



april 2013

menu

amuse

Olijvencakeje met een crème van ansjovis,
confiture van olijven en basilicum

voorgerecht 1

Zeeduivel met sesamglacé, wortelpuree en een loempiaatje

voorgerecht 2

Velouté van groene asperges met kervelslagroom

hoofdgerecht

Kipfilet met balsamico-azijn met een Siciliaanse aardappelsalade

nagerecht

Vanille-aardbeienmillefeuille met aardbeien yoghurt ijs

wijnen

Colheita Seleccionada / Adego de Pegeos
Trincadeira / Adego de Pegeos
Il Falchetto Brachetto

Olijvencakeje met een crème van ansjovis, confiture van olijven en basilicum



14 personen

Ingrediënten:

Cakejes:

190 g	boter
105 g	poedersuiker
250 g	amandelpoeder
6 st	eieren (op kamertemperatuur)
75 g	groene olijven zonder pit
75 g	zwarte olijven zonder pit
75 g	geraspte Parmezaanse kaas

Crème van ansjovis:

100 g	ansjovis
75 ml	kippenbouillon
40 g	eiwit
2 g	Xantana
4 dl	druivenpitolie
2 dl	olijfolie
½ st	citroen
	peper en zout

Confiture van olijven:

250 g	zwarte olijven zonder pit
1 tn	knoflook
1 st	sjalot
1 dl	water
100 g	suiker
4 el	rijstazijn
½ st	citroen

Presentatie:

½ bs	basilicum
50 g	pijnboompitten



Bereiding:

1. **Cakejes.** Maal de 75 gram groene en de 75 gram zwarte olijven zonder pit fijn.
2. Meng de poedersuiker met het amandelpoeder. Draai de zachte boter in de keukenmachine smeug. Voeg het amandel en suikermengsel toe en meng het tot een gladde massa. Voeg daarna één voor één de eieren toe en meng verder tot het een homogene massa is.
3. Spatel de gemalen olijven en de Parmezaanse kaas erdoor.
4. Verwarm de oven voor op 170° C. Doe het beslag in de siliconenvormpjes (in totaal 28 vormpjes van 5 x 2,5 cm) en bak in ca. 14 minuten af.
5. **Crème van ansjovis.** Doe de ansjovis, kippenbouillon, eiwit en de Xantana in de keukenmachine en pureer dit tot een glad mengsel. Haal het mengsel uit de keukenmachine, voeg peper en zout en wat citroensap naar smaak toe en monteer het geheel door druppelsgewijs de gemengde oliën (de druivenpitolie en de olijfolie) toe te voegen tot de crème de dikte heeft van een mayonaise (gebruik hiervoor de staafmixer). Breng op smaak met peper en zout.

Olijvencakeje met een crème van ansjovis, confiture van olijven en basilicum (vervolg)



14 personen

6. **Confiture van olijven:** Maak suikerwater van 100 gram suiker en 1 dl water. Rasp een halve citroen en pers deze daarna uit. Maal de zwarte olijven in een blender tot er een gehakte structuur ontstaat. Hak het teentje knoflook fijn en snipper de sjalot.
7. Stoof de knoflook en de sjalot in een klein beetje olijfolie **(let op mag niet kleuren)**. Voeg de olijvenpulp toe en breng op smaak met peper en een klein beetje zout.
8. Stoof het geheel licht en blus af met 3 eetlepels suikerwater, de rijstazijn en het rasp en het sap van de halve citroen. Laat het geheel rustig verder stoven tot het mooi zacht van structuur is. Laat afkoelen.
9. Rooster vlak voor het uitserveren de pijnboompitten in een droge koekenpan met antiaanbaklaag.

Presentatie:

1. Haal de cakejes uit de vorm en leg op een bordje (2 per persoon).
2. Besmeer elk cakeje met een laagje ansjoviscrème en leg hierop een schepje olijvenconfiture.
3. Garneer met wat blaadjes verse basilicum en geroosterde pijnboompitjes.

