



Menu maart 2010

Broccolimousse met gerookte zalm

*

Aardappelsalade met Sint-Jakobsvruchten en pata negra

*

Romig courgettesoepje

*

Snoekbaarsfilet, rösti met jonge prei, ricotta en Kerrie

*

Gevulde parelhoenborst met een sinaasappelsaus
en witlof in trappistenbiersaus

*

Mousse van banaan en gember en koffieganache



Receptuur bestemd voor 14 personen

De lekkerste zakelijke netwerkclub

Amuse

Broccolimousse met gerookte zalm

Ingrediënten:

300 g	Broccoliroosjes
90 g	Parmezaanse kaas
1 el	Mosterd
2 el	Crème fraîche
14 bl	Veldsla (kleintjes)
75 g	Gerookte zalm
1 el	Zalmeitjes
	Peper en zout
	Bieslook, fijn gesneden (garnering)



Bereiding:

1. Kook de broccoli beetgaar.
2. Pureer in de keukenmachine samen met de kaas, mosterd en crème fraîche.
3. Breng op smaak met peper en zout.

Presentatie:

1. Leg een blaadje veldsla op een amuse lepel.
2. Spuit hierop een toef broccolimousse.
3. Garneer af met reepjes gerookt zalm en zalmeitjes en strooi er fijngeknipte bieslook op.



Receptuur bestemd voor 14 personen
Voorgerecht

De lekkerste zakelijke netwerkclub

Aardappelsalade met Sint-Jakobsvruchten en pata negra

Ingrediënten:

750 g	Aardappelen (roseval)	✓
14 st	Sint jacobsvruchten (groot)	✓
14 st	Pata negra dunne plakken	✓
80 g	Kalfsbouillon	✓
10 g	Kummel	✓
140 g	Mayonaise (80 en 60 g)	✓
	Zout en peper	✓
30 g	Gekonfijte gemberstukjes	✓
15 ml	Gembersiroop	✓
	Scheut koksroom	✓
	Crème fraîche	✓
20 g	Koriander	✓
40 ml	Olijfolie	✓
	Slamix (shiso purper, veldsla, krulsla)	✓



Bereiding:

1. Schil de aardappelen, snijd ze brunoise en kook ze ongeveer 8 minuten in gezouten water.
2. Giet de aardappelen af en laat afkoelen.
3. Laat de kalfsbouillon met de kummel tot de helft inkoken en laat afkoelen.
4. Vermeng met 80 g mayonaise en breng op smaak met peper en zout.
5. Meng alles met de aardappelen zodat er een mooie salade ontstaat.
6. Mix de gemberstukjes en de siroop, 60 g mayonaise, koksroom en crème fraîche met een blender tot een mooi zalfje.
7. Blancheer de koriander en spoel meteen af met ijskoud water. Mix met de olijfolie en kruid met peper en zout indien nodig.
8. Bak de sint jacobsvruchten aan beide zijden tot ze gaar zijn. Kruid ze en snijd ze in drieën.

Presentatie:

1. Neem een ring en leg daar een laagje aardappelsalade in.
2. Leg er dakpansgewijs 3 stukjes st jacobsvruchten op, daarbovenop een mooi plakje ham draperen.
3. Garneer af met wat pluksels sla en druppel wat korianderolie en gembercrème rondom het taartje.



Receptuur bestemd voor 14 personen
Soep

De lekkerste zakelijke netwerkclub

Romig courgettesoepje

Ingrediënten:

2 st	Courgette (in stukken en wat kleine blokjes voor de garnering achterlaten)	S
2 tn	Geperste knoflook	S
2 st	Sjalotten fijngesnipperd	S
1 l	Kippenbouillon (poeder)	S
2 dl	Koksroom	S
	Olijfolie	S
	Peper en zout	S



Bereiding:

1. Verhit de olijfolie en bak de courgette, knoflook en sjalot glazig.
2. Niet bruin laten worden
3. Voeg de bouillon toe.
4. Breng aan de kook en laat zachtjes koken tot de courgette gaar is.
5. Pureer de soep in de keukenmachine of blender.
6. Voeg de koksroom toe en breng op smaak met peper en zout.

