



Menu maart 2011

Zalmcrème met zalmtartaar, miniloempia met gamba
en avocado met currycrème

*

Taartje van runderstaartstuk

*

Licht gebonden gember wortelsoepje

*

Lamsrack met mosterd-dragonkorst geserveerd met dragonsaus en
knoflookaardappels uit de oven en voorjaarsgroenten

*

Amaretto-notenparfait met chocolade schotsen,
karamelsaus en een warm chocoladecakeje



Receptuur bestemd voor 14 personen

De lekkerste zakelijke netwerkclub

Amuse

Zalmcrème met zalmtartar, miniloempia met gamba en avocado met currycrème

Ingrediënten:

Amuse 1

Zalmcrème

200 g	Gerookte zalm
1 tl	Citroensap of iets minder (let op niet te veel, naar smaak)
1 tl	Sojasaus
1 el	Olijfolie
3 dl	Slagroom
	Peper

Zalmtartar

150 g	Rauwe zalm
1	Stengel bleekselderij
1 st	Sjalotje
50 g	Doperwtjes
50 g	Sugar snaps
100 g	Haricoverts
	Verse koriander naar smaak (niet te veel, is snel overheersend)
½ dl	Olijfolie
	Peper en zout

Amuse 2

Miniloempia

1 st	Avocado, rijp
7 st	Gamba's (grote maat)
	Olijfolie
1 tn	Knoflook
	Citroenrasp (naar smaak)
14 st	Loempiavellen 15 x 15 cm
	Eiwit
	Sesamzaadjes
	Zout en peper

Currycrème

1 st	Avocado, rijp
1 el	Kerrie
1 tl	Currypasta (let op, is erg STERK van smaak)
30 ml	Ongeslagen room

Bereiding:

1. *Zalmgerecht*. Draai de gerookte zalm, citroensap, sojasaus en olijfolie in de keukenmachine fijn.
2. Schep de ongeslagen room erdoor en zeef het mengsel door een fijne zeef.
3. Giet alles in een sifon met 2 gaspatronen. Bij het vullen ondersteboven houden.
4. Schud hem 3 tot 4 x krachtig en zet koel weg tot gebruik.



5. Snijd de rauwe zalm samen met de geblancheerde bleekselderij (eerst schillen) en sjalotje in piepkleine blokjes en breng op smaak.
6. Kook de erwtjes, sugar snaps en haricoverts beetgaar.
7. Snijd de sugar snaps in schuine stukjes en de haricoverts in kleine stukjes.
8. Snijd wat koriander fijn en houd wat apart voor de garnering.
9. Meng de gemende groenten met de olijfolie en breng op smaak met peper en zout.
10. *Loempia*. Snijd het vruchtvlees van de avocado in gelijkmatige kleine blokjes.
11. Pel de gamba's, kerf ze en haal de zwarte darm eruit.
12. Verhit in een pan de olijfolie en knoflook en zet de gamba's hierin aan.
13. Hak ze grof, kruid ze met peper en zout en schep de kleine stukjes avocado erdoorheen.
14. Breng op smaak met citroenrasp.
15. Leg de loempiavellen plat neer.
16. Leg een schepje vulling in het midden en sla beide zijanten over de vulling heen.
17. Rol ze op als een loempia. Bestrijk ze met eiwit en wentel ze door de sesamzaadjes.
18. Pureer voor de crème de avocado en meng met de kerrie en currypasta.
19. Frituur voor uitgifte op 180 graden tot ze mooi goudbruin zijn en dien op met een toefje crème.

Presentatie:

1. *Zalmgerecht*. Schep een laagje groenten in een amuseglasje.
2. Leg hierop een laagje zalmtartar.
3. Spuit hierop een toef gerookte zalmcrème met de sifon.
4. Garneer af met een klein takje koriander.
5. Neem een langwerpig bordje en leg daar de loempia met crème op en zet het glaasje ernaast.

Het verdient de voorkeur eerst het zalmhapje te nuttigen.



