



**september 2018**

**menu**

*amuse*

Salade nicoise

*voorgerecht 1*

Pate met appelchutney en flatbread

*voorgerecht 2*

Coquilles St Jacques

*hoofdgerecht*

Ossobuco met saffraanrisotto

*nagerecht*

Pêche melba

Wijnen:

Voorgerecht    Domaine du Rin du Bois AC. Touraine Sauvignon

Hoofdgerecht: Varglione Vigne e Vini "12 e Mezzo" IGP Primitivo del Salento.

Nagerecht:    Domaine Lafage "Grain de Vignes" AC. Muscat de Rivesaltes VDN





14 personen

## Ingrediënten:

tonijn, (truffel)aardappel

### *aardappelschots:*

1 st bonk  
75 g eiwit (gepasteuriseerd)  
1 tn knoflook  
1 tk tijm  
zout en witte peper

### *truffelaardappelcreme:*

300 g truffelaardappelen  
1 tn knoflook  
olijfolie extra vergine  
zout en witte peper

### *dressing:*

1 st citroen  
1,5 dl olijfolie extra vergine  
1/8 bs oregano  
zout en peper

### *groente garnituur:*

14 st kerstomaatjes geel

### *erwtencreme:*

500 g diepvriesdoperwten  
4 el dressing

### *kwarteleitjes:*

7 st kwartelei

### *tonijn:*

400 g tonijnsteak  
zout en peper



## Bereiding:

1. **Aardappelschots: HIERMEE BEGINNEN.** Verwarm een oven op 120°C.
2. Schil en kook de aardappel met de ongepelde knoflook en de tijm gaar in gezouten water.
3. Knijp de knoflook uit de teen. Pureer de helft hiervan samen met de afgekoelde aardappel met de bolle kant van een lepel door een grove zeef. Meng de puree met het eiwit tot er een dikte ontstaat van dun pannekoekbeslag. Breng op smaak met witte peper.
4. Schep de puree op bakpapier en smeer **flinterdun** en geleidelijk uit.
5. Plaats in de oven. De krokante puree is klaar zodra deze loslaat van het bakpapier en lichtbruin van kleur is. Breek er 14 stukken uit ter garnering en bewaar in een gesloten trommel.



14 personen

### Bereiding:

6. **Truffelaardappelcrème:** Kook de ongeschilde truffelaardappelen met de ongepelde teen knoflook gaar in gezouten water.
7. Knijp de knoflook uit de teen. Pureer dit samen met de aardappelen, terwijl ze nog heet zijn, met de bolle kant van een grote lepel door een grove zeef.
8. Laat afkoelen. Breng op smaak met witte peper en olijfolie extra vergine.
9. **Dressing:** Rasp de schil van 1 citroen. Pers de citroen uit.
10. Maak een dressing van 1 theelepel citroenrasp, 3 eetlepels citroensap en 1,5 dl olijfolie extra vergine. Voeg 2 eetlepels fijngehakte oregano toe en breng op smaak met witte peper en zout.
11. **Groentegarnituur:** Snijd de tomaatjes kruislings in en blancheer ze 15 seconden in heet water. Koel ze direkt af in koud water. Verwijder de schilletjes en leg ze in de dressing.
12. **Doperwtencrème:** Kook de diepvrieserwten gaar en laat ze uitlekken. **Houd wat doperwten apart voor de garnering.** Pureer ze samen met 4 eetlepels dressing met een staafmixer. Breng op smaak met zout en peper en passeer door een grove zeef. Bewaar de puree in een spuitzak.
13. Kook de kwarteleitjes 3 minuten, laat ze schrikken met koud water en pel ze voorzichtig.
14. Halveer ze en bestrooi eventueel met wat zout.
15. **Tonijn:** Gril de tonijnsteak aan beide kanten in een grillpan. Bestrooi met zout en peper en snijd de tonijn in 14 gelijke blokjes.

### Presentatie:

1. Gebruik kleine ronde bordjes.
2. Schep in het midden van het bordje in een ingevette steekring van 6 cm een eetlepel truffelaardappelcrème en verdeel de crème gelijkmatig. Verwijder de ring.
3. Leg in het midden van de crème een blokje gegrilde tonijn.
4. Spuit een toefjel erwtencrème ernaast en steek daar de aardappelschots in.
5. Leg het halve kwarteleitje ernaast met het gele kerstomaatje.
6. Garneer met wat doperwtjes en werk af met wat dressing.

