



maart 2016

menu

amuse

Carpaccio van gandaham met geitenkaas

voorgerecht 1

Portobello's met parelgort en ingemaakte citroen

voorgerecht 2

Zeeduivel met ansjovis en prei

hoofdgerecht

Rosbief met mangosaus en rode bietjes

nagerecht

Bladerdeegje met gebakken kaneelappeltjes , creme royale en karamel

wijnen

Just Fiou, Loire, Frankrijk, 2013

Insight Sauvignon Blanc Malborough, Nieuw Zeeland, 2013

Quinta do Monte d'Oiro Lybra Syrah Vinho Regional Lisboa, Portugal, 2010

Quinta da Romaneira Fine Tawny Port

Carpaccio van gandaham met geitenkaas



14 personen

Ingrediënten:

gandaham, geitenkaas

rouleau:

14 pl gandaham, lange plakken
6 st abrikozen, gedroogd
300 g zachte geitenkaas
75 g mascarpone
peper en zout

salade:

75 g rucola

dressing:

1,5 dl olijfolie extra vergine
1 el limoensap
2 el witte wijnazijn
peper en zout
poedersuiker en mosterd

garnering:

35 g pijnboompitten
14 st abrikozen, gedroogd



Bereiding:

1. **Carpaccio:** De abrikozen in ruim water aan de kook brengen, daarna uitzetten en in het vocht ruim een half uurtje laten staan. Vervolgens uit laten lekken.
2. De geitenkaas met de mascarpone glad draaien en op smaak brengen met peper en zout.
3. Snijd 6 gewelde abrikozen in zeer kleine stukjes en meng onder het geitenkaasmengsel.
4. Verdeel de gandaham in 3 porties. Leg de plakken gandaham dakpansgewijs naast elkaar op een stuk plastic folie (dus 3 folies) anders worden de rollen te lang.
5. Smeer het kaasmengsel gelijkmatig op de gandaham en rol op met behulp van het folie tot rollen en draai de uiteinden dicht tot de rol strak staat en knoop beide uiteinden dicht.
6. Leg ze 15 minuten in de snelvriezer en leg ze daarna in de koelkast.
7. Als de rollen nog half aangevoren zijn snijd ze dan in dunne plakjes en leg op de bordjes in een cirkel. Zet weg tot uitserveren en laat op kamertemperatuur komen.
8. Meng voor de dressing alles door elkaar en breng op smaak.
9. Rooster de pijnboompitten en snijd de rest van de gewelde abrikozen in stukjes.
10. Was de sla.

Presentatie:

1. Neem de bordjes met de carpaccio.
2. Leg in het midden een toefje salade.
3. Nappeer met dressing.
4. Garneer met de stukjes abrikoos en pijnboompitten.

Portobello's met parelgort en ingemaakte citroen



14 personen

Ingrediënten:

portobello's, parelgort

parelgort:

1 el zonnebloemolie
1,5 st ui (middelgroot)
2 tn knoflook
1,2 l groentefond
180 g parelgort
125 g geitenkaas in
pekewater (Keci Peyniri)
3/4 st ingemaakte citroen
6 tk platte peterselie
4 tk tijm
1 bk paarse basilicumcress/
blad of radijsscress
olijfolie extra vergine (verstuiver)



parelgort:

14 st portobello (middelgroot)
1/2 bs tijm
4 dl witte wijn
6 dl groentebouillon (poeder)
4 tn knoflook
boter, zeezout en zwarte peper

Bereiding:

1. **Parelgort:** Spoel de gort schoon.
2. Snijd de ui in kleine stukjes en hak de knoflook fijn. Haal de steeltjes van de portobello af en snijd brunoise.
3. Verhit de zonnebloemolie in een pan en bak de ui glazig. Voeg tussentijds de fijngesneden portobellostelen toe en tot slot de knoflook.
4. Giet de groentefond erbij en breng aan de kook.
5. Roer de gort erdoor, draai het vuur laag en laat de gort 30 minuten met het deksel op de pan zachtjes koken.
6. Haal het deksel van de pan en laat opnieuw 30 minuten zachtjes koken op de doorkooktafel totdat alle vloeistof is opgenomen en de korrels gaar zijn.
7. Snijd tussentijds de geitenkaas in heel kleine blokjes.
8. Verwijder het vruchtvlees van de ingemaakte citroen en snijd de overgebleven schil heel fijn.
9. Hak de bladpeterselie en de tijm fijn.