Presentatie:

1. Serveer in een amuse kopje en garneer af met wat blokjes courgette.



Receptuur bestemd voor 14 personen
Tussengerecht

De lekkerste zakelijke netwerkclub

Snoekbaarsfilet, rösti met jonge prei, ricotta en Kerrie

Ingrediënten:

14	st	Snoekbaarsfilets van 70g	T
6	st	Lente-ui	T
8	st	Jonge frietaardappelen	T
1	el	Kerriepoeder	T
250	g	Ricotta	T
		Scheutje olijfolie	T



Bereiding:

1. **Rösti.** Rasp de aardappelen en kruid ze met peper en zout.
2. Meng een scheut olijfolie door de aardappelen en verdeel ze in een dunne laag over de anti-aanbakpan.
3. Bak ze goudbruin en herhaal dit tot alle aardappels op zijn.
4. Snijd hieruit 28 rechthoekige aardappelkoekjes. Houd ze warm.
5. **Groenten.** Was de lente-uis en snijd kleine stukjes.
6. Stoof de lente-uis gaar in weinig boter.
7. Roer kerrie en ricotta door de lente-uis en breng op smaak.
8. **Snoekbaarsfilets.** Laat de snoekbaarsfilets zo lang mogelijk op de velkant bakken. Zo krijg je een mooie bruine korst.
9. Draai ze vervolgens om en zet het vuur uit en kruid met peper en zout.

Presentatie:

1. Leg een dun röstikoekje op het bord, verdeel er wat lente-uis over en herhaal dit nogmaals.
2. Leg hierop de snoekbaars.
3. Strooi nog een weinig kerriepoeder over de borden als afwerking.



Receptuur bestemd voor 14 personen
Hoofdgerecht

De lekkerste zakelijke netwerkclub

Gevulde parelhoenborst met een sinaasappelsaus en witlof in Trappistenbiersaus

Ingrediënten:

9 st	Parelhoenfilets	H
2 st	Filets voor de farce	H
300 gr	Wilde spinazie	H
70 g	Pistache nootjes (fijn gehakt)	H
1 st	Sjalot	H
1 tak	Tijm	H
½ dl	Koksroom	H
½ dl	Droge witte wijn	H
1 st	Eidooier	H
<i>Witlof</i>		
14 st	Witlof (klein)	H
75 g	Boter	H
½ fl	Trappistenbier	H
2 el	Honing	H
1 dl	Kippenbouillon	H
2 el	Paneermeel	H
70 gr	Gruyèrekaas Peper en zout	H
<i>Saus</i>		
4 dl	Gevogeltebouillon	H
3 st	Handsinaasappels voor rasp en sap	H
50 g	Koude boter Allesbinder	H
<i>Aardappelspaghetti</i>		
4 st	Vastkokende aardappelen	H

Bereiding:

1. Sla 9 filets plat tussen twee vellen plastic folie met de hakbijl.
2. Blancheer de spinazie kort en spoel met koud water en laat uitlekken.
3. Snijd sjalot fijn, smoor in wat boter, voeg tijm en witte wijn toe en laat inkoken tot alle vocht verdwenen is.
4. Snijd pistachenootjes in kleine stukjes.
5. Maal 2 filets tot een farce en voeg room en eidooier toe.
6. Vermeng met sjalotmengsel en pistachenootjes en breng op smaak met peper en zout.



7. Bedek de plat geslagen filets met spinaziebladen en smeer er een dunne laag farce op.
8. Maak 2 rollen. Rol strak op in huishoudfolie en stoom ze in 20 minuten gaar in de elektrische stoompan.
9. Vlak voor opdienen 1 rol kort mooi bruin bakken en 1 rol 5 min. roken in het rook-oventje en daarna kort door de hete boter rollen. Trancheren met een elektrisch mes.
10. *Saus.* Kook de gevogeltebouillon in met het sinaasappelsap tot er een mooie saus ontstaat.
11. Voeg de rasp toe, breng op smaak en voor opdienen monteren met koude boter. Eventueel binden met allesbinder.
12. *Witlof.* Spoel de witlof schoon en verwijder het bittere kontje.
13. Doe boter in een koekenpan en bak ze zacht lichtbruin. Voeg bier, bouillon, honing en een snufje zout toe en laat zachtjes garen.
14. Bestrooi ze met kaas en paneermeel en zet kort onder de salamander tot ze kleuren.
15. Maak met de spirali mooie aardappelspaghetti. Frituren op 180 graden vlak voor uitserveren.

Presentatie:

1. Leg 2 getrancheerde filets (1 gerookt 1 alleen gebakken) op een verwarmd bord en schep er wat saus omheen.
2. Garneer af met een stronkje witlof en aardappelspaghetti.