## Pate met appelchutney en flatbread



14 personen

### Ingrediënten:

Pate met appelchutney en flatbread

#### *pate:*

1 st ui  
190 g kippenlever  
95 g creme fraiche  
375 g varkensvlees  
190 g kalfsvlees  
1 tn knoflook  
90 g heel ei, gepasteuriseerd  
2 el cognac  
3 g koekkruiden  
40 g gekookte ham  
150 g ontbijtspek  
1 el boter  
peper en zout  
terrinevorm, 7,5 dl (de kleine)

#### *appelchutney:*

1 st ui  
1 tl olijfolie  
0,5 tl kerriepoeder  
0,5 tl cayennepeper  
3,5 dl appelsap  
0,5 dl ciderazijn  
150 g suiker  
1 st laurierblaadje  
50 g rozijnen  
3 st appels, elstar

#### *flatbread:*

200 g zelfrijzend bakmeel  
2 dl yoghurt  
zout, snuf



### Bereiding:

1. **LET OP: HIERMEE BEGINNEN. Paté:** Snipper de ui en fruit glazig in de boter.
2. Snijd de kippenlever in kleine dobbelsteentjes, voeg toe aan de ui en zet even aan.
3. Voeg de crème fraîche toe en laat 8 minuten zachtjes garen.
4. Pureer het in stukken gesneden varkens- en kalfsvlees in de keukenrobot.
5. Voeg de gesnipperde knoflook, 90 g ei, cognac, koekkruiden, zout en peper toe.
6. Meng goed en roer het kippenlevermengsel en de gesnipperde ham erdoor.
7. Bekleed de terrinevorm in de breedte met plakjes ontbijtspek en laat het spek aan de zijkanten overhangen.
8. Vul met het vleesmengsel, druk aan en vouw het overhangende ontbijtspek er overheen.
9. Dek de terrine met aluminiumfolie rondom af en zorg dat de folie goed vast zit.

## Pate met appelchutney en flatbread (vervolg)



14 personen

### Bereiding:

10. Gebruik bij voorkeur de Rational want de andere ovens heb je nodig voor de andere gerechten.
11. De gewone oven: Verwarm de oven op 175°C. Zet de terrine in een ovenschaal die je tot 3 cm onder de rand van de terrine vult met heet water en plaats in de oven. Steek de digitale vleesthermometer in de paté en bij een kerntemperatuur van 70°C is de paté klaar.
12. De Rational: Zet de terrinevorm in de RATIONAL. **N.B.** Indien de Rational een geluidssignaal geeft altijd knop (8) even ingedrukt houden. 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 direkt daarna de tijd in op CONTINUE door knop (8) even ingedrukt te houden. Druk op de temperatuurtoets (6) en stel de temperatuur in op 175°C met knop (19). Druk op druppel (2) om vocht toe te voegen (deze moet gaan knipperen). Voeg 30% vocht toe door knop (19) naar links te draaien (display 30% blauw, 70% rood). Steek de kerntemperatuurmeter (ligt in de oven van de Rational) in de paté. Druk op de bovenste IQT (12) en stel de kerntemperatuur in op 70°C (houd rekening met de temperatuurafwijking van de kerntemperatuurmeter). Druk nogmaals op IQT (12). Ventilator op halve snelheid instellen (knop 17).
13. Wanneer de paté de kerntemperatuur heeft bereikt haal je de terrine uit de oven en koel je het geheel terug tot circa 45°C in de Blast-chiller (ongeveer 25 minuten).
14. Bewaar bij kamertemperatuur tot uitgifte.
15. **Flatbread:** Doe de yoghurt, zelfrijzend bakmeel en een snufje zout in een kom en maak er met de hand een deeg van.
16. Verdeel wat bloem op de aanrecht en verdeel het deeg in vieren.
17. Rol de degen uit tot het 0,5 cm dik is.
18. Smeer het deeg in met een beetje knoflook en olijfolie.
19. Bak het brood in een grillpan krokant tot het gaar en een beetje bruin is.
20. **Appelchutney:** Pel en snipper de ui en fruit deze glazig in iets olijfolie.
21. Voeg kerriepoeder, cayennepeper en een laurierblaadje toe. Blus af met de appelsap en ciderazijn en laat de suiker hierin oplossen.
22. Schil de appels, snijd in kleine blokjes en voeg dit samen met de rozijnen toe aan het mengsel. Laat zachtjes inkoken tot een chutney. Pureer voorzichtig met de staafmixer.

