



september 2016

menu

amuse

Garnalenijsje

voorgerecht 1

Pasteitje met visragout

voorgerecht 2

Pittige tomatensoep met paprikaroom

hoofdgerecht

Kalfssukade in Marsala met gemengde paddenstoelen,
zoetzure komkommer, mierikswortelcrème en pesto

nagerecht

Taartje met een pudding van citroen en frambozen en een frambozen-
meringue à la Monique

wijnen

Sei Corone Grillo, Terre Siciliane IGP, Italië, 2015

Covila II Rioja Crianza DOC, Spanje, 2013

José Pariente Apasionado Sauvignon Blanc DO Rueda, Spanje



14 personen

Ingrediënten:

garnalen

hoorntjes:

5 pl filodeeg

50 g boter

eiwit

14 st metalen hoorntjes

garnalenijsje:

200 g roomkaas

200 g gepelde Hollandse garnalen

1 tl mierikswortelpuree

1 tl mosterd

peper

1/4 bs bieslook

4 tk peterselie (krul)

1/2 bk shiso purper

2 el zalmeitjes

oranje linzen (als decoratie om de glaasjes te vullen)

rookoven



Bereiding:

1. **Hoorntjes.** Smelt de boter. Maak 14 plakken van 15 x 15 cm van het filodeeg. Bestrijk de metalen hoorntjes licht met de gesmolten boter. Bekleed de hoorntjes met de plakken filodeeg tot een halve centimeter van de rand en snijd recht af aan de bovenkant.
2. Bestrijk de hoorntjes met eiwit en bak af in de oven van 180°C totdat ze goudgeel zijn.
3. Laat de hoorntjes afkoelen. Haal ze voorzichtig van de vorm af en bewaar ze tot gebruik in een afgesloten doos.
4. **Garnalenijsje.** Klop de roomkaas luchtig. Voeg de Hollandse garnalen toe.
5. Breng op smaak met de mosterd, mierikswortel, peper.
6. Voeg 2 eetlepels fijngesneden bieslook en fijngehakte peterselie toe.
7. Zet weg in de koeling tot gebruik.

Presentatie:

1. Vul de ovale glaasjes met oranje linzen. (Let op de linzen dienen weer hergebruikt te worden)
2. Steek in ieder glaasje een hoorntje.
3. Knijp met een kleine ijsknijper bolletjes van het garnalen-roomkaas mengsel en doe deze op de hoorntjes.
4. Garneer met wat zalmeitjes en een blaadje shiso purper.

Pasteitje met visragout



14 personen

Ingrediënten:

schelvis en garnalen

pasteitjes:

- 7 pl bladerdeeg
- 30 g eidooier
- 1 st steker met een doorsnede van 5,5 cm
- 1 st steker met een doorsnede van 3,5 cm

visragout:

- 200 g schelvisfilet
- 200 g gepelde Hollandse garnalen
- 3 dl visfond
- 3 dl droge witte wijn
- 4 st bosuitjes
- 60 g boter
- 1 pl bacon
- 20 g bloem
- 1,5 dl room
- 1/2 st citroen
- 1/2 bs peterselie



Bereiding:

1. **Pasteitjes.** Verwarm de oven voor op 200°C. Steek uit elk plakje bladerdeeg 4 rondjes met behulp van een steker met een doorsnede van 5,5 cm (28 in totaal). Gebruik 14 rondjes voor de bodem van de pasteitjes. Steek vervolgens met behulp van een steker met een doorsnede van 3,5 cm het hart uit de 14 andere rondjes zodat je 14 ringen overhoudt.
2. Leg de bodems (= 14 hele bladerdeeggrondjes) op een met een bakmatje bekleed bakblik.
3. Bevochtig elk van de 14 bladerdeegringen aan één kant met wat water en druk de vochtige kant voorzichtig op een bodem. Leg de 14 uitgestoken kleine rondjes ook op het bakblik. Deze gebruik je later als kapje bovenop het pasteitje.
4. Klop de eidooier met een paar druppels water los en bestijk de bovenkant van de ringen en de kleine rondjes hiermee.
5. Bak de pasteitjes af in de voorverwarmde oven. Ongeveer 10 à 15 minuten totdat ze goudbruin zijn. Haal de pasteitjes uit de oven en houd ze wam.
6. **Visragout.** Breng de visbouillon met de witte wijn aan de kook. Pocheer hierin de schelvisfilets. Haal de vis met een schuimspaan uit het vocht (**LET OP: bewaar dit vocht**) en laat afkoelen. Snijd vervolgens de vis in stukjes.
7. Kook het vocht (mengsel van visfond en witte wijn van punt 6) in tot ongeveer 3 dl.
8. Snijd de wortel en de bovenkant van de bosuitjes af. Snijd vervolgens in dunne ringetjes. Snijd de bacon in kleine stukjes.
9. Smelt de boter in een pan. Voeg de kleingesneden bosui en bacon toe. Bak het op een matig vuur circa 3 minuten totdat het geheel zacht (maar niet bruin) is.

