



## Menu april 2010

Aardappelpoffertjes met mierikswortelroom, gerookte paling en spek

\*

Coquille op een lasagne van zalm en Hollandse garnalen,  
met groene asperges en een witte wijn sabayon

\*

Gebakken kabeljauw met romige soep van kropsla en gestoofde sla  
en een gekonfijte sjalot

\*

Lamshaasje met rode champagnesaus, spaghetti

\*

Krokante crêpes met safari-ijs en safarisabayon



Amuse

## Aardappelpoffertjes met mierikswortel, gerookte paling en spek

### Ingrediënten:

#### Beslag

450 g	Bintjes	A
45 ml	Melk	A
16 g	Bloem	A
3 st	Eieren	A
135 g	Eiwit	A
2½ el	Koksroom	A
	Zout, vers gemalen witte peper	A
350 g	Gerookte Paling	A
7 plak	Mager gerookt spek	A
1½ tl	Mierikswortelpasta	A
1½ dl	Zure room	A
1 st	Limoen	A
½ bos	Bieslook	A
50 g	Geklaarde boter	A

### Bereiding:

1. *Beslag*. Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes. Kook de aardappelblokjes gaar en pureer ze.
2. Meng er de melk, bloem, eieren, eiwitten en room krachtig door. Kruid met peper en zout.
3. Neem een poffertjespan en bak 42 aardappelpoffertjes. Houd ze warm in de oven.
4. Bak de reepjes spek zonder vetstof knapperig in de oven op een siliconenmatje en snijd ze daarna in de lengte doormidden.
5. Snijd de palingfilet in 42 stukjes ter grootte van het poffertje.
6. Vermeng de zure room met de mierikswortelpasta, voeg er wat limoensap aan toe en kruid met zout naar smaak.



### Presentatie:

1. Leg drie poffertjes op een langwerpig bordje en schep er een toefje mierikswortelroom op.
2. Leg daarop een stukje gerookte paling.
3. Leg daarop in de lengte het krokante spekreepje.
4. Garneer met gehakte bieslook.



Receptuur bestemd voor 14 personen  
Voorgerecht

De lekkerste zakelijke netwerkclub

## Coquille op een lasagne van zalm en Hollandse garnalen, met groene asperges en een witte wijn sabayon

### Ingrediënten:

#### Terrine

300 g	Verse zalmfilet	✓
450 g	Gerookte zalm	✓
3 dl	Slagroom	✓
4,5 bl	gelatine	✓
225 g	Hollandse garnalen	✓
2 st	Laurierblad	✓
	Peper en zout	✓

#### Sabayon

3 dl	Witte wijn	✓
1½ dl	Witte wijnazijn	✓
1½ dl	Slagroom	✓
90 g	Eidooier	✓
14 st	Coquilles	✓
	Olijfolie	✓
14 st	Groene asperges tips	✓
½ krop	Groene krulsla	✓
14 st	gedroogde spaghetti'stengels	✓
¼ pot	Zalmeitjes	✓

### Bereiding:

1. *Terrine*. het water, laurierblad en zout opzetten en tegen de kook aanbrengen. De verse zalmfilet 5 minuten pocheren. Zalmfilet uit het water halen en vervolgens fijn draaien in de keukenmachine.
2. week de gelatineblaadjes 20 minuten in koud water. De geweekte gelatine in een klein pannetje met aanhangend water laten smelten. De gelatine samen, met 200 gram gerookte zalm onder het draaien toevoegen aan de zalmfilet. De mousse op smaak brengen met zout en peper. De mousse af laten koelen in de koeling.
3. De slagroom lobbij slaan. Als de mousse is afgekoeld de lobbij geslagen room er doorheen spatelen.
4. 1 cakeblikken met plasticfolie bekleden. Beginnen met een plak gerookte zalm, daarop wat mousse scheppen en licht aandrukken, daarop een deel van de Hollandse garnalen verdelen. Dan de terrine verder opbouwen met de gerookte zalm, mousse en Hollandse



garnalen. Eindigen met gerookte zalm. De terrine 20 minuten in de snelvriezer zetten; na 20 minuten even bekijken of dit nog wat minuten in de snelvriezer nodig heeft. Daarna in de koeling verder laten opstijven.

