



Menu januari 2011

Gevulde cannoli

*

Paddenstoelenrisotto met rode wijn

*

Peterseliehamvelouté met omeletreepjes

*

**Varkensbraadstuk met kaneel en gevuld koolhapje met aardappel en
zoetzure kweeperencompote**

*

Tiramisu met banaan en vanille-ijs



Receptuur bestemd voor 14 personen

De lekkerste zakelijke netwerkclub

Amuse

Gevulde cannolie

Ingrediënten:

Cannoli

14	st	Kwarteleitjes
300	gr	Grote plakken bladerdeeg
100	gr	Geraspte grana padano
1	st	Ei
25	gr	Grof zeezout

Vulling

750	gr	Kabeljauwfilet
450	ml	Melk
4	st	Sjalot
3	bl	Laurier
1	tk	Rozemarijn

Garnering

100	gr	Gemengde salade
1	st	Granaatappel
1	st	Sinaasappel

Dressing

3	el	Olijfolie
1	el	Witte wijnazijn
1	tl	Gembersiroop

Bereiding:

1. Bestrijk het bladerdeeg met geklopt ei, bestrooi het met geraspte grana padano en vouw het vervolgens dubbel, vouw het nogmaals dubbel en rol het uit tot een lange dunne lap.
2. Snijd er lange repen van ca. 2 cm uit, die spiraalsgewijs om cannolivormen worden gewikkeld. Gebruik hiervoor de 2 lange ijzeren staven die aanwezig zijn in de koude keuken en doe er bakpapier om, je kunt per staaf 5 cannoli's maken.
3. Leg de vormen op een bakplaat met daarop een bakmatje, bestrijk de bovenkant van de cannoli met geklopt ei, bestrooi met grof zeezout en zet ze ca. 8 minuten in de oven op 200°C.
4. Kook de kabeljauwfilet in de melk met de laurier, de fijngehakte sjalot en breng op smaak met een snufje zout voor ongeveer 20 minuten.
5. Verwijder de laurierblaadjes en pureer het geheel met enkele fijngesneden rozemarijnnaaldjes, laat het verkregen mengsel uitlekken in een zeef en doe het daarna in een dichte spuitzak.
6. Vul de cannoli met het kabeljauwmengsel.
7. Haal de pitten uit de granaatappel en zet apart.
8. Snijd de sinaasappel in 14 dunne parten en zet apart.
9. Maak een dressing van olie, wijnazijn en gembersiroop en vermeng met de salade.

Presentatie:

1. Leg wat salade op een bord.
2. Leg de cannoli erop strooi er granaatappelpitjes omheen en leg er een sinaasappelpart bij.





Receptuur bestemd voor 14 personen
Voorgerecht

De lekkerste zakelijke netwerkclub

Paddenstoelenrisotto met rode wijn

Ingrediënten:

150 gr	Gedroogde gemengde paddenstoelen
60 gr	Boter
3 el	Olijfolie
2 tn	Knoflook
1 st	Ui
2 tk	Rozemarijn
2 tk	Basilicum
2 tk	Salie
2 tk	Bladpeterselie
6 st	Tomaten
1 l	Groentebouillon
500 gr	Risottorijst (Arborio)
300 ml	Rode wijn (een stevige rode Italiaanse wijn)
100 gr	Geraspte parmezaan
	Zout en peper

Bereiding:

1. Doe de gedroogde paddenstoelen in een kom met zoveel heet water dat ze onderstaan en week ze 20 minuten. Laat ze uitlekken en knijp ze uit.
2. Ontvel de tomaten, verwijder de pitten en snijd de tomaten klein.
3. Smelt de boter met de olie in een pan en smoor fijngehakte rozemarijn, salie en basilicum 5 minuten op laag vuur; roer af en toe.
4. Doe de tomaten erbij en laat ze 15 minuten pruttelen.
5. Bak de paddenstoelen plus peper en zout naar smaak in wat boter en houd apart.
6. Breng intussen de bouillon aan de kook.
7. Hak de bladpeterselie fijn en bewaar wat voor garnering.
8. Bak de fijngehakte ui in olijfolie glazig, voeg knoflook en risottorijst toe tot deze eveneens glazig zijn.
9. Giet de wijn erbij en laat hem verdampen.
10. Voeg toe een grote soeplepel bouillon en vervolgens een halve soeplepel en roer tot die is opgenomen.
11. Ga op die manier soeplepel voor soeplepel door tot de rijst beetgaar is, dit duurt 25 minuten.
12. Voeg halverwege de tomatenmassa toe.



