



oktober 2013

menu

amuse

Gevulde ronde rijstkroketjes

voorgerecht 1

Surimi met pompoen en chilivinaigrette

voorgerecht 2

Mossel-currysoep

hoofdgerecht

Rollade van fazant met puree van shiitake

nagerecht

Drieluik van sinaasappel met chocoladecakeje

wijnen

Domaine Guy Moulinier Viognier 2012

De Martino Syrah Legado Reserva 2011

Bodegas Malaga Virgin Moscatel Reserva Familia

Gevulde ronde rijstkroketjes



14 personen

Ingrediënten:

150 g	Rundergehakt
40 g	Parmaham (1 plak)
40 g	Geraspte Grana Padano
75 g	Buffel mozzarella
7 g	Gedroogd eekhoorntjesbrood
3 st	Eieren
3 el	Olijfolie
400 g	Arboriorijst
8 dl	Runderbouillon (gemaakt van bouillonpoeder)
150 g	Tomatenblokjes (uit blik, uitgelekt gewicht)
1 st	Ui
	Bloem
	Paneermeel
	Losgeklopt ei
	Olie om te frituren
	Peper en zout
50 g	Rucola



Bereiding:

1. Week het gedroogde eekhoorntjesbrood in lauw water.
2. **Rijstmengsel:** Breng de runderbouillon aan de kook. Verhit de olijfolie in een pan en zet de rijst hierin aan. Voeg de bouillon toe, dek het geheel af en laat circa 15 minuten zachtjes garen.
3. Doe de rijst in een mengkom en laat goed afkoelen.
4. Meng de rijst, als deze afgekoeld is, voorzichtig met 1 losgeklopt ei. **(LET OP DE MASSA MAG NIET TE VLOEIBAAR WORDEN)**. Roer er vervolgens de geraspte Grana Padano door.
5. **Vulling:** Snijd voor de vulling 50 gram van de ui in stukjes en de Parma ham in kleine blokjes. Bak deze samen met het rundergehakt in de olijfolie.
6. Laat het eekhoorntjesbrood uitlekken, hak fijn en bak mee in de pan.
7. Voeg vervolgens de tomatenblokjes toe en laat zachtjes inkoken tot het mengsel dik is. Breng het geheel op smaak met peper en zout.
8. Snijd de mozzarella in kleine blokjes.
9. Maak met behulp van een eetlepel 14 bolletjes van het rijstmengsel ter grootte van een ei. Druk de rijstbolletjes plat in je handpalm. Doe in het midden een theelepel vulling en een paar blokjes mozzarella. Vorm vervolgens 14 balletjes. Zet 10 minuten in de blastchiller
10. Rol de balletjes één voor één door de bloem, het losgeklopt ei en daarna door het paneermeel. Bewaar tot gebruik in de diepvries.
11. Frituur vlak voor uitserveren de rijstkroketjes goudbruin en laat ze uitlekken op keukenpapier.
12. Maak de rucola aan met een dressing van olie en azijn.

Presentatie:

1. Leg wat blaadjes rucolasalade op een bordje.
2. Leg hier vervolgens het rijstkroketje op (1 per persoon).

Surimi met pompoen en chilivinaigrette



14 personen

Ingrediënten:

300 g	Surimisticks
0,75 dl	Hellmann's Japaleno Ginger Vinaigrette
28 st	Spinazieblaadjes (Belgische spinazie)
1 st	Flespompoen (grote)
75 g	Mesclunsla
45 g	Olijfolie
30 g	Pompoenpitten
	Mayonaise (basisrecept)
1 st	Prei

Kaaskletsoppen

200 g	Geraspte Old Amsterdam kaas
-------	-----------------------------



Bereiding:

1. Snijd de surimisticks in tweeën, haal ze los en maak ze aan met wat van de vinaigrette.
2. Was de spinazieblaadjes en dep ze droog.
3. Schil de pompoen en snijd deze met behulp van de snijmachine in 14 dunne plakken.
4. Blancheer de plakken kort, koel af in koud water en laat ze uitlekken op een doek.
5. Kook de afsnijdsels van de pompoen in water met wat zout.
6. Pureer het geheel tot een zalf en maak aan met wat mayonaise.
7. Snijd van het groen van de prei dunne reepjes en blancheer deze kort in kokend water.
8. Beleg de pompoenplakken met de spinazie en de aangemaakte surimi en rol ze op en maak vast met een preilintje.
9. Maak de mesclunsla aan met de rest van de vinaigrette.
10. **Kaaskletsoppen.** Verwarm de oven voor op 180°C.
11. Maak op een bakmatje 14 rondjes met geraspte kaas en bak ze ongeveer 9 minuten in de voorverwarmde oven. Laat ze afkoelen op een rooster en bewaar ze tot gebruik in een afgesloten doos zodat ze krokant blijven.
12. Rooster de pompoenpitten in een droge koekenpan.

