



Menu september 2010

Cannelloni van blauwe kaas met peren

*

Rode poon met mousse van courgette en koud paprikasoepje

*

Oosterse kippensoep

*

Konijnenrug met linzen en wortel

*

Pannacotta van kokos met aardbeien en gekaramelliseerde ananas.
Madeleines.



Receptuur bestemd voor 14 personen

De lekkerste zakelijke netwerkclub

Voorgerecht

Cannelloni van blauwe kaas met peren

Ingrediënten:

450 gr	Roquefort
8 pl	Dun gesneden Serranoham
2 st	Conference peren
10 st	Verse vijgen
14 tak	Rucola
1 ds	Shiso purper
1 el	Honing
20 cc	Rode port
1 st	Vanillestokje
0,3 dl	Hazelnootolie
1 kl	Frambozenazijn
	Balsamicocrème

Bereiding:

1. Wals de blauwe kaas met behulp van huishoudfolie tot een rolletje van ongeveer 2cm. doorsnede.
2. Schil de peren en snijd in zeer dunne plakjes.
3. Leg op een ander stuk huishoudfolie de Serranoham, daarop de plakjes peer en vervolgens het rolletje kaas.
4. Rol stevig op en bewaar in de koeling.
5. Stoof 8 verse vijgen aan met de honing, de rode port en het vanillestokje.
6. Laat dit al roerend inkoken tot een mooie chutney en laat afkoelen.
7. Snijd van de 2 apart gehouden vijgen 14 dunne plakjes.
8. Maak een dressing van de hazelnootolie en de frambozenazijn en breng op smaak met peper en zout.



Presentatie:

1. Snijd met een warm mes de kaasrolletjes in stukjes van ong. 5 cm.
2. Schik een kaasstukje op een bordje en leg bovenop een plakje verse vijg, een takje rucola en een plukje shiso purper
3. Werk af met een lepeltje chutney van vijg.
4. Druppel wat dressing en balsamicocrème op het bordje.



Receptuur bestemd voor 14 personen
Tussengerecht

De lekkerste zakelijke netwerkclub

Rode poon met mousse van courgette en koud paprikasoepje

Ingrediënten:

Aromaten:

- 1 st Rode
- 1 st Gele
- 1 st Groene paprika
- 1 st Courgette
- 1 st Venkelknol
- 50 g Donkere rozijnen
- 1 st Rode peper
- 2 st Sjalotjes
- 1 tn Knoflook
- Olijfolie (scheutje)
- 14 st Rode poonfilet met vel van 70gr
- 1 st Courgette
- 2 bl Gelatine
- 2 st Rode paprika
- 60 g Eiwit
- 1 dl Slagroom
- 1 st Ui
- 1 st Wortel
- 1 Bleekselderijstengel
- 0,5 l Kippenbouillon
- 5 dl Groentebouillon (blokje)
- 5 dr Saffraan
- 14 st Volkerenspaghetti
- 42 st Basilicumblaadjes
- 1 dl Olijfolie
- 10 cc Balsamicoazijn
- 1 el Lecithine

Bereiding:

1. Snijd de aromaten in blokjes en vermeng met de knoflook. Wok het geheel in een scheut olijfolie. De groenten moeten knapperig blijven. Breng op smaak met peper en zout.
2. Week de gelatine.
3. Snijd de courgettes in stukken en kook ze gaar in gezouten water. Afgieten en pureren tot een gladde massa.
4. Roer de geweekte gelatine door de warme massa en laat afkoelen.
5. Spatel er de opgeklopte eiwitten en de licht opgeklopte slagroom door.



6. Vul de amuseglaasjes tot 1/3 met deze mousse en laat opstijven. Zet koel weg.
7. Snijd de rode paprika's in stukken en stooft ze aan met de ui, de wortel en de bleekselderijstengel.
8. Giet de kippenbouillon erbij en laat ongeveer een half uur koken.
9. Pureer de paprikasoep en giet ze door een zeef.
10. Laat de soep afkoelen en breng op smaak.
11. Vul de glaasjes bij met de soep tot 2/3.
12. Meng de groentebouillon met de saffraan en de lecithine.
13. Schuim vlak voor het uitserveren de bouillon op en vul de glaasjes ermee af.
14. Kruid de poon en bak ze gaar in de boter.
15. Frituur de spaghettistengels.
16. Meng de olijfolie met de balsamicoazijn en breng op smaak.

