



oktober 2016

menu

amuse

Soesje gevuld met ham en soesje gevuld met kaas

voorgerecht 1

Waldorfsalade

voorgerecht 2

Langoustine soufflé met schaaldierencoulis

hoofdgerecht

Beef Wellington met pomme soufflé en haricots verts

nagerecht 1

Poire belle Helene

nagerecht 2

Kattentongen voor bij de koffie

wijnen

Montes Reserva Sauvignon Blanc, Valle de Curico Chili, 2015

Gorgorito Roble, Ribera del Duero Spanje, 2014

Moscatel de Setúbal, Colheita, 2011

Soesje gevuld met ham en soesje gevuld met kaas



14 personen

Ingrediënten:

Ham, Mon Chou, belegen kaas (geraspt)

soesjes

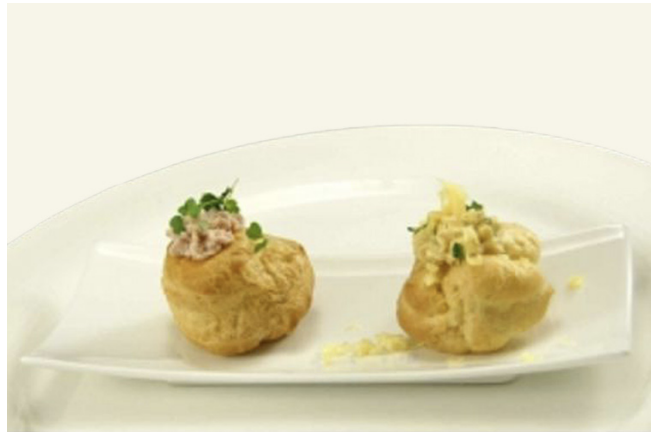
3 dl koud water
125 g boter
150 g bloem
4 st eieren
zout

hammousse

150 g gekookte ham
10 ml cognac
10 ml rode port
1 st sjalot
1.25 dl room
25 g Ardennerham (plak)
25 g hazelnoten (blank)
1 bk rucolacress
roomboter, zout en witte peper

mon chou creme

100 g Mon Chou
0.5 dl room
1 tl paprikapoeder (scherp)
150 g belegen kaas (geraspt)
1/8 bs peterselie



Bereiding:

1. **Soesjes:** Snijd de boter in kleine stukjes en doe die samen met het water en een snufje zout in een steelpan. Breng aan de kook. Neem de pan van het vuur, voeg de gezeefde bloem toe en roer tot een gladde massa. Zet het deeg terug op een kleine vlam en roer zolang tot het niet meer aan de pan kleeft (ongeveer 1 minuut).
2. Doe het deeg over in de mengkom van de Kitchen-aid en laat het deeg iets afkoelen.
3. Voeg één voor één de eieren toe op lage snelheid. Als het deeg in lange punten van een lepel valt dan is verdere toevoeging van eieren niet meer nodig.
4. Doe het deeg in een spuitzak, voorzien van een gladde spuitmond. Spuit op een bakmatje kleine doppen, niet te dicht bij elkaar. Zet ze in een voorverwarmde oven van 190°C. **Let op:** circa 20 minuten bakken zonder de oven te openen, anders storten ze in. Daarna mag de oven voorzichtig geopend worden om de gaarheid te controleren. De soesjes zijn gaar als ze licht aanvoelen. Zet ze op een rooster om af te koelen.
5. **Hammousse:** Snijd de sjalot fijn en zet deze 5. kort aan in wat boter.
6. Snijd de Ardennerham in fijne reepjes.
7. Rooster de hazelnoten en hak ze fijn.
8. Breng de gekookte ham, 1 eetlepel aangezette sjalot, cognac en rode port over in een foodprocessor en maal fijn.
9. Klop de room tot yoghurt dikte en spatel dit door het hammengsel.
10. Voeg 25 g fijngehakte hazelnoten en de Ardennerhamreepjes toe aan het mengsel en meng zorgvuldig. Breng op smaak.

Soesje gevuld met ham en soesje gevuld met kaas (vervolg)



14 personen

Bereiding:

11. Vul een spuitzak, voorzien van een gladde spuitmond, met dit mengsel en vul 14 afgekoelde soesjes hiermee via een opening aan de onderkant.
12. Doe nog een toefje mengsel op het soesje en garneer met rucolacress.
13. **Mon Chou crème:** Hak de peterselie fijn.
14. Klop de Mon Chou los met de room en het paprikapoeder.
15. Voeg hieraan de geraspte kaas (houd wat apart voor de garnering) en 1 eetlepel fijngehakte peterselie toe en meng.
16. Vul een spuitzak,voorzien van een gladde spuitmond, met dit mengsel en vul 14 afgekoelde soesjes hiermee via een opening aan de onderkant.
17. Doe nog een toefje mengsel op het soesje en garneer met wat geraspte kaas.