Portobello's met parelgort en ingemaakte citroen (vervolg)



14 personen

Bereiding:

10. Neem de pan met de gare gort van het vuur en roer er de geitenkaas, citroenschil, bladpeterselie en tijm door.
11. Doe een deksel op de pan en houd lauwwarm.
12. **Portobello's:** Verwijder de zwarte draden met een lepel en hol ze iets uit.
13. Vet twee braadsledes van de RATIONAL royaal in met boter. Bedek de bodem met de takjes tijm. Leg de portobello's met de steelkant naar boven in de braadsledes.
14. Meng de witte wijn met de groentebouillon. Giet een beetje hiervan in de portobello's en de rest gelijk verdeeld in de braadsledes.
15. Snijd de knoflook in zeer dunne plakjes en verdeel deze over de portobello's.
16. Leg in elke portobello een paar klontjes boter en bestrooi ze met zeezout en zwarte peper.
17. Dek de braadsledes af met Alu-folie. Plaats de braadsledes in de RATIONAL. N.B. Indien de Rational een geluidssignaal geeft altijd knop (8) even ingedrukt houden (CONTINUE). Druk op aan (1). Wacht tot de verlichting in de oven aangaat. Druk op de rode toets (5). Stel direct daarna de tijd in op CONTINUE door knop (8) even ingedrukt te houden. Druk op de temperatuurtoets (6) en stel de temperatuur in op 180°C met knop (19). Ventilator op halve snelheid instellen (knop 17). Laat de portobello's in 20 à 30 minuten gaar worden.
18. Laat ze in het bakvocht afkoelen.
19. **Vlak voor uitserveren:** Haal de portobello's uit het bakvocht en dep ze droog.
20. Giet het bakvocht door een zeef in een maatbeker.
21. Verdeel de vulling over de portobello's en druk lichtjes aan.
22. Hak de cress of het blad fijn.

Presentatie:

1. Leg een portobello op een klein rond bordje.
2. Sprengel een beetje bakvocht over en rondom de portobello.
3. Garneer met de cress of basilicumblad.
4. Bestuif de portobello licht met olijfolie extra vergine.

Zeeduivel met ansjovis en prei



14 personen

Ingrediënten:

zeeduivel

zeeduivel, ansjovis, prei:

850 g zeeduivelfilet
14 pl mager gerookt ontbijtspek
eper en zout

ansjovisgarnituur:

1 dl olijfolie
2 st sjalotje
2 tn knoflook
35 g pijnboompitten
2 el kappertjes
10 st ansjovis
1 el witte wijnazijn
3 tk peterselie

prei met roomsaus:

2 st prei
2 tn knoflook
3 dl kippenfond
60 g parmezaanse kaas
3 dl room
1 tk peterselie
1 bk affila cress



Bereiding:

1. **Zeeduivel:** Verdeel de vis in porties overeenkomstig het aantal leden.
2. Omwikkel de vis met de plakjes gerookt ontbijtspek.
3. Bak ze aan in de pan en zet de vis in een ovenschaal ingevet met een beetje olijfolie. Let op: 2 manieren om de vis te garen.
4. Manier 1. Plaats de ovenschaal in een hete luchtoven van 160°C en laat garen tot een kerntemperatuur van 75°C. Gebruik hiervoor de digitale thermometer.
5. Manier 2. Plaats de ovenschaal in de Rational. N.B. Indien de Rational een geluidssignaal geeft altijd knop (8) even ingedrukt houden (CONTINUE). Druk op aan (1). Wacht tot de verlichting in de oven aangaat. Druk tegelijkertijd op de blauwe toets (4) en de rode toets (5). Stel direct daarna de tijd in op CONTINUE door knop (8) even ingedrukt te houden. Druk op de temperatuurtoets (6) en stel de temperatuur in op 160°C met knop (19). Druk op druppel (2) om vocht toe te voegen (deze moet gaan knipperen) Voeg 10% vocht toe door knop (19) naar links te draaien (display 10% blauw, 90% rood). Steek de temperatuurmeter (ligt in de oven van de Rational) in de vis. Druk op de bovenste IQT (12) en stel de kerntemperatuur in op 72°C met de draaiknop (19). Druk nogmaals op IQT (12). Ventilator op halve snelheid instellen (knop 17).
6. **Ansjovisgarnituur:** Snijd de sjalotten en de knoflook fijn.
7. Rooster de pijnboompitten licht en snijd de ansjovis in grove stukken.
8. Verwarm de olijfolie met de sjalot, knoflook, pijnboompitten, de kappertjes en de ansjovis.
9. Neem van het vuur en laat het mengsel af en toe roerend samensmelten.

