



## Menu februari 2010

Lamsgehaktballetje met tandoori-yoghurt en auberginemousse

\*

Lichtgerookte forel met knolselderijsalade

\*

Zalm met zalf van bospeen en luchtige Thaise kokossaus

\*

Runderstoverij in bier met frieten

\*

Cranberryclafoutis



*Amuse*

## Lamsgehaktballetje met tandoori-yoghurt en auberginemousse

### Ingrediënten:

#### *Gehaktballetjes*

500 gr	Lamsgehakt	A
1 bos	Koriander	A
1 st	Spaanse peper	A

#### *Auberginemousse*

1 st	Aubergine (1 grote of 2 kleine)	A
	Peper en zout	A
½ dl	Olijfolie	A
6 st	Zwarte olijven	A
1 tn	Knoflook	A
2 tk	Tijm	A
2 st	Ansjovis	A
	Boter	A

#### *Tandoori-yoghurt*

3 gr	Tandoorikruiden (volle theelepel)	A
2½ dl	Griekse yoghurt	A

### Bereiding:

1. Was de aubergines en snijd ze in de lengte door en bestrooi met peper en zout.
2. Snijd de olijven, knoflook, tijm en ansjovis fijn en vermeng met elkaar. Smeer dit mengsel over de aubergines en besprenkel met olijfolie.
3. Leg de aubergines op een ovenplaat en zet ze 1,5 uur in de oven op 95 graden. Laat daarna afkoelen (3 min. In de blastchiller).
4. Verwijder de schil van de aubergines en pureer de binnenste massa tot een glad geheel, voeg een klontje boter toe om te binden. Doe de massa in een spuitzak.
5. Hak de koriander en de ontpitte Spaanse peper (hoeveelheid naar smaak) in de foodprocessor. Vermeng met het gehakt en breng op smaak met peper en zout. Draai er 14 balletjes van.
6. Vermeng de yoghurt met de tandoorikruiden
7. Bak de gehaktballetjes in de arachideolie vlak voor uitserveren.



### Presentatie:

1. Neem de kleine rechte bordjes. Leg in het midden een gehaktballetje.
2. Spuit rechts van het balletje een streepje auberginemousse. (in de breedte van het bordje)
3. Leg links een lepeltje yoghurt



Receptuur bestemd voor 14 personen  
Voorgerecht

De lekkerste zakelijke netwerkclub

## Lichtgerookte forel met knolselderijsalade

### Ingrediënten:

14 st	Forelfilets	✓
	Fleur de sel	✓
<i>Mierikswortelcrème</i>		
50 gr	Mierikswortel (potje)	✓
250 gr	Mayonaise (zie basisrecept)	✓
	Peper zout	✓
<i>Knolselderijsalade</i>		
700 gr	Knolselderij	✓
1 bs	Peterselie	✓
1 l	Water	✓
	Citroensap	✓
	Zout	✓
<i>Aardappelkaantjes</i>		
500 gr	Aardappel	✓
5 dl	Arachideolie	✓

### Bereiding:

1. Rook de forelfilets net voor uitserveren in het rookoven. (7 à 8 min)
2. Snijd de knolselderij in julienne met de mandoline en blancheer enkele minuten in kokend water met wat citroensap. Giet af en spoel even met koud water. Goed laten uitlekken.
3. Vermeng de mierikswortel naar smaak met de mayonaise. Houd een gedeelte achter om de forel mee te napperen. Meng de rest met de knolselderij en de fijngesneden peterselie (houd een beetje achter voor de presentatie) en breng op smaak met peper en zout.
4. Snijd de geschilde aardappel in zeer kleine blokjes (brunoise). Spoel het zetmeel van de blokjes en dep droog. Laat de blokjes voorzichtig kleuren in de hete olie.



### Presentatie:

1. Het gerecht moet op kamertemperatuur zijn.
2. Leg wat knolselderijsalade in de lengte op een bord.
3. Leg daar de gerookte forel op.
4. Nappeer wat mierikswortelcrème op de forel en bestrooi dit met de aardappelbrunoise.
5. Bestrooi met een beetje fijngesneden peterselie.



