



MENU FEBRUARI 2017

SOESJE MET WIJTINGBURGER

**PAKKETJE VAN ZWART-WITTE PASTA MET
TARTAAR VAN LANGOUSTINE**

**MOSTERDSOEP MET SPEKSTENGEL VAN
BLADERDEEG**

**KONIJN IN SPEK EN SALIE MET DOPERWTEN EN
MUNT**

**RUNDERWANG MET CRANBERRY'S,
SPERZIEBONEN EN POMMES DAUPHINES**

CRÊPE SOUFFLÉ VAN SINAASAPPEL

SOESJE MET WIJTINGBURGER



Ingrediënten:	Bereiding:
<p>Wijtingburger 5 wijtingen 50 g katenspek (stukje) 1 kleine ui 5 takjes peterselie 5 takjes koriander 2 sneden casinobrood 1 ei cayennepeper serehpoeder</p> <p>Mayonaise 1 eidooier 1 tl Dijon mosterd ½ citroen 1 dl zonnebloemolie</p> <p>Soesjes 75 g boter 100 g bloem 3 eieren</p>	<p>Wijtingburger</p> <ul style="list-style-type: none">- Fileer de wijtingen (zie www.foodtube.nl)- Verwijder het vel en snijd de filets in stukjes.- Snijd het katenspek, de ui en de kruiden grof, snijd de korsten van het brood en snijd het brood in stukjes.- Draai dit samen met het ei en een mespuntje cayennepeper, sereh en zout in de keukenmachine fijn.- Maak van het mengsel 10 visburgertjes (Gebruik hiervoor een ring van 6 cm Ø en een stamper).- Klaar de boter en bak hierin de visburgertjes tot goudbruin en gaar (kerntemperatuur 60° C.)- Houd eventueel warm in de oven. <p>Mayonaise</p> <ul style="list-style-type: none">- Laat het eigeel op kamertemperatuur komen.- Klop het eigeel los met de mosterd, een kneepje citroensap en wat peper en zout.- Giet er druppel voor druppel de olie bij en klop tot de olie goed is opgenomen.- Zo gauw het mengsel iets dikker wordt de olie er in een straaltje bij gieten.- Blijf kloppen tot een mooi dikke mayonaise.- Breng eventueel op smaak. <p>Soesjes</p> <ul style="list-style-type: none">- Breng in een steelpan 1,5 dl water met de boter en een mespuntje zout aan de kook.- Neem de pan van het vuur en voeg de bloem er snel en één keer al roerend aan toe.- Blijf roeren tot een deegbal ontstaat.- Verwarm de massa al roerend nog 1 minuut tot een deegfilm op de panbodem is gekomen. Hieraan kun je zien dat de massa de juiste consistentie heeft.- Doe de massa in een mengkom en klop de eieren er één voor één met de mixer door.- Voeg het volgende ei pas toe als het vorige geheel is opgenomen in de massa.- Doe een spuitmondje in een groene spuitzak en vul met het deeg.- Spuit op een met bakpapier beklede bakplaat soesjes van ongeveer 5 cm doorsnee en 2 cm hoog.- Schuif de bakplaat in een oven van 180° C. en bak ze gedurende 20 à 25 minuten. (Open de eerste 20 minuten de oven niet, anders zakken de soesjes in!)- Laat de soesjes afkoelen op een rooster.

Tomatendip

3 (rijpe) roma tomaten
1/2 citroen
1 blaadje gelatine
Worchestersaus

Presentatie:

20 g rucola*

Tomatendip

- Ontvel de tomaten, verwijder de lijsten en snijd ze in stukjes.
- Meng de tomaat samen met wat citroensap en druppel Worchestersaus in de keukenmachine.
- Kook van het tomatenmengsel het vocht grotendeels in, laat even afkoelen en meng het geweekte gelatine blaadje erdoor.
- Plaats in de koeling, roer regelmatig door en laat opstijven.
- Doe het mengsel in een spuitflesje.

Presentatie:

- Snijd de soesjes door en leg er de burger met wat rucola en mayonaise tussen.
- Leg op elk bord een soesje en werk rondom af met druppeltjes tomatendip.

Let op: geen bestek indekken.



