



september 2015

menu

amuse

Courgetteflan op Parmezaantuille

voorgerecht

Wilde zalm met roergebakken Little Gem en saus van trostomaten

hoofdgerecht

Lamsrump met lizensalade en gegratineerde aardappels

nagerecht 1

Gevulde en gekaramelliseerde vijg met een zoetzure sinaasappelsaus

nagerecht 2

Glaasje met butterscotch van gewelde pruim en appel en madeleine

Courgetteflan op Parmezaantuille



14 personen

Ingrediënten:

courgette

courgetteflan:

3 st courgette

2 st sjalot

150 g ricotta

1,5 tl gedroogde marjoraan

45 g eigeel

100 g eiwit

3 el olijfolie

peper en zout

siliconen muffinvorm en braadslee

14 st zwarte olijven ontpit

1 el truffeltapenade

30 g geraspte Parmezaanse kaas



tuille:

150 g geraspte Parmezaanse kaas

Bereiding:

1. **Courgetteflan:** Rasp de courgettes en snipper de sjalotten. Neem een grote koekenpan, fruit de sjalot in olijfolie en voeg dan de courgette, marjoraan en witte peper toe. Schep zo nu en dan om totdat de courgettes zacht en droog zijn. Laat afkoelen.
2. Neem 2 el geraspte Parmezaanse kaas en meng met de ricotta tot een gladde massa. Meng daar de courgette doorheen.
3. Klop eigeel en eiwit samen op tot een schuimige massa, meng met de courgette en breng op smaak.
4. Plaats een rooster in de Rational en verwarm op 180°C. De RATIONAL: Druk op aan (1). Stel de tijd in op CONTINUE door knop (8) even ingedrukt te houden. **N.B.** Indien de RATIONAL een geluidssignaal geeft, altijd knop (8) even ingedrukt houden (CONTINUE). Druk op de temperatuurtoets (6) en stel de temperatuur in op 180°C met knop (19). Druk op het rode vlak (5). **N.B.** De oven is op temperatuur, als de stip bij de ingestelde temperatuur niet meer knippert. Ventilator op halve snelheid instellen (knop 17).
5. Breng water aan de kook.
6. Vul siliconen muffinvormpjes met het courgettemengsel. Zet de vorm in een braadslee en giet daar voorzichtig kokend water bij tot halverwege de vormpjes. Bedek met aluminiumfolie en zet 20 à 25 minuten in de Rational tot de flans gaar zijn.
7. Pureer de zwarte olijven met de truffeltapenade en zet weg.
8. **Tuille:** Neem een ring van 10 cm doorsnee en maak met behulp van de ring 14 rondjes van geraspte Parmezaanse kaas op een aantal bakmatjes. Bak per 4 tuilles af
9. Bak in een oven van 180 graden totdat de kaas gesmolten en lichtbruin van kleur is. Probeer iedere tuille bij de rand omhoog te vouwen tot een bakje waar de flan in of op past. Laat afkoelen.

Presentatie:

1. Leg op ieder bord een tuille en leg daar de lauwwarme courgetteflan op.
2. Leg bovenop een schepje olijvenmengsel.

voorgerecht

Wilde zalm met roergebakken Little Gem en saus van trostomaten



14 personen

Ingrediënten:

zalm

salade:

1 kg wilde zalm
1,5 st komkommer
3 st vleestomaten
75 g zwarte olijven ontpit
3 st little Gem
1/4 bs peterselie

vinaigrette:

1 dl extra virgine olijfolie
1 dl zonnebloemolie
2 el witte wijn azijn
2 el sherry azijn
1 st citroen
zeezout, peper uit de molen

saus:

375 g trostomaten
1 el sherryazijn
1 el witte basterdsuiker
1/2 bs basilicum
1,5 dl crème fraîche
75 g boter



Bereiding:

1. **Salade:** Schil en ontpit de komkommer en snijd in kleine blokjes, ontvel de vleestomaten, verwijder de pitjes en snijd in kleine blokjes, snijd de olijven fijn en hak de peterselie fijn. Meng alles, breng op smaak met peper en zout en zet weg op kamertemperatuur.
2. **Saus:** Halveer de trostomaten en pureer in de keukenmachine met de sherryazijn, suiker en basilicum. Wrijf dit geheel door een bolzeef boven een steelpan. Kook onafgedekt ongeveer 10 minuten tot de saus tot de helft ingekookt is. Meng met crème fraîche en voeg daarna de klontjes koude boter toe. Breng op smaak met peper en zout en zet weg op kamertemperatuur.
3. **Little Gem:** Halveer de Little Gem in de lengte en haal de harde kern eruit. Haal de bladeren los en roerbak ze in wat zonnebloemolie vlak voor uitserveren.
4. **Vinaigrette:** Meng de ingrediënten voor de vinaigrette en voeg citroensap, peper en zout naar smaak toe. Meng enkele lepels naar smaak door de salade. De rest van de vinaigrette is voor het hoofdgerecht.
5. **Zalm:** Snijd de zalm in 14 stukjes en bak de drooggedepte zalm op de huid vlak voor uitserveren. Breng op smaak met peper en zout tijdens het bakken. De kern van de zalm moet niet helemaal gaar zijn.

Presentatie:

1. gebruik voorverwarmde borden. Leg op ieder bord een ring en lepel daar wat salade in.
2. Leg daar enkele warme Little Gem bladen op.
3. Leg hier de gebakken zalm op.
4. Lepel wat tomatensaus rond het geheel.

Lamsrump met linzensalade en gratineerde aardappels



14 personen

Ingrediënten:

lamsvlees

lamsrump:

1,4 kg Lamsrump
6 el olijfolie
3 tk tijm

linzensalade:

200 g Du Puy linzen
270 g winterwortel
500 g knolselderij
2 st bosui
1/2 bs platte peterselie
zeezout, peper uit de molen

aardappel gratin:

800 g Charlotte aardappelen
4,5 dl melk
4,5 dl room
2 tn knoflook
2 tk tijm
2 bl laurier
150 g geraspte Gruyere kaas



Bereiding:

1. **Lamsrump:** Dep het vlees droog, doe het in een schaal en meng met olijfolie en tijmblaadjes. Laat marinieren. Een half uur voor uitserveren: Bak het vlees rondom bruin in olie met boter, breng op smaak met peper en zout. Doe het vlees in een warme ovenschaal en zet in een oven van 125 graden. Steek een temperatuurmeter in een stuk vlees. Het vlees is rosé bij een kerntemperatuur tussen 58 à 60 graden. Deglaceer de pan met enkele lepels vinaigrette en bewaar dit tot uitserveren.
2. **Linzensalade:** kook de linzen in ruim water met zout gaar, giet ze dan af en laat uitlekken. Schil de wortel en knolselderij en snijd in kleine blokjes. Snijd de bosui in reepjes. Bak in olijfolie tot de groente beetgaar en licht gekleurd is. Meng met de linzen en wat gehakte peterselie. Meng dan met 3 el vinaigrette (of naar smaak) en zet afgedekt weg.
3. **Gratin:** Schil de aardappels en snijd dunne plakjes op de snijmachine stand 9. Breng melk en room met de kruiden, knoflook en zeezout aan de kook. Voeg de plakjes aardappel toe en laat zachtjes koken tot ze bijna gaar zijn. Haal de aardappelschijfjes voorzichtig uit de pan met een schuimspaan en bewaar het melkroommengsel.
4. Vet 14 ramequins in met boter en verdeel de aardappelschijfjes in laagjes over de ramequins. Strooi 2/3 van de Gruyere tussen de aardappellaagjes en strooi er ook wat peper uit de molen over. Schep dan wat van het melkroommengsel in de ramequins. Bestrooi de bovenkant met de rest van de Gruyere. Zet vlak voor uitserveren 10 à 15 minuten in de oven op 180 graden tot de kaas goudbruin is.
5. Vlak voor uitserveren: Verwarm de linzensalade 5. voorzichtig. Laat de lamsrump in aluminiumfolie rusten voordat het vlees gesneden wordt. Snijd de lamsrump in plakjes en voeg het vrijkomende vocht toe aan de jus in de gedeglaceerde pan, laat even doorkoken en zeef de jus dan. Houd warm.

hoofdgerecht

Lamsrump met linzensalade en gegratineerde aardappels (vervolg)



14 personen

Presentatie:

1. Leg op ieder warm bord een ring en schep daar wat warme linzensalade in.
2. Leg daar enkele plakjes lamsrump op en garneer met gehakte peterselie.
3. Druppel hier wat jus over.
4. Zet op ieder bord een ramequin met aardappelgratin.

