



oktober 2018

menu

amuse

Gegrild courgetterolletje en gegrild auberginerolletje

voorgerecht 1

Garnalencocktail met appel en basilicumcrème

voorgerecht 2

Selderijsoep met appel en gevulde broodravioli

hoofdgerecht

Kalfsmuis in krokante kataifi, quinoa en seizoensgroenten

nagerecht

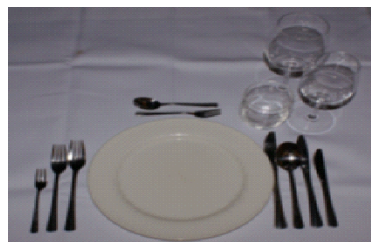
Stroopwafelsoufflé met calvadosroomijs

Wijnen:

Voorgerecht: Kilian Hunn Rivaner Qualitätswein trocken

Hoofdgerecht: De Al-Ria 2016 uit de Algarve.

Nagerecht: Madeira Duke of Clarence.



Gegrild courgetterolletje en gegrild auberginerolletje



14 personen

Ingrediënten:

courgetterolletje:

- 2 st courgette
- 150 g cottage cheese
- 150 g mascarpone
- 7 pl rauwe ham Coburger
- 3 tk munt
- ¼ bs koriander
- 1 tl za atar
- 30 g pijnboompitjes
- olijfolie
- peper en zout
- 14 st houten prikkers

auberginerolletje:

- 2 st aubergine
- 4 el olijfolie
- 2 bol buffelmozzarella
- 50 g rucola
- 20 g basilicum

tomatenpesto:

- 14 st houten prikkers
- tomatenpesto
- 65 g zongedroogde tomaten op olie
- 50 g Parmezaanse kaas
- 25 g pecorino
- 18 g pistache nootjes (gepeld)
- 50 ml olijfolie
- 1 st rijpe tomaat



Bereiding:

1. **Courgetterolletje.** Rooster de pijnboompitjes in een droge koekenpan.
2. Snijd de courgettes op de snijmachine (stand 4) in de lengte in dunne plakken (14 stuks) en besmeer ze licht met olijfolie.
3. Gril de plakken courgette tot bijna gaar. Let op niet te gaar, want dan vallen ze uit elkaar. Laat de gegrilde courgette plakken goed afkoelen.
4. Bewaar 14 takjes koriander voor garnering en hak de rest van de koriander- en muntblaadjes fijn.
5. Roer de mascarpone los en meng er de cottage cheese, de fijngehakte kruiden, wat van de pijnboompitjes en specerijen door. Bewaar wat pijnboompitjes voor garnering.
6. Snijd de rauwe ham in de lengte door en zorg dat de plakjes even breed zijn als de courgetteplakken.
7. Beleg iedere plak gegrilde courgette met een reepje rauwe ham.
8. Besmeer 2/3 van de plak met het kaasmengsel en rol voorzichtig op. Steek vast met een prikker en bewaar tot gebruik in de koeling.
9. **Auberginerolletje.** Snijd de aubergines op de snijmachine (stand 4) in de lengte in dunne plakken (14 stuks) en besmeer ze licht met olie.
10. Gril de plakken aubergine aan beide kanten gaar. Keer de aubergineplakken tijdens het bakken een kwartslag, zodat een ruitpatroon ontstaat.

Gegrild courgetterolletje en gegrild auberginerolletje (vervolg)



14 personen

Bereiding:

11. Snijd de mozzarella in 14 lange partjes.
12. **Tomatenpesto.** Laat de zongedroogde tomaten uitlekken, vang de olie op en vul met olijfolie aan tot 75ml.
13. Rasp de Parmezaanse kaas en de pecorino.
14. Doe de zongedroogde tomaten met beide kaassoorten, de pistachenootjes en de verse tomaat in een blender of keukenmachine en blender kort, voeg dan de olie toe en blender tot pesto.
15. Verdeel de tomatenpesto over de plakjes aubergine. Leg de mozzarella overdwers op de tomatenpesto. Leg een plukje rucola en een blaadje basilicum op de mozzarella.
16. Rol de plakken aubergine op en steek ze vast met een prikker.