PAKKETJE VAN ZWART-WITTE PASTA MET TARTAAR VAN LANGOUSTINE



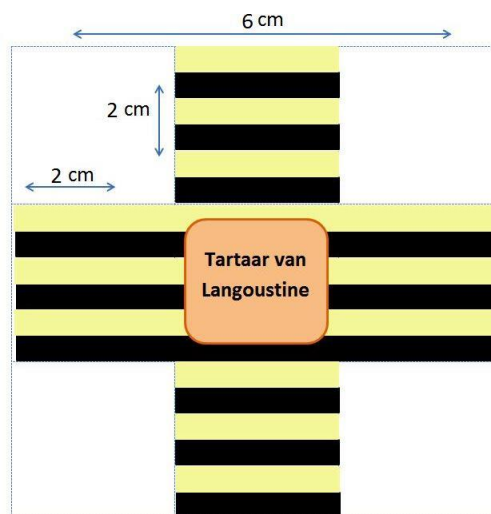
<p>Ingrediënten:</p> <p>Witte pasta 200 g grano duro 2 eieren</p> <p>Zwarte pasta 200 g grano duro 2 eieren 10 g inktvisinkt</p> <p>Langoustines 20 langoustines 1 citroen</p> <p>Saus van langoustinepanters 1 ui* 1 kleine wortel* 1 tomaat* 1 stengel bleekselderij* 1 el tomatenpuree* 30 ml cognac* 125 ml witte wijn* 1 laurierblaadje* 1 takje tijm* 3 takjes peterselie*</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Witte pasta</p> <ul style="list-style-type: none">- Maak het witte deeg in een keukenmachine. <p>Zwarte pasta</p> <ul style="list-style-type: none">- Maak het zwarte deeg in de keukenmachine.- Laat het deeg 30 min rusten op een koele plek.- Rol beide degen uit met de pastamachine tot een dikte van 4 mm en maak er plakken van 20x10cm van.- Stapel de witte en zwarte plakken om en om op elkaar en snijd ze bij tot alle kanten strak zijn. Er moeten minimaal 12 laagjes zwart en wit op elkaar komen.- Dek het deeg af en laat een half uur rusten.- Snijd een plak van 0,5 cm van de korte kant en rol uit met de pastamachine tot de dunste stand.- Blancheer de pasta in gezouten water en snijd hem in vierkantjes van 6 x 6 cm.- Bewaar afgedekt. <p>Langoustines</p> <ul style="list-style-type: none">- Maak de langoustines schoon.- Bewaar de panters voor de jus.- Verwijder de darmkanaaltjes.- Hak 10 langoustines tot tartaar.- Breng de tartaar op smaak met citroen, peper, zout en olie.- Snijd de vierkante zwart-witte pasta in de vorm van een kruis door er in alle hoeken een vierkantje van 2x2cm uit te snijden(of knippen)(zie foto)- Vul het met de tartaar en vouw het strak dicht als een pakketje. <p>Saus</p> <ul style="list-style-type: none">- Snipper de ui.- Schil de wortel en snijd hem in stukjes.- Ontvel de tomaat, ontpit hem en snijd in blokjes.- Snijd de selderij in stukjes.- Verhit de olie in een pan en doe er de koppen en schalen van de langoustines in.- Voeg de ui, wortel en selderij toe en bak 15 minuten op een hoog vuur.- Voeg de tomatenpuree toe en blus van het vuur af met de cognac.- Blus verder af met de witte wijn.
---	---

Presentatie:
gasbrander

- Doe er de kruiden en de tomaat bij en voeg 5 dl. water toe.
- Laat 25 minuten zachtjes trekken zonder deksel.
- Mix de soep in een blender en zeef.
- Kook de soep in tot sausdikte.

Presentatie:

- Leg de langoustines op een stalen plaatje naast elkaar
- en brand ze kort aan met de gasbrander.
- Leg een pastapakketje op een verwarmd bord en dresseer er de saus rondom.
- Leg een langoustine op het pakketje.



