



februari 2013

menu

amuse

Wontonzakje met zoetzure saus

voorgerecht 1

Venkelsoep met tomatensalsa

voorgerecht 2

Heilbotfilet met gratinkorst en rode bietjes

hoofdgerecht

Gevuld Iberico-varkenshaasje met portsaus en snijbonenstampotje

nagerecht

Ananassmoothie met kokoslaurier espuma, vanille-klapperroomijs
en een ananastoffe in sinaasappelsaffraanstroop

wijnen

Contini / Pariglia Vermentino 2012
Château de Parenchère / Bordeaux Supérieur 2008
Château de la Roulerie / Coteaux du Layon 2011

Wontonzakje met zoetzure saus



14 personen

Ingrediënten:

Wontonzakje

14	st	wontonvelletjes (klein formaat)
100	g	kippengehakt
150	g	gamba's
1	st	sjalot
1	tn	knoflook
1	tl	kikkoman sojasaus
1	el	zoetzure chilisaus
1	st	ei
		Peper en zout

Zoetzure saus

150	g	suiker
1½	dl	azijn
1½	dl	groentebouillon(van poeder)
1	st	sjalot
1	tn	knoflook
1	st	kaneelstokje
1	st	steranijs
2	st	jeneverbes
¼	st	rood pepertje
1	el	tomatenpuree
1	st	limoen (decoratie)



Bereiding:

1. **Wontonzakjes:** Pel de gamba's en snijd ze zeer fijn.
2. Meng vervolgens het gehakt met het fijngemaakte gambavlees.
3. Voeg de fijngesneden sjalot, knoflook, soja- en chilisaus toe. Breng op smaak met peper en zout.
4. Leg de wontonvelletjes uit op het werkblad en bestrijk ze met losgeklopt ei.
5. Leg in het midden een hoopje vulling.
6. Knijp ze vervolgens dicht en laat ze opstijven in de koelkast tot gebruik.
7. Frituur ze voor uitgifte gaar op 180 graden.
8. **Zoetzure saus:** Fruit de gesnipperde ui en de fijngesneden knoflook aan.
9. Voeg de suiker toe en laat licht karameliseren op een laag vuur!!
10. Voeg de tomatenpuree toe en blus af met warme azijn en bouillon.
11. Voeg alle andere specerijen toe en laat rustig een uurtje pruttelen. Roer af en toe in het pannetje en laat zachtjes inkoken.
12. Zeef de inhoud en bind eventueel met allesbinder.
13. Snijd kleine partjes van de limoen.

Presentatie:

1. Serveer de gefrituurde wontonzakjes op een spiegeltje van saus in een klein wit steelpannetje en leg er een klein partje limoen bij.

Venkelsoep met tomatensalsa



14 personen

Ingrediënten:

- 4 st venkelknollen
- 2 st uien
- 1 cm gedroogd chilipepertje
- 1 el gedroogde dragon
- 2 l kippenbouillon (van bouillonpoeder)
- 8 st trostomaten
- 4 tk munt
- 3 el pastis
- ½ st citroen
- 1¼ dl slagroom
- olijfolie



Bereiding:

1. **Soep.** Verwijder het groen van de venkelknollen, snijd het fijn en bewaar het. Snijd de (venkel)knollen in dunne repen. Snipper de uien en verkruiemel het chilipepertje.
2. Verhit wat olijfolie in een pan. Fruit hierin de fijngesnipperde uien. Voeg vervolgens de repen venkel, het verkruiemelde chilipepertje en de dragon toe.
3. Verwarm de kippenbouillon en voeg deze toe aan het mengsel en breng het geheel aan de kook. Leg een deksel op de pan en laat de soep op een laag vuur 30 minuten sudderen.
4. Pureer de soep en draai de vloeistof door de passé-vite zodat de soep mooi glad wordt. Voeg de pastis, het sap van de 1/2 uitgeperste citroen (naar smaak) en de slagroom toe. Breng de soep op smaak met zout en peper.
5. **Tomatensalsa.** Ontvel de tomaten (aan de bovenkant inkruisen en vervolgens 1 minuut in kokend water leggen), verwijder de zaadjes en snijd in kleine blokjes. Hak de muntblaadjes fijn. Meng in een kom de tomaat met de munt en het fijngesneden venkelgroen. Breng deze salsa op smaak met zout en peper.

