



**december 2013**

**menu**

*amuse*

Bapao met kip

*voorgerecht 1*

Lauwe halve kreeft met salade van biet en courgette

*voorgerecht 2*

Pompensoep met coquille en paddenstoelen

*hoofdgerecht*

Wildzwijnsukade met paddenstoelen en serranoham

*nagerecht*

Butterscotchijstaart

# Bapao met kip



14 personen

## Ingrediënten:

- 300 g kipfilet
- 3 st lente ui
- Marinade*
- 3 el hoisinsaus
- 3 el sojasaus (Pearl River dark soy)
- 2 el suiker
- 2 el rijstazijn
- 1 tn knoflook
- 1 st gemberwortel van 3cm
- Bapao*
- 400 g bapaomeel (toko)
- 1,3 dl lauw water
- 1,6 dl lauwe melk
- 9 g gedroogde gist
- 24 g fijne tafelsuiker
- Extra bapaomeel voor de verwerking



## 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

## Bereiding:

1. **Deeg:** Maak een kuiltje in de bloem.
2. Los de gist op in het lauwe water met de suiker en laat dit 10 minuten staan tot zich belletjes vormen. Giet de gistoplossing in het kuiltje en meng een gedeelte van de bloem doorheen, laat weer 10 minuten rusten.
3. Voeg lauwe melk toe en kneed nu met de rest van de bloem net zolang tot het deeg niet meer kleverig is. Voeg voorzichtig een beetje bapaomeel toe als het deeg te plakkerig blijft. Dit kan ook met de Kitchen Aid
4. Doe het deeg in een kom en dek af met huishoudfolie en laat rijzen tot het dubbel zo hoog is. Gebruik daarvoor de warmhoudkast of een oven die niet hoger dan 40 graden staat.
5. **Zoetzure saus:** Fruit de gesnipperde ui en de fijngesneden knoflook aan.
6. Voeg de suiker toe en laat licht karamelliseren op een laag vuur!!
7. Voeg de tomatenpuree toe en blus af met warme azijn en bouillon.
8. Voeg alle andere specerijen toe en laat rustig een uurtje pruttelen. Roer af en toe in het pannetje en laat zachtjes inkoken.
9. Zeef de inhoud en bind eventueel met allesbinder.
10. **Marinade:** rasp de geschilde gemberwortel en meng alle ingrediënten voor de marinade.
11. Bestrijk de kip met wat marinade en bak de kip in een oven van 140 graden in 25 minuten gaar. Laat afkoelen.
12. Snijd de kip in kleine blokjes en meng dit met 3 el marinade en de fijngesneden lente-ui.

amuse

## Bapao met kip (vervolg)



14 personen

13. Rol het deeg uit op een met bapaomeel bestoven aanrecht en steek er 14 rondjes met een diameter van 10 cm uit.
14. Leg op iedere stukje deeg een schepje kip en vouw het deeg aan de bovenkant dicht. Rol tussen je handen tot een bolletje en leg de bapao in een met bakpapier beklede gaatjesbak van de Rational.
15. Leg alle bapao's in de gaatjesschaal en dek ze af met huishoudfolie. Laat de broodjes op een warme plek nog even rijzen.  
Stoom de broodjes 10 minuten in de Rational op 100 graden en 100 % vocht.  
Druk op aan (1). Stel de tijd in op CONTINUE door knop (8) even ingedrukt te houden.  
Druk op het rode vak (5) en druk op de druppel (2), deze moet knippen.  
Voeg 100% vocht toe door op toets (4) te drukken.  
Ventilator op halve snelheid instellen (knop 17).  
Stoom de broodjes 10 minuten (eventueel instelbaar via knop (8/19)).

