



## **MENU OCTOBER 2016**

**TARTAAR VAN GEROOKTE ZALM MET EEN BOL VAN  
KNOFLOOKYOGHURT EN AVOCADOCRÈME**

**PANNA COTTA VAN ZOETE AARDAPPEL MET PINDA,  
VENKEL EN GEKARAMELLISEERDE ZILVERUITJES**

**KROKETJE VAN PADDENSTOELEN EN ZOETZURE  
WORTEL MET SAFFRAAN**

**CRÈME VAN ZUURKOOL MET LANGOUSTINE**

**STOOF VAN VARKENSWANGETJES IN ABDIJBIER,  
SAUS VAN FLESPOMPOEN EN GRATIN VAN  
KOOLRAAP**

**MACARONS MET DRIE VERSCHILLENDE VULLINGEN  
EN BABA AU CAFE**


# TARTAAR VAN GEROOKTE ZALM MET EEN BOL VAN KNOFLOOKYOGHURT EN AVOCADOCRÈME



<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p><b>Tartaar</b> ½ komkommer 400 g gerookte zalm aan het stuk</p> <p><b>Dooier van yoghurt</b> 2 dl yoghurt 2 knoflooktenen 2 el sushi-azijn 2 blaadjes gelatine 50 g suiker</p> <p><b>Avocadocrème</b> 2 avocado's (rijp) 2 sinaasappels 1 citroen 25 g boter 1 eidooier 2 el sushi-azijn</p> <p><b>Krokantje</b> 150 g Savora mosterd 15 g isomalt</p> <p><b>Presentatie:</b> 1 doosje Borage cress *</p> 	<p><b>Bereiding:</b></p> <p><b>Tartaar</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Schil de komkommer, verwijder de lijsten en snij brunoise.</li><li>- Snijd ook de zalm brunoise en meng met de komkommer.</li><li>- Verdeel het geheel in tien rondjes van 5 cm Ø.</li></ul> <p><b>Dooier van yoghurt</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vermeng de yoghurt met de uitgeperste knoflook en breng op smaak met sushi-azijn, peper en zout.</li><li>- Giet dit in siliconenvormpjes van halve bolletjes van 2 cm doorsnee en vries dit in.</li><li>- Wacht tot de bolletjes zijn bevroren en week dan de gelatine in koud water.</li><li>- Breng 0,5 dl water en de suiker al roerend aan de kook en roer de uitgeperste gelatine erdoor.</li><li>- Druk de bevroren dooiers van onder uit het matje of pak ze met een scherp pincet er uit en haal ze door de gelei.</li><li>- Leg ze voorzichtig in de koeling op een lepel, dan leg je ze makkelijker op het gerecht.</li></ul> <p><b>Avocadocrème</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Schil de avocado's, pers de sinaasappels en citroen uit en leg de avocado's in het sap.</li><li>- Haal de avocado's na ca. 10 min. uit het sap en draai in de keukenmachine tot een gladde crème.</li><li>- Smelt de boter en voeg die met de eidooier toe aan de crème.</li><li>- Maak op smaak met sushi-azijn, peper en zout en doe over in een groene spuitzak.</li></ul> <p><b>Krokantje</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Roer de mosterd glad en voeg de isomalt toe.</li><li>- Verwarm dit tot 90° C tot de isomalt is opgelost.</li><li>- Strijk het uit op een siliconenmatje en droog dit in de oven op 90° C. in ca 30 min.</li><li>- Haal warm van het matje af en modeleer in de gewenste vorm.</li></ul> <p><b>Presentatie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Draai met de pepermolen een slag boven het bord. Zet een rondje zalmtartaar midden op een bord.</li><li>- Leg de halve bol yoghurt er bovenop.</li><li>- Spuit toefjes avocadocrème er omheen.</li><li>- Garneer met wat cress.</li><li>- Schik het mosterdkrokantje er tegenaan.</li></ul>
--	--

