



september 2017

menu

amuse

Causakroket met kipsalade

voorgerecht 1

Ceviche van roodbaars

voorgerecht 2

Tacu Tacu

hoofdgerecht

Pachamanca

nagerecht

Picarones met pompoenijs

wijnen

Finca Remendio Rueda Spanje DO, 2016

Zenato Valpolicella Superiore Italië DOC, 2014

Mancura Etnia Moscato Limarí Valley Chili, 2015

Causakroket met kipsalade



14 personen

Ingrediënten:

aardappel, avocado, kip

aardappelpaprikakroket:

850 g bintjes
1 l groentebouillon
1 st paprika (oranje)
8 g Verstegen Peru Causa mix
25 g Verstegen Paneer krokant
250 g Panko paneermeel

kipsalade:

300 g kipfilet
200 g mayonaise (zelf maken)
5 g Verstegen Huacatay
1 g dragon (gevriesdroogd)
1 st avocado (rijp)
1 st limoen



Bereiding:

1. **Aardappelpaprikakroket:** Schil de aardappelen en kook ze gaar in de bouillon. Giet ze af en pureer ze met behulp van de pureeknijper. Weeg 600 gram af. Laat afkoelen.
2. Verwijder de zaden en zaadlijsten uit de oranje paprika en pureer deze in een kleine keukenmachine.
3. Voeg de puree van paprika en de Peru Causa mix toe aan de aardappelpuree en meng zorgvuldig.
4. Vul een spuitzak met puree en spuit er 14 rolletjes van ter grootte van een kroket of gebruik het kroketapparaat.
5. Plaats in de vrieskast (niet in de blastchiller) en laat opstijven.
6. **Verstegen Paneer krokant:** 25 g oplossen in 75 ml water en gladroeren. Vervolgens 175 ml water toevoegen en gladroeren.
7. Vul een schaal met het mengsel van Verstegen Paneer krokant en een schaal met Panko paneermeel.
8. Wentel de aardappelpaprikakroketjes eerst door de Paneer krokant en daarna door het Panko paneermeel.
9. Zet de kroketjes 10 minuten in de blastchiller.
10. Frituur voor uitserveren bij 180°C.

Causakroket met kipsalade (vervolg)



14 personen

Bereiding:

11. **Kipsalade:** Zout de kipfilet lichtjes. Let op, 2 manieren om de kip te garen.
12. 1. Verwarm een hete luchtoven tot 100°C. Leg de kip op bakpapier op een bakplaat en gaar de kip tot een kerntemperatuur van 70°C bereikt is. Gebruik hiervoor de digitale temperatuurmeter. 2. RATIONAL: Plaats de kip op bakpapier op de bakplaat in de Rational. 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 100°C met knop (19). Druk op druppel (2) om vocht toe te voegen (deze moet gaan knippen). Voeg 30% vocht toe door knop (19) naar links te draaien (display 30% blauw, 70% rood). Steek de temperatuurmeter (ligt in de oven van de Rational) in het vlees. Druk op de bovenste iqt (12) en stel de kerntemperatuur in op 70°C met de draaiknop (19). Druk nogmaals op IQT (12). Ventilator op halve snelheid instellen (knop 17).
13. Maak de mayonaise volgens het basisrecept.
14. Voeg de Verstegen Huacatay, gevriesdroogd dragon en wat water toe aan de mayonaise en draai in een keukenmachine tot een gladde groene saus. Doe dit mengsel in een kom.
15. Trek de gegaarde kipfilet in kleine stukjes en voeg deze toe aan de groene saus. Meng zorgvuldig.
16. Schil de avocado en snijd deze in kleine reepjes. Besprenkel met limoensap.

Presentatie:

1. Gebruik de kleine langwerpige bordjes.
2. Leg een lepel kipsalade in het midden van het bordje en leg hierop de kroket.
3. Leg een reepje avocado schuin over de kroket.
4. Serveer direkt.

