



december 2016

menu

tapas 1

Gepaneerde champignons met alioli

tapas 2

Tortilla met aubergine en serranoham

tapas 3

Ossenhaas met knoflook en tijm

tapas 4

Stokbrood met tomaat

tapas 5

Zoetzure kip spiesjes

hoofdgerecht

Paella met vis en zeevruchten

nagerecht

Gepocheerde vijgen met crème Catalaan

wijnen

El Ariño Viñas del Vero Macabeo Chardonnay Somontano, Spanje wit, 2015

Toucas Alvarinho Vinho Verde DOC Mançao e Melgaço, Portugal wit, 2015

Carpess de Ego mei Tempranillo DOC Rioja, Spanje rood, 2013

Maray Reserva Late Harvest Limari Valley Chili, wit dessert, 2011

thema: Spanje.



**TIP: de eerste 5 gerechten (tapas)
tegelijk uitserveren**



Gepaneerde champignons met alioli



14 personen

Ingrediënten:

champignons

gepaneerde champignons

28 st middelgrote champignons
1½ st ui
2 tn knoflook
2 dl Spaanse brandy
olijfolie
100 g bloem
120 g eiwit
200 g paneermeel
zout en peper

aiolie

60 g eidooier op kamertemperatuur
2 tn knoflook
1 el mosterd
50 ml azijn
2 dl zonnebloemolie
2 dl olijfolie extra vergine
zout en peper

sla

100 g mesclun sla
olijfolie extra vergine
balsamicoazijn



Bereiding:

1. **Gepaneerde champignons:** Borstel de champignons schoon en snijd de ui en de knoflook fijn.
2. Verhit olijfolie in een pan en bak de champignons met de ui en knoflook in ca. 5 minuten goudbruin, blus af met de Spaanse brandy en laat afkoelen.
3. Verhit de frituur tot 180°C.
4. Paneer de champignons door ze eerst door wat bloem te halen, dan door losgeklopt eiwit en als laatste door paneermeel. Frituur ze goudbruin en laat uitlekken op keukenpapier.
5. **Aïolie:** Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn!
6. Pers de teentjes knoflook uit.
7. Meng de eidooiers met de mosterd, de azijn en de geperste teentjes knoflook, gebruik de staafmixer en voeg druppelsgewijs de olie en de olijfolie toe tot er een dik mengsel ontstaat. Breng op smaak met zout en peper.
8. Verdeel de aiolie over een aantal kleine bakjes.
9. **Sla:** Maak de sla aan met wat olijfolie en balsamicoazijn.

Presentatie:

1. Snijd de helft van de gefrituurde champignons in tweeën.
2. Leg wat aangemaakte sla op een groot bord (eventueel 2 borden) en leg hier de hele en halve champignons op.
3. Serveer er de bakjes met aioli bij.

Tortilla met aubergine en serranoham



14 personen

Ingrediënten:

omelet

- 1 st aubergine
- 50 g Serrano ham
- 2 st ui
- 500 g aardappel
- 2 dl olijfolie
- 8 st eieren
- 4 tk platte peterselie
- zout en peper



Bereiding:

1. Snijd de aubergine in blokjes, snijd de uien in ringen en snijd de ham fijn.
2. Schil de aardappelen en snijd in blokjes.
3. Kook de aardappelblokjes in ca. 15 minuten gaar en giet af.
4. Zet een koekenpan (gebruik de Greenpan) met een flinke scheut olijfolie op matig vuur en bak de aubergineblokjes met de uienringen in ca. 10 minuten gaar.
5. Als het auberginemengsel goed gaar is, voeg dan de gare aardappelblokjes toe.
6. Klop de eieren los, vermeng met het aubergine-ui-aardappelmengsel en de ham en breng het geheel op smaak met zout en peper.
7. Doe het geheel terug in de koekenpan en laat op laag vuur garen. Keer halverwege om en laat de andere kant garen.
8. Snijd de peterselie fijn voor garnering.

Presentatie:

1. Leg de tortilla op een groot bord en snijd in 14 gelijke punten.
2. Garneer met peterselie.

Ossenhaas met knoflook en tijm



14 personen

Ingrediënten:

ossenhaas

- 700 g ossenhaas
- 4 st grote vastkokende aardappelen
- 6 tn knoflook
- 6 tk tijm
- olijfolie
- zout en peper



Bereiding:

1. Verhit de frituur tot 180°C.
2. Kook de aardappelen in water met wat zout gaar. Laat ze afkoelen en snijd ze dan in plakken van 1 cm dik.
3. Snijd de ossenhaas in blokjes van 3 x 3 cm en bestrooi ze met zout en peper.
4. Verhit olie in een koekenpan, bak de blokjes ossenhaas snel bruin en pers er de knoflook over uit.
5. Haal de blaadjes van de takjes tijm.
6. Frituur de plakken aardappel, laat uitlekken en meng de tijm erdoor.

Presentatie:

Serveren:

1. Leg op 2 grote ronde borden de plakken aardappel en schik er de ossenhaas op.

Stokbrood met tomaat



14 personen

Ingrediënten:

grote vleestomaat

- 3 st vleestomaten
- 1 st rode puntpaprika
- 2 tn knoflook
- 2 st sjalot
- ¼ bs peterselie
- 2 st voorgebakken stokbrood
- olijfolie extra vergine



Bereiding:

1. Snijd het stokbrood in schuine plakken, bestrijk met olijfolie en gril ze in een grilpan goudbruin.
2. Snipper de sjalotjes en pers de teentjes knoflook uit.
3. Snijd de tomaten en de paprika in stukjes.
4. Verhit olijfolie in een koekenpan en fruit de sjalotjes met de geperste knoflook aan.
5. Voeg de gesneden tomaten en paprika toe en laat het mengsel op laag vuur koken, roer regelmatig tot het vocht verdampt is.
6. Breng het geheel op smaak met peper en zout.
7. Hak de peterselie fijn.

