



Menu januari 2010

Amuse van kwarteleitje met uienconfiture

*

Rolmops van Black Tiger garnalen met avocado crème

*

Kalfszwezerik met ijs van parmezaan en truffel

*

Eendenborst met geglaceerd gemberwitlof en bulgur

*

Crêpes soufflés à l'orange



Receptuur bestemd voor 14 personen

De lekkerste zakelijke netwerkclub

Amuse

Amuse van kwarteleitje met uienconfiture

Ingrediënten:

14 st	Kwarteleitjes	A
2 st	Uien	A
1 krop	Botersla	A
7 sn	Casinobrood	A
	Suiker	A
	Rode wijn	A
	Gesmolten boter	A



Bereiding:

1. Steek 2 rondjes uit elke snee casinobrood, smeer ze in met gesmolten boter en rooster ze goudbruin onder de salamander.
2. Snipper de uien fijn en doe ze in een koekenpan met suiker naar smaak en rode wijn (de uien moeten onder staan). Laat op een zacht vuur stoven tot de uien gaar zijn en al het vocht verdwenen is. Laat afkoelen op kamertemperatuur.
3. Was de sla en centrifugeer goed droog.
4. Bak de kwarteleitjes in de poffertjespan en kruid ze met peper en zout.

QuickTime™ and a decompressor are needed to see this picture.

Presentatie:

1. Leg een plukje sla op elk toastje.
2. Leg daarop een lepeltje uienconfiture.
3. Leg daarop het kwarteleitje.
4. Dien op een klein bordje op.



Receptuur bestemd voor 14 personen
Voorgerecht

De lekkerste zakelijke netwerkclub

Rolmops van Black Tiger garnalen

Ingrediënten:

Rolmops:

20 st	Rauwe black tiger garnalen	✓
15 st	Black tiger garnalen om te garen	✓
1 el	Vispoeder	✓
10 c	Cognac	✓
1 st	Rode paprika	✓
½ bos	Bieslook	✓
½ st	Kleine komkommer	✓
1 st	Mango (rijp)	✓
½ krop	Frisee salade	✓
2 el	mayonaise (wordt bij de avocadocrème gemaakt)	✓
	Cayennepeper	✓

Avocado crème:

1 st	Avocado (rijp)	✓
2 st	Eierdooiers	✓
1 st	Limoen	✓
1 dl	Zonnebloemolie	✓
1 el	Witte wijn azijn	✓
	Tabasco	✓

Specerijen koekje:

125 g	Eiwit	✓
5 g	Zout	✓
17 g	Suiker	✓
125 g	Gesmolten boter	✓
20 g	Azijn	✓
100 g	Bloem	✓
10 g	Kerrie	✓
	Gekneusde zwarte peper	✓

Bereiding:

1. *Rolmops.* Pel alle rauwe garnalen staarten, snijd de rug open en verwijder het darmkanaal. Leg 20 opgevouwen garnalen naast elkaar op een stuk plasticfolie, bestrooi met peper en zout. Bewaar de schalen.
2. Leg er nog een laagje folie op en plet het geheel zodat je het later kunt oprollen. Maak straks 2 rollen.
3. Gaar de andere staarten kort in een weinig water met een eetlepel vispoeder. Bewaar deze fond.
4. Zet de schalen met een klein beetje olijfolie aan, blus af met een beetje cognac en kook verder in met de fond. Haal de schalen er uit en kook in tot een dik stroopje. (ongeveer 4 el)



