



Menu december 2010

Salade van rillettes van gerookte makreel

*

Tartaar van grote garnaal in kataifideeg

*

Gegratineerde oester

*

Geel- rode paprikasoep met speksoepstengels

*

Parelhoenfritot met knolselderijmousseline, truffelolie en rucola

*

Wildspiesjes met bosvruchtensaus

*

Cranberry soufflé

*

IJsbonbons met gember en rozemarijn



Salade van rillettes van gerookte makreel

Ingrediënten:

2 st	Gerookte makreel	A
50 g	Witte kool	A
1 st	Witlof	A
5 st	Lente-uitjes	A
½ st	Rode sla (niet te veel)	A
2 st	Bleekselderij (stengels)	A
1 st	Rode paprika	A
1 el	Venkelzaadjes, licht geroosterd om te garneren	A
1 el	Mosterd	A
2 st	Eierdooiers	A
2 dl	Olie	A
2x	Sap van 1/2 citroen	A
	Peper en zout	A



Bereiding:

1. Ontdoe de makreel van het vel en graten en versnipper met de hand in een kom.
2. Gebruik alleen het blanke vlees, het donkere visvlees smaakt bitter.
3. Schil de bleekselderij en snijd in kleine blokjes en blancheer even en laat afkoelen.
4. Snipper de witlof, de witte kool en de rode sla zeer fijn.
5. Verwijder de zaadlijsten uit de paprika en snijd in zeer kleine blokjes.
6. Snipper de lente uitjes fijn voor de garnering.
7. Meng de mosterd met het citroensap en de eierdooiers en zout en peper en voeg langzaam de olie toe tot er een mooie mayonaise ontstaat.
8. Meng dit met de makreel en breng op smaak.
9. Meng de kool, bleekselderij, paprika en rode sla door elkaar met een beetje olijfolie en kruid met peper, zout en een beetje citroensap.

Presentatie:

1. Leg in een amuseglaasje een laagje salade.
2. Verdeel de makreelrillettes erover.
3. Bestrooi met wat lente uitjes en garner af met venkelzaadjes.



Tartaar van grote garnaal in kataifideeg

Ingrediënten:

14 st	Grote garnalen	B
1 tn	Knoflook	B
	Rasp van 1 limoen en wat sap	B
	Zout en peper	B
	Kataifideeg (1/3 verpakking)	B
	Olie om te frituren	B
100 g	Mayonaise	B
	(eigen bereiding, eventueel samenwerken met de rillettes)	
10 g	Verse gember geraspt	B
	Rasp en sap van 1 limoen	B
40 g	Yoghurt	B
	Verse koriander	B



Bereiding:

1. Pel de garnalen, verwijder het darmkanaal en hak tot tartaar.
2. Breng op smaak met limoen, knoflook, peper en zout.
3. Maak mooie hoopjes van het kataifideeg en leg hierop een balletje tartaar.
4. Vouw het deeg mooi om de tartaar.
5. Bewaar in de koeling tot gebruik.
6. Meng de mayonaise met de geraspte gember, limoensap (voorzichtig) en rasp en de yoghurt.
7. Doe het in een spuitzak en bewaar in de koeling.
8. Neem een pan met flinke laag arachideolie en bak hierin de gambaballen vlak voor uitserveren goudbruin en krokant.

Presentatie:

1. Neem een klein porseleinen pannetje en doe daar wat gembermayonaise in.
2. Leg hierop de grote garnaal en garneer met verse koriander.



Gegratineerde oester

Ingrediënten:

Castric		
2 dl	Nouilly prat	C
2 dl	Droge witte wijn	C
1½ el	Witte wijn azijn	C
4 st	Sjalotten	C
2 tak	Dragon of wat gedroogde dragon	C
1 tak	Tijm of gedroogde tijm	C
10 st	Peperkorrels	C
1 st	Laurierblad	C
28 st	Oesters	C
2½ dl	Crème fraîche	C
200 g	Franse spinazie	C
2 dl	Slagroom	C
100 g	Geraspte Parrano kaas	C
	Allesbinder	C
1 st	stokbrood	C



Bereiding:

1. Boen de oester schoon met een staalborstel; open de oesters en vang het vocht zorgvuldig op
2. Zeef het opgevangen vocht door een zeer fijne zeef en zet apart
3. Snipper de sjalotten, plet de peperkorrels en doe alle castric ingrediënten in een kleine saucière laat inkoken tot er nog 1,5 dl van over is. Zeef het ingekookte vocht en bewaar de castric.
4. Doe het oestervocht, de castric, de crème fraîche en de slagroom in een saucière en kook in. Bind de ingekookte saus met allesbinder tot een stevig dikke saus. Laat deze afkoelen.
5. Blancheer de spinazie kort en snijd ze fijn
6. Leg de schelpen op twee bakblikken en druk ze stevig recht op in banen opgefrommeld aluminiumfolie. Leg in ieder schelp wat spinazie. Leg daarop een oester en overgiet de schelp met de dikke saus.
7. Plaats de bakblikken in de oven op 175 gr. Verwarm ze tot de saus in de schelp borrelt.
8. Neem ze uit de oven bestrooi ze met kaas en gratineer ze onder de salamander enigszins bruin

Presentatie:

1. Leg op een bordje twee dotjes aluminiumfolie en druk daarin de oester zodat deze stevig vast ligt. Geef er een stukje stokbrood bij
2. Serveer direct uit



Receptuur bestemd voor 14 personen

De lekkerste zakelijke netwerkclub

Geel- rode paprikasoep met speksoepstengels

Ingrediënten:

2 st	Gele paprika	D
3 st	Rode paprika	D
50 g	Boter	D
4 el	Droge witte wijn	D
1 l	Kippenbouillon	D
1 el	Aardappelmeel	D
	Peper en zout	D
2 el	Fijngeknippte bieslook	D
125 g	Crème fraîche	D
4 pl	Bladerdeeg	D
7 pl	Ontbijtspek	D
	Eidooier (beetje)	D

Bereiding:

1. De paprika's ontdoen van de zaadlijsten en in kleine stukjes snijden.
2. De boter smelten en de paprika's hierin 30 minuten laten smoren.
3. De bouillon, wijn en crème fraîche toevoegen en weer 5 minuten laten koken.
4. Pureer de soep in de keukenmachine of blender.
5. Als er nog harde velletjes inzitten even door een zeef drukken.
6. Weer aan de kook brengen en binden met het aardappelmeel.
7. Op smaak brengen met peper en zout.
8. Soepstengels. Rol met de deegroller 4 plakjes bladerdeeg iets uit en besmeer ze licht met eigeel.
9. Beleg 2 plakjes bladerdeeg met ontbijtspek en leg er de 2 andere plakjes bladerdeeg bovenop.

10. Rol nog een keer aan met de deegroller en vries ze licht aan in de snelvriezer.



11. Snijd dunne reepjes van ongeveer een halve cm.
12. Draai er spiraaltjes van en plak de uiteinden vast op de bakplaat met bakmat.
13. Bak ze goudbruin in de oven op 180 graden.

Presentatie:

1. Serveer in een amuse kopje en garneer af met fijngeknippte bieslook.
2. Leg er een soepstengel naast en zet de rest in een glas op tafel.



Receptuur bestemd voor 14 personen

De lekkerste zakelijke netwerkclub

truffelolie.

Parelhoenfritot met knolselderijmousseline, truffelolie en rucola

Ingrediënten:

350	g	Parelhoenfilets	E
		Peper en zout	E
100	g	Paneermeel	E
100	g	Pankomeel	E
		Beetje bloem	E
		Gepasteuriseerd eiwit	E
		Zonnebloemolie om te frituren	E
20	g	Blaadjes Rucola	E
½	dl	Truffelolie	E
250	g	Knolselderij	E
250	g	Aardappels (bloemige)	E
		Koksroom naar smaak	E
		Peper en zout	E
		Nootmuskaat	E
14		Prikkers	E



Bereiding:

1. Sla de stukjes vlees plat, snijd in 14 reepjes. Peper en zout de stukjes vlees.
2. Haal ze door de bloem en daarna door losgeklopt eiwit.
3. Meng de paneermeel met de pankomeel en paneer hiermee de stukjes vlees en rijg aan een prikker. Bewaar gekoeld en op het laatste moment de prikker frituren.
4. Mousseline. Kook de knolselderij en de aardappels gaar.
5. Giet af en maak er een mooie puree van met de koksroom tot er een smeugige massa ontstaat.
6. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Doe alles in een spuitzak en leg in de warmte kast voor later gebruik.
7. Maak de rucola op smaak met wat

Presentatie:

1. Vul de ovale glaasjes met een laagje knolselderij mousseline.
2. Doe er wat rucola op die aangemaakt is met wat truffelolie.
3. Steek hier de prikker met de parelhoender bovenop zodat de parelhoender boven het glaasje uitsteekt of leg de prikker op het glaasje.