Presentatie:

Vlak voor uitserveren:

1. Smeer op elk stukje stokbrood wat van het tomatenmengsel en strooi er wat gehakte peterselie over en leg de stukjes op twee grote ronde borden.

Zoetzure kip spiesjes



14 personen

Ingrediënten:

kipfilet

zoetzure kip spiesjes

450 g kipfilet

2 tn knoflook

1 st citroen

1½ el olijfolie extra vergine

1 tl gedroogde basilicum

1 tl paprikapoeder

1½ el honing

1 st ananas

14 st zongedroogde tomaat op olie

zout en peper

½ bs basilicum

28 st cocktailprikkers



Bereiding:

1. Pers de teentjes knoflook uit. Rasp de schil van de citroen en pers deze daarna uit.
2. Maak een marinade van de knoflook met het uitgeperste citroensap, 2 theelepels van de rasp, olijfolie, paprikapoeder, gedroogd basilicum, honing en wat zout en peper.
3. Snijd de kipfilet in 28 blokjes en leg ze in de marinade. Laat dit minimaal een half uur trekken.
4. Verwarm de oven voor op 180°C. Leg de gemarineerde kip in een ovenschaal (**LET OP: niet teveel vocht toevoegen**) en bak ze bruin en gaar.
5. Haal de kip uit de oven en laat volledig afkoelen.
6. Snijd de ananas in 28 stukjes en snijd de zongedroogde tomaatjes in tweeën.
7. Doe aan elke prikker eerst een stukje ananas, dan een half zongedroogd tomaatje en dan een kipstukje.
8. Snijd de basilicum in reepjes.

Presentatie:

1. Leg de kipspiesjes op een groot rond bord en garneer met wat fijngesneden basilicum.

Paella met vis en zeevruchten



14 personen

Ingrediënten:

3 dl witte wijn
3 st rode uien
1 kg mosselen
4,5 dl olijfolie
3 pl spek
4 tn knoflook
2 st rode paprika
3 st tomaten
200 g chorizo (2½ à 3 cm Ø)
500 g paellarijst
7 st saffraandraadjes
1,5 l kippenbouillon van poeder
300 g doerwten (diepvries)
28 st gamba met staart (middelgrote)
2 st inktvis tubes
350 g koolvisfilet
1/4 bs platte peterselie



Bereiding:

1. Snipper de uien en boen de mosselen schoon.
2. Verhit de wijn en tweederde van de uien in een pan. Doe de mosselen erin en leg een deksel op de pan.
3. Zet het vuur 5 minuten hoog en schud de pan af en toe zacht. Haal de pan van het vuur, verwijder mosselen die niet open zijn gegaan en laat de rest uitlekken. Vang het kookvocht op en bewaar het.
4. Snijd het spek in stukjes, snijd de paprika in stukjes en pers de knoflook uit.
5. Ontvel de tomaten en snijd in stukjes. Snijd de chorizo in dunne plakjes.
6. Verhit olie in een grote koekenpan en bak de rest van de uien (zie punt 2), het spek, de uitgeperste knoflook en de paprika ongeveer 5 minuten. Voeg dan de tomaat en de chorizo toe. Breng op smaak en roer het bewaarde kookvocht (zie punt 3) erdoor en daarna de rijst.
7. Meng de saffraan met de bouillon en roer deze door het rijstmengsel.
8. Breng aan de kook, temper het vuur en laat alles in een open pan zachtjes koken totdat deze gaar is. Voeg eventueel nog wat extra bouillon toe. Roer niet!
9. Snijd ondertussen de koolvisfilet in kleine stukken en de inktvis tubes in dunne ringen.
10. Bak de de gamba's, de inktvisringen en de stukjes koolvisfilet apart in een koekenpan. Voeg als laatste de doerwten toe.
11. Voeg het geheel (punt 10) samen met de mosselen toe aan de rijst zodra deze gaar is en warm nog even door.
12. Snijd de peterselie fijn.

Presentatie:

1. Doe de paella in een grote platte schaal en strooi er fijngesneden peterselie over.

Gepocheerde vijgen met crème Catalaan



14 personen

Ingrediënten:

verse vijgen

gepocheerde vijgen

14 st verse vijgen

4 dl rode wijn

100 g suiker

2 st kaneelstokjes

2 st vanillestokjes

crème catalan

4 dl melk

4 dl room

200 g suiker

2 st kaneelstokjes

360 g eidooier

2 st citroen

rietsuiker



Bereiding:

1. **Gepocheerde vijgen:** Snijd de vanillestokjes open en schraap het merg eruit.
2. Zet een steelpan op middelhoog vuur. Voeg de rode wijn, de suiker, de kaneelstokjes en het vanillemerg toe en breng aan de kook.
3. Voeg de vijgen toe, breng opnieuw aan de kook en haal dan van het vuur en laat de vijgen afkoelen in het vocht.
4. **Crème Catalan:** Was de citroenen en rasp de schil tot je 4 theelepels rasp hebt.
5. Verwarm de melk met de room, de suiker, de citroenrasp en de kaneelstokjes op laag vuur en laat dit 10 minuten trekken.
6. Klop de eidooiers los en voeg aan het melk-roommengsel toe. Breng al roerende aan de kook. Passeer door een zeef, vul hiermee 14 bakjes en laat afkoelen.

Presentatie:

1. Haal de vijgen uit de pan, snijd ze doormidden en leg ze op een bord. Giet er een beetje pocheervocht over.
2. Strooi een beetje rietsuiker over de crème Catalan en brand met de brander de suiker.
3. Zet de bakjes naast de vijgen.