



MENU JANUARI 2018

**BEIGNET VAN BEEMSTERKAAS MET
TOMATENSAUS OP VENKEL-RUCOLASALADE**

**GEROOKTE COQUILLE MET SINAASAPPEL-
WORTELTARTAAR EN YUZUCRÈME**

**PEER-PASTINAAKSOEPJE MET LAMSZWEZERIK EN
PARMAHAM**

**HEILBOT MET TIJGERGARNAAL, GARNALENSAUS,
AARDAPPELESPUMA, SPINAZIEOLIE EN
KAASKLETSKOP**

**GEVULDE LAMSSCHOUDE MET KNOLSELDERIJ-
TIJM REMOULADE EN GESMOORDE POMPOEN MET
ROZEMARIJN**

**STOOFPERENBAVAROIS MET KANEELSIROOP,
ZOETHOUT-IJS, STOOFPEER EN KRUIJ VAN
PEPERKOEK**

BEIGNET VAN BEEMSTERKAAS MET TOMATENSAUS OP VENKEL-RUCOLASALADE



<p>Ingrediënten:</p> <p>Beignet 1,5 dl melk 120 g boter 200 g bloem 6 eieren 200 g oude Beemster (geraspt) 15 sprietjes bieslook</p> <p>Tomatensaus 200 g tomaten 3 el olijfolie rookoventje (ook voor 2^e gerecht nodig) houtmot</p> <p>Rucola-venkelsalade 75 g rucola* 2 venkelknollen* ijsklontjes</p> <p>Kruidendressing ½ bosje kervel* ½ bosje dille* ½ bosje peterselie* ½ bosje bieslook* 75 ml (witte) balsamico* 75 ml olijfolie* 75 ml zonnebloemolie* 1 tl honing</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Beignet</p> <ul style="list-style-type: none">- Breng 1,5 dl water met de melk, boter en een snufje zout in een kleine pan aan de kook.- Neem de pan van het vuur en voeg de gezeefde bloem toe.- Zet de pan terug op een laag vuur en blijf roeren tot de lepel niet meer aan het deeg kleeft en een bal ontstaat die loskomt van de bodem.- Gaar het deeg nog 1 min door.- Neem de pan van het vuur en klop met een mixer één voor één de eieren erdoor- Klop dit soezendeeg nog 5 minuten.- Meng er de geraspte kaas en de fijngesneden bieslook door. <p>Tomatensaus</p> <ul style="list-style-type: none">- Plisseer (ontvel)de tomaat.- Snijd de tomaten in stukjes en leg ze in de rookoven.- Rook de tomaten in 20 minuten gaar boven het houtmot.- Pureer ze met de olijfolie met een staafmixer.- Zeef de saus en breng hem op smaak met peper en zout. <p>Rucola-venkelsalade</p> <ul style="list-style-type: none">- Snijd de venkel in de lengte doormidden.- Snijd de venkel met behulp van een mandoline zeer fijn en bewaar de plakken op ijswater tot gebruik. <p>Kruidendressing</p> <ul style="list-style-type: none">- Pureer de kruiden en de balsamicoazijn zeer fijn met de staafmixer.- Voeg de olijfolie en de zonnebloemolie in een dun straaltje toe totdat je een gladde dressing hebt.- Breng op smaak met de honing en peper en zout.
---	--

Presentatie

arachideolie
frituurpan (geef door naar
hoofdgerecht)

Presentatie

- Verhit de olie tot 170° C.
- Maak met een kleine ijslepeltang balletjes van het soezendeeg en laat deze in de olie in 3 min. goudbruin en gaar worden.
- Vermeng de rucola en de venkel met de kruidendressing.
- Verdeel de sla over de borden.
- Leg op elk bord 3 kaasbeignets en een lepeltje met de tomatensaus.



