



juni 2016

menu

amuse

Gerookte forelfilet met bloemkoolmousse, peterselieolie en parmaham

voorgerecht 1

Venkelroomsoep met gerookte zalm en kruiden grissini

voorgerecht 2

Scholrolletje met een courgette- en garnalenfarce op een bedje van spinazie

hoofdgerecht

Runderstaartstuk met gepofte sjalotten, tijmjus, laurieraardappeltjes en
geroerbakte zomergroenten

nagerecht

Tiramisu met frambozen en pistachenootjes met cantucini

wijnen

Les Jamelles Chardonnay VdP d'Oc, Frankrijk, 2013

Zolo Malbec Reserva, Mendoza Argentinië, 2014

Vin Santo Vino, Italië

Gerookte forelfilet met bloemkoolmousse, peterselieolie en parmaham



14 personen

Ingrediënten:

bloemkoolmousse:

300 g bloemkool
2 el boter
4 dl groentebouillon van poeder
4 bl gelatine
2 dl room

peterselieolie:

1/2 bs peterselie
1 dl olijfolie extra vierge

forelfilet:

4 st forelfilet
4 pl Parmaham
30 g veldsla
2 el rookmot
rookoven



Bereiding:

1. **Bloemkoolmousse:** Week de gelatine in ruim koud water.
2. Snijd de bloemkool eerst in roosjes en vervolgens in zeer kleine stukjes. Smelt de boter in een pan en bak de bloemkool hierin zachtjes op een laag vuur gedurende 2 minuten. Maak de groentebouillon. LET OP: gebruik 2/3 van de op de pot aangegeven hoeveelheid poeder voor 4 dl. Draai het vuur hoog en voeg de groentebouillon toe. Kook de bloemkool gaar.
3. Voeg, zodra het vocht verdampt is, de room toe en verwarm het geheel (tegen de kook aan). Draai het vuur lager en laat het bloemkool mengsel nog 5 minuten zachtjes sudderen.
4. Neem de pan van het vuur. Knijp de gelatine uit en los deze op in het bloemkoolmengsel.
5. Pureer het geheel met de staafmixer en wrijf door een grove zeef.
6. Laat het bloemkoolmengsel afkoelen. Doe het in een spuitzak en laat verder opstijven in de koeling.
7. Leg de plakken Parmaham tussen 2 bakmatjes en droog in een oven van 180° C tot ze krokant zijn. Laat afkoelen op keukenpapier.
8. **Peterselieolie:** Pluk het peterselieblad van de takjes en snijd fijn. Verwarm de olie en roer er de peterselie door.
9. Breng de peterselieolie op smaak met wat zout.
10. **Forelfilets:** Leg de forelfilets met de velkant op het rooster in de rookoven en rook ze gedurende 6 minuten. Laat afkoelen en snijd de gerookte forelfilets in 14 gelijkvormige stukjes.
11. Was de veldsla, slinger deze droog en verwijder eventuele worteltjes.
12. Schep de veldsla om met wat peterselieolie.
13. Breek de Parmaham in 14 gelijke stukken.

Presentatie:

1. Leg op elk bord een stukje forelfilet.
2. Spuit de bloemkoolmousse ernaast.
3. Verdeel de veldsla over de bloemkoolmousse.
4. Leg een stukje Parmaham op de veldsla.
5. Druppel de overgebleven peterselieolie er omheen.

voorgerecht 1

Venkelroomsoep met gerookte zalm en kruiden grissini



14 personen

Ingrediënten:

venkel

asperges:

2 st venkelknollen
1 st ui
1 l kippenbouillon van poeder
0,5 dl pastis
1 dl slagroom
1 st gedroogd rood chilipepertje (1cm)
1 el gedroogde dragon
½ st citroen
75 g erookte

kruiden grissini:

3½ g gedroogde gist
½ tl suiker
250 g bloem
30 ml olijfolie
4 tk platte peterselie
4 tk basilicum
1 tl grof zeezout
bloem om grissini te rollen