5. Hak de gegaarde garnalen fijn in de keukenmachine en meng met 2 eetlepels mayonaise (zie avocadocrème) en het schaaldierenstroopje. Schil de paprika en snijd een 1/4 ragfijn in blokjes. Van de rest 28 dunne reepjes snijden. Voeg de ragfijne blokjes en de gesnipperde bieslook naar smaak bij de gehakte garnalen. Breng op smaak met cayenne en zout.
6. Verdeel de crème over de geplette garnalen en rol strak op en bindt de uiteinden dicht.
7. Stoom de rollen 10 min. in de rational, vries aan in de snelvriezer (30 min) en snijd 42 plakken.
8. *Het specerijen koekje.* Meng alle ingrediënten, en draai het deeg even met een deeghaak.
9. Verdeel het deeg over een bakmatje en bak op 170 g af. Dit kan in twee keer. Breek de plak in driehoekige stukjes. Je hebt 28 stukjes nodig.
10. *Avocadocrème.* Schil de avocado en pureer met de staafmixer. Maak een mayonaise van de rest van de ingrediënten. Voeg 6 el mayonaise bij de gepureerde avocado en meng het geheel.
11. Schil de komkommer, verwijder de zaadlijst en snijd er zeer fijne plakjes van.
12. Snijd van de mango eveneens zeer fijne plakjes met de kaasschaaf.
13. Was de frisee en maak er kleine plukjes van.

Presentatie:

1. Serveer op een langwerpig amuse bordje. Leg drie plakjes rolmops op het bordje
2. Leg een 2 plakjes mango naast iedere kant van de middelste rolmops. Leg daar wat frisee, komkommer en een reepje paprika op. Plaats 2 koekjes in dit geheel.
3. Doe de avocadocrème in een spuitzak en maak een streepje aan de linkerkant van het bord. Maak een streepje mayonaise aan de rechterkant van het bord.



Receptuur bestemd voor 14 personen
Tussengerecht

De lekkerste zakelijke netwerkclub

Kalfszwezerik met ijs van parmezaan en truffel

Ingrediënten:

850 g	Hartzwezerik	T
150 g	Parmaham	T
4 st	Tomaten	T
2 st	Grote friet aardappelen	T
2 st	Sjalotjes	T
100 g	Rucola	T
150 g	Haricots vert	T
100 g	Taugé	T
1 dl	Balsamico stroop	T
2 st	Kruidenbouillontablet	T
1 dl	Witte wijn azijn	T
1 blik	Truffel afsnijdsel	T

IJs

220 g	Geraspte Parmezaanse kaas	T
250 g	Melk	T
250 g	Slagroom	T
100 g	Glucose	T

Bereiding:

1. Blancheer de hartzwezerik in de kruidenbouillon, laat deze afkoelen en ontvlies en maak verder schoon.
2. Zet de zwezerik onder druk en snijd er 14 plakken van.
3. Snijd de ham in reepjes en bak even tot ze krokant zijn.
4. Ontvel de tomaten, verdeel in 14 partjes en ontpit ze. Bestrooi ze met peper en zout en wat gedroogde tijm bestrijk met olijfolie en konfijt ze een ruim uur in een oven 110°C. Direct mee beginnen.
5. Blancheer de haricots vert en snijd ze in kleine stukjes.
6. Zet de taugé heel kort aan.
7. Verdeel de gekonfijte tomaat in kleine blokjes.
8. Vermeng een fijn gesnipperd sjalotje, de haricots vert, de rucola, de taugé en de tomaat en breng op smaak met een vinaigrette van olie, azijn, peper en zout.
9. Snijd ragfijne chips van de aardappel en frituur deze.



10. Verwarm de room en de melk, smelt de Parmezaanse kaas er in, en voeg glucose toe, laat afkoelen en draai er ijs van.
11. Bak de zwezerik in geklaarde boter mooi krokant.

Presentatie:

1. Schik op een bord de groenten en leg daar de zwezerik op.
2. Zet er een klein schaalpje met een KLEIN bolletje ijs naast. Zet op de zwezerik twee chips en bestrooi met ham en truffelsnippers.
3. Garneer af met enkele strepen balsamico siroop.