MOSTERDSOEP MET SPEKSTENDEL VAN BLADERDEEG



<p>Ingrediënten:</p> <p>Kippenbouillon 1/2 soepkip* 250 g wups* (grof) 2 takjes tijm* 2 teentjes knoflook* 1 el peperkorrels* 2 laurierblaadjes*</p> <p>Mosterdsoep 2 kilo prei 150 g aardappel, bloemig 150 g Dijon mosterd 4 dl kookroom 3 eidooiers</p> <p>Garnituur siliconenmatje 6 plakjes bladerdeeg 1 eidooier 10 plakjes ontbijtspek (zeer dun gesneden)</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Kippenbouillon</p> <ul style="list-style-type: none">- Zet de wups aan in de snelkookpan in wat olie- Voeg de gekneusde teentjes knoflook, de gekneusde peperkorrels, laurierblaadjes, tijm, kip en 2 liter water toe en laat 45 minuten zachtjes koken.- Haal de kip uit de bouillon (gebruik je verder niet).- Zeef de bouillon eerst door een zeef en daarna door een passeerdoek.- Laat de kippenbouillon inkoken tot ca. 1 liter.- <p>Mosterdsoep</p> <ul style="list-style-type: none">- Was en snijd het witte deel van de prei in fijne ringen.- Houd een wit stuk over van 100 gram voor de garnering.- Zweet de prei in kleine porties aan in wat olie op een hoog vuur (mag niet verkleuren).- Doe de prei en de geschilden en in blokjes gesneden aardappel in een pan met 1 liter kippenbouillon.- Breng aan de kook en voeg na 15 minuten de room en de mosterd toe.- Laat nog 15 minuten koken.- Pureer (in 2 of 3 delen) in de blender en wrijf door een bolzeef.- Breng de soep weer aan de kook en breng op smaak.- Klop de eidooiers los.- Voeg voor het opdienen de eidooiers toe. <p>Garnituur</p> <ul style="list-style-type: none">- Snijd de achtergehouden 100 gram wit van de prei in dunne ringen.- Leg de ringen op een siliconenmatje.- Laat drogen in de oven op 90° C. in ongeveer 20 minuten.- Leg 2 plakjes bladerdeeg op elkaar.- Bestuif met bloem en rol in de lengte uit tot 20 cm.- Snijd tien repen van het deeg en leg ze op een siliconenmatje en besmeer ze met losgeklopt ei.- Draai een spiraal van de repen.- Bak de stengels af in een oven van 190° C. in 15 minuten.- Haal de stengels uit de oven en laat afkoelen.- Wikkel voorzichtig een plakje ontbijtspek om de stengels en bak ze verder af tot het deeg goudbruin is. <p>Presentatie:</p>
---	--

- Schenk de soep in een diep en verwarmd kombord.
- Leg de spekstengel op de rand.



KONIJN IN SPEK MET SALIE EN DOPERWTEN MET MUNT



<p>Ingrediënten:</p> <p>Konijn 600 g konijnenrugfilets 200 g ontbijtspek, dungesneden 2 takjes salie 3 vacuumzakken</p> <p>Jus de veau 500 g kalfsbotten* 250 g wups (grof)* 2 el appelstroop* 5 dl rode wijn* 1,5 dl sojasaus(manis)* 1 dl balsamicoazijn* 2 el tomatenpuree* 1 takje tijm* 1 takje rozemarijn* 1 teen knoflook* 1 laurierblaadje * 1 tl korianderzaad* 2 takjes salie*</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Konijn</p> <ul style="list-style-type: none">- Vul de sousvide met heet water en verwarm tot 58° C.- Dep de filets droog met keukenpapier en verwijder de zeentjes.- Leg een stuk plasticfolie glad neer, bestrijk het met olijfolie en leg er dakpansgewijs de plakjes spek op tot er een rugfilet op past.- Leg er een filet op en beleg die in de lengte met salieblaadjes.- Leg daarop in tegengestelde richting een tweede filet, zodat het dunne uiteinde van de ene filet op het dikke uiteinde van de andere ligt.- Rol de filet met de folie strak op en bind beide uiteinden dicht.- Doe hetzelfde met de andere filets.- Doe ze apart in een vacumeerzak en vacumeer.- Laat de filets gaar worden in het waterbad van 58 ° C. in 45 minuten.- Haal de filets uit de vacumeerzak en de folie.- Bewaar tot presentatie. <p>Jus de veau</p> <ul style="list-style-type: none">- Bak de botten 45 minuten aan op een braadslede in een oven van 180° C.- Doe de botten over in de snelkookpan.- Zet de wups lichtjes aan in de braadslede en laat karamelliseren met de stroop.- Blus af met de rode wijn, de balsamicoazijn en de soja saus.- Voeg de tomatenpuree, kruiden en specerijen toe.- Giet samen met 0,5 liter water bij de botten.- Sluit de pan en kook gedurende 45 minuten.- Zeef het vocht, voeg de saliebaadjes toe en kook in tot stroperig.- Verwijder de salie.
---	--