Bereiding:

1. **Venkelsoep:** Verwijder het groen van de venkelknollen, snijd het fijn en bewaar het.
2. Snijd de venkelknollen in dunne repen, snipper de ui en verkruiemel het chilipepertje.
3. Verhit olijfolie in een pan en fruit hierin de fijngesnipperde ui. Voeg vervolgens de repen venkel, het verkruiemelde chilipepertje en de dragon toe.
4. Verwarm de kippenbouillon, voeg deze aan het venkelmengsel toe en breng het geheel aan de kook. Leg een deksel op de pan en laat de soep op een laag vuur 30 minuten sudderen.
5. Pureer de soep en draai de vloeistof door de passe-vite zodat de soep mooi glad wordt.
6. Voeg de pastis en het sap van de halve uitgeperste citroen (naar smaak) toe aan de soep en breng op smaak met zout en peper. **VLAK VOOR UITSERVEREN:** Klop de room half stijf.
7. Snijd de gerookte zalm in snippers.

Venkelroomsoep met gerookte zalm en kruiden grissini (vervolg)



14 personen

Bereiding:

8. **Kruidengrissini:** Doe de gist met de suiker en 155 ml handwarm water in een bakje en zet 5-10 minuten op een warme plaats totdat het schuimig is.
9. Zeef de bloem boven een kom, roer het gistmengsel en de olie erdoor, voeg eventueel nog wat water toe en kneed 10 minuten totdat het deeg zacht en elastisch is.
10. Voeg de kleingesneden kruiden en het zout toe en kneed nog 1-2 minuten om alles goed te mengen.
11. Doe het deeg in een licht ingeoliede schaal en dek af met plastic folie. Zet op een warme plaats totdat het volume is verdubbeld (ongeveer 1 uur).
12. Verwarm de oven voor op 230°C. Kneed het deeg nog even door en verdeel het in 14 porties.
13. Rol elke portie uit tot een lange staaf, gebruik hierbij extra bloem, leg ze op een bakmat op een bakplaat en bestrijk ze licht met water.
14. Bestrooi met zeezout en bak ze 15 minuten of totdat ze knapperig en goudbruin zijn.

Presentatie:

1. Doe de zalmsnippers in de kopjes.
2. Schenk de soep in de kopjes en doe er een schepje geklopte room bovenop.
3. Garneer met een takje venkelgroen.
4. Serveer met een kruidengrissini.

Scholrolletje met een courgette- en garnalenfarce op een bedje van spinazie



14 personen

Ingrediënten:

scholrolletjes:

- 2 st courgette
- 2 st winterwortel
- 400 g rauwe gamba's
- 40 g broodkruim
- 35 g eiwit
- ½ bs platte peterselie
- 7 st scholfilet van 100 g per stuk
- 1 dl droge witte wijn
- 50 g kappertjes

spinazie:

- 1 dl olijfolie
- 3 tn knoflook
- 600 g spinazie
- 75 g crème fraîche
- 14 st houten prikkers



Bereiding:

1. **Scholrolletjes:** Snijd met behulp van de snijmachine dunne repen van de courgette (stand 10) en de wortel (stand 6) en kook deze beetgaar. Spoel koud af.
2. Maak de gamba's schoon, verwijder het darmkanaal en hak ze fijn.
3. Vermeng de fijngehakte gamba's met het broodkruim, eiwit en fijngehakte peterselie en breng op smaak met versgemalen peper.
4. Halveer de scholfilets in de lengte en leg ze met de huidkant naar boven. Leg op elke filet een plak courgette en een plak wortel en smeer er een dunne laag gambafarce over.
5. Rol de filets voorzichtig op en zet ze vast met een prikker en leg ze in een braadslede.
6. Sprenkel de wijn en kappertjes over de vis. Dek af met een tweede stukje natgemaakt bakpapier, indien de Rational niet wordt gebruikt.
7. Plaats de braadslede in een voorverwarmde hete luchtoven van 180° C en gaar de vis in ongeveer 25 minuten.
8. **Spinazie:** Was de spinazie en slinger droog. Hak 2 teentjes knoflook fijn. Verhit olie in een wok en roerbak de knoflook snel, schep de spinazie erbij en laat op hoog vuur slinken, schep dan de crème fraîche erdoor.