Zeeduivel met sesamglacé, wortelpuree en een loempiaatje



14 personen

Ingrediënten:

14	st	zeeduivelfilet van 70 g
14	tk	koriander
½	bs	bieslook

Sesamglacé

45	g	poedersuiker
1½	dl	Chinese sojasaus (Pearl River Dark Soy Sauce)
½	dl	rijstazijn
1½	cm	verse gember
1½	el	sesamolie
3	st	serehstengel
1½	el	geroosterd sesamzaad
60	g	ongebraide ongezoeten pinda's



Wortelpuree

300	g	wortel
1	tn	knoflook
1	st	ui
1	cm	verse gember
2,5	dl	room

Loempiaatje

14	st	loempiavellen (formaat 19 x 19 cm)
180	g	surimi
120	g	rijstmie
60	g	wortel
1	bs	lente-ui
½	bs	bieslook
½	bs	koriander
½	el	sesamzaad
3	el	knoflookolie
1½	el	sojasaus
1	tl	sambal oelek

Bereiding:

1. **Sesamglacé.** Snijd de serehstengels zeer fijn en laat samen met de sojasaus, rijstazijn, sesamolie, verse gember en poedersuiker op een zacht vuur trekken totdat het licht gebonden is. Rooster de pinda's in een anti-aanbakpan en maal ze fijn in de keukenrobot.
2. Passeer het geheel door een zeef en voeg het sesamzaad en de fijngemalen pinda's toe.
3. **Wortelpuree.** Schil de wortel, de gember, snijd in kleine stukjes en snipper de ui en het teentje knoflook.
4. Kook de wortel met 45 g van de ui, de knoflook en de gember in water met zout half gaar, giet af, voeg de room toe en kook verder totdat de wortel gaar is.
5. Maal fijn in de keukenmachine, wrijf vervolgens door een bolzeef en houd warm tot gebruik.
6. **Loempiaatje.** Doe de mie in kokend water met zout en laat enkele minuten staan.
7. Snijd de wortel julienne. Blancheer de gesneden wortel. Snijd 60 g lente-ui, de bieslook en de blaadjes koriander zeer fijn (houd enkele takken achter voor de garnering).

Zeeduivel met sesamglacé, wortelpuree en een loempiaatje (vervolg)



14 personen



8. Meng de gekookte mie, de wortel, de losgehaalde en gehalveerde surimi, lente-ui, bieslook en de koriander met het sesamzaad, de knoflookolie en de sojasaus en breng het geheel op smaak met zout en vers gemalen zwarte peper.
9. Spreid de loempiavellen uit en bestrijk de randen met eiwit.
10. Leg de vulling in het midden en vouw de zijkanen naar binnen, bestrijk het geheel weer met eiwit en rol strak op tot een ronde rol (zie foto's). Bewaar de loempia's onder met olie ingevet aluminiumfolie.
11. **Zeeduivel.** Bak de zeeduivelfilets aan tot deze mooi gekleurd zijn.
12. Bestrijk de vis met de sesamglacé en gaar ca. 5 à 8 minuten na in een oven van 160°C.
13. Frituur de loempia op 180°C.

Presentatie:

1. Maak met de siliconenkwest een dikke streep wortelpuree op een voorverwarmd bord.
2. Leg daar de zeeduivel op.
3. Snijd de uiteinden van de loempia eraf en snijd ze daarna schuin in tweeën (let op gebruik een gekarteld mes) en zet achter de zeeduivel.
4. Garneer met een takje koriander en een takje bieslook.

Velouté van groene asperges met kervelslagroom



14 personen

Ingrediënten:

Velouté:

- 1 kg groene asperges
- 3 st nieuwe aardappelen
- 3 st sjalot
- 1,5 dl room
- 2 el onverdunde kippenfond

Kervelslagroom:

- 2 dl room (0,5 en 1,5 dl)
- 1 bs kervel



Bereiding:

1. **Velouté.** Was de asperges in koud water en verwijder de harde, houtachtige uiteinden (is ongeveer 1/3 van de asperges). Snijd de punten op 3 cm af en hak de stengels in stukken. Bewaar de aspergepunten voor de versiering.
2. Schil de aardappelen en snijd ze in kleine blokjes en bewaar ze in een grote kom met ijskoud water.
3. Snipper de sjalotten en fruit ze in de hete olie in een sauteerpan **(let op niet laten kleuren)** en voeg de stukken asperge toe. Bestrooi met wat zout en roerbak 2 minuten. Voeg de aardappelblokjes toe, giet er 1 liter water bij, breng aan de kook, dek af en laat ongeveer 15 minuten koken.
4. Haal de pan van het vuur wanneer de asperges goed gaar zijn en voeg 1,5 dl room uit de koeling toe en kruid met peper. Pureer het geheel met de staafmixer tot een heel dunne velouté.
5. **Kervelslagroom:** Was de kervel en haal de blaadjes eraf. Blancheer de blaadjes 2 minuten in gezouten kokend water. Giet ze af en laat onmiddellijk schrikken in ijskoud water. Giet ze opnieuw af en pureer ze samen met 0,5 dl room tot een coulis.
6. Klop 1,5 dl room op tot slagroom. Voeg de kervelcoulis toe wanneer de room al wat stevig is. Kruid het geheel met peper en klop verder op tot slagroom. Zet tot gebruik weg in de koeling.
7. Verwarm de velouté vlak voor het opdienen op een zacht vuur **(let op de velouté mag niet koken)**.
8. Blancheer tevens vlak voor het opdienen de aspergepunten gedurende 3 minuten in kokend water.

Presentatie:

1. Schenk de velouté in een amusekopje.
2. Garneer met een lepel kervelslagroom.
3. Steek een aspergepunt in de soep ter garnering.

Kipfilet met balsamico-azijn met een Siciliaanse aardappelsalade



14 personen

Ingrediënten:

Siciliaanse aardappelsalade:

- 1,2 kg nieuwe aardappelen (vastkokend bijvoorbeeld Nicola)
- 4 el gezouten kappertjes
- 20 st troskerstomaatjes (honing tomaten)
- 8 st ansjovisfilets in olijfolie
- 20 st zwarte gemarineerde olijven
- 1 st rode ui
- ½ bs verse oregano

Kipfilets met balsamicoazijn:

- 14 st kipfilets (scharrelkip)
- 8 st tomaten (Roma tomaten)
- 5 st lente-uitjes
- 2 st rode paprika's
- 24 st zwarte olijven zonder pit
- 6 el balsamicoazijn
- 4 el olijfolie extra vergine
- 60 g boter
- peper en zout



Bereiding:

1. **Aardappelsalade.** Schil de aardappelen. Was en droog ze en snijd ze in blokjes van 1 x 1 cm. Kook ze in weinig water gaar in ongeveer 6-8 minuten. Giet ze af en laat afkoelen.
2. Doe de kappertjes in een zeef en spoel ze grondig af onder stromend water. Was de troskerstomaatjes en snijd ze in vieren. Hak de ansjovisfilets grof. Pel de uien en snijd ze 1 keer door. Snijd elke helft in heel dunne plakjes.
3. Doe de aardappelblokjes in een grote mengkom. Strooi de kappertjes erover en vervolgens de tomaatjes, de ansjovis, de olijven en de ui. Voeg zout en peper toe, 2 eetlepels verse gehakte oregano en een flinke scheut olijfolie. Schep alles voorzichtig door elkaar.
4. Spreid de salade uit op een platte schaal en zet tot gebruik apart op kamertemperatuur.
5. **Kipfilets.** Kook water in een grote pan. Haal deze van het vuur. Snijd met een mes het vel van elke tomaat kruislings in. Leg de tomaten gedurende 1 minuut in het kokende water. Schep ze eruit en trek het vel eraf. Snijd de tomaten in kleine blokjes.
6. Hak de lente-uitjes fijn. Was en halveer de paprika's. Verwijder de zaden en zaadlijsten en snijd in kleine blokjes. Snijd de olijven 1 keer door.
7. Leg de kipfilets op een grote snijplank en kruid ze aan beide zijden met peper en zout en smeer ze vervolgens in met de balsamicoazijn (Tip: met je vingers insmeren). Bewaar de overgebleven balsamicoazijn voor de saus.
8. Gebruik voor het aanbraden 2 pannen. Verdeel de hoeveelheid boter en olie over de 2 pannen. Verhit de boter en de olie. Leg de kipfilets in de 2 pannen en bak ze aan beide zijden goudbruin (**let op temper het vuur tijdig**). Doe de kipfilets uit de ene pan bij de andere pan en laat ze vervolgens (in 1 pan) op een lager vuur nog enkele minuten **half gaar** worden.
9. Doe de kipfilets over in een ruime ovenschaal en dek af met aluminiumfolie.