Receptuur bestemd voor 14 personen  
Tussengerecht

De lekkerste zakelijke netwerkclub

## Zalm met zalf van bospeen en luchtige Thaise kokossaus

### Ingrediënten:

14	st	Zalm van 50 gr zonder vel	T
250	gr	Panko	T

### Zalf

1	bos	Bospeen	T
3	dl	Gevogeltebouillon	T
1	el	Mascarpone	T
¼	st	limoen	T

### Saus

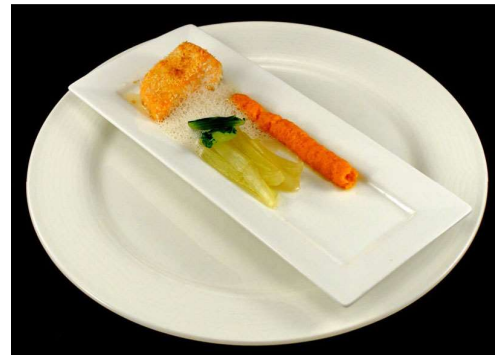
4	dl	Kokosmelk	T
15	gr	Verse gember	T
1	st	Verse laos	T
½	st	Serehstengel	T
½	st	Spaanse peper	T
3	dl	Gevogeltebouillon	T
3	bl	Citroenblad (djeroek peroet)	T
1	gr	Lecithine	T
		Allesbinder	T

### Paksoy

2		Paksoi	T
1	dl	Gevogeltebouillon	T
1	tl	Cabernet Sauvignonazijn	T

### Bereiding:

1. Snijd de gember, laos, sereh en rode peper in grove stukken. Kneus de sereh. Breng dit alles aan de kook in 3 dl gevogeltebouillon en voeg het citroenblad en de kokosmelk toe. Breng aan de kook en laat het dan 1 uur trekken op de doorkookplaat. Giet door een zeef en breng op smaak met wat zout. Meet 2 dl saus af, breng die voor het uitserveren op 65 graden, de lecithine beetje bij beetje toevoegen en de saus met de staafmixer opschuimen. De rest van de saus licht binden met allesbinder. De sauzen niet met elkaar in contact brengen want dan werkt de lecithine niet.



2. Maak de bospeen schoon, snijd in kleine stukken en stoof in 3 dl gevogeltebouillon. Mix dit in de foodprocessor met de mascarpone tot zalf. Breng op smaak met limoensap, peper en zout. Doe de zalf in een spuitzak.
3. *Paksoi*: Snijd de stengels van het blad. Snijd de stengels in staafjes van 8cm lang. Snijd het blad in grove stukken. Stoof de stengels beetgaar in de gevogeltebouillon. Blus af met de azijn. Stoof het paksoiblad apart in wat gevogeltebouillon.
4. Gaar de zalm 2 min. in een oven op 85 graden. Bestrooi dan de bovenkant met de panko en zet daarna 4 min onder de grill. (salamander)

### Presentatie:

1. Verwarm de borden. Leg de zalm met de panko naar boven aan de rechterkant van het bord. Leg enkele stengels paksoi links aansluitend aan de zalm. Maak daaronder een streep van de wortelzalf.
2. Leg een paksoiblad op de paksoistengels vlak bij de zalm.
3. Werk af met de opgeschuimde saus. Nappeer gebonden saus aan de linkerkant van de zalm.



Receptuur bestemd voor 14 personen  
Hoofdgerecht

De lekkerste zakelijke netwerkclub

Let op! Meteen mee beginnen i.v.m. de tijd!!!