Presentatie:

1. Zet een courgetterolletje op een klein bordje en garneer met een takje koriander en wat pijnboompitjes.
2. Leg er een auberginerolletje naast en serveer uit.

Garnalencocktail met appel en basilicumcrème



14 personen

Ingrediënten:

garnalen

garnalencocktail:

500 g Hollandse garnalen
1,5 st appel (Granny Smith)
1 st sjalot
14 st bieslook
14 st walnoten
2 stng bleekselderij
14 pl Coppa di Parma
6 el walnotenolie
3 el balsamicoazijn
1,5 el honing

basilicumcrème:

1 bs basilicum
2,5 dl zonnebloemolie
30 g eiwit (gepasteuriseerd)
0,5 dl volle yoghurt
0,5 st citroen
20 g witte balsamicoazijn

garnering:

25 g veldsla
14 pl ciabatta
olijfolie



Bereiding:

1. **Garnalencocktail.** Schil de appels en snijd ze in zeer kleine blokjes. Snipper de sjalot. Hak 2 eetlepels bieslook fijn. Ontdoe de bleekselderij van de draden en snijd ze in flinterdunne plakjes. Breek de walnoten in stukken.
2. Meng de garnalen met de appel, sjalot, bieslook, walnoten en bleekselderij.
3. Snijd 7 plakken Coppa di Parma in reepjes en schep deze door de garnalensalade.
4. Maak een dressing van de walnotenolie, de balsamicoazijn, de honing en 2 eetlepels water.
5. Schep 3/4 van de dressing door de garnalensalade.

Garnalencocktail met appel en basilicumcrème (vervolg)



14 personen

Bereiding:

6. **Basilicumcrème.** Pluk de blaadjes van de basilicum en maal deze in de keukenmachine met de zonnebloemolie fijn.
7. Schenk de basilicumolie door een grove zeef in een maatbeker.
8. Pers de citroen uit. Meng het eiwit met de yoghurt, 1,5 eetlepel citroensap en de witte balsamicoazijn.
9. Pureer met een staafmixer het eiwityoghurtmengsel met de basilicumolie tot een basilicumcrème en doe over in een spuitzak.
10. Droog de overige 7 plakken coppa di Parma tussen 2 bakmatjes in een oven van 160°C.
11. Snijd met een kartelmes 14 flinterdunne plakken van de ciabatta. Smeer de plakjes aan beide kanten in met olijfolie en bak ze in een koekenpan goudbruin en krokant.
12. Verwijder de kroontjes van de veldsla. Was de sla en slinger ze droog.
13. **VLAK VOOR UITSERVEREN:** Passeer de garnalensalade nog even door een zeef zodat deze niet te nat is.

Presentatie:

1. Verdeel de garnalensalade over 14 bordjes.
2. Breek de toast en verdeel over de salade.
3. Breek de gedroogde plakken Coppa di Parma en verdeel over de salade.
4. Spuit op elk bord wat toefjes basilicumcrème.
5. Werk af met wat veldsla.
6. Nappeer met het overgebleven deel van de dressing.

Selderijsoep met appel en gevulde broodravioli



14 personen

Ingrediënten:

Knolselderij

soep:

- 2 st appel (Elstar)
- 0,5 st citroen
- olijfolie
- 500 g knolselderij
- 1 st bonken (kruimige aardappelen)
- 1,5 l kippenbouillon (blokjes)
- zout en peper
- 1,25 dl creme fraiche
- 1 tl gemalen komijn (djinten)

broodravioli:

- 4 pl Tramezzinibrood (groot)
- 150 g roomkaas
- 3 el abrikozenjam
- 2 tk basilicum
- eiwit gepasteuriseerd
- olijfolie