Presentatie:

1. Plaats 1 hamsoesje en 1 kaasssoesje op een klein langwerpige bordje.

Waldorfsalade



14 personen

Ingrediënten:

kip, ananas, ham, bleekselderij

salade

- 2 st Granny Smith
- 4 stng bleekselderij
- 150 g achterham, dikke plakken
- 250 g kipfilet
- 14 st walnoten
- 3 el zure room
- 1 el mayonaise
- 1 el tomatenketchup
- 2 tl armagnac
- paprikapoeder, naar smaak
- 1/2 st krop sla
- peper en zout
- 1/2 st ananas, eetrijp
- 1/2 bs peterselie



Bereiding:

1. Bestrijk de kipfilet met wat arachideolie en rook ze 4 minuten in de rookoven op laag vuur en laat afkoelen.
2. Grilleer ze 4 minuten aan iedere kant en bestrijk ze af en toe met wat olie.
3. Bestrooi met peper en zout en snijd in smalle reepjes.
4. Schraap de stengels van de bleekselderij en blancheer kort . Snijd eveneens in smalle reepjes.
5. Snijd de ham in smalle reepjes.
6. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ook in smalle reepjes.
7. Hak 7 walnoten grof en houd de andere 7 achter voor de garnering.
8. Maak de ananas schoon, snijd de ringen in kleine stukjes en houd wat achter voor de garnering.
9. Doe de ingrediënten in een grote kom en schep voorzichtig om.
10. Maak een saus door de zure room flink op te kloppen. Voeg vervolgens de mayonaise, tomatenketchup en armagnac toe.
11. Voeg naar smaak peper, zout en paprikapoeder toe.
12. Schenk de saus over de salade en schep nogmaals voorzichtig om.
13. Pluk, was en slinger de sla droog.

Presentatie:

1. Neem een cocktailglas en bekleed met wat sla.
2. Schep de salade erop.
3. Werk af met een 1/2 walnoot wat stukjes ananas en een plukje peterselie.

Langoustine soufflé met schaaldierencoulis



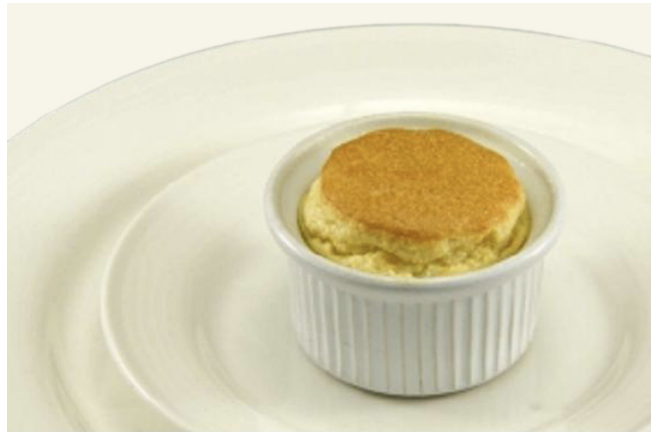
14 personen

Ingrediënten:

langoustine

souffle

- 20 st langoustine 17/20
- zout en peper
- arachide olie
- 3 st sjalot
- 2 tk dragon
- 1 l schaaldierenfond
- boter om bakjes in te vetten
- 40 g bloem
- 40 g boter
- snufje cayennepeper
- 4 st eierdooiers (M)
- 1,5 dl slagroom
- 8 st eiwitten (M)
- 2 el armagnac



Bereiding:

1. **Soufflé:** Leg de langoustines in een pan met zachtjes kokend water en kook ze 4 minuten.
2. Laat ze afkoelen en pel ze. Bewaar de schalen en koppen.
3. Snijd het staartvlees in plakjes en zet afgedekt in de koeling.
4. **Saus:** Halveer de koppen met een zwaar mes voor de saus.
5. Verhit arachideolie in een pan.
6. Doe de koppen en schalen erin en laat ze op een klein vuur kleuren.
7. Voeg sjalot en dragon toe en laat zachtjes een paar minuten smoren.
8. Giet de aangelengde schaaldierenfond erbij en laat iets inkoken tot 2/3 overblijft.
9. Giet door een grove zeef en druk met de bolle kant van de lepel zoveel mogelijk smaakstoffen uit de schalen en koppen (dit gebruik je bij punt 12).
10. Vet 14 soufflébakjes in met boter.