13. Voeg als laatste de paddestoelen (houd eventueel wat achter voor garnering, is niet noodzakelijk), de fijngehakte bladpeterselie en parmezaan toe.

Presentatie:

1. Schep de gare rijst in een ring op een voorverwarmd diep bordje.
2. Leg er wat achtergebleven paddestoel en/of peterselie bij en dien direct op.



Receptuur bestemd voor 14 personen

Soep

De lekkerste zakelijke netwerkclub

Peterseliehamvelouté met omeletreepjes

Ingrediënten:

6 st	Tomaten
850 g	Hartzwezerik
75 gr	Krulpeterselie
300 gr	Verse bladspinazie
1½ l	Kippenbouillon
200 gr	Gerookt spek
2 dl	Room
	Zeezout, vers gemalen zwarte Peper

Garnering

1½ dl	Room
½ tl	Witte truffelolie
2 st	Eieren
28 st	Bieslooksprietjes

Bereiding:

1. Breng weinig water aan de kook, voeg de krulpeterselie en de gewassen bladspinazie toe en kook tot de bladeren gaar zijn (ongeveer 3 minuten).
2. Giet het water af en laat het mengsel in ijswater schrikken zodat het zijn groene kleur behoudt.
3. Laat het spinazie- en peterseliemengsel goed uitlekken en pureer in de keukenmachine tot een homogene massa.
4. Kook vervolgens de kippenbouillon met het in fijne reepjes gesneden gerookt spek tot 1 liter in.
5. Voeg aan de kokende kippenbouillon 1,5 dl room toe.
6. Giet het geheel door een fijne puntzeef.
7. Breng de velouté opnieuw aan de kook en voeg er de spinazie- en peterseliepuree aan toe.
8. Breng de velouté op smaak met wat zeezout en versgemalen zwarte peper.
9. Hak de bieslook in kleine stukjes.
10. Bak voor het opdienen van de 2 eieren een dunne omelet en snijd deze in flinterdunne reepjes en houd hem warm.
11. Klop 1,5 dl room half stijf en roer er 1/2 tl witte truffelolie door heen.
12. Mix vlak voor het opdienen de velouté met de staafmixer, zodat deze schuimig wordt en een mooie lichtgroene kleur krijgt.



Presentatie:

1. Giet de warme schuimige velouté in een voorverwarmd kopje.
2. Garneer met een lepel room gemengd met truffelolie.
3. Leg hierop wat reepjes omelet en stukjes bieslook.



Receptuur bestemd voor 14 personen

De lekkerste zakelijke netwerkclub

Hoofdgerecht

Varkensbraadstuk met kaneel en gevuld koolhapje met aardappel en zoetzure kweeperencompote

Ingrediënten:

Varkensbraadstuk

2 kg Varkensbraadstuk (onderrib) van Zweeds varken

Marinade

6 tn Knoflook
3 bl Laurier
3 st Kaneelstokjes
2 st Kruidnagelen
½ l Droge witte wijn

Kruidenmengsel voor het braadstuk

1 tl kaneelpoeder
1 el Peperkorrels
1 el Grof zeezout
1 tn knoflook

Groentemengsel voor het braadstuk

4 stgl Bleekselderij in stukjes
1 st Wortel in stukjes
1 st Ui in stukjes
1 tn knoflook

Saus

½ l droge rode wijn
1 snufje kaneelpoeder
boter
1 el gembersiroop

Overig

Olijfolie

Koolhapje

7 st Grote koolbladeren van spitskool
1 kg Gekookte aardappelen
2 tl Truffelpasta
2 st Sjalot
100 gr Taleggio

Kweeperencompote, zoetzuur

3 st kweeperen
1 st vanillestokje
100 g suiker
1 dl rode wijn
scheut rode wijnazijn

Bereiding:

METEEN BEGINNEN MET HET MARINEREN VAN HET VLEES. DIT IN VERBAND MET DE TIJD!