GEROOKTE COQUILLE MET SINAASAPPEL- WORTELTARTAAR EN YUZUCRÈME



<p>Ingrediënten: Sinaasappel-worteltartaar 200 g winterpeen 200 g suiker 20 g roomboter 2 perssinaasappels 2 citroenen 3 g agar agar</p> <p>Yuzucrème 100 g yuzusap * 140 g maisolie* 20 g poedersuiker* 35 g water* 2 g xantana* Sechuanpeper gemalen* 4 g Unique Binder*</p> <p>Gerookte coquille 10 coquilles 20 g hennepzaad 50 g gerookte olijfolie (savorette hanos)</p> <p>rookoventje (ook nodig bij 1^e gerecht) houtmot</p> <p>Presentatie:</p>	<p>Bereiding: Sinaasappel-worteltartaar</p> <ul style="list-style-type: none">- Schil de winterpeen, snijd in grove brunoise en stoom gaar.- Haal de schil van de sinaasappels en kook deze samen met het sap met 100 gram suiker iets in.- Kook de schil van de citroen met iets water en de andere 100 gram suiker iets in.- Breng het sinaasappel- en citroenvocht samen met de agar agar aan de kook voor 2 minuten.- Pureer de helft van de gare wortel met de sinaasappel en het citroenvocht, blender de andere helft kort tot kleine brokjes.- Meng en breng op smaak.- Monteer op het laatst de boter erdoor en roer er het klein gesneden vruchtvlees van de citroen door (eerst van 1 citroen, proeven, eventueel 2e citroen). <p>Yuzucrème</p> <ul style="list-style-type: none">- Weeg het yuzusap af.- Weeg daarna heel secuur de overige ingrediënten af.- Meng alles voorzichtig met een staafmixer mengen tot de gewenste dikte.- Doe over in een spuitflesje of kleine spuitzak. <p>Gerookte coquille</p> <ul style="list-style-type: none">- Maak de rookoven klaar en laat flink roken.- Rooster het hennepzaad en laat afkoelen.- Bestrooi de coquilles licht met peper.- Plaats de coquilles in de rookoven en laat 1 minuut op hoog vermogen staan.- Schakel de oven uit.- Laat de coquilles 4 minuten in de rook staan en haal ze er daarna uit.- Smeer de coquilles licht in met rokolie en zet dan de coquilles even in een oven van 90° C. om iets rosé te laten worden.- Brand af met de crème brûlée-brander. <p>Presentatie:</p>
--	---

<p>Fleur de sel 1/2 bakje apple blossom*</p>	<ul style="list-style-type: none">- Strooi hennepzaad in het midden, alsof het een aarden bedje is.- Maak een ringetje van de sinaasappel/wortel tartaar.- Snijd de coquilles horizontaal doormidden en plaats ze met de binnenzijde naar boven op de tartaar.- Bestrooi met Fleur de sel.- Leg een toefje yzucrème op de coquille en daar omheen.- Garneer met een takje apple blossom.
--	---

PEER-PASTINAAKSOEPJE MET LAMSZWEZERIK EN PARMHAM



<p>Ingrediënten: Parmaham 10 plakjes Parmaham</p> <p>Kippenbouillon 500 g kipvleugels* 250 g wups*, grof</p> <p>Lamszwezerik 250 g lamszwezerik</p> <p>Peer-pastinaaksoep 1 grote ui* 2 el boter* 500 g pastinaak* 500 g handpeer* 2 tl kerriepoeder* 1 tl oude balsamicoazijn*</p> <p>Presentatie: 1 handpeer 250 g volle kwark balsamicoazijn</p>	<p>Bereiding: Parmaham</p> <ul style="list-style-type: none">- Leg de plakjes Parmaham op een bakplaat bekleed met bakpapier.- Dek af met bakpapier en zet er een passende bakplaat op.- Bak de ham in 30 minuten krokant in een oven van 200° C. <p>Kippenbouillon</p> <ul style="list-style-type: none">- Bak de kipvleugels 30 min in een oven van 200° C.- Zet de wups en de kipvleugels op in een snelkookpan met 1,5 liter water.- Sluit de pan en laat deze op druk komen en laat de bouillon 45 min. stomen.- Koel de pan af onder koud water, zeef de soep en breng deze op smaak met zout en peper. <p>Lamszwezerik</p> <ul style="list-style-type: none">- Breng de zwezerik in de kippenbouillon aan de kook en laat een paar minuten rustig koken.- Haal de zwezerik uit de bouillon en laat afkoelen.- Verwijder de vliezen en snijd de zwezerik in kleine stukjes.- Gebruik de bouillon voor de soep. <p>Peer-pastinaaksoep</p> <ul style="list-style-type: none">- Snipper de ui.- Snijd de pastinaak en de peer in stukjes.- Fruit de ui in de boter en voeg de pastinaak, de peer en de kerrie toe en bak dit even mee.- Schenk de bouillon van de lamszwezerik en 1 liter kippenbouillon in de pan.- Breng aan de kook en laat 30 min zachtjes doorkoken.- Pureer het geheel glad met een staafmixer.- Breng op smaak met peper en zout. <p>Presentatie:</p> <ul style="list-style-type: none">- Snijd de peer in kleine blokjes.- Verdeel de zwezerikstukjes over de borden en schenk er de soep op.- Serveer hier 1 lepel kwark, wat stukjes peer en een paar druppels balsamico in.- Leg de krokante ham op de rand van het bord.
---	--