Langoustine soufflé met schaaldierencoulis (vervolg)



14 personen

Bereiding:

11. smelt voor de saus 40g boter in de pan, voeg 40 g bloem toe en laat deze roux zachtjes garen.
12. Voeg al roerend 4 dl fond toe tot er een gladde roux ontstaat (bewaar de rest van de fond voor de schaaldierencoulis). zie pnt 21.
13. Breng op smaak met cayennepeper en klop van het vuur af de eidooiers erdoor.
14. Dek af met plasticfolie en laat afkoelen.
15. Klop de eiwitten stijf.
16. Een half uur voor uitserveren: Verwarm de oven op 200°C.
17. Verwarm de roux (niet te heet i.v.m de eidooiers) en spatel de eiwitten luchtig door de roux.
18. Vul de schaalpjes tot halverwege met de soufflémassa, verdeel de langoustinestaartjes hierover en vul aan met de soufflémassa tot de rand.
19. Zet de schaalpjes in een grote ovenschaal, giet er kokend water in tot de schaalpjes halverwege onder staan.
20. Bak ze ongeveer 15 min goudbruin tot ze gerezen zijn.
21. **Schaaldierencoulis:** Doe de rest van de bouillon in een steelpan en breng aan de kook.
22. Klop er direct de slagroom en armagnac door en laat iets inkoken tot je een mooie saus hebt.
23. Voeg eventueel allesbinder toe en breng op smaak met peper en zout of eventueel enkele druppels geconcentreerde schaaldierencoulis.
24. Let op: **Zet deze souffles direct op tafel.**

Presentatie:

1. Doe de warme schaaldierencoulis in een sauskom.
2. Kerf aan tafel de souffles in het midden in met een mes en giet er aan tafel wat hete coulis in.

Beef Wellington met pomme soufflé en haricots verts



14 personen

Ingrediënten:

runderhaas

runderhaas

1,4 kg runderhaas

boter

400 g kastanjechampignons

1 st sjalot

2 tk tijm

1 dl witte kookwijn

mosterd, peper en zout

14 pl parmaham

bladerdeeg, 1 rol

eidooiers, gepasteuriseerd



haricots verts

300 g haricots verts

14 pl mager ontbijtspek

1 st prei

pomme soufflé

2 st bonken

eiwit, gepasteuriseerd

maizena

Bereiding:

1. **Runderhaas:** Bestrooi de runderhaas met peper en zout en bak rondom bruin.
2. Haal uit de pan en smeer de runderhaas in met mosterd en zet koel afgedekt weg.
3. Hak de champignons met de sjalot zeer fijn in de keukenmachine.
4. Verwarm 2 eetlepels boter in een pan en bak de champignons op een laag vuur. Voeg de witte wijn en takjes tijm toe.
5. Verwarm zo lang tot de massa echt droog is, voeg eventueel iets paneermeel toe en breng op smaak met peper en zout, haal de takjes tijm eruit en laat afkoelen.
6. Leg op een grote snijplank 2 grote vellen vershoudfolie en laat ze overlappen.
7. Leg de parmaham dakpansgewijs in een dubbele rij op de folie.
8. Besmeer deze met het champignonmengsel.
9. Wikkel met behulp van de vershoudfolie de parmaham om de runderhaas en rol tot een worstvorm.
10. Draai de uiteinden van de folie strak dicht.

Beef Wellington met pomme soufflé en haricots verts (vervolg)



14 personen

Bereiding:

11. Leg de runderhaas in de koeling.
12. Rol het deeg 40 minuten voor uitserveren, dus vlak voordat de runderhaas de oven ingaat, tot een rechthoekige lap en leg de runderhaas, uit de folie, in het midden op het deeg.
13. Vouw het deeg dicht tot een pakket.
14. Leg bij het bakken de naad naar onder op de bakplaat.
15. Bestrijk de bovenkant van het bladerdeeg met losgeklopt eiwit.
16. Verwarm de oven voor op 200°C. Bestrooi de bakplaat met paneermeel waar de runderhaas op komt te liggen en zet het vlees in het midden van de oven.
17. Steek een digitale thermometer via de zijkant in het vlees, zodat de pin in het midden zit. Laat het vlees in de oven staan tot een kerntemperatuur van 50°C is bereikt. Haal het vlees uit de oven en laat 5 minuten rusten. Snijd in plakken met behulp van een elektrisch mes en twee deegschrapers (één ter ondersteuning bij het snijden, de andere om het vlees te klemmen).
18. **Pomme soufflé:** Snijd de aardappels op de snijmachine in dunne plakken op stand 2.
19. Steek er met een stekertje rondjes uit van 4 cm.
20. Bestrijk een plak licht met maizena en een andere plak met losgeklopt eiwit.
21. Vouw deze op elkaar en frituur vlak voor uitserveren op 180°C.
22. Herhaal dit tot je voldoende hebt.
23. **Haricots verts:** Kook de haricots verts beetgaar. Giet de boontjes direkt af en spoel ze onder koud stromend water (ivm. behoud van de groene kleur).
24. Leg ongeveer 7 boontjes op een lapje ontbijtspek en rol netjes op.
25. Bind de rol vast met een dun lintje geblancheerde prei.
26. **Vlak voor uitserveren:** Smeltwat boter in een koekenpan. Bak hierin de bosjes haricots verts in ongeveer 5 minuten gaar en knappend.