(zie ook pagina 6 van 8)



1. **Braadstuk.** Laat het vlees gedurende een half uur marinieren in de witte wijn gearomatiseerd met de kaneelstokjes deze in tweeën breken, de ongepelde tenen knoflook, de laurierbladjes en de kruidnagelen.
2. Laat het vlees vervolgens uitdruppelen, dep het droog en wrijf het in met een mengsel van peperkorrels, zout, knoflook en kaneelpoeder, fijngestampt in de vijzel.
3. Braad het vlees rondom licht aan en leg het in een braadslee met een straaltje olijfolie.
4. Zet het vlees gedurende 15 minuten in een oven van 190 °C. Haal het vlees uit de oven, voeg het groentemengsel toe en zet het vlees in de Rational tot het een kerntemperatuur van 65° C heeft bereikt (ongeveer 1 uur).
5. Haal het braadstuk uit de oven en uit de braadslee doe het in aluminiumfolie en zet het in de warmhoudkast.
6. **Saus.** Voeg aan het achtergebleven braadvocht in de braadslee de halve liter rode wijn toe, schraap alle aanbaksels los van de bodem en giet het geheel in een steelpan en laat inkoken tot een stroperige saus.
7. Passeer de saus door een zeef, voeg een klontje boter, een snufje kaneelpoeder en de gembersiroop toe.



Receptuur bestemd voor 14 personen

8. **Kweeperencompote.** Schil de kweeperen en snijd in blokjes.
9. Open het vanillestokje en kook met de andere ingrediënten de kweeperen tot ze gaar zijn en de vloeistof is ingekookt tot bijna stroop.
10. Je kunt de compote eventueel pureren of in grove stukjes opdienen, naar smaak warm of koud serveren.
11. **Koolhapje.** Halveer de koolbladeren, verwijder de dikke middennerf en blancheer ze 5 minuten in gezouten water met een straaltje olie.
12. Giet ze af en laat ze drogen op een theedoek.
13. Hak de sjalotjes fijn en fruit ze licht aan in wat olijfolie.
14. Kook de aardappelen, stamp ze fijn en maak ze aan met peper, zout, truffelpasta en de sjalotjes. Indien de puree te stevig is wat olijfolie toevoegen.
15. De taleggio (met korst) in 14 kleine blokjes snijden.
16. Verdeel de aardappelpuree over de 14 koolbladeren en leg er een blokje taleggio op.
17. Rol de bladeren op tot een klein hapje of rolletje, leg ze op een met een bakmatje beklede bakplaat, schenk er een straaltje olie over en zet ze ca. 10 minuten in een oven op 170 °C.

Presentatie:

1. Snijd het braadstuk in mooie plakken.
2. Leg op elk bord 1 of 2 plakken vlees, lepel de saus er om en overheen, leg er een koolhapje bij en een mooie quennelle kweeperencompote.



Nagerecht

Tiramisu met banaan en vanille-ijs

Ingrediënten:

Mascarpone mousse

3½ dl	Slagroom
90 gr	Gepasteuriseerd heel ei
100 gr	Gepasteuriseerd eidooier
100 gr	Kristalsuiker
4 el	Grand Marnier
2 st	Gelatineblaadjes
340 gr	Mascarpone

Frangipane koekjes

50 gr	Gemalen amandelen
40 gr	Bloem
100 gr	Poedersuiker
90 gr	Gesmolten boter
80 gr	Eiwitten
10 gr	Amarettolikeur