HEILBOT MET TIJGERGARNAAL, GARNALENSAUS, AARDAPPELESPUMA, BASILICUMOLIE EN KAASKLETSKOP



<p>Ingrediënten:</p> <p>Heilbot 10 heilbothaasjes a 60 g</p> <p>Garnalen 10 tijgergarnalen (middelmaat)</p> <p>Visfond 3 el olijfolie* 1 kilo visgraten* 250 g wups* (fijn) 2 laurierblaadjes* 5 peperkorrels* 2 kruidnagels* 1 dl witte wijn*</p> <p>Garnalensaus 6 stengels bleekselderij* 2 sjalotten* 5 el boter * 1 dl witte wijn* 3 dl visfond * 1 dl kookroom* 30 ml Noilly Prat*</p> <p>Basilicumolie 1 bosje basilicum* 1,5 dl olijfolie*</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Heilbot</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verhit vlaak voor uitserveren olie in een pan en bak de heilbot aan elke kant ca. 3 à 4 min. - Breng op smaak met zout en peper. - Neem de vis uit de pan en houd warm. - Gebruik de pan met bakvet voor de garnalen. <p>Garnalen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pel de garnalen en bewaar de schalen en pantsers. - Verwijder het darmkanaal en dep de garnalen droog. - Bak voor het uitserveren de garnalen ca.3 min in het bakvet van de heilbot en breng op smaak met zout en peper. <p>Visfond</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verhit een pan, voeg de olie toe en zet hierin de graten aan. - Voeg de wups, de laurier, de gekneusde peperkorrels en de kruidnagels toe en blus af met de witte wijn. - Schenk er 1 liter water bij en laat dit 30 minuten trekken (niet koken). - Zeef de soep door een doek en kook in tot 3 dl fond. <p>Garnalensaus</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maak de bleekselderij schoon en snijd in blokjes. - Pel en snipper de sjalotten. - Verhit 2 el boter en een flinke scheut olijfolie in een pan en rooster de garnalenschalen en -kopjes al roerend ca. 3 min. - Voeg de bleekselderij en de sjalotten toe en bak ca. 3 minuten. - Giet de wijn, de visfond en de kookroom erbij, breng aan de kook en laat ca. 5 min koken op laag vuur. - Zeef de saus. - Breng de saus op smaak met zout, peper en Noilly Prat. <p>Basilicumolie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Blancheer de basilicum en laat uitlekken. - Verwarm 1,5 dl olijfolie en voeg de basilicum toe. - Laat intrekken en afkoelen. - Zeef de basilicumolie.
--	--

Espuma van aardappel

250 g kruimige aardappel
1 teentje knoflook
2 takjes tijm
1 takje rozemarijn
1,25 dl kookroom
0,5 dl olijfolie
2 patronen*

Gruyèrekletskep

125 g Gruyère (geraspt)

Espuma van aardappel

- Schil en was de aardappels.
- Snijd de gewassen aardappels in blokjes.
- Kook de aardappel beetgaar in gezouten water met de knoflook, de tijm en de rozemarijn.
- Doe de aardappels met 1 dl kookvocht, de room en de olijfolie in een blender.
- Breng op smaak met zout.
- Zeef het mengsel en giet in de shifon.
- Voeg 2 patronen toe en schud flink voor het uitserveren.

Gruyèrekletskep

- Maak van de Gruyère 10 cirkeltjes van 5 cm doorsnee op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Bak ze in ongeveer 10 min goudbruin in een oven van 180° C.
- Laat ze afkoelen op een rooster.

Presentatie:

- Spuit een toef van de aardappel-espuma iets uit het midden van het bord.
- Leg de heilbotfilet er tegenaan.
- Leg de garnaal hierop.
- Nappeer er wat van de garnalensaus tegenaan.
- Druppel wat basilicumolie rondom het geheel en plaats het kletskepje tegen het gerecht.