5. Kook de asperges beetgaar en spoel af met koud water.
6. Maak de krulsla schoon en verdeel in kleine takjes.
7. Verhit de frituurpan tot 180°C. Neem 7 stuks spaghetti'stengels uit het pak en frituur deze bruin. Neem uit de frituurpan en laat uitlekken op keukenpapier.
8. De coquilles schoonmaken en droogdeppen. Smeer de coquilles licht in met olijfolie en grill ze ± 4 minuten in de grillpan.
9. *Sabayon*. De witte wijn en wijnazijn inkoken tot de helft, eidooier toevoegen en geheel au bain marie opkloppen. De massa moet luchtig zijn en beginnen te binden. Daarna koud kloppen met de mixer.
10. De room lobbij kloppen en er doorheen spatelen. Naar smaak peper en zout toevoegen.

### Presentatie:

1. Zet 14 borden koud in de koeling.
2. Stort de terrine op een plank en snijd met een scherp mes in stukjes van 1,5cm breed.
3. Leg op de terrine 2 takjes krulsla en 1 groene asperge in de breedte, zodat ze over het plakje heen steken.
4. Leg in het midden van het terrinestukje de gegrilde coquille en steek deze voorzichtig vast met de gefrituurde spaghetti'stengel.
5. Naast het terrinestukje twee sabayon strepen trekken. Op de strepen een paar zalmeitje leggen ter decoratie.



Receptuur bestemd voor 14 personen  
Tussengerecht

De lekkerste zakelijke netwerkclub

## Gebakken kabeljauw met romige soep van kropsla en gestoofde sla en gekonfijte sjalot

### Ingrediënten:

900 g	Kropsla	T
300 g	Boter	T
4½ dl	Kippenbouillon	T
2½ dl	Koksroom	T
14 st	Kabeljauwfilet à 50 gram	T
14 st	Sjalotten	T
5 dl	Ganzenvet	T
	Peper en zout	T



### Bereiding:

1. Maak de sjalotten schoon en konfijt ze 40 min. In ganzenvet van 80°C (de sjalotten moeten gaar zijn)
2. *Soep.* Laat in een pan 150 gram boter smelten. 2/3 van de schoongemaakte sla toevoegen en laten slinken. Aflussen met de kippenbouillon en 10 minuten zachtjes door koken.
3. In de blender pureren en passeren door een zeef. Bouillon terug doen in de pan en de room toevoegen. Op smaak brengen met peper en zout.
4. Kabeljauwfilet in stukjes snijden van ongeveer 50 gram per stuk.
5. 100 gram boter klaren. Bak hierin de stukjes kabeljauw goudgeel en laat in een warme oven rusten.
6. Snijd de gekonfijte sjalotten in tweeën en bak ze op de snijkant in een koekenpan.
7. Smelt een klontje boter in een pan en stooft hierin het restant van 1/3 van de sla. Op smaak brengen met peper en zout.

### Presentatie:

1. Schep in het midden van een diep bord een beetje gestoofde sla.
2. Leg hierop de gebakken kabeljauw en hierop de gebakken sjalotjes (twee helften) met de gebakken kant naar boven.
3. Schuim de soep op met de staafmixer.
4. Schep de schuimige soep er omheen.



Receptuur bestemd voor 14 personen  
Hoofdgerecht

De lekkerste zakelijke netwerkclub

## Lamshaasjes met rode champagnesaus, fijne spaghetti

### Ingrediënten:

14 st	Lamshaasjes à 100 gram	H
1 bs	Basilicum	H
	Varkensnet	H
<i>Saus</i>		
90 g	Boter	H
3 st	Sjalotjes	H
1½ st	Knoflookteentjes	H
1½ tak	Tijm	H
¾ dl	Nouilly Prat	H
3¾ dl	Rode Champagne	H
3¾ dl	Lamsfond	H
2¼ dl	Crème fraîche	H
3 el	Slagroom (stijf geslagen)	H
	Boter	H
	Zout, peper	H
<i>Shiitake</i>		
2 dl	Koksroom	H
250 g	Shiitake	H
250 g	Kastanjechampignons	H
1 st	Sjalotje	H
¼ bs	Peterselie	H
<i>Pasta</i>		
400 g	Pastameel	H
4 st	Eieren	H