Presentatie:

1. Leg de gewokte aromaten in een ring in het midden van een langwerpige bord.
2. Dresseer de poon er half op en zet het glaasje ernaast.
3. Steek 3 basilicumblaadjes op een spaghetti-stengel en steek de stengel in de groenten.
4. Druppel wat van de dressing op het bord en op de groenten.



Receptuur bestemd voor 14 personen
Soep

De lekkerste zakelijke netwerkclub

Oosterse kippensoep

Ingrediënten:

2 l	Gevogeltefond
4 st	Citroenblaadjes
2 st	Sereh
1 st	Kleine rode peper
350 g	Kipfilets
250 g	Champignons
	Vissaus (naar smaak)
	Koriander (enkele takjes)

Bereiding:

1. Breng de gevogeltefond aan de kook met citroenblaadjes, de sereh en de schoongemaakte peper.
2. Laat de fond 15 minuten trekken.
3. Pocheer de kipfilet in ong. 10 minuten gaar in deze gekruide fond.
4. Neem de kipfilet uit de pan en zeef de fond.
5. Snijd de champignons in plakjes.
6. Kook de champignons 5 min in de fond.
7. Snijd het kippenvlees in dunne reepjes en doe ze bij de kippenfond met de champignons.
8. Breng de soep op smaak met vissaus.
9. Snijd de koriander fijn.



Presentatie:

1. Schep de soep in kopjes.
2. Strooi de koriander erover.



Receptuur bestemd voor 14 personen

Hoofdgerecht

Konijnenrug met linzen en wortel

Ingrediënten:

7 st	Konijnenruggen met karkas
500 g	Puy linzen
3 st	Winterwortel
1 st	Prei
2 st	Sjalot
1 st	Bouquet garni (1 tak selderij, 1 stuk Prei, 1 tak peterselie, 1 blad laurier)
40 g	Boter
2 el	Slagroom

Saus

	Karkassen van de konijnen
1 st	Ui
0,5 st	Wortel
1 t	Knoflook
1 el	Tomatenspuree
3 dl	Witte wijn
3 dl	Water

Bereiding:

1. Haal de filets van de konijnenruggen.
2. Saus: hak de karkassen in enkele stukken en bak ze aan in boter. Voeg de kleingesneden wortel en ui toe, evenals de knoflook. Blijf roeren.
3. Voeg de tomatenspuree toe en blus af met water en wijn. Laat inkoken tot een mooie saus. Zeef en smaak af.
4. Snijd 1 winterwortel in brunoise en kook ze gaar.
5. Maak van de overige 2 winterwortels bolletjes met de parisienneboor. Kook ze gaar in gezouten water.
6. Maak de prei schoon en snijd het witte en licht groene gedeelte in repen van ongeveer 1cm. breed. Kook ze al dente in gezouten water, laat schrikken en giet af.
7. Zet de linzen op met ruim water, zout en het bouquet garni. Kook de linzen op laag vuur meer dan gaar zodat de velletjes open gaan.
8. Fruit de gesnipperde sjalot en voeg de blokjes wortel, de gekookte linzen, 2 el slagroom, 6 el konijnensaus en 50g boter toe.
9. Laat dit mengsel op een zacht vuur stoven tot het gebonden is. Smaak af.
10. Kruid de konijnfilets en bak ze in de boter maar laat ze niet te donder kleuren.
11. Maak de wortelbolletjes en de preireepjes warm in wat boter.
12. Verwarm de saus en klop er 40g boter door.



Presentatie:

1. Schep de linzen op een warm bord.
2. Snijd de konijnfilets in stukjes en leg 3 stukjes konijn op de linzen en versier met wortelbolletjes en reepjes prei.
3. Schep er wat saus naast.



Receptuur bestemd voor 14 personen

De lekkerste zakelijke netwerkclub

boter bij.

Nagerecht

Pannacotta van kokos met aardbeien en gekaramelliseerde Ananas. Madeleines.