Ceviche van roodbaars



14 personen

Ingrediënten:

Roodbaars, limoen (sap)

ceviche:

- 9 st limoen
- ½ tl zout
- ½ tl peper
- 2 stng bleekselderij
- 1 tn knoflook
- 40 g ingelegde gember (Sushi, rose)
- 1 st rode ui
- ½ tl chilipuree
- 1 st zoete aardappel
- ¼ bs koriander

vis:

800 g roodbaarsfilet



Bereiding:

1. **Ceviche:** Pers de 9 limoenen uit en vang het sap op (ongeveer 270 ml).
2. Giet het sap van de limoenen in een kom.
3. Pel de knoflook.
4. Snijd de bleekselderij in heel kleine blokjes, hak de gember fijn en knoflook zeer fijn.
5. Pel de rode ui, snijd hem overlangs in vieren en vervolgens in zeer dunne delen.
6. Verwijder de huid van de roodbaarsfilet en snijd de roodbaarsfilet in kleine blokjes van ongeveer 1 cm.
7. Voeg zout en peper toe.
8. Voeg de blokjes vis, de bleekselderij, knoflook, gember, ui en chilipuree aan het limoensap toe en roer goed.
9. Zet 20 minuten koel weg.
10. Schil de zoete aardappel, snijd deze in grove blokjes en kook ze beetgaar. Laat goed uitlekken.
11. Pluk de blaadjes van de koriander en hak deze fijn.

Presentatie:

1. Verdeel de ceviche over de bordjes.
2. Schik aan één kant de zoete aardappelen en leg de ceviche aan de andere kant van het bord.
3. Bestrooi met de fijngehakte koriander naar smaak.

Tacu Tacu



14 personen

Ingrediënten:

risottorijst

runderstoofvlees:

400 g runderstoofvlees
1 tl gele chili
1 tl panka chili
1 tl mirasol chili
huacatay (zwarte munt)
3 dl runderfond

risotto rijst:

500 g arborio rijst
1,25 l runderbouillon
(van 2,5 bouillontablet)
1 st ei

tacu tacu:

75 g doperwten (diepvries)
10 g spicemix del Mondo Peru
eiwit
bloem
panko
1 st paprika rood
1 st paprika groen
1 st paprika geel

garnering:

2 st little gem
1 st limoen



Bereiding:

1. **Rundvlees:** Snijd het rundvlees in kleine stukjes, fruit het aan in wat boter en voeg hierna de bouillon toe.
2. Laat garen op de doorkookplaat tot het uit elkaar valt (ongeveer 2 uur).
3. **Risottorijst:** Zet 1,25 liter rundvleesbouillon op en breng aan de kook.
4. Voeg de 500 gram risottorijst toe en laat op laag vuur circa 15 minuten koken.
5. Roer regelmatig in de pan tot al het water is opgenomen en de rijst gaar maar nog stevig is.
6. Snijd de paprika's brunoise en weeg 100 gram gemengd af.
7. Voeg aan de warme risottorijst de spicemix del Mondo Peru toe, de doperwten, de paprikablokjes en het losgeklopte ei toe. Meng zorgvuldig.
8. Laat het mengsel afkoelen.
9. **Tacu Tacu:** Pluk het gare vlees en voeg een afgestreken theelepel gele chili, panca chili en mirasol chili toe. Voeg naar smaak de huacatay toe.
10. Vorm nu van de afgekoelde risottorijst ballen met de grote ijsschep.

Tacu Tacu (vervolg)



14 personen

Bereiding:

11. Pak telkens een bal in vochtig gemaakte handen en druk de bal plat.
12. Stop nu in het midden van de bal een plukje vlees en vorm de bal hier weer omheen.
13. Zorg dat er geen vlees aan de buitenkant van de bal zit.
14. Maak 3 schalen met bloem, eiwit en panko.
15. Doe vervolgens één voor één de ballen eerst in de bloem dan in het eiwit en daarna in de panko.
16. Herhaal dit nog een keer maar dan zonder de bloem voor een goed resultaat.
17. Frituur de Tacu Tacu in een frituur van 170°C tot ze goudbruin zijn.
18. **Garnering:** Was de blaadjes van de little gem en centrifugeer deze droog.
19. Snijd de limoen in dunne partjes.