## Runderstoverij in bier met frieten

### Ingrediënten:

2500 gr	Runderstoverij (ISPC)	H
200 gr	Ontbijtspek (dikke plakken)	H
5 st	Uien	H
1½ l	Palmbier	H
3 st	Runderbouillontabletten (of 75 gr runderfond)	H
	Bloem	H
	Boter	H
	Peper/zout	H
2 tn	Knoflook	H
1 el	Azijn	H
3 el	Bruine suiker	H
4 tak	Tijm	H
	Allesbinder	H
½ bos	Peterselie	H
7 st	Grote frietaardappelen	H
7 st	Witlof	H

### Bereiding:

1. Snijd het ontbijtspek in blokjes en bak uit in wat boter. Schep de spekjes uit de pan en zet weg. Bewaar het bakvet, voeg nog een klont boter toe en bak hier het in stukken gesneden vlees in. Het vlees goed droogdeppen voordat het gebraden wordt!!
2. Bak in een koekenpan de gesnipperde uien en voeg die bij het vlees. Voeg peper toe.
3. Kook het bier in met de bouillontabletten (of runderfond). Je moet 1 liter overhouden.
4. Voeg de azijn, fijngesneden knoflook, suiker en tijm toe.
5. Voeg de vloeistof bij het vlees en sluit de pan. Breng aan de kook en laat tenminste 2 uur sudderen op de doorkooktafel.
6. Giet saus uit de pan in een saucière en bind die stevig en breng op smaak met peper en zout. Giet dit weer bij het vlees.
7. Snijd de witlof julienne en carameliseer licht met een weinig suiker.
8. Schil de aardappelen en snijd er Vlaamse frieten van.



9. Bak de frieten de eerste keer op 140 graden voor, ze mogen niet bruin worden maar moeten wel wat kunnen garen. En bak ze vlak voor uitserveren een tweede keer op 180 graden.

### Presentatie:

1. Leg ronde stekers op de borden. Maak in de stekers een bodem van witlof en vul op met stoverij. Bestrooi de stoverij met de uitgebakken spekjes en met wat fijngesneden peterselie.
2. Leg op ieder bord 3 à 5 frieten. De rest van de frieten kunnen in schalen op tafel gezet worden.
3. Verwijder de stekers voor uitserveren.



Receptuur bestemd voor 14 personen  
Nagerecht

De lekkerste zakelijke netwerkclub  
minuten goudbruin. Eventueel na verloop

## Cranberryclafoutis met sinaasappelhoningcrème

### Ingrediënten:

2 el	Tafelsuiker	N
300 gr	Tafelsuiker	N
340 gr	Cranberry's (1 zak)	N
100 gr	Walnoten	N
3 st	Eieren	N
	Zout	N
125 gr	Bloem	N
2½ dl	Melk	N
4 el	Sinaasappellikeur	N
3 st	Handsinaasappels	N
2½ dl	Slagroom	N
	Poedersuiker	N
1 dl	Water	N
100 gr	Suiker	N
	Suiker naar smaak	N

### Sinaasappelhoningcrème

2½ dl	Vers geperst sinaasappelsap (3 + de 3 sinaasappels voor de zestes)	N
50 gr	Honing	N
90 gr	Eierdooier	N
3 bl	Gelatine	N
90 gr	Eiwit	N
20 gr	Suiker	N
14 bl	Mint	N

### Bereiding:

1. *Clafoutis*. Gebruik een grote platte ovenschaal. Vet in met boter.
2. Hak de cranberry's en de noten grof in de keukenmachine.
3. Doe 2 el suiker in de ovenschaal en draai rond zodat de suiker zich goed verdeelt. Verdeel de cranberry's en de noten over de ovenschaal.
4. Klop de eieren met de suiker en wat zout tot een dikke schuimige massa. Zeef de bloem er boven en spatel alles luchtig door elkaar.
5. Klop de melk erdoor en schenk het beslag over de cranberry's.
6. Zet de ovenschaal in een oven van 175 à 200 graden en bak het geheel 30 à 40



- van tijd afdekken met aluminiumfolie zodat het niet kan verbranden.
7. Prik enkele gaatjes in de clafoutis en sprenkel de likeur erover. Laat afkoelen.
8. Boen de sinaasappels schoon en trek er met een zesteur mooie lange sliertjes af. Maak een suikerstroop van het water en de suiker en laat de sliertjes hier 5 min. in koken.
9. Klop de slagroom met wat suiker halfstijf.
10. *Sinaasappelhoningcrème*. Week de gelatine in koud water. Verwarm een beetje van het sinaasappelsap en los daar de gelatine in op.
11. Voeg de honing en de rest van het sap toe en roer alles door elkaar.
12. Laat wat afkoelen en voeg de eierdooiers toe. Laat het geheel afkoelen tot het een beetje gaat binden.
13. Klop het eiwit met de suiker tot een stevig schuim. Roer het sinaasappelhoning mengsel hier doorheen.
14. Verdeel de crème over 14 ovaalvormige glaasjes en zet daarna in de koeling.