Presentatie:

1. Zet op een rond bord in het midden een pompoenrolletje.
2. Leg hier de kaaskletskop bovenop met daarop wat aangemaakte mesclunsla.
3. Maak het geheel af met de pompoenmayonaise, olijfolie en geroosterde pompoenpitten.

Mossel-currysoep



14 personen

Ingrediënten:

Mosselfond:

- 1 kg Mosselen (ongeveer 42)
- ½ st Prei
- 1 st Winterwortel
- ½ st Venkel
- 3 stng Bleekselderij
- 4 st Sjalot
- ½ dl Witte wijn
- 2 tk Lavas
- 1 tk Salie
- 1 st Laurierblad
- Peperkorrels
- Boter
- Olijfolie



Mossel-currysoep:

- 1 st Winterwortel
- ½ st Venkel
- ½ st Prei
- 3 stng Bleekselderij
- 7 g Currypoeder
- 3 st Saffraandraadjes
- 1 st Sinaasappel
- 2 tk Tijm
- 3 tk Dragon
- 1 st Laurierblad
- 1½ dl Muscadet
- 5 dl Visfumet
- 1½ l Mosselfond (gemaakt zoals beschreven)
- 2 dl Koksroom
- Boter
- Olijfolie

Bereiding:

1. **Mosselfond:** Was de mosselen en zet ze apart.
2. Snijd alle groenten in stukken van gelijke grootte en zet ze aan in boter en olijfolie. Blus af met de witte wijn en voeg de overige ingrediënten toe (met uitzondering van de mosselen).
3. Voeg 2 liter water toe en laat het geheel 20 minuten zachtjes koken.
4. Zeef de fond en vang het vocht op.
5. Doe de schoongemaakte mosselen in een pan en giet de (gezeefde) fond erbij. Kook de mosselen kort tot ze openstaan.
6. **Let op!!!!** Giet het geheel af en vang het vocht op. Zet de mosselen (in de schelp) apart en gebruik het vocht (de fond) voor de bereiding van de mossel-currysoep.
7. **Mossel-currysoep:** Snijd de wortel, de venkel, de prei en de bleekselderij in kleine stukken.

Mossel-currysoep (vervolg)



14 personen

8. Doe wat boter en olijfolie in een pan en zet de groenten aan alvorens de currypoeder en enkele draadjes saffraan toe te voegen. Voeg vervolgens het in stukjes gesneden sinaasappelvlees, de tijm, de dragon en het laurierblad toe en laat even mee bakken. Voeg de Muscadet, de visfumet en 1,5 liter mosselfond toe en laat het geheel 20 minuten zachtjes koken.
9. Passeer de soep door een zeef en voeg de koksroom toe.
10. Laat de soep tot $\frac{3}{4}$ inkoken.

Presentatie:

1. Leg in elke voorverwarmd diep bord 3 gekookte mosselen.
2. Schenk de warme soep er bovenop.

Rollade van fazant met puree van shiitake



14 personen

Ingrediënten:

14	st	Fazantfilet
3	st	Eieren
250	g	Vers casino brood (wit)
½	dl	Room
1	kg	Puree aardappelen
100	g	Boter
60	g	Eierdooier
250	g	Shiitake
14	st	Witlof
6	dl	Wildfond
2	dl	Rode port
3	st	Sjalot
2	tk	Tijm
2	el	Rietsuiker
2	tn	Knoflook
50	g	Walnoten



Bereiding:

1. Maak de fazantfilets schoon (**let op hagel**) en bewaar het vleesafval.
2. Snijd 12 filets met een scherp mes overlangs voorzichtig open.
3. Leg de opengesneden filets tussen huishoudfolie en sla ze plat.
4. Leg 3 keer 4 platgeslagen filets op een groot stuk huishoudfolie naast elkaar. Kruid met peper en zout.
5. **Vulling:** Snijd het vleesafval (verwijder de pezen) en de overige filets in stukken en maal ze samen met de walnoten, het in stukken gesneden casinobrood (zonder korst), de losgeklopte eieren en de room in de keukenmachine tot een fijne pasta. **Stevig op smaak brengen met peper en zout.**
6. Verdeel deze vulling over de platgeslagen filets en rol (met de huishoudfolie) stevig op. Zet 15 minuten in de blastchiller.
7. **Verwijder de huishoudfolie. Let op:** 2 manieren om de rollades af te garen
 1. Verwarm een HETE LUCHTOVEN tot 120°C. Leg de rollades op een bakmatje op een bakplaat in de oven en laat de rollades op 65°C (kerntemperatuur) komen.
 2. RATIONAL: Plaats de rollades 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 120°C met knop (19). Druk op de druppel (2) om vocht toe te voegen (deze moet gaan knippen). Voeg 40% vocht toe door knop (19) naar links te draaien (display 40% blauw, 60% rood). Steek de temperatuurmeter (ligt in de oven van de Rational) in een rollade. Druk op de **bovenste** IQT (12) en stel de kerntemperatuur in op 65 graden met de draaiknop (19). Druk nogmaals op IQT (12). Ventilator op halve snelheid instellen (knop 17).
 2. Bak vlak voor het uitserveren de rollades aan alle kanten bruin in hete boter.
8. **Saus:** Zet de gesnipperde sjalot aan in een beetje boter. Blus af met de port. Voeg de wildfond en de tijm toe en laat inkoken tot sausdikte. Zeef de saus.
9. **Puree:** Kook de aardappelen gaar. Giet af en laat uitstomen. Pureer de aardappelen en meng met de boter en de eierdooier. Kruid met peper, zout en nootmuskaat.

