



MENU OKTOBER 2020

**PAARSE WORTEL MET SCHAPENYOGHURT,
GROENE KRUIDENOLIE EN JAPANSE RADIJS**

LANGOUSTINE MET POMPOENVARIATIES

**TOURNEDOS MET WILDE PADDENSTOELEN,
BEARNAISESAUS EN GEKONFIJTE KNOFLOOK**

RUM-ANANAS MET LOPEND CHOCOLADETAARTJE

Wanneer er bij ingrediënten een sterretje * staat, dan zijn dat de hoeveelheden die zijn ingekocht. Deze hoeveelheden variëren dus niet mee met het aantal kokers.

PAARSE WORTEL MET SCHAPENYOGHURT, GROENE KRUIDENOLIE EN JAPANESE RADIS



Ingrediënten:	Bereiding:
Paarse wortel 500 g paarse wortels 5 bl laurier 5 tenen knoflook 25 ml olijfolie	Paarse wortel - Schil de wortels. - Blancheer 4 minuten in kokend gezouten water en laat in een zeef uitlekken. - Leg de wortels in een braadslede. - Knip de laurierblaadjes in fijne repen. - Kneus de knoflooktenen grof. - Verdeel de laurier, knoflook en olijfolie over de wortels. - Gaar 30 minuten in een oven op 175°C.
Crème van paarse wortel 300 g paarse wortels 50 ml zonnebloemolie 50 ml olijfolie 10 ml rode wijnazijn	Crème van paarse wortel - Kook de wortels gaar. - Draai de wortels met oliesoorten en azijn tot een gladde crème in de keukenmachine. - Bewaar in de Hold-o-mat op 65°C.
Schapenyoghurt met mierikswortel 500 g schapenyoghurt 10 g mierikswortel 2 el appelciderazijn	Schapenyoghurt met mierikswortel - Breng de schapenyoghurt op smaak met mierikswortel en appelciderazijn.
Gedroogde olijf 100 g Kalamata olijven	Gedroogde olijf - Hak de olijven grof, dep ze droog en spreid ze uit op een bakplaat. - Droog ze in de oven bij 80 °C tot een fijn kruim.
Gedroogde kappertjes 100 g kappertjes	Gedroogde kappertjes - Spoel de kappertjes af met lauw water, laat goed uitlekken, dep ze droog en spreid ze uit op een bakplaat. - Droog ze in een oven op 80 °C tot ze knapperig zijn.
Rode wijn reductie 500 g paarse wortels 100 ml rode wijn 1 el honing 15 ml bramenazijn sapcentrifuge	Rode wijn reductie - Maak sap van de wortels in de sapcentrifuge en gebruik er 100 ml van. - Breng de rode wijn met het wortelsap, de honing en de bramenazijn aan de kook en kook in tot een siroop.

Groene kruidenolie

50 g duizendblad*
35 g dragonblad*
25 g bladpeterselie*
1,5 dl druivenpitolie*

Japane radijs

1 ramanas (red meat)*

Groene kruidenolie

- Blancheer de kruiden 30 à 45 seconden in licht gezouten water en spoel direct op een zeef koud.
- Knijp al het vocht uit de kruiden.
- Verwarm de olie tot 40°C.
- Draai de kruiden met de olie in een blender.
- Schenk door een fijne puntzeef.
- Breng over naar een spuitfles.

Japane radijs

- Schil de ramanas en snijd op een mandoline of snijmachine in flinterdunne plakken.
- Steek rondjes uit de plakjes ramanas.
- Perforeer de ramanas door met een kleine steker speels stukjes eruit te steken.
- Bewaar de uitsteeksels.
- Leg de ramanas c.q radijs op ijswater tot gebruik.

Presentatie:

- Snijd de wortel schuin weg op een dikte van 3 mm.
- Dresseer de wortel dakpansgewijs in de rand van een diep bord.
- Leg daarin een lepel wortelcrème.
- Garneer de crème met de gedroogde olijf en kappertjes.
- Leg daarnaast een lepel schapenyoghurt.
- Dresseer de Japane radijs op de rand.
- Vul de rest van het bord met de groene kruidenolie.
- Werk af met de rode wijnreductie en de uitsteeksels van de radijs.



