



april 2015

menu

voorgerecht 1

Zalm, coquille st. jacques, yoghurt, avocado en groene asperge

voorgerecht 2

Soepje van aardappel en gepofte knoflook, parmezaanse kaas,
truffel en gevogelte

hoofdgerecht

Limburgs lam, pastinaak, zoete ui, parmezaan, croutons en spinazie

nagerecht

Bloedsinaasappel, kruidnagelroomijs en galetje van witte chocolade

voorgerecht 1

ZALM, COQUILLE ST. JACQUES, YOGHURT, AVOCADO EN GROENE ASPERGE



14 personen

Ingrediënten:

- 1 recept zalm (zie bijlage)
- 1 recept yoghurt en avocado (zie bijlage)
- 1 recept coquilles en groene asperge (zie bijlage)

Bereidingswijze:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Maak de zalm (zie bijlage).
3. Maak de yoghurt en avocado (zie bijlage).
4. Maak de coquille en groene asperge (zie bijlage).

Doorgeven van het gerecht:

- Spuit een dopje van de yoghurt en van de avocado naast elkaar op een bord en smeer deze m.b.v. een klein paletmes uit tot een veeg.
- Zet halverwege een steker met de zalm, verwijder de steker.
- Haal de asperges door de marinade en verdeel over de borden, zet de punt rechtop.
- Verwarm de coquille en leg deze op de tartaar.
- Leg op elk bord een paar plakjes zalm en een kleine quenelle avocado.
- Maak af met iets affila, borage en rock shives.
- Serveer direct.

BIJLAGE VOORGERECHT 1: ZALM

Ingrediënten:

- 150 gram milde olijfolie
- 20 gram Chardonnay azijn
- 14 gram witte aceto balsamico
- 10 gram limoensap
- 1 zijde zalm
- 50 gram quinoa
- 1 stuks sjalot 1/3 bos bieslook
- zout, peper, limoenmayonaise

Bereidingswijze:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Meng de olijfolie met de Chardonnay azijn, witte aceto balsamico en het limoensap, houd apart.
3. Verwijder de huid en het bruine vet van de zalm, snijd 60 dunne kleine plakjes uit de zalm en houd deze apart, afgedekt in de koeling.
4. Snijd van de rest van de zalm een tartaar, kook ondertussen de quinoa gaar in ruim kokend, gezouten water en giet hierna af, laat afkoelen.
5. Snipper ondertussen de sjalot ragfijn en snijd de bieslook ragfijn.
6. Meng de tartaar van zalm met de quinoa, iets gesnipperde sjalot, iets fijngesneden bieslook en breng op smaak met zout, peper en limoenmayonaise.
7. Verdeel de tartaar over 20 kleine stekers en bewaar in de koeling tot doorgifte van het gerecht.

voorgerecht 1

ZALM, COQUILLE ST. JACQUES, YOGHURT, AVOCADO EN GROENE ASPERGE (VERVOLG)



14 personen

BIJLAGE VOORGERECHT 1: YOGHURT EN AVOCADO

Ingrediënten:

140 gram hangop van yoghurt (ambacht) zwarte peper, zout, limoen
2 stuks has avocado iets rode peper iets koriander zout, peper, limoen, mayonaise

Bereidingswijze:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Breng de hangop op smaak met iets zwarte peper, zout en limoensap (eventueel een beetje limoenrasp toevoegen). Doe de hangop in een spuitzak en bewaar in de koeling tot doorgifte van het gerecht.
3. Maak de avocado's schoon en verwijder de pit, snijd de meest groene avocado in fijne brunoise, leg hier een pit in en bewaar afgedekt op de werkbank.
4. Draai van de overige avocado's een crème in de keukenmachine met iets zout, peper, limoensap en limoenolie mayonaise, bewaar de crème in een spuitzak in de koeling tot doorgifte van het gerecht.
5. Maak de brunoise van avocado aan met iets van de avocado crème, snijd de rode peper in uiterst fijne brunoise n voeg naar smaak toe, snijd verse koriander fijn en voeg naar smaak toe, breng op smaak met iets zout, bewaar hierna afgedekt in de koeling tot doorgifte van het gerecht.