Ingrediënten:

7,5 dl	Kokosmelk
200 g	Suiker
300 g	Witte chocolade
5 bl	Gelatine
4 st	Vanillestokjes
300 g	Aardbeien
1 st	Ananas
150 g	Suiker
50 g	Boter

Madeleines

2 st	Eieren
100 g	Poedersuiker
10 g	Vanillesuiker
100 g	Gesmolten en licht afgekoelde boter
100 g	Bloem
1 kl	Bakpoeder
	Madeleinevormpjes

Bereiding:

1. Verwarm de kokosmelk met de suiker en het schraapsel van de vanillestokjes.
2. Week de gelatine.
3. Los de witte chocolade op in de warme kokosmelk en roer de gelatine erdoor.
4. Giet dit mengsel in een cakeblik en laat opstijven. (20 minuten in de blastchiller)
5. Maak de aardbeien schoon en snijd ze in dunne plakjes.
6. Schil de ananas en snijd in blokjes.
7. Laat de suiker karameliseren en voeg de boter en de ananasblokjes toe. Laat nog even karameliseren.
8. Haal de pannacotta uit de vorm en verdeel deze met een warm mes in mooie plakken.
9. *Madeleines*. klop de eieren, de poedersuiker en de vanillesuiker tot een dikke massa.
10. Voeg er voorzichtig roerend de gesmolten
11. Spatel de gezeefde en met bakpoeder vermengde bloem er luchtig doorheen.
12. Giet een lepel deeg in elk beboterd madeleinevormpje. (siliconenvormen hoeven niet beboterd te worden)
13. Bak gedurende ongeveer 15 min. in een **niet** voorverwarmde oven op 180 graden.



Presentatie:

1. Leg een plak pannacotta op een koud bord.
2. Leg op de helft ervan dakpansgewijs de plakjes aardbei en op de andere helft de blokjes ananas.
3. Druppel er wat karamel van de ananas rond.
4. Leg er een Madeleine bij.



Receptuur bestemd voor 14 personen

De lekkerste zakelijke netwerkclub

Ingrediënten (totaal; alfabetisch):

300 g	Aardbeien	450 gr	Roquefort
1 st	Ananas	14 tak	Rucola
1 kl	Bakpoeder	5 dr	Saffraan
10 cc	Balsamicoazijn	2 st	Sereh
	Balsamicocrème	1 ds	Shiso purper
42 st	Basilicumblaadjes	2 st	Sjalot
1	Bleekselderijstengel	2 st	Sjalotjes
100 g	Bloem	1 dl	Slagroom
40 g	Boter	2 el	Slagroom
50 g	Boter	200 g	Suiker
1 st	Bouquet garni (1 tak selderij, 1 stuk Prei, 1 tak peterselie, 1 blad laurier)	150 g	Suiker
250 g	Champignons	1 el	Tomatenspuree
4 st	Citroenblaadjes	1 st	Ui
2 st	Conference peren	1 st	Ui
1 st	Courgette	1 st	Vanillestokje
1 st	Courgette	4 st	Vanillestokjes
50 g	Donkere rozijnen	10 g	Vanillesuiker
8 pl	Dun gesneden Serranoham	1 st	Venkelknol
2 st	Eieren	10 st	Verse vijgen
60 g	Eiwit	14 st	Vissaus (naar smaak)
1 kl	Frambozenazijn	3 st	Volkerenspaghetti
2 bl	Gelatine	300 g	Witte chocolade
5 bl	Gelatine	3 dl	Witte wijn
1 st	Gele paprika	1 st	Wortel
100 g	Gesmolten en licht afgekoelde boter	0,5 st	Wortel
2 l	Gevogeltesfond		
1 st	Groene paprika		
5 dl	Groentebouillon (blokje)		
0,3 dl	Hazelnootolie		
1 el	Honing		
	Karkassen van de konijnen		
350 g	Kipfilets		
0,5 l	Kippenbouillon		
1 st	Kleine rode peper		
1 tn	Knoflook		
1 t	Knoflook		
7,5 dl	Kokosmelk		
7 st	Konijnenruggen met karkas		
	Koriander (enkele takjes)		
1 el	Lecithine		
1 dl	Olijfolie		
	Olijfolie (scheutje)		
100 g	Poedersuiker		
1 st	Prei		
500 g	Puy linzen		
1 st	Rode paprika		
2 st	Rode paprika		
1 st	Rode peper		
14 st	Rode poonfilet met vel van 70gr		
20 cc	Rode port		

Extra benodigheden:

Madeleinevormpjes