GEVULDE LAMSSCHOUDER MET KNOLSELDERIJ- TIJM REMOULADE EN GESMOORDE POMPOEN MET ROZEMARIJN



<p>Ingredienten:</p> <p>Lamsschouder 150 g kalfsschouder 100 g vers varkensborstspek 2 sjalotten 5 takjes tijm 50 g zwarte olijven 0,5 dl cognac * 1 kg lamsschouder (ontbeend) 5 takjes tijm 5 takjes rozemarijn * keukentouw</p> <p>Knolselderij-tijm remoulade</p> <p>Mayonaise 1 eidooiers * 2 dl zonnebloemolie * 2 el witte wijnazijn * 1 el Dijon mosterd * 1 citroen *</p> <p>Vinaigrette 6 el olijfolie ½ el Dijonmosterd ½ el witte wijnazijn 1 citroen</p> <p>Remoulade 6 el kappertjes * ½ bosje peterselie * 10 augurken (middelgroot) * 2 takjes tijm* 1 selderijknol *</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Lamsschouder</p> <ul style="list-style-type: none">- Maal het kalfsvlees en de spek fijn in de Magimix, door enkele keren op pulse te drukken.- Pel en snipper de sjalotjes en meng deze met de tijm, gehakte olijven en cognac door het gehakt (het mengsel niet te fijn hakken).- Voeg peper en zout toe.- Vul de lamsschouder met het gehakt: vouw de lamsschouder open en verdeel het gehakt over hele oppervlak en leg de takjes tijm en rozemarijn in het midden.- Rol het vlees op, bind op met keukentouw en bestrijk het met olie.- Bestrooi met zout en peper en braad de gevulde schouder in een op 180° C voorverwarmde oven tot een kerntemperatuur van 55° C. <p>Knolselderij-tijm remoulade</p> <p>Mayonaise</p> <ul style="list-style-type: none">- Maak eerst mayonaise door de eidooiers, de zonnebloemolie, de witte wijnazijn, de Dijon mosterd en een snufje zout in een staafbeker met een staafmixer rustig omhoog te trekken.- Gebruik hiervoor de Bamix met de gaatjes schijf.- Zorg dat een homogene massa ontstaat. <p>Vinaigrette</p> <ul style="list-style-type: none">- Maak vervolgens een saus door de olijfolie, de Dijonmosterd, de witte wijnazijn, sap van 1 citroen (gezeefd) en een snuf zout in een kom te kloppen. <p>Remoulade</p> <ul style="list-style-type: none">- Spoel de kappertjes goed af en laat uitlekken.- Hak de augurken en de peterselie fijn.- Rits de blaadjes van de takjes tijm.- Was en schil de knolselderij.- Snijd de selderijknol in dunne (!) juliennereepjes.- Doe de juliennereepjes in een kom, voeg de saus toe en meng goed door elkaar.- Roer dit mengsel door de mayonaise en voeg de kappertjes, gehakte augurken, de tijmblaadjes en peterselie toe.- Schep goed door en zet afgedekt koel weg. <p>Gesmoorde pompoen met rozemarijn</p>
---	--

Gesmoorde pompoen met rozemarijn

1 flespompoen (à 1kg) *
1 takje rozemarijn*
5 tenen knoflook *
1 dl witte wijn*
3 blaadjes laurier*
3 takjes selderijblad*
olijfolie (extra vergine)
kookroom

Oliebolletje van knolselderij

½ knolselderij(400 g)
120 g bloem
10 g bakpoeder
50 g heel ei
Arachideolie
Frituurpan(van 1^e gerecht)

Presentatie

50 g boter

- Was de pompoen en schil hem niet.
- Snijd de pompoen in dunne plakjes van ca. 0,5 cm.
- Rits de naaldjes van 1 takje rozemarijn en snijd deze zeer fijn.
- Verhit 4 eetlepels olijfolie in een pan op matig vuur, voeg de knoflooktenen en de pompoen toe en verwarm al roerend totdat de knoflook licht gebruind is.
- Verwijder de knoflook, voeg de witte wijn de laurier en de selderij toe, wacht tot de alcohol is verdampt en draai het vuur laag.
- Laat de pompoen pruttelen, totdat de schijfjes zacht zijn.
- Verwijder de laurier en de selderij.
- Blender de pompoen met een scheutje kookroom tot een zalfachtige puree.
- Voeg naar smaak zout en peper toe.
- Houd warm tot opdienen.