Vulling van savoiardi koekjes

16 st	Savoiardi koekjes (lange vingers)
2 dl	Espressokoffie
3 st	Banaan

Vanilleijs

7½ dl	Melk
2½ dl	Room
1 st	Vanillestokje
210 gr	Gepasteuriseerd eidooier
200 gr	Suiker
10 gr	Vanillesuiker
	Citroensap

Chocoladesaus

½ dl	Water
25 gr	Kristalsuiker
50 gr	Cacaopoeder
105 ml	Slagroom

Bereiding:

1. **Mascarpone mousse.** Klop voor de mascarpone mousse de slagroom stijf en zet hem weg in de koelkast.
2. Week de gelatine in koud water en knijp deze uit.
3. Mix de eieren, eidooiers en suiker in de keukenmachine tot een bleke massa die driemaal in volume is toegenomen en voeg de mascarpone toe



4. Verwarm de Grand Marnier zachtjes in een pan, roer de gelatine erdoor en laat hem oplossen. Neem hem van het vuur en roer hem door de mascarpone.
5. Spatel de koude slagroom in kleine porties door de mascarpone vul hiermee een dichte spuitzak en leg deze in de koelkast.
6. **Frangipane koekjes.** Vermeng voor het frangipanebeslag de gemalen amandelen, bloem en suiker in de foodprocessor. Schakel de machine uit. Doe de gesmolten boter erbij en schakel de machine weer in. Doe dan de eiwitten erbij, voeg de amaretto toe en laat de foodprocessor weer kort draaien. Doe het mengsel in een dichte spuitzak en leg het een half uur in de koelkast.
7. Verwarm de oven voor op 165 °C.
8. Leg bakpapier op een bakplaat en spreid het mengsel er zeer dun op uit tot 8 rechthoeken van ongeveer 20 x 10 cm. Zorg voor onderlinge tussenruimte. Gebruik meerdere bakplaten.
9. Bak maximaal twee koeken tegelijk in de oven in circa 4 minuten, neem ze er uit, snijd ze over de breedte door en rol ze een voor een om drie vingers op om zo een toren te vormen. Je kunt eventueel ook een klein rijstvormpje gebruiken om de ronding te maken. Sluit de 'naad' door het vormpje met de vingers licht aan te drukken, zet de toren op het uiteinde neer.
(Wordt vervolgd op pagina 8 van 8)



Receptuur bestemd voor 14 personen

De lekkerste zakelijke netwerkclub

10. **Vanille-ijs.** Snijd het vanillestokje open en laat het 20 minuten trekken in de melk en room. Haal het stokje er uit en krab het merg er uit. Doe het merg bij de melk en de room. Klop de eierdooier met de suiker, vanillesuiker en wat citroensap los. Verwarm het melk/room mengsel. Voeg dit toe aan het eierdooiermengsel en laat het geheel binden (niet koken). Laat het geheel afkoelen en draai het tot ijs in de ijsmachine.
11. **Vulling van savoirdi koekjes en banaan.** Doop de savoirdi koekjes net lang genoeg in de espresso tot ze licht koffiekleurig zijn. Pel de bananen en snijd ze in kleine blokjes.
12. **Chocoladesaus.** Doe voor de chocoladesaus het water en de suiker in een pan en breng aan de kook, roer 40 gr van de cacaopoeder erdoor (houd 10 gr achter om te bestuiven). Breng hem weer opnieuw aan de kook; laat hem op laag vuur zachtjes inkoken tot de saus dik en donker is en glanst. Neem de saus van het vuur en laat hem afkoelen (niet in de koelkast)

Presentatie:

1. Druppel de chocoladesaus rondom op de borden, zet in het midden een frangipantoren en vul ze met een tiramisu van savoirdi, banaan en mascarpone-mousse. Ga als volgt te werk: doe eerst wat geweekte savoirdi in het torentje, dan een laagje banaan, gevolgd door een laagje mascarpone-mousse. Vul zo het hele torentje en eindig met de mousse. Bestuif het torentje tot slot met cacaopoeder.
2. Doe een kleine quenelle vanille-ijs boven op de toren.