Receptuur bestemd voor 14 personen

De lekkerste zakelijke netwerkclub
binnen rosé blijft.

Wildspiesjes met bosvruchtensaus

Ingrediënten:

300 g	Hertenbiefstuk	F
300 g	Wildzwijnbiefstuk	F
2 st	Hazenrugfilets	F
	Decoratieve satéprikkers	F
4 st	Stoneleeks	F
4 el	Bosvruchtenjam	F
2 st	Sjalotten, fijn gesnipperd	F
1 tn	Knoflook	F
4 dl	Wildfond	F
1 tl	Sambal	F
	Allesbinder (eventueel)	F
14	prikkers	F

Bereiding:

1. Het vlees in blokjes snijden en op een satéprikker 3 verschillende soorten steken.
2. De stoneleeks in schuine ringen snijden voor de garnering.
3. Saus: Sjalotjes fruiten in wat boter met de geperste knoflook.
4. De jam toevoegen en even bakken tot het bij begint te karameliseren.
5. Dan de wildfond en sambal erbij doen en inkoken tot de saus mooi op smaak is.
6. De saus op het laatste moment eventueel binden.
7. De prikkers in een licht ingevette antiaanbakpan aan beide zijde bruinen daarna bestrooien met peper en zout.
8. De satéprikkers in een oven op 55 graden laten nagaren en zorg dat het vlees van



Presentatie:

1. Leg op een bordje een spies van wild.
2. De saus erbij schenken en garneren met de stoneleeksringen.



Receptuur bestemd voor 14 personen

Cranberry soufflé

Ingrediënten:

1 st	Vanillestokjes	G
2½ dl	Melk	G
175 g	Suiker	G
15 g	Eierdooier	G
225 g	Eiwitten	G
50 g	Bloem	G
25 g	Boter(voor het invetten)	G
250 g	Mascarpone	G
125 g	Cranberry geleï	G
1 st	Citroen	G
100 g	Poedersuiker	G

Bereiding:

1. Splijt de vanillestokjes en laat deze in de opgekookte melk geruime tijd trekken. Schraap ze leeg in de melk.
2. Klop de eidooiers met 175 gr suiker op tot het mengsel als een lint van de garde loopt, voeg wat citroen toe.
3. Voeg de bloem toe en blijf nog even kloppen.
4. Breng de melk tegen de kook aan en doe de helft van de melk bij het eidooier mengsel en vervolgens het hele mengsel bij de rest van de melk
5. Laat het beslag nog even doorkoken en roer voortdurend met een garde. Zodra het bindt van het vuur nemen en blijven roeren. Zeef en laat afkoelen
6. Meng de cranberry geleï door de Mascarpone, voeg wat suiker toe.
7. Beboter soufflébakjes en rol er de rest van de suiker door zodat de binnenkant geheel besuikerd is.
8. Klop de eiwitten niet te lang van te voren met een beetje suiker tot pieken

De lekkerste zakelijke netwerkclub

9. Doe onder in de bakjes voorzichtig een 2 cm dik laagje van het mascarpone mengsel
10. Roer een gedeelte van het soufflébeslag door een gedeelte van de eiwitten en spatel er vervolgens alle eiwitten door; zodat een luchtige massa ontstaat. Vul daarmee de soufflé bakjes.



11. Draai met de duim de bovenste rand van het potje schoon, zodat de soufflé niet blijft hangen
12. Bak de soufflés in de Rational zonder hete lucht op 180 à 200 gr in ca 20 minuten af. Ze rijzen dan mooi boven de potjes uit.

Presentatie:

1. Zet de potjes op een passend bordje, bestrooi met poedersuiker en serveer direct uit.



Receptuur bestemd voor 14 personen

Ijsbonbons met gember en rozemarijn.

Ingrediënten:

4 st	Gemberbolletjes	H
½ dl	Gembersiroop	H
150 g	Eierdooier	H
2½ dl	Melk	H
2½ dl	Slagroom	H
100 g	Suiker	H
1 st	Vanillestokje	H
2 zak	Espresso oplospoeder	H
1 bos	Rozemarijn	H
150 g	Chocolade couverture	H

Bereiding:

1. Snijd de gemberbolletjes ragfijn.
2. Breng melk, slagroom en gespleten vanillestokje aan de kook en laat even trekken
3. Los de koffiempoeder hierin op.
4. Sla eierdooiers en suiker met een mixer tot een blank lint
5. Verwijder het leeg geschraapte vanillestokje en giet de melk, de dooiers en de gember bij elkaar en zet de pan weer op de hittebron. Laat voorzichtig binden onder voortdurend kloppen. De massa mag niet koken!
6. Snipper 1 tl. Rozemarijnblaadjes ragfijn en voeg toe aan de massa.
7. Draai er ijs van in de ijsmachine.