# PANNA COTTA VAN ZOETE AARDAPPEL MET PINDA, VENKEL EN GEKARAMELLISEERDE ZILVERUITJES



<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p><b>Panna cotta</b> 1 kg zoete aardappels 2,5 dl slagroom 3 g agar agar 2 g Gel vegetal (Sosa)</p> <p><b>Venkel</b> 125 cc sushi-azijn 100 g suiker 10 g zeezout 1 el korianderzaad 2 el yuzuschil, diepvries 2 venkelknollen vacumeerzak</p> <p><b>Dragoncrème</b> 30 g dragon * 2 dl zonnebloemolie 3 eiwitten 2 el sushi-azijn 50 g yoghurt</p> <p><b>Zilveruitjes</b> 20 zilveruitjes, verse 50 g roomboter vacumeerzak</p> <p><b>Presentatie:</b> 90 g pinda's, ongezouten* 10 g dragon *</p> 	<p><b>Bereiding:</b></p> <p><b>Panna cotta</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Schil de aardappels, kook ze en maak ze tot puree.</li><li>- Roer de puree, de room, agar en vegetal samen in pan en kook onder voortdurend roeren gedurende 2 min.</li><li>- Stort de massa in 10 vormpjes en zet 2 uur in de koeling.</li></ul> <p><b>Venkel</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Meng alle ingrediënten behalve de venkel en breng aan de kook tot de suiker is opgelost.</li><li>- Laat dit inmaakvocht afkoelen.</li><li>- Verwijder van de venkelknollen het groen en eventueel de gekleurde delen.</li><li>- Snij ze verticaal op de snijmachine in flinterdunne plakken.</li><li>- Doe de venkel in vacumeerzak(ken) en voeg voldoende inmaakvocht toe.</li><li>- Trek vacuüm en leg in de koeling.</li></ul> <p><b>Dragoncrème</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Hak 30 gram dragon met de olie fijn in de keukenmachine.</li><li>- Verwarm heel even tot 37°C en laat volledig afkoelen.</li><li>- Meng de eiwitten, azijn en yoghurt in een smalle maatbeker en voeg voorzichtig een straaltje dragonolie toe, zoals bij de bereiding van mayonaise.</li><li>- Gebruik een staafmixer om te emulgeren.</li><li>- De exacte hoeveelheid olie is afhankelijk van het eiwit. Voeg dus op gevoel minder of meer olie toe.</li></ul> <p><b>Zilveruitjes</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Leg de zilveruitjes eerst een half uur in water zodat ze makkelijk schoongemaakt kunnen worden.</li><li>- Maak ze schoon, halveer ze en vacumeer ze met de gesmolten boter en een beetje zout.</li><li>- Gaar ze 90 sec op vol vermogen in de magnetron: zo verlies je geen smaak en bereik je de perfecte gaarheid.</li><li>- Bak de zilveruitjes nog even in wat boter tot ze karamelliseren.</li></ul> <p><b>Presentatie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Hak de pinda's grof en rooster ze in een droge koekenpan.</li><li>- Laat de venkel goed uitlekken en vermeng die losjes met de fijngesneden dragon.</li><li>- Plaats de panna cotta's op een bord en garneer deze met de geroosterde pinda's.</li><li>- Rangschik de venkel er naast.</li><li>- Spuit toefjes dragoncrème rondom en garneer met de warme zilveruitjes.</li></ul>
--	---

# KROKETJE VAN PADDENSTOELN EN ZOETZURE WORTEL MET SAFFRAAN



<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p><b>Wortel met saffraan</b> 3 wortelen, div. kleuren spirellisnijder 4 el honing 2 dl rijstazijn 1 el citroensap 2 g saffraan*</p> <p><b>Kroketje</b> 400 g kastanjechampignons 400 g paddenstoelen, divers 1 bosje tijm 1 bosje peterselie, plat 2 knoflooktenen 4 sjalotjes 6 el bloem 4 dl groentebouillon (potje) 2 el mosterd bloem eiwitten paneermeel frituurvet</p> <p><b>Knoflookmayonaise</b> 10 knoflooktenen* 2 dl olijfolie* 1 el geraspte mierikswortel* 3 el azijn* 1 ei*</p>	<p><b>Bereiding:</b></p> <p><b>Wortel met saffraan</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Maak fijne slierten van de wortels met behulp van de spirellisnijder.</li><li>- Breng de honing, rijstazijn, citroensap en saffraan aan de kook en laat de wortelen hierin van het vuur af zo lang mogelijk marinieren.</li></ul> <p><b>Kroketje</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Hak de champignons en paddenstoelen fijn en zet apart.</li><li>- Ris de tijmblaadjes van de takjes en hak de peterselie fijn.</li><li>- Pers de knoflooktenen uit en fruit ze samen met de gesnipperde sjalotjes in wat boter.</li><li>- Voeg de bloem toe, roer goed en laat alles 1 min. verder bakken zonder te kleuren.</li><li>- Voeg de warme bouillon al roerend toe en zorg dat er geen klonten in de saus ontstaan.</li><li>- Kook onder voortdurend roeren zo'n 3 min. door.</li><li>- Bak de fijngehakte paddenstoelen in wat olie totdat er geen vocht meer vrijkomt.</li><li>- Meng paddenstoelen, saus en de fijngehakte kruiden door elkaar en breng op smaak met wat mosterd.</li><li>- Stort alles uit op een plaat en strijk het glad.</li><li>- Zet in de diepvries tot alles stijf genoeg is om kroketjes te vormen.</li><li>- Maak zoveel kroketjes als mogelijk en paneer deze achtereenvolgens in bloem, eiwit en paneermeel.</li><li>- Frituur de kroketjes 5 min. op 180° C en laat ze even uitlekken op keukenpapier.</li></ul> <p><b>Knoflookmayonaise</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Pers de knoflooktenen uit en doe ze met de overige ingrediënten en twee eetlepels warm water in een maatbeker.</li><li>- Zet een staafmixer erin en haal deze heel langzaam al mixend naar boven om een dikke, vloeibare emulsie te verkrijgen.</li></ul> <p><b>Presentatie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Serveer de kroketjes op een bord met enkele toefjes knoflookmayonaise.</li><li>- Werk af met de sliertjes wortel.</li></ul>
--	--