Receptuur bestemd voor 14 personen

Nagerecht

Mousse van banaan en gember en koffieganache

Ingrediënten:

Mousse

3 st	Rijpe bananen	N
150 g	Kristalsuiker	N
	Beetje citroensap	N
4 bl	Gelatine	N
6 dl	Geklopte slagroom	N
6 pl	Bladerdeeg (12 x 12 cm)	N
	Kristalsuiker om te Karameliseren	N
30 ml	Gembersiroop	N

Ganache

150 g	Slagroom	N
	Snuifje Nescafé poederkoffie	N
	Snuifje kardemonpoeder	N
	Snuifje gemberpoeder	N
80 g	Callebaut chocolade	N
2 st	Sinaasappels (schillen konfijten)	N

Bereiding:

1. *Mousse*. Week de gelatine in koud water
2. Ontdoe de banaan van de schil en pureer de banaan.
3. Suiker toevoegen en verwarmen tot de suiker is opgelost en citroen toevoegen voor de kleur.
4. Voeg de uitgeknepen gelatine toe en roer.
5. Laat dit mengsel afkoelen.
6. Klop de room half stijf en meng dit luchtig met bananenmengsel en voeg de gembersiroop toe.
7. Zet koel weg.
8. *Ganache*. Laat de room samen met Nescafé koken en voeg daarna de kardemon en gember toe.
9. Giet de warme room op de chocolade en roer tot alles is opgelost.
10. *Bladerdeeg*: Snijd 1 plakje in vieren (6 x 6 cm) en strooi op 14 vierkantjes wat suiker met kaneel. Leg ze op een bakmatje en bak ze mooi lichtbruin af op 200 graden.

De lekkerste zakelijke netwerkclub

11. Snijd daarna de plakjes overdwars doormidden, je hebt dan 48 plakjes.



12. Maak een stroopje van gelijke delen water en suiker. Trek met een zesteur mooie dunne schilletjes van de sinaasappels zonder wit eraan en laat 10 minuten in het stroopje zachtjes koken.

Presentatie:

1. Spuit een beetje mousse op het bord om het bladerdeegje vast te zetten.
2. Spuit de mousse op het bladerdeegje en herhaal dit tot dat er een mooi torentje ontstaat van 3 koekjes.
3. Trek een lijntje ganache naast het torentje.
4. Garneer af met gekonfijte sinaasappelschil.



Receptuur bestemd voor 14 personen

De lekkerste zakelijke netwerkclub

Ingrediënten (totaal; alfabetisch):

3 st	Rijpe bananen	N
750 g	Aardappelen (roseval)	V
	Allesbinder	H
	Beetje citroensap	N
6 pl	Bladerdeeg (12 x 12 cm)	N
75 g	Boter	H
80 g	Callebaut chocolade	N
2 st	Courgette (in stukken en wat kleine blokjes voor de garnering achterlaten)	S
	Crème fraîche	V
½ dl	Droge witte wijn	H
1 st	Eidooier	H
2 st	Filets voor de farce	H
6 dl	Geklopte slagroom	N
30 g	Gekonfijte gemberstukjes	V
4 bl	Gelatine	N
15 ml	Gembersiroop	V
30 ml	Gembersiroop	N
2 tn	Geperste knoflook	S
4 dl	Gevogeltebouillon	H
70 gr	Gruyèrekaas	H
3 st	Handsinaasappels voor rasp en sap	H
2 el	Honing	H
8 st	Jonge frietaardappelen	T
80 g	Kalfsbouillon	V
1 el	Kerriepoeder	T
1 dl	Kippenbouillon	H
1 l	Kippenbouillon (poeder)	S
½ dl	Koksroom	H
2 dl	Koksroom	S
20 g	Koriander	V
50 g	Koude boter	H
150 g	Kristalsuiker	N
	Kristalsuiker om te Karameliseren	N
10 g	Kummel	V
6 st	Lente-ui	T
140 g	Mayonaise (80 en 60 g)	V
	Olijfolie	S
40 ml	Olijfolie	V
2 el	Paneermeel	H
9 st	Parelhoenfilets	H
14 st	Pata negra dunne plakken	V
	Peper en zout	H
	Peper en zout	S
70 g	Pistache nootjes (fijn gehakt)	H
250 g	Ricotta	T
3 st	Rijpe bananen	N
	Scheut koksroom	V
	Scheutje olijfolie	T
2 st	Sinaasappels (schillen konfijten)	N
14 st	Sint jacobsvruchten (groot)	V

1 st	Sjalot	H
2 st	Sjalotten fijngesnipperd	S
150 g	Slagroom	N
	Slamix (shiso purper, veldsla, kruksla)	V
14 st	Snoekbaarsfilets van 70g	T
	Snuifje gemberpoeder	N
	Snuifje kardemonpoeder	N
	Snuifje Nescafé poederkoffie	N
1 tak	Tijm	H
½ fl	Trappistenbier	H
4 st	Vastkokende aardappelen	H
300 gr	Wilde spinazie	H
14 st	Witlof (klein)	H
	Zout en peper	V

Extra benodigdheden:

Spuitzak