Zeeduivel met ansjovis en prei (vervolg)



14 personen

Bereiding:

10. Breng op smaak met witte wijnazijn.
11. Schep er vlak voor uitserveren de gehakte peterselie door.
12. **Prei met roomsaus:** Snijd het wit en het lichtgroen van de prei in de lengte in repen ter grootte van je stukje vis.
13. Bak de gesnipperde knoflook **zachtjes** in de boter en blus af met de kippenfond.
14. Stoof de prei langzaam gaar in de fond en als de prei gaar is eruit halen met een schuimspaan.
15. Laat het stoofvocht tot 2/3 indampen.
16. Voeg kaas en room toe en laat indampen tot sausdikte.
17. Warm de prei vlak voor uitserveren even door in de saus.
18. Schep de prei uit de saus en houd warm tot uitgifte.
19. Laat de saus indien nodig nog iets indampen en voeg de fijngehakte peterselie toe.

Presentatie:

1. Leg de stukken prei in het midden van het bord.
2. Leg hier het stukje vis op en daarop het ansjovisgarnituur en garneer met een plukje affila cress.
3. Verdeel de saus rondom het visgerecht.

Rosbief met mangosaus en rode bietjes



14 personen

Ingrediënten:

rosbief, mango, rode bieten (gekookt)

mangosaus:

300 g mangocoulis
1 stng sereh
 gemberwortel 3 cm
10 g laoswortel
1 st kaneelpijpje
1 st steranijs
1/2 st ui
1 st elstar
2 el witte wijnazijn
1,5 dl witte wijn
1 tn knoflook
1/2 st rode peper
3 el suiker

bieten:

5 dl bietensap
2 el rode wijnazijn
2 tl gembersiroop
1 st koolrabi (500g)
500 g rode bieten (gekookt)
1 st prei

puree van waterkers:

100 g waterkers
1 kg aardappels, kruimig
 peper, zout, nootmuskaat
 melk
 boter
 room

mango, rosbeef:

2 st mango (ready to eat)
1,4 kg rosbeef
 boter
 zout en peper



Bereiding:

1. **Mangosaus:** Schil de gemberwortel. Pel de ui en halveer deze. Snijd de gemberwortel, de stengel sereh, de laoswortel en de halve ui in stukjes. Schil de appel, haal het klokhuis eruit en snijd in kleine stukjes.
2. Breng al deze ingrediënten samen met de witte wijn en witte wijnazijn over in een sauspan. Voeg de mangocoulis en suiker toe, het kaneelpijpje, de steranijs, de ongepelde knoflook en een halve rode peper zonder zaadjes.
3. Breng aan de kook en laat op de rand van de doorkookplaat indampen tot sausdikte. (let op zachtjes inkoken).
4. Verwijder vervolgens het kaneelpijpje, de steranijs, de knoflook, de sereh stengel en de rode peper.
5. Druk het geheel door een grove zeef.

Rosbief met mangosaus en rode bietjes (vervolg 1)



14 personen

Bereiding:

6. **Bietensaus:** Kook het bietensap op laag vuur in tot stroperig (**Niet laten aanbranden**). Voeg toe twee eetlepels wijnazijn en 2 theelepels gembersiroop.
7. **Bietenrol:** Schil de koolrabi en snijd deze op de snijmachine in dunne plakjes (dusdanig dat je ze kunt oprollen). Blancheer ze gedurende 2 minuten in kokend water en koel direkt af in koud water. Dep ze droog.
8. Verwijder de buitenste lagen van de prei en blancheer deze. Trek hier linten van.
9. Snijd de gekookte bieten in kleine blokjes (brunoise). Voeg aan 1/3 deel hiervan 1 eetlepel bietensaus toe en pureer met de staafmixer. Voeg de gepureerde bieten toe aan de bietenblokjes en meng. Bewaar de rest van de bietensaus voor de garnering.
10. Leg een dessertlepel bietenmengsel op het midden van een plakje koolrabi en rol deze op. Maak vast met een lint van prei en vul de uiteinden nog extra met bietenmengsel.
11. Leg de rolletjes in een schaal, dek deze af met Al-folie en plaats in de warmhoudkast.
12. **Puree:** Verwijder de harde steeltjes van de waterkers, spoel de waterkers en snijd ze grof.
13. Schil de aardappelen, kook ze gaar in gezouten water en giet af.
14. Pureer de aardappelen met een knijper of stamper.
15. Verwarm de melk met een scheut room. Voeg boter, peper, zout, nootmuskaat en het verwarmde melkmengsel toe aan de aardappelen.
16. Spatel de waterkers door de luchtige hete puree.
17. **Mango:** Schil de mango's en snijd deze in plakken van 4mm met de hand of op de snijmachine (Houd rekening met de pit!). Vlak voor uitserveren: Gril de plakken mango's.
18. **Rosbief: 2 manieren om het vlees te bereiden:**
19. Manier 1: Bak de rosbeef kort aan alle kanten bruin en bestrooi met peper en zout. Zet de oven 35 minuten voor uitserveren op 180 graden en steek een thermometer in het vlees en breng op kerntemperatuur van 54 graden.
20. Dek af met aluminiumfolie en laat 10 min. rusten.
21. Manier 2: Leg de rosbeef op een bakmatje in de RATIONAL van 54°C (tijdsduur ongeveer anderhalf uur).