### Presentatie:

1. Neem een bordje en leg daar een plakje paté op en zet er een klein schaaltje met chutney naast.
2. Snijd het flatbread in driehoekjes leg er een stukje bij op het bord.

## Coquilles St Jacques



14 personen

### Ingrediënten:

coquille, champignons

#### *schelpen:*

- 14 st coquilles
- 250 g champignons
- 150 g Hollandse garnalen
- 1 dl witte wijn
- 1,5 dl room
- 5 dl visfond ( let op 9 gr v d geconcentreerde visfond)
- 1 st sjalot
- 70 g bloem
- 150 g gruyere kaas
- paneermeel
- peper en zout
- 14 st coquilleschelpen
- boter

#### *garnering:*

1/2 bs dille

#### *stokbrood:*

1 st ongebakken stokbrood



### Bereiding:

1. Verwarm 3 dl visfond tegen de kook aan en pocheer de coquilles hier 1 minuut in. Laat ze daarna goed uitlekken en bewaar het vocht. Snijd de coquille in vieren.
2. Snijd de champignons in plakken, bak ze kort aan in boter en bestrooi met peper en zout. Zet terzijde.
3. Snipper een sjalot in een pan en maak een roux met de bloem en boter en roer er langzaam de visfond bij tot er een gladde saus ontstaat.
4. Roer er de witte wijn en room doorheen en laat even doorkoken. Breng op smaak met peper en zout.
5. Voeg als laatste 100 gr gruyerekaas toe en bewaar de rest (50 gr) voor de garnering.
6. Leg in elke schelp vier stukjes coquille, wat garnalen en champignons.
7. Schep hier wat saus overheen.
8. Strooi er wat kaas en paneermeel over en zet de coquilles 10 minuten in ovens van 180°C. Verhoog vervolgens de temperatuur naar 250°C en zet de oven op de grillstand. Haal ze uit de ovens als ze mooi gekleurd zijn.
9. Bak het stokbrood af in een oven van 210°C.

### Presentatie:

1. Leg op een bord een schelp en garneer met een takje dille.
2. Geef er een stukje stokbrood bij.

## Ossobuco met saffraanrisotto



14 personen

### Ingrediënten:

kalfsschenkel, arboriorijst

#### *ossobuco:*

14 st kalfsschenkel  
1 st gepelde tomaten, 400g  
3 dl olijfolie  
2 l kalfsfond, 60 g v d  
geconcentreerde fond.  
2 tn knoflook  
2 st wortel  
2 el platte peterselie  
2 st uien  
4 stng bleekselderij  
peper en zout



#### *gremolata:*

1/2 bs platte peterselie  
1 st citroen  
2 tn knoflook

#### *risotto:*

350 g arboriorijst  
1 dl witte wijn  
1 st sjalot  
olijfolie  
1 l kippenfond, 30 g v d geconcentreerde fond  
15 st saffraandraadjes  
75 g Parmezaanse kaas

### Bereiding:

1. **Ossobuco:** Verdeel het vlees over twee pannen. Dep de schenkels goed droog en maak enkele inkepingen in de zijkant van het vlees zodat het niet krom trekt.
2. Snijd de groenten fijn.
3. Bestrooi de schenkels met peper en zout, neem twee grote stoofpannen en