Presentatie:

1. Verdeel de spinazie over de borden.
2. Leg er een scholrolletje op, verwijder de houten prikker en bestrooi met versgemalen peper.

Runderstaartstuk met gepofte sjalotten, tijmjus, laurieraardappeltjes en geroerbakte zomergroenten



14 personen

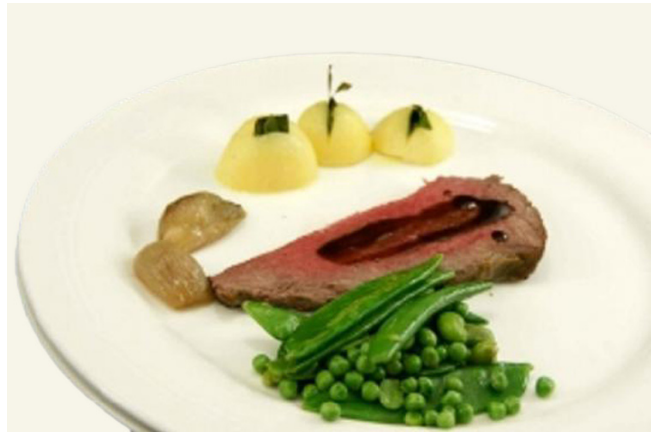
Ingrediënten:

runderstaartstuk:

1400g runderstaartstuk
28 st sjalot
4 dl runderfond
2 dl rode port
6 tk tijm
150 g boter
24 st kleine nieuwe aardappelen
12 st laurierbladje (vers)
olijfolie
peper en zout

zomergroenten:

250 g peultjes
250 g sugarsnaps
250 g doperwtjes (diepvries)
250 g tuinboontjes (diepvries)



Bereiding:

1. **Runderstaartstuk:** Laat het vlees op kamertemperatuur komen en verwarm de oven voor op 110°C.
2. Snijd het vet van het staartstuk in een ruitmotief in tot net voor het vlees. Smelt de boter. Wrijf het vlees in met peper en zout.
3. Schroei als eerste de vetkant van het vlees dicht en daarna rondom dicht.
4. Leg het vlees in een ovenschaal en bedruip het met wat braadvocht. Zet het vlees in de oven totdat het een kerntemperatuur van 50°C bereikt heeft. Gebruik hiervoor de digitale vleesthermometer.
5. Pel de sjalotten. Verpak ze in alufolie en leg ze bij het vlees in de oven.
6. Verwarm het overgebleven braadvocht in een sauspan. Blus af met de port en de fond. Laat de jus inkoken. Voeg op het laatst de tijm toe en haal de pan van het vuur.
7. Schrap zo nodig de nieuwe aardappeltjes en kook ze beetgaar.
8. **Zomergroenten:** Haal de peultjes en de sugarsnaps af en blancheer ze in kokend water. Dop de tuinboontjes.
9. **VLAK VOOR UITSERVEREN:** Wok de peultjes, sugarsnaps, doperwtjes en tuinboontjes in een pan met wat boter of olijfolie. Breng op smaak met peper en zout.
10. Haal het vlees uit de oven en laat het 10 minuten rusten in alufolie alvorens het aan te snijden.
11. Haal de sjalotjes uit de folie en houd ze warm.
12. Zet de oven op 175°C. Snijd de aardappeltjes iets in. Halveer de laurierbladjes en steek deze in de inkepingen.
13. Besprenkel de aardappeltjes met wat olijfolie, peper en zout en plaats ze terug in de oven voor ongeveer 10 minuten.
14. Trancheer het vlees.