hoofdgerecht

Rollade van fazant met puree van shiitake (vervolg)



14 personen

10. Snipper de knoflook. Bak de shiitake in een beetje olie op laag vuur aan en voeg op het einde de knoflook toe. Meng dit met de aardappelpuree (Houd warm).
11. Snijd de stronken witlof doormidden. Smelt een klont boter in de pan en leg er de witlof met de gesneden kant naar beneden in. Laat op zacht vuur bruin en gaar worden. Draai om en bak de andere kant bruin. Bestrooi tenslotte de witlof lichtjes met de rietsuiker, peper en zout en laat even karamelliseren.

Presentatie:

1. Verdeel de puree over warme borden.
2. Schik er 2 plakjes rollade naast.
3. Leg er 2 stukjes witlof bij en schep er wat saus omheen.

Drieluik van sinaasappel met chocoladecakeje



14 personen

Ingrediënten:

Espuma

- 2 bl Gelatine
- 1 dl Room
- 3 dl Sinaasappelcoulis

Pudding

- 1 l Sinaasappelcoulis
- 2 dl Witte wijn
- 20 g Vanillesuiker
- 80 g Suiker
- 50 g Custard
- ½ dl Slagroom.

Sorbet en schilletjes

- 2 st Sinaasappelen
- 4 dl Water
- 225 g Suiker
- ½ l Sinaasappelcoulis

Cakeje

- 100 g Pure chocolade
- 150 g Boter
- 3 st Eieren
- 80 g Zeer fijne suiker
- 45 g Zelfrijzend bakmeel



Bereiding:

1. Passeer alle sinaasappelcoulis door een grove zeef.
2. **Espuma:** Week de gelatine in ruim koud water.
3. Passeer de sinaasappelcoulis nogmaals door een zeef (dit keer een fijne zeef).
4. Verwarm de room en smelt hierin de gelatine. Voeg de room met de gesmolten gelatine bij de sinaasappelcoulis. Giet dit mengsel in een siphon die vooraf met koud water is omgespoeld en zet in de koeling.
5. Zet het espuma mengsel voor het opdienen onder druk met 2 capsules en schud enkele keren.
6. **Pudding:** Voeg de witte wijn, de vanillesuiker en de gewone suiker aan de sinaasappelcoulis toe. Houd een kopje van dit mengsel apart en los daarin de custard op.
7. Breng de rest van het sap aan de kook en voeg al roerend de custard oplossing toe. Laat even doorkoken. Voeg de lobbige geklopte room toe.
8. Verdeel over de ijscoupes en zet in de koeling.
9. **Sorbet en schilletjes:** Kook het water met de suiker tot deze opgelost is. Laat afkoelen.
10. Meng de suikerstroop met de sinaasappelcoulis en draai het geheel tot ijs in de ijsmachine.
11. Haal de zestes van de sinaasappelen. Konfijt de sinaasappelzestes in 1 dl water met 100 g suiker. Laat afkoelen op een met olie ingevet bord.
12. **Cakeje:** Verwarm de oven op 160 graden.
13. Smelt de chocolade met de boter au bain Marie.
14. Klop de eieren met de suiker wit.
15. Spatel eerst het gezeefde meel erdoor en dan het chocolade-boter mengsel.
16. Schep het beslag in muffin vormpjes (de middelste maat) en bak ongeveer 10 minuten. De cakejes moeten van binnen nog vloeibaar zijn.

nagerecht

Drieluik van sinaasappel met chocoladecakeje (vervolg)



14 personen

Presentatie:

1. Sduit vlak voor het opdienen de espuma op de pudding in de ijscoupes. Versier met gekonfijte zestes.
2. Schep een bolletje sinaasappelsorbet in een klein aardewerk pannetje.
3. Zet alles op een bordje en leg er een cakeje bij.