Doperwten

500 g doperwtjes (dv)*
50 g boter*
0,5 dl kookroom*
2 takjes munt*
honing*
chilipeper
zeezout

Doperwten

- Laat de doperwten ontdooien.
- Breng de room met wat boter en zout aan de kook en verwarm daarin kort 250 gram doperwtjes.
- Pureer het mengsel heel fijn in de keukenmachine.
- Breng op smaak met zeezout en eventueel nog wat boter en houd warm tot presentatie.
- Hak de muntblaadjes fijn.
- Fruit de rest van de doperwten in wat schuimende boter in een kleine koekenpan.
- Breng op smaak met zeezout, honing, chilipeper en gehakte munt.

Presentatie:

- Schroei het vlees in een hete koekenpan met wat olijfolie en wat boter op matig vuur rondom dicht en portioneer het.
- Maak voorverwarmde borden op met de componenten.

**Opmerking:**

Konijnenvlees is heel mager en op traditionele manier bereid wordt het heel snel droog.

RUNDERWANG MET CRANBERRY'S, SPERZIEBONEN EN POMMES DAUPHINES



<p>Ingrediënten:</p> <p>Runderwang 5 runderwangen 1 teen knoflook 2 takjes tijm 1 el tomatenpuree 1 dl balsamicoazijn 2 dl port boter</p> <p>Cranberry's 150 g verse cranberry's 1 cm gemberwortel* 1 kleine rode peper* 4 dl kersensap* 30 ml witte balsamicoazijn* 50 ml port* 2 el bruine suiker* 1 takje rozemarijn*</p> <p>Sperziebonen 1 winterwortel 300 g sperziebonen 1 dl runderbouillon (poeder) 20 g boter 2 takjes tijm</p> <p>Pommes dauphines 700 g bloemige aardappels 70 g boter 150 g bloem 30 g maïzena 4 eidooiers 1 ei 1 tl bakpoeder 2 el geraspte Parmezaan</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Runderwang</p> <ul style="list-style-type: none">- Dep de runderwangen droog met keukenpapier.- Verwijder vet en zenen.- Braad de wangen rondom aan in een koekenpan op hoog vuur.- Leg de wangen in de snelkookpan.- Fruit de knoflook en de kruiden kort in de koekenpan en bak de tomatenpuree kort mee.- Blus af met de balsamicoazijn en de port.- Voeg dit bij de wangen en voeg water toe tot ze half onder staan.- Sluit de pan en laat hem op stoom komen.- Gaar de wangen in ongeveer 45 minuten.- Haal de wangen uit de pan, portioneer ze en houd ze warm.- Zeef de jus en kook in tot stroperig. <p>Cranberry's</p> <ul style="list-style-type: none">- Spoel de cranberry's af onder de kraan.- Snijd de gember in plakjes.- Verwijder de zaadjes uit de peper en snijd de peper fijn.- Doe de bessen samen met het kersensap, de balsamico azijn, port, gember, bruine suiker, peper en rozemarijn in de pan en kook de bessen gaar.- Zeef de bessen uit het vocht en kook het vocht in tot stroperig. <p>Sperziebonen</p> <ul style="list-style-type: none">- Schrap de wortel en snijd hem brunoise.- Was de bonen, haal ze af en snijd in schuine stukjes van 2 cm.- Doe de groenten samen met de bouillon, de boter en de tijm in een pan en kook de groenten beetgaar.- Vang het kookvocht op en kook in tot stroperig en glaceer de groenten hiermee vlak voor het opdienen. <p>Pommes dauphines</p> <ul style="list-style-type: none">- Schil de aardappelen en kook ze in gezouten water.- Breng ¼ liter water aan de kook met de boter.- Roer er de gezeefde bloem en de maïzena door.- Laat al roerend op een gematigd vuur staan, totdat zich een deegbal vormt die loslaat van de wand.- Roer geleidelijk de eidooiers en het ei erdoor.
---	--