Presentatie:

1. Leg een blaadje litte gem aan de rechterkant van een bordje, leg de Tacu Tacu op de onderkant van het blaadje little gem.
2. Garneer met een partje limoen.

Pachamanca



14 personen

Ingrediënten:

kippenbouten, mais,
aardappels, sugar snaps

marinade:

10 tn knoflook
2 st rode peper
125 g pasta achiote
(orleaan vruchtpoeder)
125 g pasta aji panca
(rode peper uit Peru)
125 g pasta huacatay (zwarte munt)
1 l chica de jora (maisbier)
olijfolie



pachamanca:

14 st kippenbouten
750 g roseval aardappelen
bananenbladeren
zout, olijfolie

maiskoekjes:

100 g rijstebloem
3 st ei
1 tn knoflook
1 el pasta de aji amarillo
300 g mais (uit blik)
1/8 bs selderij
olijfolie, zout

bijgerechten:

2 st zoete aardappel (totaal 600 g)
350 g sugar snaps

Bereiding:

1. **Marinade:** Pel de knoflookteentjes en gebruik de knoflookpers. Verwijder de zaden en zaadlijsten van de rode pepers en snijd de rode pepers in zeer kleine stukjes. Meng de pasta's met de chica de jora en voeg de uitgeperste tenen knoflook en de fijngesneden rode peper toe.
2. **Pachamanca:** Gebruik twee stoofpannen met glazen deksel.
3. Bestrooi de kippenbouten met wat zout. Verhit een scheutje olijfolie in beide pannen en bak de kippenbouten in beide pannen om en om, totdat ze kleuren. Haal de kippenbouten uit de pannen en giet de olie af.
4. Verhit een eetlepel olijfolie in één van de pannen, voeg de marinade toe en breng op middelhoog vuur al roerend aan de kook. Laat de marinade op laag vuur ongeveer 5 minuten garen. Verdeel de marinade over twee kommen en laat afkoelen. Zet de pannen terzijde tot later gebruik.
5. Zet één kom marinade terzijde. Gebruik de andere kom om te marinieren.
6. Boen de roseval aardappels schoon en snijd in grote stukken.
7. Giet de marinade over de kippenbouten en roseval aardappels en zorg ervoor dat de ingrediënten goed met marinade bedekt zijn (gebruik eventueel plastic handschoenen). Laat een 1/2 uur marinieren in de koelkast.

Pachamanca (vervolg)



14 personen

Bereiding:

8. Verdeel de kippenbouten en roseval aardappels over beide pannen.
9. Verdeel vervolgens de marinade van de andere kom over beide pannen.
10. Dek de pannen af met op maat geknipt bakpapier. Leg hierover een laag op maat geknipte bananenbladeren. Sluit de pannen goed af met een deksel.
11. Breng op hoog vuur aan de kook en laat gedurende 45 minuten op laag vuur zachtjes pruttelen op de doorkookplaat. Laat het deksel op de pan zodat geen stoom kan ontsnappen.
12. Haal de pannen na 45 minuten van het vuur en laat nog ongeveer 5 minuten staan voordat de deksels worden verwijderd.
13. Giet de saus in een steelpannetje en damp eventueel nog iets in.
14. **Maiskoekjes:** Hak de knoflook fijn. Snijd de blaadjes selderij fijn. Doe de maiskorrels in een zeef en laat uitlekken.
15. Hak de maiskorrels een beetje fijn in een keukenmachine mbv. de pulseerknop. Klop de eieren los in een kom, voeg een afgestreken eetlepel pasta de aji amarillo toe, de rijstebloem en zout. Meng dit tot een glad geheel en voeg vervolgens de fijngehakte knoflook, maiskorrels en selderij toe.
16. Verwarm wat olijfolie in een koekenpan. Leg lepels beslag in de koekenpan en bak de maiskoekjes aan weerszijden goudbruin. Houd de maiskoekjes warm in een oven of de warmhoudkast.
17. **Bijgerechten:** Verwarm een oven tot 190°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier en vet deze in met olijfolie. Boen de zoete aardappelen schoon en snijd deze in dikke frieten. Bestrijk de aardappelen licht met olijfolie en bestrooi ze met wat zout. Rooster ze ongeveer 25 minuten tot de aardappelpartten gaar en goudbruin zijn. Houd ze warm in de warmhoudkast.
18. Maak de sugar snaps schoon, blancheer ze 3 minuten in kokend water, koel ze direct met ijskoud water en zet apart. Vlak voor uitserveren: Verwarm de sugar snaps in wat boter. Niet bakken.