BIJLAGE VOORGERECHT 1: COQUILLE EN GROENE ASPERGE

Ingrediënten:

7 stuks Coquille St. Jacques
14 stuks groene asperge

Bereidingswijze:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Steek de coquilles open en haal de mossel eruit, spoel deze kort schoon en maak droog tussen doeken, snijd eenmaal doormidden en leg met de snijkant in iets olijfolie, grill een streepje op de coquille op een uiterst hete grill, bewaar de coquilles op een plateau dat ingesmeerd is met iets olijfolie, strooi iets zout en peper op de coquilles en bewaar deze afgedekt op de werkbank tot doorgifte van het gerecht.
3. Verwijder de onderkant van iedere asperge en schil deze vanaf halverwege, blancheer beetgaar, laat schrikken in ijswater en aak hierna goed droog, snijd de kopjes van de asperge af (plusminus 4 cm lang en recht zodat de asperge rechtop kan blijven staan), snijd de rest van de asperge in dunne schuine plakjes, bewaar de asperges (kopjes en stukjes)

SOEPJE VAN AARDAPPEL EN GEPOFTE KNOFLOOK, PARMEZAANSE KAAS, TRUFFEL EN GEVOGELTE



14 personen

Ingrediënten:

- 1 recept soepje van aardappel en gepofte knoflook (zie bijlage)
- 1 recept parmezaanse kaas, truffel en gevogelte (zie bijlage)

Bereidingswijze:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Maak het soepje van aardappel en gepofte knoflook (zie bijlage).
3. Maak de parmezaanse kaas, truffel en gevogelte (zie bijlage).

Doorgeven van het gerecht:

- Verwarm de soep van aardappel en gepofte knoflook.
- Bak de worst van gevogelte en truffel in iets olie op.
- Schenk in ieder bord iets van de soep en leg hierin een paar stukjes van de worst.
- Leg op ieder bord een croustini van het brood met parmezaan.
- Maak af met kervel en serveer direct.

BIJLAGE VOORGERECHT 2: SOEPJE VAN AARDAPPEL EN GEPOFTE KNOFLOOK

Ingrediënten:

- 1 liter gevogelte bouillon
- 5 dl room
- 0,75 kg kruimige aardappel
- 3 bollen knoflook

Bereidingswijze:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Doe de gevogelte bouillon en de room in een ketel.
3. Schil de aardappels en snijd deze in vieren en voeg toe aan de ketel, zet op het vuur, breng aan de kook en laat op een laag vuur de aardappels gaar worden.
4. Snijd het topje van de knoflook en bestrooi de knoflook bollen met zout, smelt ruim boter in een braadpan en leg hierin op de open kant de knoflook bollen, voeg iets water toe en dek de pan af met een deksel, laat de knoflook zo op een laag vuur gaar worden en karameliseren. Knijp de knoflook als deze gaar, zacht en goudbruin is uit boven de ketel en roer met een garde de knoflook en de aardappels kapot.
5. Wrijf het geheel door een fijne zeef in een schone ketel, breng op smaak en bewaar op de werkbank tot doorgifte van het gerecht.

voorgerecht 2

SOEPJE VAN AARDAPPEL EN GEPOFTE KNOFLOOK, PARMEZAANSE KAAS, TRUFFEL EN GEVOGELTE (VERVOLG)

14 personen



BIJLAGE VOORGERECHT 2: PARMEZAANSE KAAS, TRUFFEL EN GEVOGELTE

Ingrediënten:

1 stuks casino brood (niet gesneden) 75 gr parmezaanse kaas
500 gr kipfilet 2 stuks eieren 25 gram boter 1 dl room
1 eetl truffeltappanade