Presentatie:

Leg op ieder bord een plak vlees met de haricotverts en de pomme soufflés ernaast

Poire belle Helene



14 personen

Ingrediënten:

peren (doyenne de comice), bittere chocolade

vanille ijs

- 3 dl volle melk
- 3 dl slagroom
- 1 st vanillestokje
- 180 g eidooier gepast.
- 200 g suiker
- 10 g vanillesuiker
- 1 st citroen
- 5 st doyenne du comice (stevig)
- 3 st perssinaasappels
- 3 dl witte wijn
- 4 st kaneelstokje
- 2 st kruidnagel
- 200 g suiker

chocoladesaus

- 2 dl slagroom
- 200 g pure chocolade pastilles

garnering

- 50 g amandelen (geschaafd)
- 14 st eetbare viooltjes



Bereiding:

1. **Vanille ijs:** Snijd het vanillestokje in de lengte door. Breng de melk met de helft van de suiker en het vanillestokje tegen de kook aan. Haal van het vuur en laat in gesloten pan 10 minuten trekken. Haal het stokje eruit, krab het merg eruit en doe het merg terug in het melkmengsel.
2. Klop de eidooiers met de andere helft van de suiker, de vanillesuiker en wat citroensap tot een wit schuimige massa.
3. Giet al kloppende de melk bij het dooiermengsel.
4. Zet het geheel op een kleine vlam en verwarm tot lichte binding plaatsvindt (niet koken, anders krijg je roerei). Zeef de massa door een grove zeef en laat afkoelen.
5. Klop intussen de slagroom dik vloeibaar en voeg toe aan de massa.
6. Draai het tot ijs in de ijsmachine.
7. **Peren:** Boen de sinaasappels schoon, snijd het oranje deel van de sinaasappels en pers ze uit.
8. Breng in een pan de wijn met 1 liter water, kaneelstokjes, kruidnagels, sinaasappelschillen, sinaasappelsap en 300 g suiker tegen de kook aan.
9. Schil ondertussen de peren, halveer ze in de lengte en lepel de klokhuizen eruit.
10. Pocheer de peren in de gekruide siroop net zo lang totdat je er gemakkelijk met een vork in kunt prikken. Haal de peren uit de stroop en laat afkoelen.

Poire belle Helene (vervolg)



14 personen

Bereiding:

11. Rooster de amandelen.
12. **Chocoladesaus:** Hak de chocolade in grove stukjes. Vlak voor **uitserveren:** Verwarm de slagroom met de grofgehakte chocolade al roerend tot het een gladde saus wordt.

Presentatie:

1. Schep in gekoelde bolborden een bol vanille ijs.
2. Halveer de halve peren en leg ze tegen het vanille ijs aan.
3. Schenk de warme chocoladesaus erover.
4. Garneer met wat geroosterde amandelen en een eetbaar viooltje.

Kattentongen voor bij de koffie



14 personen

Ingrediënten:

kattetongen

100 g poedersuiker
100 g boter
110 g bloem
60 g eiwit (gepasteuriseerd)
1 st vanillestokje

Bereiding:

1. Breng de boter op kamertemperatuur en klop luchtig.
2. Meng het zout, merg van vanillestokje en poedersuiker door de boter.
3. Meng er de losgeslagen eiwitten door en vervolgens de bloem.
4. Doe het deeg in een spuitzak en spuit strepen van ong 5 cm lang op het bakmatje.
5. Houd tussen het deeg een afstand van 4 cm.
6. **Vlak voor uitserveren:** Bak ze goudbruin in een voorverwarmde oven van 180°C gedurende ongeveer 6 minuten.
7. Houd ze goed in de gaten, ze moeten goudbruin zijn!!
8. Laat ze afkoelen en hard worden.
9. Bestrooi ze vlak voor uitserveren eventueel met poedersuiker.