Receptuur bestemd voor 14 personen
Hoofdgerecht

Eendenborst met glaceerde gemberwitlof en bulgur

Ingrediënten:

Eendenborst

9 st	Eendenborst	H
5 tl	kerriepoeder	H
5 tl	Gemalen korianderpoeder	H
1 bos	Koriander (klein)	H

Gemberwitlof

14 st	Witlof	H
2 st	Verse gember (5 cm)	H
4 dl	Water	H
200 g	Suiker	H

Saus

2 tn	Knoflook	H
2 el	Arachide olie	H
8 dl	Gevogelte fond (1:5) ISPC	H
30 ml	Sojasaus	H
60 ml	Gembersiroop	H
60 ml	Rijstazijn	H
1 tl	Sambal oelek	H
3 el	Rode wijn azijn	H

Bulgur

400 g	Grove bulgur	H
7,5 dl	Gevogeltefond	H
2 st	Sjalotten	H
2 tn	Knoflook	H
350 g	Gedroogd fruit	H

Bereiding:

1. Wrijf de eendenborsten stevig in met kerrie en korianderpoeder.
2. Snijd de velkant kruislinks in. Haal de vetranden er af zodat in het midden een vet stuk over blijft.
3. Peper en zout ze en bak ze eerst op de velkant en zonder vet in 10 minuten mooi rosé.

De lekkerste zakelijke netwerkclub

4. Schil de gember, snijdt in stukjes, en kook de gemberstukjes met het suiker water tot een gembersiroop.



5. Halveer de witlof en stooft in wat boter gaar.
6. Giet de witlof af voeg er enkele lepels gembersiroop aan toe en karamelliseer.

7. *Saus*: Snipper de knoflook en zet even aan. Gebruik de doorkookplaat voor het inkoken van de saus.
8. Blus af met fond en voeg alle ingrediënten toe laat inkoken en bind de saus.
9. Bulgur: Snipper de sjalotjes en knoflook en stooft ze in een weinig olie.
10. Spoel de bulgur voor gebruik en voeg samen met de gevogeltebouillon bij de sjalotten en knoflook. Laat 10 minuten op zacht vuur koken tot alle vocht is opgenomen.
11. Haal de pan van het vuur en meng het fijngesneden fruit eronder. Voeg peper en zout toe en houd warm tot gebruik.

Presentatie:

1. Snijd de eendenborst in plakken en schik met de witlof en bulgur op het bord.
2. Overgiet het vlees met een streep saus.



Receptuur bestemd voor 14 personen

Nagerecht

Crêpes soufflés à l'Orange

Ingrediënten:

Flensjes:

4 st	Eieren	N
5 dl	Melk	N
220 g	Bloem	N
4 g	Zout	N
16 g	Vanille suiker	N

Banketbakkersroom:

5 dl	Sinaasappelsap	N
50 g	Suiker	N
4 st	Eierdooiers	N
2 st	Eieren	N
50 g	Maizena	N
4 st	Eiwitten	N
100 g	Suiker	N
6 st	Handsinaasappelen Poedersuiker	N

Saus:

8 dl	Sinaasappelsap	N
1 dl	Grand Marnier	N
300 g	Suiker	N

Bereiding:

1. Bloem zeven, zout toevoegen in het midden een kuiltje maken.
2. De eieren loskloppen en in het kuiltje doen, vanuit het midden de bloem mengen, vanille suiker toevoegen.
3. Al roerende de melk toevoegen tot een glad beslag ontstaat.
4. Bak de flensjes in een flensjespan met een beetje maïsolie.
5. Klop de dooiers met de hele eieren stevig en schuimig.
6. Roer er de gezeefde maizena door tot de massa glad is.
7. Verhit het sinaasappelsap tot het kookt, laat van de kook gaan en meng 50 gr suiker en een paar lepels sap door de eiermassa. En giet daarna de eiermassa bij de rest van het sap.
8. Gaar zachtjes onder voortdurend roeren in

De lekkerste zakelijke netwerkclub
2 à 3 minuten de crème tot een dikke
massa, laat deze afkoelen.



