



oktober 2014

menu

amuse

Minipizza met gamba en pesto

voorgerecht 1

Gebakken doradefilet op een bedje van risotto
met een saus van schalldieren

voorgerecht 2

Heldere minestrone van tomaat en selderij
met champignons en gamba's

hoofdgerecht

Gevulde landhoen in aardappelkorst op een bedje van prei,
rode uienmarmelade, een krokant aardappelzakje
en sinaasappelsaus

nagerecht

Gratin van grapefruit met basilicum/honingparfait

wijnen

Calel Torontés Bodegas Norton Mendoza Argentina, 2013

Jaboulet Secret de Famille Rouge Cote du Rhône France, 2010

Hilltop Irsai Olivér Neszmély, Hongarije, 2013

Minipizza met gamba en pesto



14 personen

Ingrediënten:

pizzadeeg

gamba:

14 st gamba (ongepeld)
2 el olijfolie
1 tn knoflook
1/5 bs basilicum
14 st pijnboompitjes

pizzadeeg:

7 g droge gist
1/2 tl poedersuiker
500 g bloem
1 el olijfolie
185 ml warm water
1/2 tl zout

pesto:

50 g basilicum
50 g geraspte Parmezaanse kaas
50 g pijnboompitjes
2 tn knoflook
1 dl olijfolie (extra vergine)
zeezout
versgemalen zwarte peper



Bereiding:

1. Pers de gamba's en verwijder het darmkanaal en bak ze in olijfolie gaar. **LET OP geef de schalen aan degenen die het voorgerecht bereiden.**
2. Pers het teentje knoflook uit en snijd de basilicum in smalle reepjes.
3. Doe de gabraakten gamba's met de knoflook en de basilicum in een kom, dek af met plastic folie en zet 30 minuten in de koeling.
4. **Pizzadeeg:** Zeef de bloem en 0,5 theelepels zout in een grote kom en maak een kuiltje in het midden.
5. Meng de poedersuiker, het warme water en de gist in een kleine kom en zet afgedekt apart totdat het mengsel schuimig wordt.
6. Giet het gistmengsel in het kuiltje van de kom met de bloem en voeg de olie toe. Meng met een plat mes totdat er deeg ontstaat.
7. Doe het deeg op een met bloem bestrooid werkblad en kneed totdat het deeg glad is.
8. Doe het deeg in een grote, licht ingeoliede kom, dek af met plastic en laat het deeg 45 minuten staan totdat het twee keer in volume is toegenomen.
9. **Pesto:** Houd 14 blaadjes basilicum apart voor de garnering.
10. Doe de basilicum met de Parmezaanse kaas, pijnboompitjes en knoflookteentje in een vijzel en stamp het fijn, voeg olijfolie toe en zeezout en zwarte peper naar smaak.
11. Verwarm de oven voor op 230 gr. Druk het deeg in, kneed het 8 minuten totdat het elastisch is, verdeel het in 14 gelijke porties en maak er balletjes van.
12. Rol met de deegroller elk balletje uit tot een rondje van 3-4 mm dikte en 6 cm doorsnee.
13. Prik een paar keer met een vork in het deeg en bestrijk het met olie. Laat balletjes die nog niet zijn uitgerold bedekt zodat ze niet uitdrogen.

amuse

Minipizza met gamba en pesto (vervolg)

14 personen



Bereiding:

14. Leg de rondjes op een bakmat op de bakplaat en bestrijk ze met pesto, leg een garnaal, basilicumreepjes en pijnboompitje midden op elke pizza en bak ze 8-10 minuten in de oven.

Presentatie:

1. Leg de pizza's op een klein bordje en serveer uit.
2. Garneer met een basilicumblaadje.

Gebakken doradefilet op een bedje van risotto met een saus van schaaldieren



14 personen

Ingrediënten:

doradefilet

doradefilet:

1 kg doradefilet

schaaldierensaus:

500 g garnalendop (+ alle schalen van de garnalen bestemd voor de amuse en de soep)

1 st ui

2 el tomatenpuree

2 tn knoflook

1,5 dl witte wijn

5 dl visbouillon

1 el gedroogde tijm

2 dl room

allesbinder

risotto:

1 st ui

2 tn knoflook

1 l kippenbouillon

50 g geraspte Parmezaanse kaas

300 g risottorijst (Arborio)

Bereiding:

1. **Schaaldierensaus:** Pel en snipper de ui en de knoflook. Verhit een scheut olijfolie in een pan totdat deze goed heet is. Bak hierin de garnalendop en de gambaschalen aan. **LET OP: gebruik hiervoor de overgebleven schalen van de gamba's bestemd voor de amuse en de soep.** Voeg de ui en de knoflook toe en bak deze eveneens aan. Voeg de tomatenpuree toe en blus af met de witte wijn en de visbouillon. Breng het geheel aan de kook, voeg de tijm toe en laat het vervolgens een half uur zachtjes inkoken.
2. Passeer de saus door een zeef. Voeg de room en 1 eetlepel kreeftenpasta toe en laat de saus verder inkoken. Bind de saus eventueel met allesbinder.
3. **Risotto:** Verwarm de kippenbouillon. Pel en snipper de ui en de knoflook. Verhit een scheut olijfolie in een pan. Bak hierin de gesnipperde ui glazig. Voeg vervolgens knoflook en risottorijst toe en bak totdat deze eveneens glazig zijn. Voeg een grote soeplepel kippenbouillon toe en roer totdat deze is opgenomen. Ga op deze manier (dus soeplepel voor soeplepel) door totdat de risotto beetgaar is (na ongeveer 25 minuten). Voeg als laatste de geraspte Parmezaanse kaas toe.
4. **VLAK VOOR UITSERVEREN.** Bak de doradefilets à la minute.

Presentatie:

1. Schep de risotto in een ring op een voorverwarmd diep bord.
2. Leg hierop de gebakken doradefilet.
3. Garneer met de schaaldierensaus.

Heldere minestrone van tomaat en selderij met champignons en gamba's



14 personen

Ingrediënten:

tomaten

gamba's:

14 st gamba (ongepeld)

bouillon:

1,5 kg roma tomaten

1 stng bleekselderij

1 tn knoflook

1 st komkommer

1 l groentebouillon

noedels:

50 g glasnoedels

200 g champignons

1/2 bs basilicum

zout en peper



Bereiding:

1. **Gamba's:** Haal de schalen van de gamba's, verwijder het darmkanaal en snijd ze in de lengte door en blancheer ze 1/2 minuut. **LET OP Geef de schalen van de gamba's aan degenen die het voorgerecht bereiden.**
2. **Bouillon:** Snijd de tomaten, selderij, knoflook en komkommer in stukken en pureer in de keukenmachine/blender tot pulp. Laat uitlekken door een zeef.
3. Meng het verkregen sap met de groentebouillon, leng aan met water tot 2 liter en breng op smaak met peper en zout.
4. **Noedels, champignons en basilicumolie:** Leg de glasnoedels 4 minuten in kokend water.
5. Maak de champignons schoon en snijd ze in vieren, blancheer ze 1/2 minuut in gezouten water.
6. Haal de basilicumblaadjes van de takjes was ze en maak ze droog met keukenpapier.

Presentatie:

1. Verdeel gamba's, noedels, champignons en basilicumblaadjes in een bord en schenk er bouillon bij.

hoofdgerecht

Gevulde landhoen in aardappelkorst op een bedje van prei, rode uienmarmelade, een krokant aardappelzakje en sinaasappelsaus

14 personen



Ingrediënten:

landhoen

rode uienmarmelade:

1 kg rode ui
4 el suiker
1 el olijfolie
2 el balsamicoazijn
peper en zout

landhoen:

7 st enkele borstfilets
(van een landhoen),
in totaal 1,4 kg
1 kg aardappelen (vastkokend)
45 g Italiaanse pastabloem
(kwaliteit 00)
2 st sjalot
200 g kastanje champignons
3 sn wit brood (casino)
1/2 bs bladpeterselie
1,2 dl melk
1 st ei
peper en zout

saus:

7 dl sinaasappelsap
3 dl room
60 ml Drambuie
16 tl roze peperkorrels

groenten:

750 g prei
4,5 dl water
1,5 dl sherry azijn
75 g suiker
3 g kerriepoeder
60 g ui
1 bl laurier
zout

krokant aardappelzakje:

14 st loempiavellen (doorsnede 15 cm)
1 kg puree aardappelen
90 g eidooier
75 g boter
75 g Ardennerham (stukje)
1/2 bs peterselie
peper en zout
nootmuskaat



Gevulde landhoen in aardappelkorst op een bedje van prei, rode uienmarmelade, een krokant aardappelzakje en sinaasappelsaus (vervolg)

14 personen



Bereiding:

1. **Rode uienmarmelade:** Snijd de uien in ringen. Verwarm de uien, de suiker, de peper en het zout in de olijfolie. Voeg na 45 minuten de balsamicoazijn toe en laat nog 45 minuten sudderen.
2. **Landhoen:** Verwijder de korstjes van het brood, snijd in kleine stukken en maal deze fijn in de blender. Snipper de sjalot. Maak de champignons schoon en snijd in kleine stukjes. Snipper 30 gram bladpeterselie. Verhit olijfolie in de pan. Zweet hierin de gesnipperde sjalot en de fijngesneden champignons. Voeg de bladpeterselie, het broodkruim, 1 losgeklopt ei en de melk toe. Vermeng het geheel en **BRENG GOED OP SMAAK MET PEPER EN ZOUT!!!**
3. Snijd de borstfilets aan de zijkant open, **KRUID ZE AAN BEIDE ZIJDEN MET PER EN ZOUT!!!** en vul ze op met het mengsel.
4. Rasp (met een fijne rasp) de geschilde aardappelen, zout ze en vermeng met de bloem. Spreid de massa uit op plastic folie en omwikkel er de gevulde borstfilets mee. **25 MINUTEN VOOR UITSERVEREN** Bak de filets (zonder folie) aan beide zijden goudbruin in de olijfolie. Gaar nog +/- 15 minuten in de oven op 220 gr (controleer of de filets aan de binnenkant goed gaar zijn, kerntemperatuur 80 gr)
5. **Suas:** Breng de sinaasappelsap aan de kook, voeg room en Drambuie toe en kook het geheel in tot 1/3. Giet de saus door een zeef en laat afkoelen. Verdun indien nodig met een scheutje witte wijn.
6. **Groenten:** Was het witte gedeelte van de prei en snijd in **zeer fijne reepjes (julienne)**. Gebruik het groene gedeelte van 1 prei voor het maken van veters t.b.v. het krokante aardappelzakje. Snijd de ui **zeer fijn**.
7. Meng de ui met water, sherry azijn, suiker kerriepoeder, laurier en zout en breng aan de kook.
8. Giet de kokende massa door een zeef over de fijngesneden prei, laat het geheel afkoelen en laat vervolgens de prei marineren in de massa.
9. **Krokant aardappelzakje:** Kook de aardappelen gaar, giet af en stoom droog. Pureer de aardappelen met een pureerknijper. Meng de eidooier en de boter door het geheel.
10. Snijd de ham in ragfijne reepjes en meng deze samen met 2 eetlepels fijngehakte peterselie door de puree. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Snijd van het groen van 1 prei 14 veters. Blancheer deze kort en laat uitlekken.
11. Leg een bolletje puree midden op het loempiavelletje. Strijk der omheen wat eiwit en vorm het tot een zakje. Bind dicht met een preiveter.
12. **VLAK VOOR UITSERVEREN.** Frituur de zakjes op 175 gr goudbruin.

Presentatie:

1. Haal de prei uit de marinade en leg een schepje op het midden van een bord.
2. Trancheer de gevulde borstfilets en leg deze op de prei (1/2 filet per persoon).
3. Vul een ringetje met de rode uienmarmelade en leg dit naast de borstfilet.
4. Leg een krokant aardappelzakje aan de andere kant van het bord.
5. Garneer het geheel met de sinaasappelsaus en de roze peperkorrels.

Gratin van grapefruit met basilicum/honingparfait



14 personen

Ingrediënten:

rode grapefruit

parfait:

3 dl room
120 g eidooier
1 st ei
1/2 bs basilicum
70 g lavendelhoning
70 g berghoning
1 st citroen

gratin:

7 st rode grapefruit
70 g sultana rozijnen
1 dl grappa
100 g eidooier
80 g suiker
1 dl witte wijn
1 dl Marsala
40 g ricotta
1/2 bs citroenmelisse
poedersuiker
steranijspoeder
cakevorm



Bereiding:

1. **Parfait:** Klop de room stijf en zet koud.
2. Rasp de citroenschil.
3. Snijd de basilicum zeer fijn.
4. Kook 50 g berghoning en 70 g lavendelhoning gedurende 2 minuten.
5. Voeg de fijngesneden basilicum toe en laat trekken en afkoelen.
6. Klop het eigeel, het hele ei en 20 g berghoning au bain Marie op tot het dik en schuimig wordt.
7. Roer de honing met de basilicum door de eiermaasa en blijf kloppen tot de massa weer dik wordt. Laat afkoelen.
8. Meng de citroenschil en de stijfgeslagen room erdoor.
9. Stort de massa in een cake vorm en zet in de blastchiller.
10. **Gratin:** Wel de rozijnen eerst in 2 dl heet water, laat afkoelen en voeg dan de grappa toe.
11. Schil de grapefruit en snijd de parten tussen de vliesjes uit.
12. Laat de partjes grapefruit uitlekken, vang het sap op en kook dit in tot stroop.
13. Klop een stevige sabayon van eigeel, suiker, witte wijn en Marsala.
14. Laat afkoelen en roer er voorzichtig de losgeklopte ricotta door.
15. Knijp de rozijnen uit.
16. **VLAK VOOR UITSERVEREN** Leg onder in een ring de partjes van een halve grapefruit.
17. Verdeel hierover de rozijntjes en dek af met een laag sabayon.
18. Bestuif met poedersuiker en poeder van steranijs.
19. Gratineer met de brander.

nagerecht

Gratin van grapefruit met basilicum/honingparfait (vervolg)



14 personen

Presentatie:

1. Leg de gratin op een bordje.
2. Leg er een plakje van de parfait naast.
3. Garneer met het ingekookte grapefruitsap.