frituurolie

- Knijp de nog warme aardappels er met de pureeknijper in en kneed alles met het bakpoeder en de Parmezaan tot een glad deeg.
- Breng op smaak met zeezout.
- Steek er bolletjes af, frituur ze in olie van 180° C en serveer ze zo warm mogelijk.

Presentatie:

- Glaceer de cranberry's met hun ingekookte vocht.
- Plaats een half wangetje op het bord.
- Leg er de geglaceerde groenten, de bessen en de pommes dauphines naast.
- Nappeer met de jus.



CRÊPE SOUFFLÉ VAN SINAASAPPEL



<p>Ingrediënten: Flensjes 1 vanillestokje* 150 g bloem 40 g suiker 3 eieren 1 dl room 4 dl volle melk</p> <p>Banketbakkersroom 2,5 dl volle melk 1 vanillestokje* 3 eidooiers 40 g suiker 30 g bloem 10 g boter</p> <p>Compôte 9 sinaasappels 100 g suiker 1 citroen * 35 cl Grand Marnier</p> <p>Soufflé 4 sinaasappels 6 eiwitten 100 g poedersuiker</p>	<p>Bereiding: Flensjes</p> <ul style="list-style-type: none">- Schraap het merg uit de vanille.- Meng de bloem, merg en suiker.- Meng er een voor een de eieren door.- Voeg room en melk toe.- Bak van dit beslag 10 flensjes in een kleine koekenpan.- Steek uit de flensjes rondjes van ongeveer 20 cm. <p>Banketbakkersroom</p> <ul style="list-style-type: none">- Verwarm de melk op matig vuur.- Splijt het vanillestokje en voeg het toe aan de warme melk. Laat 10 minuten trekken.- Klop de eidooiers met de suiker tot lichtgeel en romig.- Meng er de gezeefde bloem door.- Haal het stokje uit de melk.- Giet de melk al roerend beetje bij beetje bij het eidooiermengsel.- Doe terug in de pan en verhit al roerend totdat er binding ontstaat.- Giet het geheel in een kom, klop de boter erdoor en dek af met een velletje plasticfolie (zonder dat er lucht tussen de room en het folie zit). <p>Compôte</p> <ul style="list-style-type: none">- Pers het sap uit 3 sinaasappelen.- Maak van de suiker en wat water een lichtbruine karamel.- Blus af met het sinaasappelsap en het sap van een halve citroen.- Voeg de zeste van een sinaasappel toe en kook in tot een siroop.- Voeg de Grand Marnier toe en laat de alcohol verdampen.- Schil de andere sinaasappels en snijd de partjes tussen de vliezen uit.- (Vang het vocht op en gebruik dit voor de souffle.)- Voeg de partjes toe aan de saus en houd warm. <p>Soufflé</p> <ul style="list-style-type: none">- Pers de sinaasappelen en kook het samen met het opgevangen sap van de compote in tot 1/4.- Meng dit met 220 gram warm gemaakte banketbakkersroom.- Klop de eiwitten los, voeg de poedersuiker toe en klop tot een stevig schuim.- Roer 1/3 van de eiwitten door de sinaasappelmassa
---	---

<p>Presentatie: 50 g sinaasappel half-geconfijt fruit (diepvries van merk Boiron)</p>	<p>en spatel vervolgens de rest van de eiwitten erdoor.</p> <p>Presentatie:</p> <ul style="list-style-type: none">- Verdeel het mengsel over de flensjes en vouw dubbel.- Leg de flensjes op een ingevet bakblik en bak 5 minuten in een oven van 225° C.- Leg op een voorverwarmd bord een flensje en schep de warme compôte rond de flensjes.- Leg aan de andere zijde wat van de ontdooide geconfijte sinaasappel.
--	---