Bereidingswijze:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Verwijder de korsten van het brood en vries het lichtjes in, snijd hierna van het brood dunne plakken op e snijmachine van plusminus 5 mm dik, snijd hierna uit het brood banen van plusminus 15 x 3 cm en leg deze op een oven plateau en besprenkel het brood met iets olijfolie, bak het geheel in een voorverwarmde oven van 160 graden Celsius goudbruin.
3. Rasp ondertussen de parmezaanse kaas en strooi deze over de croustini en zet deze kort terug in de oven totdat de kaas is gesmolten, haal de croustini uit e oven en bewaar zo op de werkbank tot doorgifte van het gerecht.
4. Cutter de kipfilet in e keukenmachine met de eieren, room en boter, 1 eetl. truffelcarpaccio en één snee witbrood zonder korst glad en breng op smaak met peper en zout, maak van de farce m.b.v. ruim plasticfolie worsten met een diameter van 2 cm. En draai deze uiterst strak, gaar de worsten in de stoomoven op 80 graden Celsius met 100 % stoom gedurende 15 minuten en laat hierna afkoelen op de werkbank, verwijder de plastic en snijd in plakken van plusminus 2/3 cm dik en bewaar deze afgedekt op de werkbank tot doorgifte van het gerecht.

hoofdgerecht

LIMBURGS LAM, PASTINAAK, ZOETE UI, PARMEZAAN, CROUTONS EN SPINAZIE



14 personen

Ingrediënten:

- 1 recept Limburgs lam (zie bijlage)
- 1 recept pastinaak (zie bijlage)
- 1 recept Zoete ui (zie bijlage)
- 1 recept croutons en spinazie (zie bijlage)

Bereidingswijze:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Maak het Limburgs lam (zie bijlage).
3. Maak de pastinaak (zie bijlage).
4. Maak de zoete ui, (zie bijlage).
5. Maak de croutons en spinazie (zie bijlage).

Doorgeven van het gerecht:

- Braad het lam tijdig aan zoals beschreven in de bijlage.
- Verwarm de pastinaak.
- Verwarm de zoete ui, Haal de spinazie uit de warmkast en breng alle onderdelen op smaak met peper en zout.
- Trancheer het lamsvlees.
- Leg op elk bord een plakje van de zoete ui en leg hier het getrancheerde vlees op en trek een lijn van de pastinaak en spinazie voorlangs, garneer dit met de croutons

BIJLAGE HOOFDGERECHT: LIMBURGS LAM

Ingrediënten:

- 2 stuks Limburgse lamsrug (1400 gr lamsfilet)
- 75 gram gefermenteerde zwarte knoflook

Bereidingswijze:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Maak de lamsruggen goed schoon en ontvlies, breek doormidden achter de laatste rib.
3. Maak ondertussen de knoflook schoon en blancheer deze drie keer in verse melk, draai van de knoflook met iets peper, zout en olijfolie een puree in de keukenmachine.
4. Bestrooi het vlees met peper en zout en braad deze rondom in iets olie in een hete pan goudbruin, leg op een rooster en smeer het vlees lichtjes in met de zwarte knoflook puree, laat het vlees nu garen in een voorverwarmde oven van 160 graden Celsius gedurende 8 tot 10 minuten, laat rusten in de warmkast tot doorgifte van het gerecht.

BIJLAGE HOOFDGERECHT: PASTINAAK

Ingrediënten:

- 1 kg pastinaak
- 50 gram boter

Bereidingswijze:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Snijd de pastinaken in gelijke stukken en kook deze gaar in half melk, half water,

LIMBURGS LAM, PASTINAAK, ZOETE UI, PARMEZAAN, CROUTONS EN SPINAZIE (VERVOLG)



14 personen

Bereidingswijze (vervolg):

giet af maar bewaar het kookvocht, laat de pastinaken goed droogstomen in een pan op de kachel, draai hierna fijn in de blender met de boter, voeg eventueel iets van het kookvocht toe om af te slappen, bewaar de puree in een pan, afgedekt op de werkbank tot doorgifte van het gerecht.