Oliebolletje van knolselderij

- Was en schil de knolselderij en snijd in blokjes.
- Kook de knolselderij gaar en pureer deze.
- Neem 265 gram gepureerde knolselderij en meng samen met de bloem, het ei en de bakpoeder in een keukenmachine tot een beslag.
- Breng het beslag op smaak met zout en peper.
- Laat het beslag een uurtje rusten.
- Schep met een ijslepel kleine bolletjes.
- Laat de bolletjes in olie van 180° C. zakken en bak ze goudbruin en gaar.

Presentatie:

- Snijd de rollade in mooie dunne plakken.
- Zeef het braadvocht en monteer met de in blokjes gesneden ijskoude boter.
- Serveer de remoulade en pompoen naast het vlees.
- Leg er een oliebolletje tegenaan.
- Nappeer de jus iets over en langs de rollade.

STOOFPERENBAVAROIS MET KANEELSIROOP, ZOETHOUT-IJS, STOOFPEER EN KRUIM VAN PEPERKOEK



<p>Ingredienten:</p> <p>Stoofperen 10 stoofperen (Gieser Wildeman) 7, 5 dl rode wijn (Merlot) * 350 g suiker * 2 kaneelstokjes *</p> <p>Stoofperenbavarois 4 blaadjes gelatine 3,5 dl slagroom 60 g poedersuiker</p> <p>Zoethout-ijs 3,5 dl slagroom* 1,5 dl volle melk* 25 g zoethoutpoeder* 4 eidooiers* 150 g suiker*</p> <p>Kruim van peperkoek 4 plakken peperkoek*</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Stoofperen</p> <ul style="list-style-type: none">- Schil de stoofperen, halveer ze en verwijder klokhuis.- Doe de stoofperen met de rode wijn, de suiker en de kaneelstokjes in een pan.- Breng aan de kook en zet het vuur laag.- Laat de peertjes in 30 à 40 min op laag vuur rustig gaar worden.- Bewaar het stoofvocht met de kaneelstokjes. <p>Stoofperenbavarois</p> <ul style="list-style-type: none">- Pureer de helft (!) van de stoofperen met zó veel van het stoofvocht dat een mooie coulis ontstaat.- Week de gelatine in koud water, verwarm de coulis zacht en los de geweekte gelatine op in de warme perencoulis.- Laat het geheel afkoelen tot het dikker begint te worden.- Klop de slagroom met de poedersuiker lobbig.- Spatel de geslagen room door de opstijvende perencoulis.- Giet het mengsel in schaaltes of taartvormpjes.- Zet in de koelkast en laat opstijven (3 à 4 uur). <p>Zoethout-ijs</p> <ul style="list-style-type: none">- Breng de slagroom met de melk aan de kook.- Roer er het zouthoutpoeder doorheen.- Meng ondertussen de eidooiers met de suiker en een snufje zout tot een luchtig mengsel ontstaat.- Maak familie: meng al kloppend wat van het roommengsel toe aan het eischuim.- Voeg daarna het eischuim bij het roommengsel onder voortdurend roeren.- Laat het mengsel afkoelen en draai er ijs van in de ijsmachine.- Leg op een voorgekoelde stalen tray 10 bolletjes van het ijs en bewaar in de vriezer. <p>Kruim van peperkoek</p> <ul style="list-style-type: none">- Snijd de peperkoek in kleine stukjes en verkruimel deze op een bakplaat bekleed met een vel bakpapier.- Verwarm de oven op 140° C.- Droog de peperkoek in ongeveer 20 min tot krokant.
---	---

Kaneelsiroop

- Kook het overgebleven stoofvocht van de peertjes in tot een mooie dikke siroop overblijft.
- Verwijder de kaneelstokjes en laat afkoelen.

Presentatie:

- Dompel de vormpjes kort in heet water en stort de bavarois op bordjes.
- Snijd de resterende halve peertjes in dunne plakjes, maar niet helemaal door, zodat er een waaiertje ontstaat.
- Serveer de bavarois met een eetlepel kaneelsiroop en de peerwaaier.
- Leg er een bolletje ijs naast.
- Strooi er wat kruim van peperkoek over.