjes boter door, totdat de saus iets dikker wordt.- Breng op smaak met peper en zout en houd warm. <p>Coquilles:</p> <ul style="list-style-type: none">- Snijd de ontbijtspek in ragfijne reepjes.- Verwarm een scheutje olijfolie in een koekenpan en bak het spek goudbruin en krokant.- Laat uitlekken op keukenpapier.- Snijd de prei in ragfijne ringetjes.- Verwarm een klontje boter in een koekenpan en smoor hierin de prei zacht.- Leg de coquilles op een braadslede en gaar ze vlak voor het opdienen d.m.v. van de crème brûlée brander. <p>Presentatie:</p> <ul style="list-style-type: none">- Zorg dat de borden goed heet zijn.- Leg op ieder bord 3 kleine bergjes prei.- Leg op de prei een gebrande coquille.- Schep de saus eromheen.- Bestrooi met de krokante stukjes bacon. |
|--|---|

TARBOT OP STAMPPOTJE VAN ZEEKRAAL MET EEN SAUS VAN NOILLY PRAT



| | |
|---|---|
| <p>Ingrediënten: Tarbot 2 grote tarbots visfileermes</p> <p>Visbouillon 250 g wups, fijn 1 dl witte wijn 10 peperkorrels 1 laurierblaadje</p> <p>Stamppotje 100 g zeekraal 1 tl venkelzaadjes 500 g kruimige aardappels koksroom</p> <p>Saus van Noilly Prat 1 middelgrote sjalot 40 g boter 1,5 dl visfond scheutje citroensap 0,5 dl Noilly Prat 1 dl room</p> | <p>Bereiding: Tarbot</p> <ul style="list-style-type: none">- Fileer de tarbot en portioneer in 10 mooie porties.- Kijk op Vis fileren.nl/tarbot- http://fischfilieren.de/fileerfilms/video/random/tarbot-fileren- Gebruik een flexibel fileermes.- Maak achter de kieuw een snede richting de rug.- Druk je mes op de graat met de punt van je mes richting de staart en snij de rugkant los.- De filet helemaal los snijden tot de hoofdgraat.- De punt van je mes bij de staart over de hoofdgraat drukken en vlak achter de hoofdgraat richting de kop los snijden, ter hoogte van de buikgraten iets omhoog snijden.- Snij de buikflap los over de graat.- Leg je mes helemaal over de buikgraten en snij de rest van de filet los.- De onderkant is het zelfde als de bovenkant alleen snij je onderhands.- Bewaar de kop en de graten voor de visbouillon.- Zet de vis koud tot gebruik.- Bestrijk met olijfolie en bestrooi met wat peper en zout.- Bak vlak voor het opdienen op een gloeiend hete bakplaat. <p>Visbouillon</p> <ul style="list-style-type: none">- Zet de wups aan in een grote pan in wat olijfolie.- Voeg de koppen en de graten van de tarbot toe.- Blus af met de witte wijn en laat een beetje verdampen.- Voeg 1 liter water toe met de gekneusde peperkorrels en het laurierblaadje.- Laat ruim een half uur trekken op een heel laag vuur. Schuim regelmatig af.- Zeef de bouillon door een natgemaakte passeerdoek en een bolzeef.- Laat verder inkoken tot ca. 2 dl. <p>Stamppotje</p> <ul style="list-style-type: none">- Blancheer de zeekraal, laat uitlekken in een vergiet en hak grof.- Rooster de venkelzaadjes in een hete grillpan.- Schil de aardappelen en snijd in grove stukken.- Kook de aardappelen gaar en stamp tot een smeùige puree met wat roomboter en wat koksroom- Voeg de zeekraal en de venkelzaadjes toe en breng op smaak met peper en zout. <p>Saus van Noilly Prat</p> <ul style="list-style-type: none">- Hak het sjalotje heel fijn.- Smelt de boter in een pannetje.- Glaceer de fijngehakte sjalot hierin.- Giet de visfond en citroensap erbij en laat een beetje inkoken.- Zeef en doe terug in het pannetje.- Doe de Noilly Prat en de room erbij en laat verder inkoken tot |
|---|---|

de gewenste dikte.

Presentatie:

- Plaats een ring (5 cm doorsnede) in het midden van een heet bord.
- Doe hierin een lepel van de puree, druk een beetje aan en verwijder de ring.
- Schik de gegrilde tarbot hier tegenaan
- Druppel er wat van de Noilly Pratsaus om- en overheen.