### Bereiding:

1. Maak de pasta volgens het recept van de KitchenAid machine. Bewaar de pasta tot ze gekookt wordt tussen een vochtige doek.
2. Dep de lamshaasjes droog met keukenpapier.
3. Was de basilicum, haal de blaadjes los en dep ze droog.
4. Snijd 7 stukjes varkensnet (15cm x10 cm) dep ze droog, en leg ze naast elkaar.
5. Kruid de lamshaasjes licht met peper en zout. Leg in het midden van het varkensnet 2 lamshaasjes op elkaar met basilicumblaadjes ertussen. Rol het varkensnet zo strak mogelijk op, zodat er een langwerpig rolletje ontstaat. Zet ze tot nader gebruik op kamertemperatuur weg.



6. *Saus*: smelt 90 gram boter in de sauspan en laat de fijngesneden sjalotjes, knoflook en tijm een paar minuten zachtjes "zweten". Schenk de Nouilly Prat en Champagne erbij. Breng aan de kook en laat tot de helft inkoken. Voeg de crème fraîche en lamsfond toe en laat tot sausdikte inkoken. Giet daarna door een fijne zeef en breng op smaak met peper en zout. Breng de saus, kort voor het uitserveren, opnieuw aan de kook en voeg achtereenvolgens 3 eetlepels stijfgeslagen slagroom en koude klontjes boter toe. Klop met de staafmixer tot de saus luchtig en schuimig is.
7. Verhit boter in de pan en braad de lamsrolletjes rondom mooi bruin. Doe de lamsrolletjes in een ovenschaal en zet ze ca. 5 minuten in een voorverwarmde oven van 200°C. Neem het vlees uit de oven, dek af met aluminiumfolie en laat het 5 minuten rusten.
8. Maak de paddestoelen schoon, snijd ze in plakjes en bak ze in een beetje olie gaar samen met de sjalot. Voeg de room en peterselie toe en laat iets inkoken en breng op smaak.

### Presentatie:

1. Leg op voorverwarmde borden een nestje spaghetti, en schep daarop het paddestoelenmengsel.
2. Hiernaast een spiegeltje saus. Snijd de lamshaasjes in plakjes; leg de lamshaasplakjes op het spiegeltje saus (1/2 lamshaasje per persoon)



Receptuur bestemd voor 14 personen

De lekkerste zakelijke netwerkclub

Nagerecht

afkoelen.

## Krokante crêpes met safari-ijs en safarisabayon

### Ingrediënten:

#### Flensjes

225 g	Bloem	N
3 st	Eieren	N
4½ dl	Melk	N
60 g	Suiker	N
60 g	Boter	N
	Snufje zout	N
	Poedersuiker	N

#### IJs

3 dl	Slagroom	N
240 g	Eidooier	N
1 dl	Safari likeur	N
100 g	Suiker	N
2 st	Sinaasappels	N

#### Sabayon

1,75 dl	Safari likeur	N
180 g	Eidooier	N
3 el	Sinaasappelsap	N

#### Fruitsalade

2 st	Eetrijpe mango	N
2 st	Rijpe papaja	N
3 st	Eetrijpe kiwi	N
3 el	Safari likeur	N

### Bereiding:

1. *Flensjes*. De boter smelten en samen met de bloem, eieren, melk, suiker en zout tot een glad beslag roeren. Van het beslag *dunne* flensjes bakken.
2. Oven voorverwarmen op 100°C.
3. Met een stekertje 42 rondjes met een doorsnede van 8 cm uit de flensjes steken. Leg op een bakplaat een bakmatje en leg hierop de ronde flensjes naast elkaar.
4. De flensjes in de voorverwarmde oven in ongeveer 1 uur droog laten worden. LET OP DAT DIT NIET TE HARD GAAT.
5. Als de flensjes droog zijn, ze met poedersuiker bestrooien. De flensjes laten