Presentatie:

1. Schenk de soep in een voorverwarmd koffiekopje.
2. Schep in het midden een beetje tomatensalsa.

Heilbotfilet met gratinkorst en rode bietjes



14 personen

Ingrediënten:

- 5 st Grote rode bieten
- 14 st Heilbotfilet à 70g

Korst

- 50 g Peterselie
- 50 g Reypenaar VSOP
- 50 g Boter
- 100 g Fijn paneermeel

Dressing

- 5 dl Kalfsjus
- 1 el Fijne mosterd
- Aceto balsamico naar smaak
- 3 el Geklaarde boter



Bereiding:

1. Meteen beginnen met het gaar koken van de bieten. Dit kan even duren.
2. **Korst.** Pluk de peterselie en rasp de kaas.
3. Draai peterselie, kaas, boter en paneermeel glad in de keukenmachine en breng op smaak met peper en zout.
4. Rol de massa tussen plastic folie dun uit en bewaar in de koeling.
5. Pel de gare bieten en snijd ze in hele dunne plakken op de snijmachine (stand 2).
6. **Dressing.** Kook de kalfsjus in tot 2,5dl.
7. Voeg een beetje aceto balsamico toe en mosterd naar smaak.
8. **Vis.** Bak de heilbot kort aan beide zijden en breng op smaak met peper en zout.
9. Bedek de stukjes vis met een plakje peterseliekorst.
10. Gratineer gedurende ongeveer 5 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden.
11. Vlak voor uitserveren: zet de vis nog 2 minuten onder de voorverwarmde salamander (stand 3)
12. Verwarm de dressing en roer de boter erdoor maar meng niet volledig (het moet geschild blijven). Smaak af.

Presentatie:

1. Leg de plakjes rode biet in een mooie kring midden op een groot voorverwarmd bord.
2. Leg daarop een stukje heilbot.
3. Versier onderaan met de dressing.

Gevuld Iberico-varkenshaasje met portsaus en snijbonenstampotje



14 personen

Ingrediënten:

- 7 st Varkenshaasjes van het Ibericovarken(ca. 225 g per stuk)
- 100 g Boter
- 4 el Olijfolie

farce

- 4 st Sjalotjes
- 80 g Verse broodkruimels
- 150 g Ardennerham
- 200 g Witte champignons
- 100 g Gepelde pistachenoten
- 3 el Peterselie
- ½ bs Basilicum
- 40 g Boter

saus

- 3 st Sjalot
- 4 dl Rode port
- 3 dl Cognac
- 1 el Roze peperkorrels
- 4 dl Runderbouillon
- 2 dl Room
- 40 g Boter
- Allesbinder

stampot

- 300 g Snijbonen
- 1 kg Aardappelen
- 0,5 dl Room
- 25 g Boter
- Zwarte peper, zout en nootmuskaat.
- 75 g Gerookt ontbijtspek
- Bindtouw



Bereiding:

1. **Iberico-varkenshaasjes.** Snijd de varkenshaasjes in de lengte bijna helemaal door (niet te ver, anders kun je ze niet meer oprollen) en klap ze open.
2. Bedek het vlees met plasticfolie en sla voorzichtig plat.
3. **Farce.** Snijd de sjalotjes fijn.
4. Doe Ardennerham, broodkruim, pistachenoten, champignons, peterselie en basilicum in de keukenmachine en hak het geheel fijn (zo kort mogelijk)
5. Smelt een klontje boter in de koekenpan en fruit hierin de fijngesneden sjalotjes.
6. Voeg het gehakte mengsel toe en laat het



Gevuld Iberico-varkenshaasje met portsaus en snijbonenstampptje (vervolg)



14 personen

geheel enkele minuten zachtjes bakken tot een plakkerige massa is verkregen. Voeg een scheutje port toe, als de massa wat te droog begint te worden.

7. Verdeel het mengsel over de varkenshaasjes en rol ze in de lengte op. Bind ze als een rollade dicht met een touwtje. Zie foto. Zet terzijde.
8. **Saus.** Snijd de sjalotjes fijn.
9. Smelt de boter in de koekenpan en fruit hierin de sjalotjes.
10. Blus af met rode port en cognac.
11. Laat tot 2/3 inkoken tot een stroperige vloeistof en giet de vloeistof dan in een sauspan.
12. Voeg dan de runderbouillon en de room toe en laat inkoken tot 5 dl. Zeef de saus.
13. Voeg de roze peperkorrels toe. Bind zo nodig met allesbinder.
14. Breng op smaak met zwarte peper en zout.
15. **Stampptje.** Schil de aardappelen en kook ze in licht gezouten water gaar.
16. Dop de snijbonen, snijd ze in zeer dunne reepjes en kook ze in licht gezouten water (beet)gaar.
17. Maak een stampptje en voeg room en gesmolten boter toe.
18. Snijd het ontbijtspek in kleine stukjes en bak ze voorzichtig in een droge koekenpan.
19. Breng op smaak met zout, zwarte peper en nootmuskaat.
20. Houd de stampptje warm. Voeg de spekjes vlak voor uitserveren toe.
21. **Varkenshaasjes.** Verhit wat olijfolie in een koekenpan en voeg de boter toe.
22. Leg de gevulde varkenshaasjes erin, zodra het schuim van de boter wegtrekt.
23. Schroeï het vlees snel aan alle kanten dicht. Blus af met wat port.
24. **Let op:** 2 manieren om het vlees af te garen:
 1. Breng het vlees over in een ingevette braadslee, dek af met alu-folie en braad de varkenshaasjes voor doorgifte in een **hete luchtoven** van 150°C gedurende 15 minuten (kerntemperatuur 54°C). Gebruik de digitale thermometer.
 2. Rational: Zet de braadslee in de RATIONAL.
Druk op aan (1). Stel de tijd in op CONTINUE door knop (8) even ingedrukt te houden.
Stel de temperatuur (6) in op 150 graden met knop (19).
Druk op het rode vak (5) en druk op de druppel (2) om vocht toe te voegen (deze moet knipperen).
Voeg 30% vocht toe door tegelijkertijd op toets (4) en (5) te drukken en draai met knop (19) om het percentage vocht in te stellen. Druk op de druppel 2 (deze moet niet meer knipperen).
Steek de temperatuurmeter (ligt in de oven van de Rational) in het vlees.
Druk op IQT (12) en stel de kerntemperatuur in op 54 graden met de draaiknop (19) en druk opnieuw op IQT(12). Ventilator op halve snelheid instellen (knop 17).