### Presentatie:

1. Leg een warme bapao op een klein bordje, doe wat zoetzure saus in een steelpannetje en serveer uit.

# Lauwe halve kreeft met salade van biet en courgette



14 personen

## Ingrediënten:

- 7 st kreeften van 600 g
- 1 tl cayennepeper
- 3 st selderijstengels
- 5 st laurierblaadjes
- 1 st rode biet (voor rauw gebruik)
- 1 st gele biet (voor rauw gebruik)
- 1 st courgette (klein)
- zeezout

## Mayonaise

- 1 st ei
- 0,5 dl olijfolie extra vierge
- 1 dl arachideolie
- 1 el mosterd
- 1 el citroensap
- 3 tn knoflook
- 1 st gemberwortel van 1,5 cm

## Vinaigrette

- 2 el olijfolie
- 1 el witte balsamico
  
- 4 tk platte peterselie
- Peper en zout



## Bereiding:

1. Breng in een ruime pan water aan de kook en voeg zoveel zeezout toe tot het water naar de zee smaakt. Voeg de cayennepeper, laurier en selderij toe. Laat 5 minuten koken. Kook de kreeften 7 minuten. Bewaar wat kookvocht voor punt 5.
2. Laat de kreeften iets afkoelen en halveer ze dan. Maak ze schoon en haal het vlees uit de poten.
3. Salade: Schil de bieten en snijd ze met de mandoline of de snijmachine in 14 flinterdunne plakken. Snijd eerst de gele dan de rode biet i.v.m. de kleur. Bewaar apart in ijswater.
4. Snijd de courgette in flinterdunne plakken
5. Mayonaise: Snipper de knoflook en laat dit opwarmen in een gedeelte van de olijfolie voor de mayonaise. Laat de olie afkoelen en giet door een zeef. Voeg de olijfolie bij de rest van de olijfolie en bewaar de knoflook. Meng met de staafmixer het losgeslagen ei met de mosterd, het citroensap, de geperste gember, peper en zout. Voeg de afgekoelde olijfolie in een dun straaltje toe tot een stevige mayonaise. Voeg 1 à 2 eetlepels van het kreeftenkookvocht toe. Breng op smaak en voeg als laatste de knoflook toe.
6. Vinaigrette: Voeg olijfolie en balsamicoazijn samen en breng op smaak. 10 minuten voor uitserveren: haal de bietjes uit het ijswater dep ze droog en meng de bietjes met de vinaigrette. Besprenkel de courgetteplakjes ook met de vinaigrette.
7. Snijd de peterselie fijn.

## Presentatie:

1. Leg op ieder bord een halve kreeft met een poot.
2. Leg daarnaast de salade van om en om gerangschikte rode en gele biet en courgette.
3. Leg wat mayonaise op de kop van de kreeft en op de salade.
4. Garneer met peterselie.

# Pompoensoep met coquille en paddenstoelen



14 personen

## Ingrediënten:

14	st	coquilles
1	st	ui
1	st	prei
400	g	knolselderij
4	tn	knoflook
800	g	pompoen (oranje hokkaido pompoen of Franse potiron)
9	dl	kippenbouillon
2	dl	room
3	st	koningsoesterzwammen
100	g	enoki paddenstoelen
4	pl	gekookte ham
1	el	truffelsap
2	tk	peterselie boter



## Bereiding:

1. Snijd de ui, prei, knolselderij en pompoen in stukken en fruit ze zachtjes aan. Voeg de fijngesneden knoflook toe. Blus met de kippenbouillon, breng aan de kook en laat dan 1,5 uur zachtjes koken op de doorkooktafel.
2. Pureer de soep met de staafmixer en passeer door een zeef. Breng op smaak en voeg truffelsap naar smaak toe.
3. Snijd de koningsoesterzwammen in de lengte in plakken. In totaal 14 plakken. Bak ze in een ingevette pan en breng op smaak. Doe dit vlak voor uitserveren anders worden ze taai.
4. Reinig de enoki paddenstoelen en snijd 14 repen uit de gekookte ham. Rol enkele enoki paddenstoelen in een reepje ham en herhaal dit 13 x.
5. Bak de coquilles in een antiaanbakpan en breng op smaak met peper en zout.

## Presentatie:

1. Neem verwarmde diepe borden.
2. Schuim de soep op met de staafmixer.
3. Doe de soep in de borden en leg in ieder bord een coquille met daar tegenaan een gebakken plak koningsoesterzwam en een rolletje enoki paddenstoel.
4. Bestrooi met gehakte peterselie.

