



januari 2015

menu

amuse

Bieten crème met geitenkaas en olijven

voorgerecht 1

Tulp met paddenstoelen en een kleine salade

voorgerecht 2

Champignon waterkerssoep

hoofdgerecht

Boeuf bourguignon met een puree van knolselderij

nagerecht

Koffie meringues met koffie-roomijs en koffie banaan smoothie

Bietencrème met geitenkaas en olijven



14 personen

Ingrediënten:

rode bieten, geitenkaas

bietencrème:

500 g gekookte rode biet

4 el olijfolie

2 tl komijnpoeder

geitenkaasmouse:

250 g zachte geitenkaas Bettine

150 g eiwit

zout en peper

garnering:

100 g zwarte olijven (pitloos)

2 tl gemengde Provençaalse kruiden

1 st rauwe rode biet

2 el sesamzaad



Bereiding:

1. **Bietencrème:** Verwijder de schil van de gekookte bieten en snijd ze in grote stukken. Doe de bieten in de keukenmachine. Voeg de olijfolie en komijnpoeder toe en draai alles tot een puree.
2. **Geitenkaasmousse:** Draai de geitenkaas met wat peper tot een romig geheel. Klop de eiwitten met een snufje zout tot stijve pieken. Schep het schuim losjes door de geitenkaas. Doe in een spuitzak.
3. **Garnering:** Snijd de olijven fijn. Schep er de gemengde Provençaalse kruiden door. Schil de rauwe biet en rasp deze met een grove rasp. Rooster het sesamzaad 2 tot 3 minuten in een hete, droge pan.

Presentatie:

1. Vul de glaasjes als volgt: Schep een laagje bietencrème in elk glaasje. Spuit er een laagje geitenkaasmousse op.
2. Leg daar de olijven op en garneer met de geraspte rauwe biet.
3. Strooi er tot slot wat geroosterde sesamzaadjes over.

Tulp met paddenstoelen en een kleine salade



14 personen

Ingrediënten:

paddenstoelen

tulp:

11 st loempia vellen (20cm x 20cm)
50 g boter

vulling:

20 g gedroogd eekhoorntjesbrood
500 g kastanjechampignons
200 g shiitake
200 g cantharellen
150 g oesterzwammen
100 g trompettes des morts
2 st sjalot
1 tn knoflook
boter, zout en peper
0.5 dl cognac
3 tk tijm
3 el crème

salade:

100 g fijne bladsla melange
3 st tomaten
2 el walnotenolie
3 el olijfolie
1 el witte wijnazijn
1/2 tl mosterd
1/2 el gembersiroop
50 g pijnboompitten
zout en peper



Bereiding:

1. **Tulp:** Bewaar de ontdooide loempiavellen tijdens de bereiding onder een vochtige theedoek. Bestrijk de buitenkant van 14 soufflépotjes (kleine) in met olie en zet ze omgekeerd op een met een bakmatje beklede bakplaat.
2. Smelt de boter. Snijd de loempiavellen in vieren. Bestrijk ze dun met boter. Leg 3 velletjes kruislings over de vormpjes zodat een bloemvorm ontstaat. Maak zo 14 bakjes.
3. Bak de tulpen in de oven van 175 graden in 8-10 minuten lichtbruin en gaar. Haal de bakjes voorzichtig van de vormpjes af en laat ze op een rooster afkoelen.
4. **Salade:** Was de sla en slinger deze droog. Snijd indien nodig in kleine stukken. Snijd de tomaten aan de bovenkant kruislinks in. Dompel de tomaten in kokend water tot het vel loslaat. Ontvel de tomaten, verwijder vocht en zaad en snijd het vruchtvlees brunoise.
5. Klop voor de dressing beide soorten olie, azijn, mosterd, gembersiroop, zout en peper door elkaar.
6. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan lichtbruin en laat ze op keukenpapier uitlekken.

Tulp met paddenstoelen en een kleine salade (vervolg)



14 personen

Bereiding:

7. **Paddenstoelenvulling: LET OP:** De paddenstoelen dienen afzonderlijk gebakken te worden, dus alles apart wegzetten. Week de gedroogde paddenstoelen 20 minuten in 200 ml heet water. Zeef het weekvocht en bewaar het. Spoel de geweekte paddenstoelen schoon met lauw water en snijd ze in stukjes. Snijd waar nodig de voetjes van de trompettes des morts af (i.v.m. aanwezigheid van zand) en maak ze schoon met lauw stromend water. Vervolgens nawassen in koud water, droogslingeren, laten drogen op keukenpapier en in grove stukjes snijden. Borstel de cantharellen schoon, snijd een klein stukje van de voetjes af (zit vaak zand op) en snijd vervolgens in stukjes. Borstel de shiitake schoon, verwijder het steeltje en snijd de shiitake in reepjes. Snijd van de oesterzwammen een stukje van de onderkant af en snijd vervolgens in stukjes. Borstel de kastanjechampignons schoon, snijd horizontaal doormidden en vervolgens in kleine stukjes.
8. Pel en snipper de sjalotten en de knoflook. Rits de blaadjes van de tijmsteeltjes en hak deze fijn.
9. Verhit boter in een koekenpan, voeg de trompettes des morts toe, wat zout en zwarte peper, doe een deksel op de pan en laat op laag vuur rustig garen. Breng over in een mengkom. Bak de oesterzwammen in boter, voeg zout en witte peper toe, doe het deksel kort op de pan en bak ze tenslotte met hoog vuur lichtbruin. Bak de kastanjechampignons in boter, voeg zout en zwarte peper toe, doe het deksel kort op de pan en bak vervolgens tot alle vocht is verdampt. Bak de shiitake in boter, voeg zout en zwarte peper toe. Als de shiitake bijna goed gebakken is, de knoflook even meefruchten. Bak de cantharellen tegelijkertijd met het eekhoorntjesbrood, voeg zout en zwarte peper toe. Fruit tenslotte de sjalot in boter. Meng alles goed in de mengkom.
10. Vlak voor uitserveren: Verhit het champignonmengsel in een hoge koekenpan. Voeg de fijngehakte tijm toe. Blus af met de cognac en voeg bijna al het weekvocht (let op: onderste deel kan zand bevatten) toe. Laat het vocht op een hoog vuur verdampen.
11. Roer er 3 eetlepels crème fraîche door. Breng eventueel extra op smaak met zout en zwarte peper.

Presentatie:

1. Meng de sla met de dressing.
2. Leg met behulp van een ring een beetje sla op elk bord.
3. Garneer de sla met pijnboompitten en tomaat
4. Zet in het midden een tulpbakje en vul dit met het paddenstoelenmengsel.
5. Garneer met een plukje kervel.

Champignon waterkerssoep



14 personen

Ingrediënten:

champignons, waterkers

1 st ui
2 stng bleekselderij
2 tn knoflook
1 st wortel
200 g champignons
200 g waterkers
1 l groentebouillon
olijfolie
crème fraîche

tarwebolletjes:

125 g tarwemeel
225 g patentbloem
½ zk droge gist (van 11 g)
1½ dl lauw water
10 g zout
eigeel (om broodjes te bestrijken)
sesamzaadjes ter garnering
2 st eieren



Bereiding:

1. Hak alle groenten en knoflook fijn.
2. Verhit olie in een pan, fruit ui, champignons en knoflook.
3. Voeg bleekselderij en wortel toe en bak ze zacht.
4. Voeg de bouillon toe, breng aan de kook en laat het geheel 10 tot 15 minuten zacht koken.
5. Voeg de waterkers en zout en peper toe.
6. Pureer het geheel met de staafmixer.
7. **Tarwebolletjes:** Doe alle ingredienten bij elkaar, behalve de sesamzaadjes en maak het deeg in de kitchen-aid met gebruik van een deeghaak.
8. Draai er bolletjes van ca. 2,5 cm doorsnee van en leg ze op een siliconenmatje.
9. Smeer ze in met een kwastje met eigeel en bestrooi ze met sesamzaadjes.
10. Laat ze 30 minuten rijzen in de warmhoudkast.
11. Bak ze 15 minuten op 190 graden tot ze bruin zijn.

Presentatie:

1. Schep de soep in soepkopjes.
2. Duppel er olie over en garneer met een toefje crème fraîche.
3. Leg er een tarwebolletje bij.
4. Zet eventueel wat boter op tafel om het broodje mee te besmeren.

Boeuf bourguignon met een puree van knolselderij



14 personen

Ingrediënten:

runderstoofvlees

groenten:

1 st winterwortel

1 st ui

1 stng bleekselderij

1 st bouquet garni
(peterselie, tijm, laurier)

3 el cognac

5 dl rode wijn

boeuf bourguignon:

2 kg runderstoofvlees

1 el tomatenpuree

4 dl runderbouillon

42 st zilveruitjes (verse)

1 el ongezouten boter

½ el suiker

250 g kastanje champignons

zout en peper

3 tn knoflook

200 g gerookt spek

½ bs peterselie

30 g boter

30 g bloem

knolselderijpuree:

750 g knolselderij

250 g pureeaardappelen

boter, scheutje room

nootmuskaat, peper en zout



Boeuf bourguignon met een puree van knolselderij (vervolg)



14 personen

Bereiding:

1. **Groenten:** Snijd de wortel, ui en bleekselderij in stukjes van 1 cm en zet apart.
2. **Boef Bourguignon:** Dep het vlees eventueel droog en braad het in boter in een stoofpan in kleine porties rondom bruin. Neem het vlees uit de pan en houd het apart.
3. Bak in dezelfde pan de gesneden groenten onder af en toe roeren licht bruin.
4. Blus af met de cognac en de rode wijn.
5. Doe het vlees terug in de pan, voeg de tomatenpuree toe en bak het geheel op matig vuur 3 minuten.
6. Voeg de bouillon en het bouquet garni toe. Breng het geheel aan de kook en zet op de doorkookplaat tot het vlees gaar is (ongeveer 2 uur).
7. Pel de zilveruitjes. Doe de zilveruitjes, boter, suiker en wat zout in een pan en giet er zoveel water bij dat het mengsel onderstaat. Kook het op een matig vuur tot het water bijna verdampt is.
8. Bak de champignons in wat boter goudbruin. Voeg peper en zout naar smaak toe.
9. Hak 3 teentjes knoflook fijn, snijd het gerookte spek in blokjes, bak beide even aan en voeg ze vervolgens toe aan de champignons
10. **LET OP:** Voeg na 1 uur de champignons en het spek aan het vlees toe.
11. **10 MINUTEN VOOR UITSERVEREN:** Maak een koude roux van 30 gram boter en 30 gram bloem en bind hiermee de Boeuf Bourguignon. Voeg als laatste de zilveruitjes toe.
12. Hak voor de garnering de peterselie fijn.
13. **Knolselderijpuree:** Maak de knolselderij schoon en snijd hem in grove stukken.
14. Schil de aardappelen en snijd in grove stukken.
15. Doe knolselderij en aardappelen in een pan en zet ze voor $\frac{3}{4}$ onder water.
16. Doe er wat zout bij en kook het geheel in 20 tot 25 minuten gaar.
17. Giet de pan af, pureer het geheel en voeg, room, boter, peper en zout en nootmuskaat naar smaak toe.
18. Doe de puree in een spuitzak met grove kartelmond en houd warm tot gebruik.

Presentatie:

1. Leg met behulp van een grote ring de boef bourguignon op het bord.
2. Spuit hier een rozet van knolselderij naast.
3. Garneer met de gehakte peterselie.

nagerecht

Koffie meringues met koffie-roomijs en koffie banaan smoothie



14 personen

Ingrediënten:

Meringues en sterke koffie

koffie meringues:

90 g Eiwit
185 g Donkerbruine basterdsuiker
2 el Oploskoffie

koffie-roomijs:

1,25 dl Heet (niet kokend) water
30 g Oploskoffie (Nescafe)
mp Speculaaskruiden
3 dl Garderroom (koksroom)
120 g Eidooier
75 g Donkerbruine basterdsuiker
3 dl Slagroom

koffie banaan smoothie:

2,7 dl afgekoelde vers gezette koffie
2 st rijpe bananen!
2 el honing
2,7 dl natuur yoghurt
melk
vanille extract 6 tot 10 druppels
0,5 tl kaneelpoeder
14 bl munt

overig:

1,5 dl slagroom
2 el suiker
42 st chocolade mokkaboontjes
2 el zilveren pilltjes (taartdecoratie)
poedersuiker



Koffie meringues met koffie-roomijs en koffie banaan smoothie (vervolg)



14 personen

Bereiding:

1. **Koffie meringues:** Verwarm de oven voor op 100 graden.
2. Mix het eiwit tot er zachte pieken ontstaan en voeg beetje bij beetje de donkere basterdsuiker toe, mix totdat de suiker goed is opgenomen en een taai schuim ontstaan is.
3. Wrijf de oploskoffie door een fijne zeef en spatel het verkregen poeder door het eiwitschuim.
4. Schep het schuim in een spuitzak met grove kartelmond en spuit rozetten (42st) op een bakmatje.
5. Laat in ongeveer 1 uur gaarbakken in de oven, laat ze in de oven afkoelen en bewaar in een afgesloten trommel.
6. **Koffie-roomijs:** Giet het hete water over de oploskoffie en laat 5 minuten staan.
7. Doe de koffie in een pan en voeg de speculaaskruiden en garderoom toe. Zet op een laag vuur en breng tegen de kook aan.
8. Klop de eidooier met de basterdsuiker tot een dik romig mengsel en giet er dan het koffie-roommengsel al roerend bij. Blijf roeren tot het bindt. Laat het mengsel afkoelen.
9. Klop de slagroom lobbijg en schep door het afgekoelde koffieroommengsel en draai er ijs van in de ijsmachine.
10. **Koffie banaan smoothie:** Snijd 1,5 banaan in kleine stukjes en vries ze in.
11. Zet koffie en plaats een half uur in de vriezer om af te koelen.
12. Doe de koffie, bevroren banaan, yoghurt, honing, vanille extract en kaneelpoeder in een blender.
13. Vul aan met melk tot je 7,5 dl hebt en mix het geheel tot een smoothie.
14. Giet de smoothie in ovale glaasjes.
15. **Overig:** Klop de slagroom met de suiker stijf en doe in een spuitzak met kartelmond.

Presentatie:

1. Zet het koffie-roomijs rechts op een langwerpig bordje, spuit er een toefje slagroom op, leg er 3 chocolade mokkaboontjes en een paar zilveren pilletjes op.
2. Zet de smoothie links.
3. Snijd de overgebleven halve banaan in kleine stukjes en leg samen met een blaadje munt op de smoothie.
4. Bestrooi de koffiemeringues met poedersuiker en leg ze tussen het sorbetijs en de smoothie.