



september 2013

menu

amuse

Loempia van grote garnaal, gember en kokos

voorgerecht 1

Tong met risotto en gele paprikasaus

voorgerecht 2

Kerriesoepje met kokos en citroengras en een auberginepasteitje

hoofdgerecht

Kalfsoester met truffelsaus , aardappelkroketjes en groenten

nagerecht

Tulpje met vruchtensalade , amandelijs en yuzucreme

wijnen

Fattoria Le Pupille / Poggio Argentato 2011

Château de Lastours / Simone Descamps 2008

Il Falchetto / Moscato d`Asti 2012

Loempia van grote garnaal, gember en kokos



14 personen

Ingrediënten:

14	st	Grote gamba's
1	tn	Knoflook
12	pl	Gember in zoetzuur(shoga amazu)
		Limoenrasp(zie limoen sausje)
4	el	Kokos, gemalen
		Zout en peper
12	st	Loempiavellen 15x 15 cm
50	g	Eiwit

limoensausje

75	gr	Crème fraîche
50	g	Room
100	gr	Mayonaise(zie basisrecept)
2	st	Limoen
		Beetje gembersiroop
		Peper en zout



Bereiding:

1. Pel de gamba's, kerf ze en haal de darm eruit.
2. Verhit een pan met olijfolie, fruit hierin de geperste knoflook aan met de gepelde gamba's.
3. Laat afkoelen en snijd met een mes tot tartaar.
4. Breng op smaak met gemalen kokos, limoenrasp(naar smaak), peper en zout.
5. Leg de loempiavellen met de punt naar boven.
6. Leg in het midden een hoopje tartaar en leg hierop een plakje zoetzure gember.
7. Bestrijk de zijkanten met losgeklopt eiwit en sla beide zijkanten over de vulling heen en rol op als een loempia.
8. Zet koud weg tot gebruik.
9. **Sausje:** Sla de room stijf, meng met de crème fraîche en mayonaise en breng op smaak met peper, zout, limoenrasp, sap(naar smaak) en gembersiroop.
10. Frituur voor uitserveren de loempiaatjes op 180 graden tot ze goudbruin zijn en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Presentatie:

1. Schep een beetje saus onderin een amuseglaasje en zet er de loempia schuin in.

Tong met risotto en gele paprikasaus



14 personen

Ingrediënten:

14 st Tongfilets (70g)

Risotto

Olijfolie
1 st Sjalot
1½ dl Witte wijn
7½ dl Visbouillon (poeder)
400 g Risottorijst
Saffraanpoeder(mespuntje)
2 el Room
75 g Parmezaanse kaas
Peper en zout

Saus

2 st Gele paprika
2 st Sjalot
4 dl Visbouillon(poeder)
2 dl Witte wijn
2 dl Koksroom
Peper en zout
Eventueel allesbinder
150 g Zeekraal
pot Zalmeitjes



Bereiding: LEES ALLES GOED DOOR ALVORENS AAN DE SLAG TE GAAN!

1. De tongfilet heeft een bolle en platte zijde.
2. Bak de bolle zijde kort aan en zet weg.
3. **Risotto:** Verwarm de olijfolie in een pan en fruit de gesnipperde sjalotjes licht aan.
4. Voeg de rijst en de saffraan toe, blus af met witte wijn en voeg zoveel bouillon toe zodat de rijst net onderstaat.
5. Laat de rijst in 20 minuten op laag vuur gaar worden en voeg telkens wat van de resterende bouillon toe.
6. Roer tenslotte de room en Parmezaanse kaas erdoor en breng op smaak met peper en zout.
7. **Saus:** Verwijder voor de saus de zaadlijsten en zaadjes van de paprika's en snijd in stukjes.
8. Zet aan in de boter, samen met de fijngesneden sjalotjes.
9. Blus af met de witte wijn, voeg de visbouillon toe en kook tot de helft in.
10. Voeg de room toe en laat nog iets inkoken.
11. Pureer alles in de keukenmachine en druk door een grove zeef.
12. Breng op smaak met peper en zout, indien nodig voor uitserveren iets binden met allesbinder.
13. Beboter 14 ramequins en bekleed de wanden met de tongfilets, met de gebakken zijde naar de wand.
14. Vul de holte op met rijst en druk voorzichtig aan.
15. Plaats de ramequins afgedekt per stuk met aluminiumfolie in een ovenschaal die je tot 2 cm onder de rand van de ramequins vult met heet water.
16. Plaats in de oven op 180 graden gedurende 10 minuten.
17. Kook de zeekraal kort beetgaar.

voorgerecht 1

Tong met risotto en gele paprikasaus (vervolg)



14 personen

Presentatie:

1. Stort de ramequin eerst op een snijplank zodat het vocht eruit kan en plaats daarna de tong gevuld met risotto in het midden op het warme bord.
2. Garneer met zeekraal en leg er wat zalmeitjes op.
3. Verdeel de saus rondom de tong met risotto.