Presentatie:

1. Snijd de varkenshaasjes in plakken en leg in waaivorm op het bord.
2. Vul een ring met een doorsnede van 7 cm met de stampptje en plaats op het bord.
3. Giet wat saus gedeeltelijk over het vlees en op het bord.

Ananassmoothie met kokoslaurier espuma, vanille-klapperroomijs en een ananastoffee in sinaasappelsaffraanstroop

14 personen



Ingrediënten:

Ananassmoothie:

- 8 dl ananascoulis
- 2 st sinaasappel

Espuma:

- 4 dl kokosroom
- 2 dl slagroom
- 2 el suiker
- 1 st kaneelstokje
- 1 st limoen
- 5 st laurierblaadjes
- 3 st gelatineblaadjes

Vanille-klapperroomijs:

- 2,25 dl kokosmelk
- 3,6 dl room
- 225 g eierdooier
- 150 g suiker
- 1 st vanillestokje
- 75 g geraspte kokos

Ananastoffee:

- 1/2 st ananas
- 3 st sinaasappel
- 10 st saffraandraadjes
- 1 el honing
- 1 st kaneelstokje
- 2 st steranijs
- 1 st vanillestokje
- 150 g suiker
- 100 g suiker en 1 dl water



Bereiding:

1. **Ananassmoothie.** Pers 2 sinaasappels uit en voeg dit bij de ananascoulis. Meng goed door elkaar. Zet koel weg tot gebruik.
2. **Espuma.** Breng de kokosroom en de slagroom met de suiker, de kaneel, het rasp van 1 limoen en de laurier langzaam aan de kook. Laat van het vuur af 15 minuten trekken. Week de gelatineblaadjes in ruim koud water. Knijp het vocht eruit en voeg de gelatine aan de warme kokosmassa toe. Los de gelatine al roerende op in de massa. Giet het geheel door een zeef en laat afkoelen. Zodra de kokosmassa afgekoeld is in de kidde doen. Doe 2 patronen in de kidde (**schud voorzichtig na elke patroon**) en zet tot gebruik weg in de koelkast.
3. **Vanille-klapperroomijs.** Snijd het vanillestokje in de lengte door en schraap het merg eruit. Breng de melk met het vanillemerg, de bast van het vanillestokje en 75 gram suiker aan de kook. Haal het mengsel van het vuur en laat het geheel met het deksel op de pan 15 minuten trekken.
4. Klop de eidooiers met 75 gram suiker schuimig. Klop de slagroom lobbij. Breng het melkmengsel nogmaals aan de kook. Giet vervolgens de warme melk bij de eidooiers in de pan en verwarm tot 75° C tot het geheel gaat binden. Haal de pan van het vuur en roer de

Ananassmoothie met kokoslaurier espuma, vanille-klapperroomijs en een ananastoffee in sinaasappelsaffraanstroop (vervolg)

14 personen



slagroom en de geraspte kokos erdoor. Laat het geheel afkoelen in ijswater. **LET OP** regelmatig omroeren. Verwijder het vanillestokje en draai het mengsel tot ijs in de ijsmachine.

5. **Ananastoffee.** Maak de ananas schoon en gooi het hart weg. Snijd de ananas in 42 blokjes van 2 x 2 cm. Zet koud weg. Was de sinaasappels en trek lange zestes van de schil. Zet weg. Pers 3 sinaasappels uit. Breng 3 dl van het sap aan de kook met de honing, kaneel, steranijs, vanillestokje, 150 g suiker en de saffraandraadjes. Laat het geheel zachtjes indampen tot het licht stroperig is. Haal de stukjes ananas door de sinaasappelstroop en leg ze op een met arachide olie ingevet bord. Reken 3 stukjes per persoon.
6. Konfijt de sinaasappelzestes in een suikerstroopje van 100 g suiker en 1dl water.

Presentatie:

1. Draai de ananassmoothie schuimig in de blender.
2. Gebruik voor de presentatie een langwerpige bordje.
3. Vul een amuseglaasje met de ananassmoothie en spuit er de espuma op. Garneer met de sinaasappelzestes
4. Zet het glaasje aan één kant van het bordje.
5. Doe aan de andere kant van het bordje een bolletje vanille-klapperroomijs.
6. Leg in het midden 3 ananastoffees.