hoofdgerecht

Kipfilet met balsamico-azijn met een Siciliaanse aardappelsalade (vervolg)



14 personen

10. Maak in het achtergebleven vet de saus door de in kleine stukjes gesneden paprika, lente-
ui en tomaat gedurende enkele minuten zachtjes te bakken. Doe er de overgebleven
balsamicoazijn bij en de olijven en laat enkele minuten inkoken.
11. Giet de saus over de kipfilets en zet de ovenschaal, afgedekt met aluminiumfolie, nog 10
minuten in een voorverwarmde oven van 180° C (kerntemperatuur 70° C).

Presentatie:

1. Leg op elk bord een kipfilet en schep er een flinke lepel van de saus over en er omheen.
2. Serveer er de aardappelsalade bij.

nagerecht

Vanille-aardbeienmillefeuille met aardbeien yoghurt ijs



14 personen

Ingrediënten:

Vanille-aardbeienmillefeuille

- 500 g aardbeien
- 35 g poedersuiker
- Grand Marnier (1½ borrelglasje)

Banketbakkersroom

- 5 dl volle melk
- 1 st vanille stokje
- 200 g eidooier
- 100 g fijne tafelsuiker
- 25 g bloem

Millefeuille

- 1 pk bladerdeeg (10 plakjes)
- 4 tk munt

Aardbeien yoghurt ijs

- 250 g aardbeien coulis
- 1/2 st citroen
- 150 g fijne tafelsuiker
- 8½ dl volle yoghurt (Turkse, 10% vet)
- 1½ tl vanillesuiker



Bereiding:

1. **Banketbakkersroom.** Snijd het vanillestokje in de lengte door, doe het samen met de melk in een pan, breng aan de kook en laat ongeveer 15 minuten trekken.
2. Klop intussen van de eidooier met de suiker een bleke luchtige massa en roer er beetje bij beetje de bloem door, meng alles grondig.
3. Neem het vanillestokje uit de melk.
4. Giet de hete melk voorzichtig al roerend bij de geklopte dooiers en laat het mengsel in 3 tot 4 minuten dikker worden.
5. Doe alles in een schone kom, bestuif met wat poedersuiker, dit om velvorming te voorkomen en laat afkoelen.
6. **Aardbeien.** Was de aardbeien, verwijder de kroontjes, snijd ze in plakjes en leg ze in een kom. Houd 14 plakjes aardbei achter voor garnering.
7. Sprengel de Grand Marnier en poedersuiker over de rest van de aardbeien en schep losjes om.
8. **Millefeuille.** Verwarm de oven voor op 200 °C.
9. Snijd de plakjes bladerdeeg in tweeën en laat ze ontdooien. Prik met een vork een aantal gaatjes in de plakjes deeg.
10. Leg de plakjes op een bakmatje en bak ze 6 tot 10 minuten tot het gebak goudgeel en gerezen is.
11. Laat afkoelen op een rooster.
12. Snijd de plakjes met een kartelmes overdwers doormidden.
13. **Aardbeien yoghurt ijs.** Meng de aardbeien coulis met de rasp en het sap van 1/2 citroen, de suiker, de yoghurt en de vanillesuiker en draai er in de machine ijs van.

nagerecht

Vanille-aardbeienmillefeuille met aardbeien yoghurt ijs (vervolg)



14 personen

Presentatie:

1. Leg op elk bordje een plakje deeg en bestrijk dit met ongeveer 1 eetlepel banketbakkersroom.
2. Leg hier plakjes aardbei op, dan weer een plakje deeg.
3. Herhaal met een volgende lepel banketbakkersroom, aardbeienplakjes en een derde plakje deeg.
4. Bestuif het geheel met poedersuiker en garneer af met een plakje aardbei en een blaadje munt.
5. Leg er een bolletje aardbeien yoghurt ijs naast.