De lekkerste zakelijke netwerkclub

8. Knijp er per persoon 1 niet te grote bol van en zet ze in de vriezer tot punt 9 aan de beurt is.
9. Smelt de couverture langzaam, doop de ijsbol daarin tot halverwege en zet op een blaadje met folie bekleed, terug in de vriezer tot vlak voor uitgifte.



Presentatie:

1. Zet de ijsbol op een klein schoteltje
2. Garneer met een plukje rozemarijn



Receptuur bestemd voor 14 personen

De lekkerste zakelijke netwerkclub

Ingrediënten (totaal; alfabetisch):

2 st	Gerookte makreel	A	2½ dl	Melk	H
1 el	Aardappelmeel	D	1 el	Mosterd	A
250 g	Aardappels (bloemige)	E		Nootmuskaat	E
	Allesbinder	C	2 dl	Nouilly prat	C
	Allesbinder (eventueel)	F	28 st	Oesters	C
	Beetje bloem	E	2 dl	Olie	A
20 g	Blaadjes Rucola	E		Olie om te frituren	B
4 pl	Bladerdeeg	D	7 pl	Ontbijtspek	D
2 st	Bleekselderij (stengels)	A	100 g	Paneermeel	E
50 g	Bloem	G	100 g	Pankomeel	E
4 el	Bosvruchtenjam	F	350 g	Parelhoenfilets	E
50 g	Boter	D		Peper en zout	A, B, D, E
25 g	Boter(voor het invetten)	G	10 st	Peperkorrels	C
150 g	Chocolade couverture	H	100 g	Poedersuiker	G
1 st	Citroen	G	1 st	Rode paprika	A
125 g	Cranberry gelei	G	3 st	Rode paprika	D
2½ dl	Crème fraîche	C	½ st	Rode sla (niet te veel)	A
125 g	Crème fraîche	D	1 bos	Rozemarijn	H
2 tak	Dragon of wat gedroogde dragon	C	1 tl	Sambal	F
2 dl	Droge witte wijn	C	2x	Sap van 1/2 citroen	A
4 el	Droge witte wijn	D	4 st	Sjalotten	C
	Eierdooier (beetje)	D	2 st	Sjalotten, fijn gesnipperd	F
15 g	Eierdooier	G	2 dl	Slagroom	C
150 g	Eierdooier	H	2½ dl	Slagroom	H
2 st	Eierdooiers	A	1 st	stokbrood	C
225 g	Eiwitten	G	4 st	Stoneleeks	F
2 zak	Espresso oplospoeder	H	175 g	Suiker	G
2 el	Fijngeknipte bieslook	D	100 g	Suiker	H
200 g	Franse spinazie	C	1 tak	Tijm of gedroogde tijm	C
2 st	Gele paprika	D	½ dl	Truffelolie	E
4 st	Gemberbolletjes	H	1 st	Vanillestokjes	H
½ dl	Gembersiroop	H	1 st	Vanillestokjes	G
	Gepasteuriseerd eiwit	E	1 el	Venkelzaadjes, licht geroosterd om te garneren	A
100 g	Geraspte Parrano kaas	C	10 g	Verse gember geraspt	B
2 st	Gerookte makreel	A		Verse koriander	B
14 st	Grote garnalen	B	4 dl	Wildfond	F
2 st	Hazenrugfilets	F	300 g	Wildzwijnbiefstuk	F
300 g	Hertenbiefstuk	F	1 st	Witlof	A
	Kataifideeg (1/3 verpakking)	B	50 g	Witte kool	A
1 l	Kippenbouillon	D	1½ el	Witte wijn azijn	C
1 tn	Knoflook	B	40 g	Yoghurt	B
1 tn	Knoflook	F		Zonnebloemolie om te frituren	E
250 g	Knolselderij	E			
	Koksroom naar smaak	E	Extra benodigdheden:		
1 st	Laurierblad	C	14	Prikkers	
5 st	Lente-uitjes	A		Decoratieve satéprikkers	F
1 st	Limoen (Rasp en sap)	B	14	Prikkers	
1 st	Limoen (Rasp en wat sap)	B			
250 g	Mascarpone	G			
100 g	Mayonaise	B			
2½ dl	Melk	G			