RUNDER RIB-EYE, RISOTTO, GEROOKTE KNOFLOOK EN ARTISJOKKENSCHUIM



| | |
|--|--|
| Ingrediënten: Runder Rib-eye 4 runder rib-eyes van ca 150 g 8 takjes tijm Vacumeerapparaat Sous-vide apparaat Gerookte knoflook 1 bol knoflook 2 el rookmot 2 el crème fraîche Risotto 2 sjalotjes 1 teentje knoflook 1 citroen 4 takjes tijm 1 courgette 250 g kastanjechampignons 1 l kippenbouillon (van het soepgerecht) 200 g Arborio-rijst 2 dl witte wijn 2 el Parmezaanse kaas | Bereiding: Runder Rib-eye <ul style="list-style-type: none">- Wrijf de rib-eye in met olijfolie en bestrooi met peper en zout.- Doe de rib-eye per stuk met twee takjes tijm in een vacumeerzak en trek vacuüm.- Breng de temperatuur van de sous-vide op 56 °C.- Gaar de rib-eye minstens 1 uur, langer mag ook. Vlak voor het opdienen: <ul style="list-style-type: none">- Haal de rib-eye uit de vacumeerzak.- Verhit een koekenpan tot gloeiend heet.- Voeg –als de pan heet is- een scheut olijfolie en een klontje boter toe.- Bak hierin (heel kort) om en om de rib-eye voor een knapperig korstje en een mooie bruine kleur.- Verpak in aluminiumfolie en laat ca. 5 minuten rusten.- Snijd in mooie plakken. Gerookte knoflook <ul style="list-style-type: none">- Bereid de rookoven voor en leg de rookmot op de bodem.- Snijd de knoflook horizontaal doormidden en leg met de platte kant naar beneden onder op het rooster in de rookoven.- Zet op het vuur en rook de knoflook gedurende ca. 20 minuten tot deze helemaal zacht is.- Zet het vuur uit en laat de knoflook in de rookoven afkoelen.- Druk als de knoflook is afgekoeld voorzichtig de knoflookpulp uit de tenen.- Vermeng de pulp met de crème fraîche, breng op smaak en doe over in een (groene) spuitzak. Risotto <ul style="list-style-type: none">- Pel en snipper de sjalotjes en de knoflook.- Boen de citroen schoon en rasp de schil.- Ris de tijm van de takjes en zet apart.- Schil de courgette en snijd in kleine blokjes.- Maak de champignons schoon en snijd in stukjes van ongeveer gelijke grootte als de courgette.- Verwarm 6 dl. kippenbouillon.- Fruit de sjalotjes en de knoflook aan in een pan met een dikke bodem.- Voeg als de sjalotjes glazig zijn de rijst toe en roer goed door elkaar zodat alle rijst bedekt wordt met de olie.- Blus af met de witte wijn en zet het vuur zo laag mogelijk.- Als de witte wijn is verdampt, voeg dan een soeplepel van de kippenbouillon toe.- Roer regelmatig. |
|--|--|

| | |
|---|--|
| <p>Artisjokkenschuim 1 klein blikje artisjokharten* 1 dl melk * 1 dl room * 1 sjalotje * 1 tl lecithine *</p> <p>Presentatie 10 takjes tijm</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Voeg, als het vocht bijna is opgenomen door de rijst, een volgende lepel toe. - Herhaal deze procedure tot alle bouillon in de risotto zit en de risotto gaar is. - Bak ondertussen in een koekenpan in een beetje olijfolie de champignons en de courgette. - Voeg dit groentemengsel ca. 10 minuten voor dat de risotto klaar is toe aan de risotto. - Roer er op het laatste moment de tijmblaadjes, de geraspte citroenschil en de Parmezaanse kaas doorheen. - Breng op smaak met zwarte peper uit de molen. <p>Artisjokkenschuim</p> <ul style="list-style-type: none"> - Laat de artisjokharten uitlekken en snijd in grove stukken - Snijd het sjalotje in grove stukken en zweet aan in een beetje olie. - Blus af met de melk en de room, voeg de stukken artisjok toe en breng aan de kook. - Laat dit een paar minuten goed doorkoken (blijf erbij i.v.m. overkoken). - Haal van het vuur, pureer de massa en wrijf vervolgens door een fijne zeef. - Doe terug in de pan en voeg de lecithine toe - Verwarm vlak voor het opdienen tot lauw en schuim op m.b.v. de staafmixer. <p>Presentatie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zet een ring in het midden van een warm bord. - Doe hierin een lepel risotto en druk een beetje aan. - Schik hier tegenaan 2 of 3 plakjes rib-eye. - Maak af met een lepel schuim, wat toefjes knoflookpuree en een takje tijm. |
|---|--|