### Presentatie:

1. Neem de langwerpige bordjes. Snijd 14 vierkante stukjes uit de clafoutis en plaats op een bordje. Bestrooi de clafoutis met poedersuiker.
2. Leg wat slagroom naast de clafoutis en garneer met de sinaasappelzestes.
3. Zet er het ovaalvormige glaasje met de sinaasappelhoningcrème naast.



Receptuur bestemd voor 14 personen

De lekkerste zakelijke netwerkclub

**Ingrediënten (totaal; alfabetisch):**

				1	bs	Peterselie	V
						Poedersuiker	N
				3	st	Runderbouillontabletten (of 75 gr runderfond)	H
500	gr	Aardappel	V	2500	gr	Runderstoverij (ISPC)	H
		Allesbinder	H	½	st	Serehstengel	T
		Allesbinder	T	4	el	Sinaasappellikeur	N
2	st	Ansjovis	A	2½	dl	Slagroom	N
5	dl	Arachideolie	V	1	st	Spaanse peper	A
1	st	Aubergine (1 grote of 2 kleine)	A	½	st	Spaanse peper	T
1	el	Azijn	H	100	gr	Suiker	N
		Bloem	H	20	gr	Suiker	N
125	gr	Bloem	N			Suiker naar smaak	N
1	bos	Bospeen	T	2	el	Tafelsuiker	N
		Boter	A	300	gr	Tafelsuiker	N
		Boter	H	3	gr	Tandoorikruiden (volle theelepels)	A
3	el	Bruine suiker	H	2	tk	Tijm	A
1	tl	Cabernet Sauvignonazijn	T	4	tak	Tijm	H
3	bl	Citroenblad (djeroek peroet)	T	5	st	Uien	H
		Citroensap	V	2½	dl	Vers geperst sinaasappelsap (3 + de 3 sinaasappels voor de zestes)	N
340	gr	Cranberry's (1 zak)	N	15	gr	Verse gember	T
90	gr	Eierdooier	N	1	st	Verse laos	T
3	st	Eieren	N	100	gr	Walnoten	N
90	gr	Eiwit	N	1	dl	Water	N
		Fleur de sel	V	1	l	Water	V
14	st	Forefilets	V	7	st	Witlof	H
3	bl	Gelatine	N	14	st	Zalm van 50 gr zonder vel	T
3	dl	Gevogeltebouillon	T			Zout	N
3	dl	Gevogeltebouillon	T			Zout	V
1	dl	Gevogeltebouillon	T	6	st	Zwarte olijven	A
2½	dl	Griekse yoghurt	A				
7	st	Grote frietaardappelen	H				
3	st	Handsinaasappels	N				
50	gr	Honing	N				
1	tn	Knoflook	A				
2	tn	Knoflook	H				
700	gr	Knolselderij	V				
4	dl	Kokosmelk	T				
1	bos	Koriander	A				
500	gr	Lamsgehakt	A				
1	gr	Lecithine	T				
¼	st	limoen	T				
1	el	Mascarpone	T				
250	gr	Mayonaise (zie basisrecept)	V				
2½	dl	Melk	N				
50	gr	Mierikswortel (potje)	V				
14	bl	Mint	N				
½	dl	Olijfolie	A				
200	gr	Ontbijtspek (dikke plakken)	H				
2		Paksoi	T				
1½	l	Palmbier	H				
250	gr	Panko	T				
		Peper en zout	A				
		Peper zout	V				
		Peper/zout	H				
½	bos	Peterselie	H				