# Wildzwijnsukade met paddenstoelen en serranoham



14 personen

## Ingrediënten:

1500 g	wildzwijnsukade
1 el	wildkruiden
80 g	boter
2 dl	port
2 dl	rode wijn
2 st	ui
8 dl	wildfond
2 el	Dijonmosterd
500 g	bospaddenstoelen (mix)
400 g	zilveruitjes (verse)
500 g	kleine spruitjes
14 pl	serranoham
1 kg	puree aardappels allesbinder



## Bereiding:

1. Zwijnssukade: Bestrooi de zwijnssukade met peper, zout en de wildkruiden. Braad het vlees rondom aan in de koekenpan. Doe het vlees in de grote stoofpan en blus de braadresten in de koekenpan met port en wijn. Voeg dit bij het vlees in de stoofpan en voeg de gesnipperde ui en de verwarmde wildfond toe. Breng aan de kook en zet de pan dan op de doorkooktafel en laat het geheel 1,5 à 2 uur zachtjes stoven.
2. Wanneer de zwijnssukade gaar is, het vlees warm houden en het vocht uit de pan gieten, zeven en flink laten inkoken in een sauspan, wanneer het vocht genoeg ingekookt is de mosterd toevoegen, eventueel binden met allesbinder.
3. Paddenstoelen: Bak de paddenstoelen en breng op smaak. Voeg bij de saus.
4. Uitjes: maak de uitjes schoon en blancheer ze enkele minuten in gezouten water. Voeg bij de saus.
5. Spruitjes: Blancheer de spruitjes en roerbak ze daarna in wat boter.
6. Puree: maak puree van de aardappels.
7. Serranoham: Droog de serranoham tussen 2 bakmatjes in een oven van 150 graden. ongeveer 10 minuten.
8. Snijd de wildzwijnsukade in 14 plakken. Gebruik de uiteinden niet.

## Presentatie:

1. Leg in ieder verwarmd bord een schepje puree.
2. Leg daar een plak wildzwijnsukade op.
3. Schep de spruitjes op het vlees.
4. Schep de saus met de paddenstoelen en de uitjes over het vlees met de spruitjes.
5. Zet de gedroogde plak serranoham er tegenaan.

# Butterscotchijstaart



14 personen

## Ingrediënten:

Deeg	
180 g	digestives (koekjes)
5 el	gembersiroop
150 g	bruine hazelnoten
100 g	ongezouten boter
Vulling	
6 dl	geëvaporeerde melk
280 g	donkerbruine basterdsuiker
60 g	eiwit
20 g	suiker
3 dl	slagroom
Garnering	
2 el	rietsuiker
20 g	bruine hazelnoten
Karamelsaus	
225 g	basterdsuiker
45 g	water
200 g	room



Zet de borden in de vriezer!

## Bereiding:

1. De geëvaporeerde melk moet zeer koud zijn.
2. Rooster de 150 gram hazelnoten en maal ze in de keukenmachine. Let op de velletjes mogen niet verbranden.
3. Breek de koekjes en maal ze in de keukenmachine.
4. Meng de hazelnotenkrum, de koekkrum en de boter tot een deeg
5. Verdeel het deeg over 2 kleine of 1 grote springvorm zodat er uiteindelijk 14 punten gesneden kunnen worden. Druk goed aan.
6. Klop de koude geëvaporeerde melk met de donkerbruine basterdsuiker tot een lichtgeel dik mengsel.
7. Klop met de Kitchen Aid het eiwit stijf, voeg halverwege de suiker toe.
8. Klop de slagroom stijf.
9. Schep de room door het melkmengsel en schep dan de stijfgeslagen eiwitten door het mengsel.
10. Schep het geheel in de springvorm(en) en zet in de blastchiller ( ongeveer 15 à 20 minuten) tot het bevroren is. Zet dan in de vriezer.
11. Rooster de hazelnoten en hak ze fijn.
12. Bestrooi de ijstaart vlak voor uitserveren met de gehakte hazelnoten en de rietsuiker.
13. Karamelsaus: de basterdsuiker en het water aan de kook brengen en rustig bruin laten worden (niet roeren). Dan voorzichtig verwarmde room toevoegen. Laten afkoelen tot kamertemperatuur.

## Presentatie:

1. Snijd 14 puntjes uit de ijstaart, schep er wat karamelsaus naast en serveer uit.