Presentatie:

1. Leg de aardappels aan de bovenzijde van het bord.
2. Leg de kippenbout hier met de borstzijde tegenaan.
3. Leg het maiskoekje schuin tegen de holte van de kippenbout aan.
4. Vul een schaaltje met saus en plaats dit naast het kippenbot.
5. Stapel de dikke frieten tegenover de kippenbout aan de linkerkant en verdeel de sugar snaps aan de rechterkant.

Picarones met pompoenijs



14 personen

Ingrediënten:

pompoen (oranje hokkaido pompoen
of Franse potiron)

picarones:

250 g patisserie bloem
250 g pompoenpuree
1 dl volle melk
2,5 el bakpoeder
zout
zonnebloemolie

picaronesaus:

250 g basterdsuiker (donkerbruin)
100 g honing
1 st sinaasappel
0,5 dl water

pompoenijs:

230 g pompoenpuree
1 tl vanille-extract
1 st vanillestokje
170 g basterdsuiker (donkerbruin)
150 g eidooier, gepasteuriseerd
1/2 tl kaneel
1/2 tl gemberpoeder
1/4 tl zout
1/4 tl nootmuska

pompoen:

1 st pompoen



Bereiding:

1. **Pompoen:** Schil de pompoen en snijd in kleine stukjes.
2. Kook de pompoen goed gaar en vermaal in de foodprocessor.
3. **Picaronedeeg:** Zeef het meel en het bakpoeder in een kom, voeg zout toe en meng goed.
4. Voeg beetje bij beetje de melk toe totdat alles goed gemengd is maar niet te nat.
5. Weeg de pompoenpuree af en meng de de pompoenpuree door het deeg heen en voeg eventueel nog wat melk toe als het erg droog is(het deeg moet nat zijn).
6. Doe het deeg in een spuitzak met daarin een gekarteld spuitmondje.
7. Giet zonnebloemolie in een kookpan en verhit tot 170°C.
8. Spuit nu boven de olie van 170° reepjes van ongeveer 5 cm en knip de reepjes af met een schaar(1 knippen en 1 knippen) .
9. Frituur de reepjes goudbruin.
10. Laat de reepjes uitlekken op papier.

Picarones met pompoenijs (vervolg)



14 personen

Bereiding:

11. **Picaronesaus:** Rasp de sinaasappel en pers hem daarna uit.
12. Warm in een pan de bruine suiker met de honing op en doe er de sinaasappelschilrasp en het sap bij met wat water.
13. Laat op een laag vuur koken tot het wat indikt (saus moet vloeibaar blijven).
14. **Pompoenijs:** Snijd het vanillestokje in de lengte doormidden en schraap de zaden er uit.
15. Meng de pompoenpuree, vanille-extract en vanille zaden.
16. Meng 3/4 van de room en de helft van de suiker in een kleine pan en breng dit net aan de kook.
17. Meng in een andere kom, de eierdooiers, kaneel, gember, zout, nootmuskaat, de resterende room en de resterende suiker, tot de suiker opgelost is.
18. Haal de room van het vuur en voeg dit geleidelijk toe aan het eimengsel.
19. Giet het hele eimengsel in een pan en laat sudderen tot het mengsel begint in te dikken (blijven roeren).
20. Giet het eimengsel in een kom en plaats deze kom in een grotere kom gevuld met koud water. Laat afkoelen terwijl je voortdurend roert.
21. Roer de pompoen erdoor en meng alles goed.
22. Giet het mengsel vervolgens in de ijsmachine.

Presentatie:

1. Leg op een rond bord 1 picarone.
2. Schenk de saus in een klein bakje en zet dit ernaast.
3. Leg hier een quenelle ijs bij.