LANGOUSTINE MET POMPOENVARIATIES



Ingrediënten:	Bereiding:
Langoustines 11 grote langoustines	Langoustines <ul style="list-style-type: none">- Kook de langoustines in 4 á 5 minuten gaar.- Haal de langoustines uit het kookvocht en laat ze afkoelen.- Pel de langoustines en verwijder het darmkanaal.- Bewaar afgedekt en verwarm ze 10 minuten voor uitserveren in de Hold-o-mat van 60°C.
Pompoencrème ½ flespompoen 100 g boter	Pompoencrème <ul style="list-style-type: none">- Schil de pompoen, snijd hem in blokjes van ½ cm en smoor deze gaar in de boter.- Draai tot een gladde crème en breng op smaak met zout en peper.- Doe de crème over in een rode spuitzak.
Gemarineerde pompoen ½ flespompoen 150 ml azijn 50 g suiker	Gemarineerde pompoen <ul style="list-style-type: none">- Schil de pompoen en snijd met de mandoline in dunne plakjes.- Snijd rondjes uit de plakjes.- Verwarm de azijn en de suiker met 150 ml water en verwarm tot de suiker is opgelost.- Marineer de pompoenrondjes in het zoetzuur.
Pompoensap 1 flespompoen sapcentrifuge	Pompoensap <ul style="list-style-type: none">- Schil de pompoen en verwijder de pitten.- Haal de pompoen door de sapcentrifuge.- Breng het vocht aan de kook.- Hang uit in een neteldoek en breng het sap op smaak met zout en peper.
Quinoa 75 g quinoa rijstolie	Quinoa <ul style="list-style-type: none">- Doe de quinoa in 250 ml water met zout en kook in ongeveer 10 minuten gaar.- Giet de quinoa indien nodig af en laat drogen.- Pof de quinoa in een koekenpan met wat rijstolie lichtbruin.
Tomaatjes/olijven 10 cherrytomaatjes 10 groene olijven, pitloos	Tomaatjes/olijven <ul style="list-style-type: none">- Ontvel de tomaatjes door ze kort in kokend water te dompelen.- Snijd de tomaatjes in kwarten.- Snijd de olijven in dunne plakjes.

Presentatie

50 g zeekraal*
pompoenpitolie
2 takjes dille
50 g feta*
1 limoen*

Presentatie

- Dit gerecht wordt lauw/warm geserveerd.
- Blancheer de zeekraal.
- Lepel het pompoensap in een kombord.
- Druppel er wat pompoenpitolie in.
- Dresseer de pompoenstructuren en de langoustine.
- Garneer met de overige componenten en de kruiden.
- Rasp wat limoenzeste over de langoustine.



TOURNEDOS MET WILDE PADDENSTOELEN, BEARNAISESAUS GEKONFIJTE KNOFLOOK



<p>Ingrediënten: Tournedos 800 g tournedos rijstolie</p> <p>Aardappelgratin 400 g aardappels (vastkokend) 1 sjalotje 2 tenen knoflook 100 ml volle melk 150 ml kookroom 1 takje tijm 80 g geraspte belegen kaas</p> <p>Puree van gekonfijte knoflook 20 tenen knoflook* 100 l zonnebloemolie*</p> <p>Wilde paddenstoelen 600 g wilde paddenstoelen 1 sjalot 1 el knoflookpuree (zie boven) 50 g boter* ½ bosje peterselie*</p>	<p>Bereiding: Tournedos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kruid het vlees met peper. - Bak het rondom aan in de rijstolie tot het mooi bruin ziet. - Plaats het vlees in de oven van 180°C. tot het een kerntemperatuur heeft van 48°C. - Laat het vlees nog 10 minuten rusten onder folie. - Houdt eventueel warm in de Hold-O-Mat. <p>Aardappelgratin</p> <ul style="list-style-type: none"> - Snijd dunne plakjes van de aardappels m.b.v. de mandoline. - Snijd het sjalotje in dunne ringen. - Pel de knoflook en snijd hem fijn. - Meng de aardappel met de melk en de room en breng op smaak met peper en zout. - Schep de helft van de aardappel in een platte ovenschaal. - Verdeel hierover de knoflook, de sjalot en de tijmblaadjes. - Schep de rest van de aardappel eroverheen. - Druk aan en strooi er de kaas overheen. - Plaats in de oven op 200°C. voor 40 minuten tot de gratin gaar is en mooi bruin kleurt. <p>Puree van gekonfijte knoflook</p> <ul style="list-style-type: none"> - Haal de teentjes los van de bol, maar pel ze niet (tenzij de knoflook erg droog is). - Verwarm de knoflooktenen in de olie tot ongeveer 90°C. tot de knoflook wat gaat borrelen. - Zeef de teentjes na een half uur, als ze zacht en gaar zijn, uit de olie. - Draai de knoflook tot puree in de kleine Magimix. - Bewaar eventueel de olie. <p>Wilde paddenstoelen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maak de paddenstoelen schoon met een borsteltje of droge doek. - Snijd de grote paddenstoelen 1x doormidden en laat de rest heel. - Snipper de sjalot fijn. - Laat de boter bruisen in de pan en voeg de paddenstoelen toe met wat zout. - Neem de tijd om alle kanten mooi kleur te geven en voeg zo nodig wat boter toe. - Fruit op het laatst de sjalot en de knoflookpuree mee.
---	---