9. Zet de oven op 200 graden.
10. Klop de eiwitten stijf en voeg geleidelijk de 100 gr suiker toe.
11. Meng de crème met een spatel voorzichtig door het stijf geslagen eiwit.
12. Schil en ontvlies de sinaasappelen snijd de partjes uit de vliezen. Houd 28 partjes apart voor de presentatie.
13. Leg op elk flensje een beetje crème en 2 partjes sinaasappel en vouw het flensje langs alle kanten dicht.
14. Draai het om en leg het met de sluiting naar beneden op een bakplaat.
15. Knip er met een schaar een kruis in.
16. Bak de flensjes in 10 minuten gaar.
17. Breng het sinaasappelsap en de suiker aan de kook en kook in.
18. Bind de saus met allesbinder en voeg op het laatst de Grand Marnier toe.

Presentatie:

1. Leg een spiegel van sinaasappelsaus op het bord. Leg daarin de soufflé met daarop twee partjes sinaasappel, bestrooi met poedersuiker.



Receptuur bestemd voor 14 personen

De lekkerste zakelijke netwerkclub

Ingrediënten (totaal; alfabetisch):

4 st	Eieren	N	150 g	Parmaham	T
2 el	Arachide olie	H	20 st	Poedersuiker	N
1 st	Avocado (rijp)	V	60 ml	Rauwe black tiger garnalen	V
20 g	Azijn	V	1 st	Rijstazijn	H
1 dl	Balsamico stroop	T	1 st	Rode paprika	V
½ bos	Bieslook	V	3 el	Rode wijn	A
15 st	Black tiger garnalen om te garen	V	3 el	Rode wijn azijn	H
100 g	Bloem	V	100 g	Rucola	T
220 g	Bloem	N	1 tl	Sambal oelek	H
1 krop	Botersla	A	5 dl	Sinaasappelsap	N
7 sn	Casinobrood	A	8 dl	Sinaasappelsap	N
	Cayennepeper	V	2 st	Sjalotjes	T
10 c	Cognac	V	2 st	Sjalotten	H
9 st	Eendenborst	H	250 g	Slagroom	T
2 st	Eierdooiers	V	30 ml	Sojasaus	H
4 st	Eierdooiers	N	17 g	Suiker	V
4 st	Eieren	N	50 g	Suiker	A
2 st	Eieren	N	100 g	Suiker	N
125 g	Eiwit	V	300 g	Suiker	N
4 st	Eiwitten	N	200 g	Suiker	H
½ krop	Frisee salade	V		Tabasco	V
350 g	Gedroogd fruit	H	100 g	Taugé	T
	Gekneusde zwarte peper	V	4 st	Tomaten	T
5 tl	Gemalen korianderpoeder	H	1 blik	Truffel afsnijdsel	T
60 ml	Gembersiroop	H	2 st	Uien	A
220 g	Geraspte Parmezaanse kaas	T	16 g	Vanille suiker	N
125 g	Gesmolten boter	V	2 st	Verse gember (5 cm)	H
	Gesmolten boter	A	1 el	Vispoeder	V
8 dl	Gevogelte fond (1:5) ISPC	H	4 dl	Water	H
7,5 dl	Gevogeltefond	H	14 st	Witlof	H
100 g	Glucose	T	1 el	Witte wijn azijn	V
1 dl	Grand Marnier	N	1 dl	Witte wijn azijn	T
2 st	Grote friet aardappelen	T	1 dl	Zonnebloemolie	V
400 g	Grove bulgur	H	5 g	Zout	V
6 st	Handsinaasappelen	N	4 g	Zout	N
150 g	Haricots vert	T			
850 g	Hartzwezerik	T			
10 g	Kerrie	V			
5 tl	kerrievoeder	H			
½ st	Kleine komkommer	V			
2 tn	Knoflook	H			
2 tn	Knoflook	H			
1 bos	Koriander (klein)	H			
2 st	Kruidenbouillontablet	T			
14 st	Kwarteleitjes	A			
1 st	Limoen	V			
50 g	Maïzena	N			
1 st	Mango (rijp)	V			
2 el	Mayonaise (wordt bij de avocadocrème gemaakt)	V			
5 dl	Melk	N			
250 g	Melk	T			