Presentatie:

1. Verdeel het vlees over de borden.
2. Leg er 2 sjalotten naast.
3. Leg er 2 laurieraardappeltjes naast.
4. Leg er de gewokte zomergroenten naast.
5. Verdeel tot slot de tijmjus over de borden.

nagerecht

Tiramisu met frambozen en pistachenootjes met cantucini



14 personen

Ingrediënten:

mascarpone

lange vingers:

70 g eigeel
60 g eiwit
60 g suiker
1/2 tl vanille-extract
1 mp zout
60 g bloem

tiramisu met frambozen:

300 g diepvriesframbozen
90 g eigeel
90 g eiwit
250 g mascarpone
100 g poedersuiker
60 g pistachenootjes (gepeld en ongezoeten)
0,5 dl amaretto

cantuccini:

60 g heel ei
30 g eigeel
30 g eiwit
200 g bloem + extra voor bestuiven
120 g suiker
1 tl bakpoeder
1 el citroen
100 g blanke amandelen
2 el halfvolle melk

Bereiding:

1. **Lange vingers:** Verwarm de oven voor op 180° C. Klop het eigeel met de helft van de suiker en het vanilleextract tot een lichtgekleurd geheel.
2. Klop in een schone kom de eiwitten stijf en voeg tijdens het kloppen het zout en de resterende suiker toe.
3. Schep de stijfgeslagen eiwitten voorzichtig door het eigeelmengsel.
4. Zeef de bloem en schep het voorzichtig door het mengsel.
5. Vul een spuitzak met het beslag en knip van de onderkant een puntje van 1½ cm af. Spuit lange vingers van 9 cm op een bakmat met 4 cm tussenruimte.
6. Bak de lange vingers tot ze stevig en goudkleurig zijn (in ± 10 tot 15 minuten).
7. Haal de lange vingers van de bakmat en leg ze op een rooster om af te koelen.
8. **Tiramisu:** Houd 14 frambozen apart in de vriezer voor garnering en kneus de rest van de frambozen in een kom met 50 gram poedersuiker.
9. Snijd de lange vingers in stukjes en leg ze onderin de glaasjes. Verdeel de amaretto over de glaasjes.
10. Voeg er een laagje gekneusde frambozen aan toe en zet de glaasjes in de koeling.



Tiramisu met frambozen en pistachenootjes met cantucini (vervolg)



14 personen

Bereiding:

11. Klop het eigeel met 25 gram poedersuiker tot het wit wordt, meng er vervolgens de mascarpone doorheen en roer stevig zodat er geen klontjes ontstaan.
12. Klop het eiwit stijf en voeg 25 gram poedersuiker toe en klop totdat het goed stevig is.
13. Spatel het voorzichtig door het eigeel-mascarponemengsel.
14. Vul de glaasjes met het mascarponemengsel en zet ze minstens 2 uur in de koeling.
15. **Cantuccini:** Verwarm de oven voor op 180°C. Klop 30 gram eiwit met 60 gram heel ei los.
16. Zeef de bloem en meng met 1 mp zout, de suiker, het bakpoeder en het losgeklopte ei.
17. Rasp de schil van de citroen en voeg het rasp en de amandelen toe aan het mengsel en kneed tot een soepel deeg.
18. Bestuif het werkvlak en je handen met bloem en vorm van het deeg 2 lange staven van ca. 4 cm breed.
19. Leg de staven op een bakmat op een bakplaat met voldoende tussenruimte.
20. Klop 30 g eigeel los met de melk en bestrijk het deeg hiermee.
21. Bak de staven in ca. 20 minuten goudgeel.
22. Neem ze uit de oven en snijd de nog warme staven in schuine plakken van 1½ cm dikte.
23. Leg de koekjes op hun kant en bak ze nog ca. 8 minuten tot goudbruin en wat donkerder langs de randen.
24. Laat afkoelen.

Presentatie:

1. Hak de pistachenootjes fijn en strooi over de glaasjes.
2. Leg er een framboos op.
3. Zet het glaasje op een langwerpige bordje en leg er een cantuccini naast.