<p>Gastric 1 teen knoflook* 2 sjalotten* ¼ bosje dragon* 1 laurierblaadje* 1 takje tijm* 5 zwarte peperkorels* 1 tl korianderzaad zonnebloemolie 50 ml witte wijnazijn* 50 ml droge witte wijn*</p> <p>Bearnaisesaus 200 g boter* ¼ bosje dragon* 100 g eidooier* 2 g zout*</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Maak af met vers gemalen peper en zout. - Snijd de peterselie fijn en bewaar tot uitserveren. <p>Gastric</p> <ul style="list-style-type: none"> - Snijd de sjalotten, de knoflook en de dragon fijn. - Fruit de sjalotten, specerijen en de kruiden aan in zonnebloemolie. - Voeg dan de wijn en 50 ml water en laat alles 5 minuten koken. - Zeef het mengsel en kook in tot er 100 ml over is. <p>Bearnaisesaus</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klaar de boter. - Hak de dragon fijn. - Meng de eidooier met de gastric en het zout in een steelpan en verhit al kloppend met een garde. - Laat het mengsel 1x "bluppen". - Haal de pan van het vuur en giet de inhoud over in een koude pan om het garingsproces te stoppen. - Voeg al kloppend met een garde de geklaarde boter druppelsgewijs toe. (mocht het mengsel gaan schiften, voeg dan langzaam al roerende een eetlepel ijskoud water toe.) - Breng eventueel op smaak met peper en zout. - Voeg de gehakte dragon toe. <p>Presentatie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Snijd de tournedos in plakken. - Verdeel de tournedos over de borden. - Leg er een schep van het paddenstoelenmengsel naast - en bestrooi dit met de gehakte peterselie. - Leg een lepel van de bearnaisesaus naast het vlees. - Plaats een torentje van de gratin naast het paddenstoelenmengsel.
---	--

RUM-ANANAS MET LOPEND CHOCOLADETAARTJE



<p>Ingrediënten:</p> <p>Ananas 1 ananas* 100 g rietsuiker* 100 g roomboter* 100 ml rum*</p> <p>Granola 2 citroenen* 50 g suiker* 30 g pompoenpitten* 30 g lijnzaad* 30 g zonnebloempitten* 30 g sesamzaad* 2 el honing* 2 el kokosolie* 2 tl gemberpoeder* 2 el cacao-nibs *(brokjes rauwe cacao)</p> <p>Ganachevulling 20 g roomboter* 100 g chocolade 72%* 1 dl slagroom*</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Ananas</p> <ul style="list-style-type: none">- Schil de ananas, snijd hem in vieren en verwijder de harde kern. Snijd de parten in 4 stukken.- Maak in een droge koekenpan een donkere karamel, door de suiker met 1 eetlepel water te verwarmen op een laag vuur.- Verhit tot de karamel begint te kleuren.- Leg de ananaspotten met de bolle kanten in de donkere karamel.- Laat de ananas even kleuren en voeg dan de boter toe.- Laat de boter smelten en blus af met de rum.- Draai de ananas af en toe om.- Neem de ananas na enkele minuten uit de pan.- Laat de rum volledig verdampen en maak al roerend een gladde saus.- Plaats de ananas in de saus in de Hold-o-mat op 60°C. tot presentatie. <p>Granola</p> <ul style="list-style-type: none">- Schil de citroenen dik af, zodat je schillen van 3 mm dikte krijgt met het wit en het geel.- Los de suiker op in 50 ml water.- Laat de schillen hierin 4 minuten koken en spoel koud af.- Herhaal dit 3 keer om de bittere smaak kwijt te raken.- Konfijt dan de schillen in het suikerwater tot ze glazig zijn.- Zorg dat het suikerwater niet kookt.- Laat daarna afkoelen in het vocht, giet af en snijd daarna in kleine blokjes.- Meng zaden, pitten, honing, kokosolie en gemberpoeder en bak het mengsel in 5 minuten in de oven op 175°C. tot het goudbruin is.- Laat afkoelen en meng met de citroenblokjes en de Cacaonibs. <p>Ganachevulling</p> <ul style="list-style-type: none">- Snijd de roomboter in kleine blokjes.- Smelt de chocolade in de room.- Roer er van het vuur af de kleine blokjes boter door tot een gladde massa ontstaat.- Laat afkoelen in de koeling en rol er balletjes van (doorsnee 2cm).- Vries de balletjes in.
---	---

Chocoladetaartje

60 g eidooier
3 eieren
55 g suiker
175 g roomboter
150 g chocolade 72%
90 g bloem

Boerenjongensijs

150 ml slagroom*
75 g suiker*
175 ml volle melk*
110 g eidooier*
120 ml
boerenjongensvocht*
75 g boerenjongens*

Chocoladetaartje

- Klop de eidooiers en de eieren op met de suiker.
- Smelt de boter en de chocolade au-bain-Marie en spatel dit door het eier-suikermengsel.
- Spatel er de gezeefde bloem doorheen.
- Giet in een bakvormpje een laagje beslag, duw er een ganacheballetje in en vul het bakje af.
- Bak de taartjes af in 8 min in de oven op 180°C.

Boerenjongensijs

- Verwarm de room met de suiker tot ongeveer 80°C.
- Meng de melk met de eidooiers.
- Voeg de warme roommassa toe en het boerenjongensvocht.
- Meng goed en laat afkoelen.
- Draai er in de ijsmachine ijs van en roer er op het laatst de boerenjongens door.

Presentatie:

- Warm de ananaspanten op in de saus.
- Leg het taartje strak tegen de part ananas.
- Zorg dat het taartje en de ananas warm geserveerd worden.
- Schep er de granolla naast.
- Maak af met het boerenjongensijs.