## Ossobuco met saffraanrisotto (vervolg)



14 personen

### Bereiding:

- schroei hierin de schenkels dicht in de olijfolie tot ze bruin zijn.
4. Neem de schenkels uit de pan en verdeel nu de fijn gesneden groenten en kruiden over de twee pannen en fruit kort aan.
5. Voeg de tomaten en de bouillon toe en laat zachtjes 10 minuten koken.
6. Voeg de schenkels weer toe en lepel er wat saus over zodat ze onder staan.
7. Doe de deksel op de pannen en laat het geheel zachtjes stoven tot het gaar is in ongeveer 90 minuten.
8. Breng op smaak met zout en peper.
9. **Risotto: Maak voor uitserveren.**
10. Verwarm de kippenbouillon.
11. Pel en snipper een sjalot en fruit glazig in de olijfolie.
12. Voeg de rijst toe, schep om tot de rijst glazig is en blus af met de witte wijn.
13. Voeg de saffraan toe en voeg een grote soeplepel bouillon toe en roer totdat deze is opgenomen.
14. Ga zo door totdat de risotto gaar is.
15. Voeg als laatste de Parmezaanse kaas toe.
16. **Gremolata:** Hak de knoflook fijn, de peterselie en rasp de citroen.
17. Meng het geheel en strooi voor uitserveren over het vlees.

### Presentatie:

1. Leg een schenkel met saus op het bord en leg er wat risotto naast en bestrooi met de gremolata.



## Pêche melba



14 personen

### Ingrediënten:

perzik, frambozen

#### *gepocheerde perziken:*

1 st vanillestokje

1 l water

300 g suiker

7 st perziken

#### *frambozensaus:*

450 g frambozen, diepvries

150 g geleisuiker

0,25 st citroen

#### *tuille:*

35 g blanke amandelen

25 g boter

100 g poedersuiker

20 g bloem

55 g eiwitten, gepasteuriseerd

1 mp zout

#### *suikerkapje:*

zonnebloemolie, scheut

250 g suiker

10 g glucosesiroop

1 dl water

#### *vanilleijs:*

5 dl volle melk

1,5 dl slagroom

1 st vanillestokje

140 g eidooier, gepasteuriseerd

#### *garnering:*

14 st mintblaadjes



### Bereiding:

1. **Gepocheerde perziken:** Snijd het vanillestokje in de lengte open, schraap het merg eruit en doe alles in een pan met het water en de suiker.
2. Breng dit aan de kook en als de suiker is opgelost voeg dan de perziken toe en laat 8 minuten pocheren in de suikersiroop.
3. Ontvel, halveer en ontpit de perziken.
4. **Frambozensaus:** Breng de frambozen met de geleisuiker en sap van een kwart citroen aan de kook en laat 3 minuten doorkoken.
5. Pureer de massa met een staafmixer.

## Peché melba (vervolg)



14 personen

### Bereiding:

6. **Vanilleijs:** Snijd het vanillestokje in de lengte open en schraap het merg eruit.
7. Laat dit samen met de room en melk 20 minuten trekken.
8. Klop de eidooier samen met de suiker en 1 eetlepel citroensap los.
9. Voeg dit toe aan het roommengsel en laat iets binden op de kookplaat. **Let op mag niet koken!**
10. Laat afkoelen en draai er ijs van in de ijsmachine.
11. **Tuille:** Verwarm de oven op 170°C.
12. Hak de amandelen fijn.
13. Meng in een kom de poedersuiker, bloem, gesmolten boter en eiwit.
14. Plaats op een siliconenmatje 14 ringen van 6 cm en bestrijk ze met een dun laagje van het beslag.
15. Strooi er wat gehakte amandelen op.
16. Bak ze in ongeveer 7 minuten bruin en haal ze van de bakplaat. Steek ze voorzichtig rondom los uit de ringetjes en bewaar in een afgesloten doos.
17. Bestrooi ze vlak voor uitserveren licht met poedersuiker.
18. **Suikerspinsel: Gebruik de suikerthermometer.** Verhit in een pan met dikke bodem de suiker, glucose en water tot ongeveer 140°C.
19. Laat iets afkoelen.
20. Ga met een vork in de suikerstroop en beweeg met tegengestelde bewegingen boven een met bakpapier beklede plaat zodat er een suikerspinsel ontstaat.
21. Bewaar het suikerspinsel in een afgesloten doos met laagjes bakpapier ertussen.

### Presentatie:

1. Maak een spiegeltje van de frambozensaus op het bolbord.
2. Leg hierop de halve perzik met een bolletje ijs.
3. Leg er voorzichtig wat suikerspinsel overheen.
4. Garneer met een blaadje munt en leg er een koekje bestrooid met poedersuiker naast.