# CRÈME VAN ZUURKOOL MET LANGOUSTINE



## **Ingrediënten:**

### **Zuurkoolcrème**

1 kg visgraten/koppen  
250 g wups (fijn)  
2 sjalotjes  
50 g boter  
400 g zuurkool  
4 dl kookroom

### **Zeedieren**

30 kleine mosselen  
10 langoustines

## **Bereiding:**

### **Zuurkoolcrème**

- Maak op de bekende wijze een visbouillon en kook deze in tot 6 dl.
- Snipper de sjalotjes fijn en fruit ze aan in de boter.
- Voeg de visbouillon en de zuurkool toe.
- Laat alles op een laag vuur 15 min. doorkoken.
- Pureer de soep en passeer het geheel door een zeef.
- Hak een paar eetlepels van de gezeefde zuurkool nogmaals ragfijn en voeg toe aan de crème.
- Voeg de room toe en breng het op smaak met peper en zout.

### **Zeedieren**

- Spoel de mosseltjes goed en stoom ze in 5 min. open.
- Snijd de langoustines in de lengte open en bak ze op het vlees kort in wat olijfolie.

### **Presentatie:**

- Giet wat crème in de verwarmde diepe borden.
- Leg de halve langoustines erin en garneer met de mosseltjes in een halve schelp.



# STOOF VAN VARKENSWANGETJES IN ABDIJBIER, SAUS VAN FLESPOMPOEN EN GRATIN VAN KOOLRAAP



<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p><b>Stoof</b>  1 kg varkenswang  1 sjalotje  40 g boter  2 st kruidnagel  5 takjes tijm  3 bl laurier  2 fl abdijbier  1 dl witte wijnazijn  2 plakken gemberkoek  2 el perenstroop</p> <p><b>Gratin</b>  1 kg koolraap  4 eieren  4 dl kookroom  2 knoflooktenen</p> <p><b>Saus:</b>  800 g flespompoen  2 bl laurier  5 takjes tijm  3 el honing  aluminiumfolie  2 sjalotten  gemberpoeder  korianderpoeder  3 dl kalfsfond (potje)</p>	<p><b>Bereiding:</b></p> <p><b>Stoof</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ontdoe de varkenswangen van vet en stevige vliezen en kruid ze met peper en zout.</li> <li>- Snipper het sjalotje.</li> <li>- Bak de wangen krokant in de boter en voeg de sjalot, kruiden en specerijen toe.</li> <li>- Haal het vlees uit de pan en blus alles af met het bier en de azijn.</li> <li>- Voeg het vlees weer toe en laat alles rustig twee uur garen.</li> <li>- Voeg daarna de gemberkoek en stroop toe en laat het nog minimaal een uur trekken. Mag ook langer.</li> <li>- Controleer de gaarheid; het vlees moet net niet uit elkaar vallen.</li> <li>- Kook evt. de saus nog verder in, zodat de ze licht stroperig wordt.</li> </ul> <p><b>Gratin</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Schil de koolraap en snijd ze op de snijmachine in zeer dunne plakken (stand 8).</li> <li>- Meng de overige ingrediënten met een staafmixer door elkaar en breng hoog op smaak.</li> <li>- Leg de plakken in dit vocht, zodat ze al wat vocht kunnen opnemen.</li> <li>- Smeer een passende braadslee in met olie en leg de plakken koolraap er gelijkmatig in.</li> <li>- Voeg het vocht toe en druk het geheel aan, zodat alles net onder de room staat.</li> <li>- Dek af met bakpapier, zet licht onder druk en bak gedurende 30 min op 180° C.</li> <li>- Haal het bakpapier en het gewicht eraf en bak het nog eens 15 min op dezelfde temperatuur.</li> <li>- Zet het onder druk weg.</li> </ul> <p><b>Saus:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Snij de pompoen in vieren en verwijder de zaadjes.</li> <li>- Snij het vruchtvlees enkele keren in.</li> <li>- Steek de kruiden gelijkmatig verdeeld in de pompoen.</li> <li>- Besprenkel het met honing en zout en pak de vier parten in aluminiumfolie in.</li> <li>- Pof de pompoen in ongeveer 45 min. in een oven op 180°C.</li> <li>- Ontdoe de pompoen van de kruiden en haal het vruchtvlees uit de schil.</li> <li>- Snipper de sjalotten en fruit ze aan.</li> <li>- Voeg het pompoenvlees toe, strooi er wat gember- en korianderpoeder over en blus af met de kalfsfond.</li> <li>- Laat het 15 min. trekken en draai vervolgens alles fijn in de keukenmachine.</li> <li>- Zeef de saus met een grove zeef en zet weg.</li> </ul>
--	--