Gevulde en gekaramelliseerde vijg met een zoetzure sinaasappelsaus



14 personen

Ingrediënten:

verse vijgen

vijgen en vulling:

14 st verse rijpe vijgen
200 g mascarpone
80 g gorgonzola
80 g brie
14 st gepelde walnoten
bruine basterdsuiker
boter

sinaasappelsaus:

3 st handsinaasappels
3 el witte wijn
1 tl citroensap
1 el maizena
20 g boter
peper, zout en suiker
brander



Bereiding:

1. **Vijgen:** Snijd de vijgen van bovenaf kruislings in zodat je 4 parten krijgt. Let op niet doorsnijden want de parten moeten aan elkaar blijven zitten.
2. Wrijf de buitenkant van de vijgen in met zachte boter en rol ze dan door de bruine basterdsuiker totdat ze goed bedekt zijn.
3. Meng de kazen en doe het mengsel in een spuitzak.
4. **Sinaasappelsaus:** Pers de sinaasappels tot je 2,5 dl sap hebt. Meng het sap met maizena, witte wijn en citroensap. Breng aan de kook en laat 3 minuten zachtjes doorkoken. Breng op smaak met peper, zout en suiker naar smaak. De saus moet zoetzuur smaken.
5. Karameliseer de vijgen met de brander vlak voor uitserveren, niet eerder want dan wordt de suikerlaag weer zacht. Vul dan iedere vijg met het kaasmengsel en leg daar een walnoot bovenop.

Presentatie:

1. Leg op ieder bordje een schepje van de warme saus en zet daar de gevulde vijg naast.

Glaasje met butterscotch van gewelde pruim en appel en madeleine



14 personen

Ingrediënten:

pruim en appel

butterscotch van gewelde pruim en appel:

14 st gewelde pruimen
1,5 dl calvados
3 st Granny Smith appels
1 st vanillestokje
150 g witte basterd suiker
150 g ongezouten boter
150 g crème fraîche
7,5 dl Griekse yoghurt 10% vet
45 g witte basterd suiker

madeleine:

2 st eieren
100 g poedersuiker
10 g vanillesuiker
100 g boter
100 g bloem
5 g bakpoeder
1 st citroen
siliconen madeleinevorm



Bereiding:

1. **Butterscotch:** Zet een vergiet op een schaal, leg een doek in de vergiet en laat de yoghurt uitlekken tot vlak voor uitserveren.
2. Snijd iedere pruim in 8 stukjes (1x in de lengte, 3x in de breedte) Verwarm de calvados, haal van het vuur en leg de pruimen er in tot vlak voor uitserveren.
3. Schil de appels en snijd in blokjes, doe in een saucière en sprenkel er 3 el water overheen. Schraap het vanillestokje leeg en doe het merg bij de appels. Voeg 45 gram basterdsuiker toe. Verwarm het geheel en dek af met een deksel. Laat ongeveer 5 à 7 minuten zachtjes koken totdat de appels zacht zijn maar nog geen pulp.
4. Verhit 150 g basterdsuiker met een scheutje water totdat de suiker gesmolten is. Voeg dan de ongezouten boter toe en laat lichtbruin worden, dit kan even duren. Je moet dan niet meer roeren want dan wordt het fudge.
5. Haal van het vuur en laat 5 minuten afkoelen, voeg crème fraîche toe. Laat afkoelen tot kamertemperatuur en voeg de appels toe. Zet in de koeling.
6. Doe in ieder glaasje 6 à 8 stukjes pruim, leg daar een schepje yoghurt op, vervolgens een flinke laag appelkaramel en eindig met een laagje yoghurt. Leg bovenop een stukje pruim.
7. **Madeleine:** Smelt de boter en laat afkoelen tot kamertemperatuur. Klop eieren, poedersuiker en vanillesuiker tot een dikke massa in de Kitchen-aid met garde. Voeg de boter in een straaltje toe onder voortdurend roeren. Voeg citroenrasp toe. Zeef de bloem met de bakpoeder, voeg toe en schep er luchtig doorheen.
8. Beboter de madeleinevorm lichtjes en lepel het deeg in de vormpjes, je kunt dit ook met een spuitflesje doen. Vul ze voor 2/3 met beslag. Bak in een oven van 170 graden tot ze goudbruin zijn in ongeveer 10 minuten.

nagerecht 2

Glaasje met butterscotch van gewelde pruim en appel en madeleine (vervolg)



14 personen

Presentatie:

1. Neem een langwerpig bordje en zet daar het glaasje op met daarnaast een madeleine.