BIJLAGE HOOFDGERECHT: ZOETE UI

Ingrediënten:

- ½ kg witte zoete ui (cevenne) (400 gram schoon gesneden)
- 50 gram boter
- 1 dl gevogelte bouillon
- 1 dl room
- 4 blaadjes gelatine
- 5 gram iota
- 3 gram elastic

Bereidingswijze:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Maak de ui schoon en snijd deze op de snijmachine in uiterst dunne ringen, fruit deze gaar in de boter, blus af met de gevogelte bouillon en de room en laat 5 minuten rustig doorkoken, doe de massa in de blender en blender gedurende 5 minuten.
3. Week ondertussen de gelatine, knijp goed uit en voeg toe, voeg de iota en elastic toe en laat nog een minuut blenderen, breng op smaak met peper en zout en stort de massa in een lichtjes ingevette bak plusminus ½ cm dik en laat opstijven in de koeling, snijd hierna rechthoekjes van de massa van 3 x 6 cm en bewaar deze afgedekt op een plateau met iets olijfolie eronder op de werkbank.
4. Verwarm de gevogelte bouillon tot plusminus 60 graden Celsius en roer met een garde het Parmezaan poeder door de massa, bewaar afgedekt op de werkbank tot doorgifte van het gerecht.

BIJLAGE HOOFDGERECHT: CROUTONS EN SPINAZIE

Ingrediënten:

- 1/3 stuks meergranen bruin brood
- 0.75kg spinazie 1 stuks sjalot 1 teen knoflook

Bereidingswijze:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Verwijder de korsten van het brood en vries deze half in, snijd hierna op de snijmachine dunne plakjes en snijd deze weer in uiterst fijne brunoise, doe de brunoise in een ovenschaal, bestrooi met peper, zout en olijfolie. Bak de croutons in een voorverwarmde oven van 160 graden Celsius goudbruin, roer af en toe een keer door, bewaar de croutons op keukenpapier op de werkbank tot doorgifte van het gerecht.
3. Maak de spinazie goed schoon en droog, snipper de sjalot en wrijf de knoflook tot pasta.
4. Fruit de sjalot en knoflook in iets boter gaar, voeg de spinazie toe en laat slinken, giet op een zeef en druk goed alle vocht eruit, breng op smaak met iets peper en zout, draai de massa tot een crème in de blender en bind met iets xantana (1 gram per 100 gram massa), doe de crème in een spuitfles en bewaar in de warmkast tot doorgifte

nagerecht

BLOEDSINAASAPPEL, KRUIDNAGELROOMIJS EN GALETJE VAN WITTE CHOCOLADE



14 personen

Ingrediënten:

4 stuks bloedsinaasappel
1 stuks cake
50 gram amandelschaafsel.

WERKWIJZE PARTJES BLOEDSINAASAPPEL

Snijd de sinaasappels voorzichtig uit tot je partjes krijgt.
Snijd de cake in mooie plakken van 4 bij 8 cm
Bruneer de amandelen in een oven van 160 graden tot ze mooi goudbruin zijn.

Ingrediënten roomijs:

5 dl melk
5 dl room
200 gr suiker
300 gr eidooier
30 st kruidnagel

WERKWIJZE ROOMIJS VAN KRUIDNAGEL

Kook alles anglaise tot 75°C en laat een uur trekken.
Zeef de kruidnagel eruit en draai het roomijs op.

Ingrediënten galetje:

200 gr witte chocolade (tempereren)

Als je geen marmeren plaat hebt, kun je chocolade ook tempereren in de pan. Dit gaat als volgt: smelt twee derde van de chocolade au bain-marie. Zodra de chocolade is gesmolten, haal je de pan van het vuur en voeg je een derde stukjes ongesmolten chocolade toe. Nu moet je de chocolade stevig doorroeren met een spatel. Blijf de chocolade roeren totdat alle chocolade is gesmolten, je voelt dat de chocolade dikker en glanzender wordt.

Je kunt zelf testen of je chocolade goed getempereerd is. Doop een schoon mes met de punt in de chocolade en leg het mes weg. Het tempereren is goed gelukt als de chocolade na circa 4 minuten gestold is.

Maak met een lepel mooie galetjes op vetvrij papier en laat afkoelen.