**Presentatie:**

- Leg het stoofvlees op het bord en besmeer het met de ingekookte stroop.
- Snij de koolraapgratin in tien strakke plakken en leg een plak naast het vlees.
- Garneer het bord met de saus van pompoen.



# MACARONS MET DRIE VERSCHILLENDE VULLINGEN EN BABA AU CAFE



<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p><b>Macarons</b> 5 eiwitten zout 300 g poedersuiker 200 g amandelmeel 3 x kleurstof (geel, roze en groen) groene spuitzakken</p> <p><b>Vulling</b> 125 g poedersuiker 90 g boter 1/2 el vanille-extract 1/2 el slagroom 1 el citroensap 1 el pistachenoten 1 el aardbeienjam</p> <p><b>Baba au café</b> 50 g boter 100 g chocolade, puur 4 eieren 75 g suiker 50 g bloem 1 tl espressokoffiepoeder 50 cc Frangelico (hazelnootlikeur)</p>	<p><b>Bereiding:</b></p> <p><b>Macarons</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Doe de eiwitten in een schone metalen kom met een snufje zout en klop ze helemaal stijf.</li><li>- Voeg 1 el poedersuiker toe en blijf kloppen.</li><li>- Zeef de helft van de resterende poedersuiker erdoor en blijf mixen op de hoogste stand tot er een glanzend mengsel ontstaat.</li><li>- Mix de resterende poedersuiker er ook door.</li><li>- Schep voorzichtig het amandelmeel door het eiwit en blijf doorscheppen tot er een glad mengsel ontstaat.</li><li>- Het mengsel moet als een lint van een spatel lopen: bij te kort mengen blijft het te dik en ontstaat er straks bij het spuiten een tuutje; bij <i>te lang</i> mengen wordt het beslag te dun!</li><li>- Verdeel dit mengsel gelijkmatig over drie kommen.</li><li>- Meng in elk kommetje vijf druppels kleurstof om zo het juiste gele, roze en groene beslag te krijgen.</li><li>- Vul een groene spuitzak met een beslagmengsel en spuit op een met bakpapier beklede bakplaat 20 kleine cirkels van ca. 2 cm.</li><li>- Herhaal dit met de twee andere beslagmengsels en gebruik steeds een schone spuitzak.</li><li>- Zet de bakplaten 30 min. opzij en verwarm ondertussen de oven voor op 140° C. hete lucht.</li></ul> <p>- Maak ondertussen de vulling:</p> <p><b>Vulling</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Zorg dat de boter zacht is en klop deze met een mixer romig.</li><li>- Voeg de poedersuiker toe en mix door tot een glad geheel.</li><li>- Klop het vanille-extract en de slagroom erdoor en blijf mixen tot het mengsel luchtig en licht is.</li><li>- Verdeel deze boterglazuur over drie kommetjes.</li><li>- Roer respectievelijk het citroensap, de fijngestampte pistachenootjes en de jam door elk van de kommetjes om zo drie verschillende vullingen te krijgen.</li><li>- Zet alles apart.</li></ul> <p><b>Baba au café</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Verwarm de oven voor op 200° C.</li><li>- Smelt au bien-marie de boter en de chocolade.</li><li>- Doe dit samen met de eieren, suiker, bloem en espressokoffiepoeder in de Magimix en draai er een dun beslag van.</li><li>- Schep het beslag in 20 kleine siliconenvormpjes en bak ze gedurende 10 minuten af.</li><li>- Laat ze afkoelen en doop ze vlak voor het uitserveren even in de likeur.</li></ul>
---	--



**Presentatie:**

- Bak na de 30 minuten wachttijd de macarons in 14 minuten in de oven.
- Haal ze uit de oven en laat ze op de bakplaat afkoelen.
- Zodra ze zijn afgekoeld, bestrijk de platte kant met de bijbehorende kleur vulling en dek af met een andere macaron.
- Serveer de baba's met de macarons als friandises bij een kopje espresso, koffie of thee.