6. *IJs*. De eidooiers in een kom au bain marie opkloppen tot het gaat binden (maximaal 70°C). De kom in ijswater zetten en de eidooiers met de mixer koud kloppen.
7. De room halfstijf slaan en samen met de Safarilikeur en sinaasappelsap door het eimengsel spatelen. In de ijsmachine ijs van draaien.
8. *Sabayon*. De eidooiers samen met de Safarilikeur en sinaasappelsap opkloppen tot een luchtige gebonden saus. Je kunt hem eventueel in de kidde doen.
9. *Fruitsalade*. Mango, Papaja, Kiwi schillen en in kleine blokje snijden. In schaal vermengen met de Safari likeur.

### Presentatie:

1. Op een bord links bovenaan een krokant flensje leggen. Hierop een klein bolletje safari-ijs scheppen. Daarop weer een krokant flensje licht leggen en lichtjes aandrukken zodat het flensje niet breekt (!). Weer een bolletje ijs erop scheppen en afdekken met een krokant flensje. Bovenste flensje eventueel nogmaals bestrooien met poedersuiker.
2. In ring met doorsnee van ± 5 cm fruitsalade scheppen
3. Sabayonsaus om de flensjes scheppen.



Receptuur bestemd voor 14 personen

De lekkerste zakelijke netwerkclub

**Ingrediënten (totaal; alfabetisch):**

			1 dl	Safari likeur	N
			1,75 dl	Safari likeur	N
			3 el	Safari likeur	N
1 bs	Basilicum	H	250 g	Shiitake	H
½ bos	Bieslook	A	2 st	Sinaasappels	N
450 g	Bintjes	A	3 el	Sinaasappelsap	N
16 g	Bloem	A	1 st	Sjalotje	H
225 g	Bloem	N	3 st	Sjalotjes	H
300 g	Boter	T	14 st	Sjalotten	T
90 g	Boter	H	3 dl	Slagroom	V
	Boter	H	1½ dl	Slagroom	V
60 g	Boter	N	3 dl	Slagroom	N
14 st	Coquilles	V	3 el	Slagroom	H
2¼ dl	Crème fraîche	H		Snufje zout	N
3 st	Eetrijpe kiwi	N	60 g	Suiker	N
2 st	Eetrijpe mango	N	100 g	Suiker	N
90 g	Eidooier	V	1½ tak	Tijm	H
240 g	Eidooier	N		Varkensnet	H
180 g	Eidooier	N	300 g	Verse zalmfilet	V
3 st	Eieren	A	3 dl	Witte wijn	V
4 st	Eieren	H	1½ dl	Witte wijnazijn	V
3 st	Eieren	N	¼ pot	Zalmeitjes	V
135 g	Eiwit	A		Zout en peper	V
5 dl	Ganzenvet	T		Zout en peper	T
14 st	Gedroogde spaghetti-tengels	V		Zout, peper	H
50 g	Geklaarde boter	A		Zout, vers gemalen witte peper	A
4,5 bl	gelatine	V	1½ dl	Zure room	A
350 g	Gerookte Paling	A			
450 g	Gerookte zalm	V			
14 st	Groene asperges tips	V			
½ krop	Groene kruisla	V			
225 g	Hollandse garnalen	V			
14 st	Kabeljauwfilet à 50 gram	T			
250 g	kastanjechampignons	H			
4½ dl	Kippenbouillon	T			
1½ st	Knoflookteentjes	H			
2½ el	Koksroom	A			
2½ dl	Koksroom	T			
2 dl	Koksroom	H			
900 g	Kropsla	T			
3¾ dl	Lamsfond	H			
14 st	Lamshaasjes à 100 gram	H			
2 st	Laurierblad	V			
1 st	Limoen	A			
7 plak	Mager gerookt spek	A			
45 ml	Melk	A			
4½ dl	Melk	N			
1½ tl	Mierikswortelpasta	A			
¾ dl	Nouilly Prat	H			
	Olijfolie	V			
400 g	Pastameel	H			
¼ bs	Peterselie	H			
	Poedersuiker	N			
2 st	Rijpe papaja	N			
3¾ dl	Rode Champagne	H			