Bereiding:

1. **Soep.** Schil de appels en snijd ze in partjes. Pers de citroen uit en besprenkel de appelpartjes hiermee. Schil de aardappelen en snijd in stukken. Schil de knolselderij en snijd in kleine blokjes.
2. Verhit de olijfolie en bak hierin de knolselderij, aardappel en appelpartjes gedurende 3 minuten.
3. Maak 1,5 liter kippenbouillon en voeg deze toe aan de groenten.
4. Laat zachtjes ongeveer 25 minuten koken.
5. Pureer de soep en breng op smaak met peper en zout.
6. **Broodravioli.** Leg de plakken tramezzinibrood op een snijplank en rol deze met een deegroller iets platter.
7. Meng de roomkaas met de abrikozenjam en 1 eetlepel fijngesneden basilicum. Doe in een spuitzak.
8. Steek 28 rondjes van 7 cm doorsnee uit het tramezzinibrood.
9. Klop het eiwit los. Spuit op 14 rondjes tramezzinibrood hoopjes van de vulling en bestrijk de randen met losgeklopt eiwit. Bestrijk de overgebleven 14 rondjes tramezzinibrood helemaal met losgeklopt eiwit en leg deze met de eiwitkant naar beneden bovenop de met vulling beklede rondjes tramezzinibrood en druk de randen goed vast.
10. **VLAK VOOR UITSERVEREN:** Verwarm de soep en roer er de crème fraîche doorheen.
11. Snijd voor de garnering wat basilicum fijn (2 eetlepels). Frituur de broodravioli op 180°C goudbruin.

Presentatie:

1. Schenk de soep in de kleine soepkommen.
2. Strooi er wat gemalen komijn en wat fijngesneden basilicum over.
3. Serveer er een broodravioli bij.

Kalfsmuis in krokante kataifi, quinoa en seizoensgroenten



14 personen

Ingrediënten:

kalfsmuis:

1400g kalfsmuis
1 st kataifi (pak diepvries)
30 g bloem
30 g eiwit
beurre culinair
peper
zout

truffelaardappelen:

7 st truffelaardappelen
aluminiumfolie
olijfolie
fleur de sel

groenten en quinoa:

250 g beukenzwammen
250 g doperwten (diepvries)
250 g tuinboontjes (diepvries)
350 g quinoa
7 dl gevogeltefond (30 g op 1 liter)
2 el truffelsalsa
1 st winterwortel
1 st pastinaak
olijfolie
peper
zout

kruidenolie:

15 g peterselie, plat
15 g kervel
15 g basilicum
1 dl zonnebloemolie



Bereiding:

1. **Kalfsmuis.** Bestrooi de kalfsmuis met peper en zout, smelt wat beurre culinair in een pan en bak het vlees snel rondom goudbruin.
2. De gewone oven: Plaats een bakje met water onderin de oven. Verwarm de oven op 100°C. Gaar het vlees tot een kerntemperatuur van 50°C (gebruik hiervoor de digitale vleesthermometer). Neem het vlees uit de oven en laat het helemaal afkoelen.
3. De Rational: **N.B.** Indien de Rational een geluidssignaal geeft altijd knop (8) even ingedrukt houden. Plaats het vlees in de oven. 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 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 kerntemperatuurmeter (ligt in de oven van de Rational) in het vlees. Druk op de bovenste IQT (12) en stel de kerntemperatuur in op 50°C (houd rekening met de temperatuurafwijking van de kerntemperatuurmeter). Druk nogmaals op IQT (12). Ventilator op halve snelheid instellen (knop 17).