Pasteitje met visragout (vervolg)



14 personen

Bereiding:

10. Roer er nu de gezeefde bloem door en verwarm het geheel nog eens 2 minuten.
11. Neem de pan van het vuur en roer er de ingekookte visbouillon in kleine hoeveelheden door. Zet de pan terug op het vuur, breng de inhoud aan de kook en laat de saus indikken.
12. Roer er dan de room, 1 theelepel citroensap en 25 gram fijngesneden peterselie door. Kruid met zout en peper.
13. Roer tot slot de garnalen en de stukjes schelvisfilet door de saus en verwarm deze nog even kort.

Presentatie:

1. Zet in het midden van het bord een pasteibakje.
2. Verdeel de visragout over de pasteibakjes.
3. Garneer met een kroontje peterselie en serveer direct uit.

Pittige tomatensoep met paprikaroom



14 personen

Ingrediënten:

tomaten

tomatensoep:

- 1,5 kg pruimtomaten
- 1 st rode chili peper
- 1 st rode paprika
- 2 st ui
- 6 tn knoflook
- 2 el tomatenpuree
- 3 el olijfolie
- 1 l groentebouillon van poeder
- zout
- zwarte peper uit de molen
- 14 bl basilicum



paprikaroom:

- 1 st rode paprika
- 1 el olijfolie
- 125 g crème fraîche
- tabasco

Bereiding:

1. **Tomatensoep.** Verwarm de oven voor op 200 °C. Halveer de tomaten. Halveer de chilipeper en verwijder de zaadjes. Hak de uien grof en maak de knoflook fijn.
2. Leg de tomaten, chilipeper, uien en tomatenpuree op een bakblik, schud goed door elkaar, sprenkel er de olijfolie over en schud nog eens door elkaar. Plaats ± 20 minuten in de oven.
3. Halveer de paprika's voor de soep en de room en verwijder de zaadjes. Leg de halve paprika's met het vel naar boven op een bakplaat en smeer in met olijfolie. Plaats ± 40 minuten in de oven.
4. Leg de gare stukken paprika onmiddellijk in een kom, dek af met plasticfolie en laat ze 10 minuten afkoelen.
5. Maak de groentebouillon.
6. **Paprikaroom.** Pel het vel van twee halve paprika's en pureer het vruchtvlees samen met de helft van de crème fraîche in een keukenmachine of met de staafmixer.
7. Giet het mengsel in een kom en roer er de rest van de crème fraîche door. Breng de room op smaak met peper en zout en een paar druppels tabasco. Zet tot gebruik in de koeling.
8. Pel het vel van de andere twee halve paprika's en pureer ze samen met het geroosterde tomatenmengsel. Voeg de helft van de groentebouillon toe en wrijf de massa door een zeef en voeg de rest van de bouillon toe. Warm het geheel langzaam op en breng op smaak met peper en zout.

Presentatie:

1. Schep de soep in een diep bord en schep in het midden een lepel van de paprikaroom.
2. Garneer met een basilicumblaadje.

hoofdgerecht

Kalfssukade in Marsala met gemengde paddenstoelen, zoetzure komkommer, mierikswortelcrème en pesto

14 personen



Ingrediënten:

kalfssukade

kalfssukade:

1,5 kg kalfssukade
1 st (grote) ui
200 g knolselderij
200 g wortel
4,5 dl Marsala
2,5 dl sherry medium dry
6 dl kalfsfond
2 tn knoflook
1 bl laurier
2 tk tijm
50 g roomboter
2 à 3 bloem

zoetzure komkommer:

2 st komkommer
1 dl dragonazijn
0,5 dl gembersiroop
1 tl gemalen koriander

mierikswortelcrème:

1 el mierikswortelpasta
1,25 dl zure room
zout en peper

pesto:

2 tn knoflook
1/4 bs dragon
0,5 bs basilicum
60 g pijnboompitten
60 g geraspte Parmezaanse kaas
1 dl olijfolie extra vergine

gemengde paddenstoelen:

750 g gemengde paddenstoelen
0,5 st citroen
boter
zout en peper



Bereiding:

1. **Kalfssukade.** Meteen mee beginnen! Snipper de ui en snijd de wortel en knolselderij in stukjes. Bak in een stoofpan de ui glazig en voeg de wortel en knolselderij toe. Laat een beetje kleuren en blus af met de marsala en sherry. Voeg vervolgens de kalfsfond, laurier en tijm toe.
2. Snijd de kalfssukade in stukken, kruid met peper en zout en bestrooi licht met wat bloem. Bak de kalfssukade op middelhoog vuur in roomboter aan. Leg de sukade in de stoofpan bij de fond met groenten. Het vlees moet 2 centimeter onder staan.