CRÈME BRULÉE VAN SINAASAPPEL, SINAASAPPELBAVAROIS EN EEN KROKANTJE



| | |
|---|--|
| <p>Ingrediënten:</p> <p>Crème brulée 6 dl slagroom 1 takje rozemarijn 8 eierdooiers (uit flacon) 80 g suiker 10 ovenvaste schaalpjes</p> <p>Sinaasappel bavarois 5 sinaasappels 2,5 dl slagroom 70 g suiker 4 blaadjes gelatine</p> <p>Krokantje 5 sinaasappels 300 g suiker 2 el sinaasappelhoning 150 g bloem 150 g roomboter extra kristalsuiker voor karamellaagje.</p> | <p>Bereiding:</p> <p>Crème brulée</p> <ul style="list-style-type: none">- Verwarm de oven voor op 140° C.- Boen een sinaasappel onder stromend water goed schoon en rasp de oranje schil. De rest van de sinaasappel gebruik je voor het krokantje.- Breng in een steelpan de slagroom met het takje rozemarijn tegen de kook aan.- Neem de pan van het vuur en leg een deksel op de pan.- Laat de room 20 minuten trekken en zeef het mengsel.- Klop met een garde de eierdooiers met de suiker en de sinaasappelpers.- Meng het roommengsel door de eierdooiers.- Zet de ovenschaaltjes in een braadslede en schenk er het ei-roommengsel in de schaalpjes.- Vul de braadslede met heet water tot $\frac{3}{4}$ van de rand van de bakjes.- Dek de schaal losjes af met aluminiumfolie- Bak de sinaasappel crème in ca. 50-55 minuten in de oven totdat deze stevig aanvoelt.- Neem de schaalpjes uit het waterbad en laat afkoelen. Zet minimaal 2 uur in de koelkast om door en door koud te worden.- Bestrooi en schaalpjes met een dun laagje suiker.- Brand de suiker met de creme brulee brander (of onder de salamander) tot er een lichtbruin karamellaagje ontstaat. <p>Sinaasappelbavarois</p> <ul style="list-style-type: none">- Pers de sinaasappels uit en zeef 2,5 dl.- Klop de slagroom lobbijg- Verwarm de sinaasappelsap (mag niet koken) en los de geweekte gelatine hierin op.- Zet het vuur uit en laat het mengsel al roerend afkoelen.- Spatel, zodra het sinaasappelmengsel is afgekoeld, de slagroom erdoorheen.- Meng goed door elkaar en schenk in en kom.- Laat verder opstijven in de koeling. <p>Krokantje</p> <ul style="list-style-type: none">- Pers de sinaasappels uit en zeef 200 ml.- Meng in de aangegeven volgorde 200 ml sinaasappelsap, 300 gram suiker, 2 el sinaasappelhoning en 150 gram bloem.- Roer er 150 gram verwarmde boter door en maak het deeg.- Zet dit 1 uur in de koelkast. |
|---|--|

| | |
|---|---|
| <p>Gemarineerde sinaasappel: 50 ml Grand Marnier 4 sinaasappels</p> <p>Sinaasappelcompote: 10 gedroogde abrikozen 4 sinaasappels 50 ml Grand Marnier 1 steranijs 10 blaadjes munt 100 gr. suiker</p> <p>Presentatie: 1 bakje honingcress</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Verwarm de oven voor op 180° C. - Smeer een deel van het deeg uit op een bakplaat met bakpapier (geen siliconenmatje), bestrooi met gemalen zwarte peper en zet het ca. 5 minuten in de oven. - Haal uit de oven en snijd het nog warme koekje in de gewenste vorm. Zolang het warm is, is het koekje nog buigzaam. Wordt het te snel hard, zet het koekje dan nog even terug in de oven). - Herhaal dit tot je genoeg koekjes hebt (2 pp). <p>Gemarineerde sinaasappel:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schil de sinaasappels heel dik, inclusief het wit - Leg de sinaasappels in je hand, en snijd er met de andere hand de partjes uit. Vang het vocht op. - Doe dit met alle sinaasappels - Meng het sinaasappelsap met de Grand Marnier en besprenkel dit over de sinaasappelpartjes. <p>Sinaasappelcompote:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wel de abrikozen in een beetje lauw water. - Rasp 1 sinaasappel en pers de sinaasappels uit - Snijd de abrikozen in brunoise. - Snijd de muntblaadjes ragfijn. - Doe in een pannetje: de abrikozen, sinaasappelsap, rasp, Grand Marnier, suiker en steranijs. - Laat inkoken tot een dikke compote. - Laat een beetje afkoelen, haal de steranijs eruit en roer dan de munt erdoor. <p>Presentatie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zet op ieder bord een crème-bruléeschaaltje. - Plaats aan weerszijden een lepeltje compote met daarop een bolletje sinaasappelbavarois. - Schik tegen de bavarois een krokantje. - Garneer met de gemarineerde sinaasappelpartjes - Werk af met de honingcress. |
|---|---|