Kerriesoepje met kokos en citroengras en een auberginepasteitje



14 personen

Ingrediënten:

2	tl	Kerriepoeder
2	el	Boter
4	st	Steranijs
6	st	Citroengras
2	tn	Knoflook
		Gember 3 cm
1,2	l	Kippenbouillon poeder
6	dl	Kokosroom
		Zout en peper
1	st	Limoen
100	g	Hollandse garnaltjes, gepeld
½	st	Komkommer



Pasteitje

250	g	Bloem
100	g	Koude boter
100	ml	Koud water
		Zout
1	st	Ui
250	g	Tasty tom tomaten
1	tl	Komijnpoeder
300	g	Aubergine
1	el	Tomatenpuree
1	el	Platte peterselie
1	st	Ei
		Olijfolie

Bereiding:

1. **Soep.** Schil de gemberwortel en hak in kleine stukjes.
2. Kneus de stelen van het citroengras.
3. Smelt boter in de pan en fruit de kerrie, steranijs, gember, knoflook en citroengras even aan.
4. Voeg de kippenbouillon toe en laat zachtjes 30 minuten trekken.
5. Zeef het geheel en voeg daarna de kokosroom toe en laat nog even zachtjes trekken.
6. Breng op smaak met limoensap, peper en zout.
7. Schil de komkommer, verwijder het zaad en snijd er zeer kleine blokjes van voor de garnering in de soep.
8. **Pasteitje.** Meng in de kom van de Kitchen Aid de in kleine stukjes gesneden boter, bloem, water en zout met de deeghaken tot een mooi deeg en laat 1 uur rusten.
9. Leg de tomaatjes 1 minuut in kokend water, verwijder vervolgens het vel en zaadjes en snijd in kleine stukjes.
10. Snijd de aubergine in kleine stukjes.
11. Fruit de ui glazig in wat olijfolie, verwarm de komijn even mee, voeg de stukjes aubergine en tomaat toe en tenslotte de tomatenpuree.
12. Laat even sudderen totdat het vocht verdwenen is en breng op smaak met peper, zout en peterselie en laat afkoelen.

Kerriesoepje met kokos en citroengras en een auberginepasteitje (vervolg)



14 personen

13. Bestuif het werkblad met bloem en rol het deeg uit tot een lap van 2 mm dik zodat je er 14 cirkels van 11 cm uit kunt snijden. Gebruik hiervoor een metalen ring.
14. Leg het deeggrondje in het witte vormpje (pastry maker) en leg er een lepeltje vulling op en bestrijk de randen met water.
15. Vouw het vormpje dicht zodat je een halve maan krijgt.
16. Bestrijk ze met losgeklopt ei en bak af op 190 graden tot ze goudbruin zijn (ong. 20 min.)
17. Serveer ze lauwwarm.

Presentatie:

1. Leg onder in het amusekopje wat garnaltjes en blokjes komkommer en overgiet met de soep.
2. Leg ter garnering een mengseltje van komkommer en garnaltjes ernaast.
3. Serveer het lauwwarme pasteitje erbij.

Kalfsoester met truffelsaus , aardappelkroketjes en groenten



14 personen

Ingrediënten:

1400 g Kalfsoester (aan een stuk)
Boter
Zout en peper

Groenten

150 g Haricots verts
150 g Doperwten
150 g Bospeentjes
150 g Groene asperges

100 g Cantharellen

Aardappelkroketjes

1 kg Bintjes
2 st Eidooiers
100 g Boter
Peper, zout nootmuskaat
150 g Bloem
Eiwit
Paneermeel

Saus

5 dl Kalfsfond
2½ dl Rode port
2 st Sjalotjes
2 tn Knoflook
25 g Truffeltapenade
1 el Mosterd
Peper en zout
Allesbinder



Bereiding:

1. **Kroketten:** Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water.
2. Giet af, pureer ze en voeg 2 eidooiers en boter toe.
3. Kruid met peper, zout en nootmuskaat.
4. Vul een spuitzak met puree en spuit er 28 rolletjes van ter grootte van een kroket.
5. Plaats in de koelkast en laat op stijven.
6. Vul een schaal met bloem, een schaal met los geklopt eiwit en een schaal met paneermeel.
7. Wentel de aardappelrolletjes eerst door de bloem, daarna door het los geklopt eiwit en vervolgens door de paneermeel.
8. Herhaal dit nogmaals met het losgeklopte eiwit en paneermeel.
9. Frituur voor uitserveren bij 180°C.
10. **Saus:** Snipper de sjalotten en snijd de knoflook fijn.
11. Fruit de sjalotten kort in de boter en voeg de knoflook toe.
12. Blus af met de port, voeg de kalfsfond toe en laat inkoken tot de helft
13. Zeef het mengsel en voeg daarna de mosterd en de truffeltapenade naar smaak toe.
14. Bind eventueel met allesbinder of monteer met een klont koude boter.
15. Kook de **groenten apart beetgaar** en spoel af met koud water.