Kalfssukade in Marsala met gemengde paddenstoelen, zoetzure komkommer, mierikswortelcrème en pesto (vervolg)

14 personen



Bereiding:

3. Laat de kalfssukade sudderen op de doorkookplaat tot deze gaar is.
4. Haal het vlees uit de fond, zeef de fond door een puntzeef en laat inkoken tot een 5 dl dikke jus. Doe de kalfssukade terug in de pan en laat karameliseren in de dikke jus.
5. **Zoetzure komkommer.** Snijd met een dunschiller de komkommer in linten, tot aan de zaadlijst.
6. Meng dragonazijn, gembersiroop, korianderpoeder, peper en zout door elkaar en doe hier de komkommerlinten in. Laat ze minstens een uurtje marineren, laat dan de linten uitlekken, rol ze op en zet apart.
7. Mierikswortelcrème. Meng de zure room met de mierikswortelpasta en peper en zout.
8. **Pesto.** Doe de dragon, basilicum, pijnboompitten, knoflook en de geraspte Parmezaanse kaas en olie in een vijzel en wrijf het geheel fijn. Voeg olijfolie toe totdat er een dikke kruidige pesto ontstaat. Breng deze eventueel nog op smaak met zout en peper en doe vervolgens in een spuitzak.
9. **Gemengde paddenstoelen.** Maak de paddenstoelen schoon en snijd ze in gelijke stukken.
10. Bak de paddenstoelen in wat boter totdat het vrijgekomen vocht verdampt is. Breng op smaak met zout en peper en citroensap.

Presentatie:

1. Leg de kalfssukade in het midden van een groot bord en verdeel er gebakken paddenstoelen omheen.
2. Dresseer het bord met de pesto, de opgerolde linten komkommer en de mierikswortelcrème.

nagerecht

Taartje met een pudding van citroen en frambozen en een frambozenmeringue à la Monique



14 personen

Ingrediënten:

gesteriliseerde volle melk

bodem:

170 g ongezouten boter
170 g fijne kristalsuiker
170 g bloem
6 g bakpoeder
170 g eieren (gewogen in de dop)
1,5 el melk

pudding:

2 dl gekoelde gesteriliseerde volle melk
1 st citroen
2,5 dl slagroom
150 g witte basterdsuiker
1,3 dl zure room
200 g frambozen
2 dl frambozencoulis
5 tk munt

frambozenmeringues:

60 g eiwit
120 g witte basterdsuiker
30 ml frambozencoulis



Bereiding:

1. **Bodem. LET OP: ZORG DAT ALLE INGREDIËNTEN OP KAMERTEMPERATUUR ZIJN.**
2. Verwarm de oven voor op 180°C.
3. Klop de boter en de suiker tot een romig mengsel.
4. Voeg één voor één de eieren toe.
5. Zeef de bloem met het bakpoeder en spatel door het eiernmengsel.
6. Voeg tenslotte de melk toe.
7. Strijk het deeg uit op een bakmatje (een dunne laag) en bak gedurende 10 tot 15 minuten in de oven. Laat afkoelen.
8. Steek met behulp van een steker van 7 cm doorsnede 14 rondjes uit het deeg.
9. **Pudding.** Rasp de schil van de citroen en pers ze uit.
10. Klop de melk met de citroenrasp tot het dik en schuimig wordt.

Taartje met een pudding van citroen en frambozen en een frambozenmeringue à la Monique (vervolg)



14 personen

Bereiding:

11. Klop de slagroom.
12. Roer het citroensap, de zure room en de basterdsuiker door de dikke melk.
13. Spatel de slagroom er voorzichtig door.
14. Bekleed 14 ronde stekers met een doorsnede van 7 cm met een cellofaantje en leg onderin de deeggrondjes.
15. Verdeel de pudding over de rondjes.
16. Zet tot gebruik weg in de koeling.
17. Verwarm de coulis met suiker naar smaak en bind met allesbinder tot sausdikte. Bewaar tot vlak voor uitserveren.
18. **Frambozenmeringues.** Verwarm de oven voor op 100°C.
19. Mix het eiwit tot er zachte pieken ontstaan en voeg beetje bij beetje de basterdsuiker toe. Mix totdat de suiker goed is opgenomen en er een taai schuim is ontstaan.
20. Spatel de frambozen coulis voorzichtig door het eiwitschuim.
21. Schep het schuim in een spuitzak met een grove kartelmond en spuit 14 stuks rozetten op een bakmatje.
22. Bak de meringues in ongeveer 1 uur gaar. Laat ze afkoelen in de oven en bewaar ze vervolgens tot gebruik in een afgesloten trommel.

Presentatie:

1. Zet het taartje op een rond bordje.
2. Giet de afgekoelde coulis erover en versier met frambozen en een blaadje munt.
3. Leg er een frambozenmeringue naast.