Rosbief met mangosaus en rode bietjes (vervolg 2)



14 personen

Bereiding:

22. **N.B.** Indien de RATIONAL een geluidssignaal geeft altijd knop (8) even ingedrukt houden (CONTINUE). Druk op aan (1). Wacht tot de verlichting in de oven aangaat. Druk tegelijkertijd op de blauwe toets (4) en de rode toets (5). Stel direct daarna de tijd in op CONTINUE door knop (8) even ingedrukt te houden. Druk op de temperatuurtoets (6) en stel de temperatuur in op 54°C met knop (19). Druk op de druppel (2) om vocht toe te voegen (deze moet gaan knippen). Voeg 45% vocht toe door knop (19) naar links te draaien (display 45% blauw, 55% rood). Steek de temperatuurmeter (ligt in de oven van de Rational) in het vlees. Druk op de bovenste IQT(12) en stel de temperatuur in op 54°C met de draaiknop (19). Druk nogmaals op IQT (12). Ventilator op halve snelheid instellen (knop 17).
Smelt boter in een pan, kruid het vlees en braad aan beide zijden bruin,.
Dek af met aluminiumfolie en laat 10 min. rusten.

Presentatie:

1. Leg dunne plakjes rosbeef op het bord.
2. Leg een bieten rolletje met saus op het bord met de puree.
3. Werk af met een royale streep mangosaus en de gegrilde plakken mango.

nagerecht

Bladerdeegje met gebakken kaneelappeltjes , creme royale en karamel



14 personen

Ingrediënten:

appels

bladerdeeg:

14 st roomboter bladerdeeg (10x10cm)

karamelsaus:

100 g suiker
1,6 dl slagroom
15 g boter
50 ml water

krokant koekje:

2 st loempiavel 21,5 x21,5 cm
75 g hazelnoten, gepeld
3 el ahornsiroop

creme royale:

1 st vanillestokje
3 dl melk
100 g eierdooiers, gepasteuriseerd
25 g custard poeder
75 g suiker
2 dl slagroom

appels:

5 st appels, jonagold
25 g boter
25 g suiker
kaneelpoeder



Bereiding:

1. **Bladerdeeg:** Snijd de plakken bladerdeeg doormidden zodat je plakjes krijgt van 5 x 10cm.
2. Leg een siliconemat op de bakplaat en leg hierop de deegplakjes en prik ze in met een vork.
3. Dek af met een tweede bakmatje en daarbovenop een roestvrijstalen plaatje.
4. Bak ze krokant op 200°C in ongeveer 25 minuten, eventueel 1 x omdraaien.
5. **Karamelsaus:** Doe de suiker met het water in een sauspan en laat langzaam karameliseren.
6. Warm de room op en giet samen met de boter bij de karamel (let op spatten).
7. Laat de saus doorkoken tot er een gladde massa ontstaat en laat afkoelen.
8. **Krokante koekje:** Hak de hazelnoten fijn.
9. Snijd de loempiavellen in 14 plakken van 5x 10 cm.

nagerecht

Bladerdeegje met gebakken kaneelappeltjes , creme royale en karamel (vervolg)



14 personen

Bereiding:

10. Leg de plakken op een bakmatje en strijk ze in met de siroop en bestrooi met fijngehakte hazelnoten.
11. Bak ze op 180°C tot ze goudbruin zijn.
Creme royale: Snijd het vanillestokje open in de lengte richting en schraap het merg eruit.
13. Doe de melk met het vanillestokje en merg in een steelpan en breng aan de kook.
14. Klop de dooiers en de suiker tot een wit schuim.
15. Los het custardpoeder op in een beetje melk en voeg bij het eidooiermengsel.
16. Haal het vanillestokje uit de kokende melk en giet de kokende melk langzaam onder het eidooiermengsel en blij voortdurend roeren.
17. Breng al roerend aan de kook tot alles gebonden is en laat afkoelen.
18. Leg er een stukje huishoudfolie op zodat er geen vel ontstaat.
19. Klop de room stijf en roer onder de afgekoelde massa
20. **Appels:** Schil de appels, verwijder het klokhuis met een appelboor en snijd in gelijke parten.
21. Bak de appelpartjes in de boter en bestrooi ze met suiker en wat kaneelpoeder en laat karameliseren.

Presentatie:

1. Leg een plak bladerdeeg op een bord en schik er appelpartjes op.
2. Leg er een tweede laagje bladerdeeg op en spuit rondom op de randen toefjes creme royale.
3. Dek het geheel af met een krokant gebakken koekje.
4. Nappeer wat karamelsaus op het bord rondom het bladerdeeg taartje.