Kalfsoester met truffelsaus , aardappelkroketjes en groenten (vervolg)



14 personen

16. Snijd ze in gelijke stukken
17. Bak vlak voor uitserveren de schoongemaakte cantharellen in de boter en meng met de gemengde groenten.
18. Breng op smaak met peper en zout.
19. **Vlees:** Bestrooi het vlees met zout en peper en bak rondom bruin.
Let op: 2 manieren om het vlees af te garen
 1. Verwarm een hete luchtoven tot 150°C. Breng het vlees over op een bakmatje op een bakplaat en laat het vlees op 55°C komen.
 2. RATIONAL: Plaats het vlees op een bakmatje op een 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 150°C met knop (19). Druk op de 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 temperatuurmeter (ligt in de oven van de Rational) in het vlees. Druk op de **bovenste** IQT (12) en stel de kerntemperatuur in op 55 graden met de draaiknop (19). Druk nogmaals op IQT (12). Ventilator op halve snelheid instellen (knop 17).
20. Laat het vlees afgedekt 10 minuten rusten voor uitserveren.
21. Voeg het vrijgekomen vleessap aan de saus toe.

Presentatie:

1. Leg het vlees in plakken op het bord.
2. Garneer met de groenten, aardappelkroketjes en de saus.

nagerecht

Tulpje met vruchtensalade , amandelijs en yuzucreme



14 personen

Ingrediënten:

Yuzucreme

2	dl	Room
3	st	Eieren
125	g	Suiker
½	dl	Yuzusap

Muntsuiker

½	bs	Verse munt
50	g	Rietsuiker

Amandelijs

6½	dl	Volle melk
3½	dl	Room
60	g	Amandelpoeder
150	g	Eidooiers
150	g	Suiker
		Paar druppels amandelextract



Tulpenbeslag

100	g	Zachte boter
100	g	Bloem
2	dl	Eiwit
200	g	Poedersuiker
100	g	Amandelpoeder
50	g	Amandelschaafsel

vruchtensalade

2	st	Sinaasappelen
1	st	Mango, rijpe
2	st	Appel, pink lady
100	g	Frambozen
¼	st	Ananas
14	st	Ananaskersen
14	st	Muntblaadjes

Bereiding:

1. **Amandelijs:** Doe melk, room, amandelpoeder en een paar druppels amandelextract in een pannetje en breng even aan de kook. Neem van het vuur en laat 30 minuten trekken.
2. Doe de eidooiers en de suiker in een kom en klof tot een wit schuim.
3. Breng de melk op 85 graden en giet over het eimengsel en verwarm au bain Marie tot het geheel gebonden is (**NIET LATEN KOKEN**) en laat afkoelen.
4. Giet het mengsel in de ijsmachine en draai er ijs van.
5. **Tulpenbeslag:** Doe de **zachte** boter in een mengkom en spatel er gezeefde bloem doorheen.
6. Klof de eiwitten los (niet stijf) met een garde en spatel door het bloemmengsel.
7. Spatel de poedersuiker en amandelpoeder voorzichtig door het beslag.
8. Strijk 14 koekjes van 12cm doorsnede **dun** uit op het bakmatje, gebruik hiervoor de bolle kant van een lepel en bestrooi de rand met amandelschaafsel. (2 stuks op een bakmatje).
9. Bak af op 180 graden tot ze lichtbruin gebakken zijn.

Tulpje met vruchtensalade , amandelijs en yuzucreme (vervolg)



14 personen

10. Ga snel te werk! Haal na het bakken de koekjes met een paletmes meteen van het bakmatje.
11. Leg ze op een omgekeerd metalen bakje (met de met amandel bestrooide kant onder) en druk voorzichtig zodat er een bakje ontstaat.
12. Ga snel te werk en bewaar ze in een afgesloten trommel.
13. **Yuzucreme:** Doe alle ingrediënten in een steelpan en meng goed door elkaar.
14. **Zet op het vuur en bind de saus voorzichtig zonder te koken.**
15. Laat afkoelen en giet het mengsel in een spuitflacon en zet koel weg.
16. **Muntsuiker: LET OP HOUD DE TOPJES APART VOOR DE GARNERING.**
17. Pluk de blaadjes van de munt, knip ze in stukjes en doe ze met de suiker in een vijzel.
18. Stamp ze fijn tot de suiker de munt volledig heeft opgenomen en bewaar in een afgesloten bakje.
19. **Vruchtensalade:** Snijd de vruchten in gelijke blokjes en partjes.
20. Gebruik bij de sinaasappel alleen het vruchtvlees.
21. Schil totdat je geen wit meer ziet, snijd de partjes tussen de vliezen uit.
22. Meng de sinaasappel, mango, appel en ananas met eventueel wat suiker.
23. De frambozen en ananaskersen worden pas bij het dresseren toegevoegd.

Presentatie:

1. Trek wat yuzustrepen op het bord en plaats het tulpengebakje erop.
2. Vul met een bolletje amandelijs en de vruchtensalade.
3. Werk af met wat frambozen en ananaskersen en strooi er poedersuiker over en garneer af met wat muntsuiker en een muntblaadje.