Kalfsmuis in krokante kataifi, quinoa en seizoensgroenten (vervolg)



14 personen

Bereiding:

4. Neem het vlees uit de oven als de kerntemperatuur bereikt is en laat helemaal afkoelen.
5. Halveer de kalfsmuis en rol deze door losgeroerd eiwit.
6. Haal de kalfsmuis vervolgens door de bloem en klop af.
7. Maak een brede strook van de kanaki en rol het vlees hierin.
8. Leg apart.
9. **Truffelaardappelen.** Verwarm de oven voor op 160°C.
10. Pof de truffelaardappelen in aluminiumfolie in de oven. Snijd de gepofte truffelaardappelen in dunne plakjes en besprenkel met olijfolie en fleur de sel.
11. **Groenten.** Maak de beukenzwammen schoon. Kook de doperwten en tuinbonen kort in ruim gezouten water en spoel gelijk koud.
12. Gaar de quinoa in de gevogeltefond, laat uitlekken en breng op smaak met de truffelsalsa en peper en zout.
13. Bak de beukenzwammen gaar in wat olijfolie, voeg de doperwten en tuinboontjes toe en breng op smaak met peper en zout.
14. Maak de winterwortel en de pastinaak schoon, snijd in dunne plakjes en frituur deze tot chips, Laat uitlekken en bestrooi met wat zout.
15. **Kruidenolie.** Blancheer de kruiden en laat goed uitlekken.
16. Pureer de kruiden met de olie in de blender en breng op smaak met peper en zout.
17. Frituur de kalfsmuis met kanaki goudbruin op 180°C en snijd in plakken. Bestrooi licht met fleur de sel.

Presentatie:

1. Maak hoopjes quinoa op het bord en leg er de plakken kalfsmuis op.
2. Verdeel er de plakjes truffelaardappel, groenten en chips over en lepel er de kruidenolie langs.

Stroopwafelsoufflé met calvadosroomijs



14 personen

Ingrediënten:

Stroopwafels

stroopwafelsoufflé:

240 g eidooier (gepasteuriseerd)
240 g eiwit (gepasteuriseerd)
50 g bloem
4 dl volle melk
8 st stroopwafel
poedersuiker
bloem

calvadosijs:

1 st vanillestokje
1,5 dl melk
150 g suiker
150 g eidooier (gepasteuriseerd)
3,5 dl room
20 ml Calvados



Bereiding:

1. **Stroopwafelsoufflé.** Klop de eidooiers los. Smelt 50 gram boter op een laag vuur. Roer er de bloem door. Schenk er al roerend scheutje voor scheutje de melk bij totdat een gladde saus ontstaat. Neem de pan van het vuur en roer de losgeklopte eidooiers erdoor. Laat het mengsel even afkoelen.
2. Klop het eiwit met een snufje zout stijf in een vetvrije kom.
3. Maal de stroopwafels zeer fijn in de keukenmachine.
4. Schep de eiwitten voorzichtig door het dooiermengsel en schep als laatste de fijn gemalen stroopwafels erdoor.
5. Vet de soufflébakjes in met boter en bestuif met bloem.
6. Verwarm de oven voor op 200°C.
7. Verdeel het stroopwafelmengsel over de soufflébakjes en bak ze in 15-20 minuten af in de oven.
8. **Calvadosijs.** Verwarm de melk. Snijd het vanillestokje open en laat 20 minuten trekken in de melk (Let op de melk mag niet koken).
9. Haal het vanillestokje uit de melk en schraap het merg er uit. Doe dit terug in de melk.
10. Klop de eidooiers samen met de suiker tot een wit lint.
11. Voeg de melk langzaam toe aan het eidooiermengsel.
12. Klop au bain marie tot het mengsel gaat binden.
13. Klop de room samen met de calvados lobbij en voeg deze toe aan het mengsel.
14. Draai er ijs van in de machine.

Presentatie:

1. Neem een langwerpig bord.
2. Plaats aan de linkerkant van het bord de stroopwafelsoufflé.
3. Bestrooi deze met wat poedersuiker.
4. Plaats aan de rechterkant van het bord een klein steelpannetje met een bolletje calvadosijs.

Stroopwafelsoufflé met calvadosroomijs (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.