Receptuur bestemd voor 14 personen

De lekkerste zakelijke netwerkclub

Voorgerecht

Taartje van runderstaartstuk

Ingrediënten:

Aardappelsalade

500 g	Vastkokende aardappels
4 el	Truffelmayonaise (zelf maken, zie recept hieronder)
	Peper en zout

Truffelmayonaise

60 gr	Gepast. Eidozier
3 el	Witte wijnazijn
2 el	Truffelpasta
4 el	Maïsolie
6 el	Walnotenolie
	Peper en zout

Tartaartje

600 g	Runderstaartstuk
40 g	Augurk
1 el	Kappertjes
2 st	Sjalotjes
1 el	Mosterd
	Peper en zout
1 el	Truffelmayonaise

Garnering

1 bs	Bieslook
14 st	Kwarteleitjes
	Balsamicosiroop

Bereiding:

1. *Aardappelsalade*: Snijd de aardappels in kleine blokjes en blancheer in gezouten water.
2. Laat ze uitlekken en afkoelen. Meng met truffelmayonaise en breng op smaak.
3. *Truffelmayonaise*: Klop alle ingrediënten, behalve de olie door elkaar. Voeg al kloppend de olie toe totdat een mooie gladde massa ontstaat.
4. *Tartaartje*: Pel en snipper een sjalotje en snijd de augurk in zeer fijne blokjes.
5. Hak de kappertjes fijn.
6. Snijd het vlees in dunne repen en vervolgens in fijne blokjes.
7. Voeg peper en zout toe.
8. Voeg de overige ingrediënten toe.
9. Bak de kwarteleitjes in een poffertjespan.



Presentatie:

1. Zet op het bord een rechthoekig stekertje en vul met een laagje aardappelsalade en druk licht aan.
2. Verdeel daarop de aangemaakte tartaar.
3. Leg daarop het kwarteleitje.
4. Garneer af met de truffelmayonaise, balsamicosiroop en wat bieslook naar eigen fantasie!



Receptuur bestemd voor 14 personen

De lekkerste zakelijke netwerkclub

Soep

Licht gebonden gember wortelsoepje

Ingrediënten:

Soepje

3	st	Winterwortel
		Stukje verse gemberwortel, ± 5 cm
1	st	Ui
1½	el	Tomatenpuree
1½	l	Groentebouillon (poeder)
30	g	Boter
30	g	Bloem
50	ml	Ongezoete slagroom
		Peterselie

Tarwebolletjes

125	g	Tarwemeel
225	g	Patentbloem
2	st	Eieren
½	zk	Droge gist
1½	dl	Lauw water
15	g	Zout
		Eigeel (om broodjes te bestrijken)
		Sesamzaadjes ter garnering

Bereiding:

1. Schil de wortels, gemberwortel en ui, snijd deze in grove stukken en stoof met boter op een matig vuur ong. 15 minuten. Voeg tomatenpuree toe en laat ontzuren.
2. Voeg de bouillon toe en breng het geheel aan de kook.
3. Pureer de massa en zeef door een grove zeef.
4. Doe wat boter in de pan, maak een roux met de bloem en meng dit met de bouillon.
5. Voeg de room toe en breng op smaak met peper en zout.
6. *Tarwebolletje*. Doe alles bij elkaar (behalve sesamzaadjes) en maak een mooi deeg met de deeghaken.
7. Draai kleine bolletjes (2,5 cm doorsnede) en leg ze op een siliconenmatje.
8. Smeer ze in met een kwastje met eigeel en bestrooi ze met sesamzaadjes.
9. Laat ze 30 minuten rijzen in de warmhoudkast.
10. Bak af 15 min op 190 graden tot ze mooi bruin zijn.

Presentatie:

1. Serveer in een amuse kopje en garneer af met wat peterselie.
2. Serveer er een broodje bij





Receptuur bestemd voor 14 personen

De lekkerste zakelijke netwerkclub

Hoofdgerecht

Lamsrack met mosterd- dragonkorst geserveerd met dragonsaus en knoflookaardappels uit de oven en voorjaarsgroenten

Ingrediënten:

- 3 st Lamsracks (2 koteletjes per persoon)
- 5 sn Witbrood
- 1 st Eiwit
- 3 el Gehakte dragon
- 2 tn Knoflook
- 8 el Mosterd (eventueel meer naar smaak)
- Peper en zout

Aardappeltjes

- 8 st Middelgrote aardappelen, vastkokend
- Peper en zeezout
- Olijfolie
- Takjes rozemarijn
- 3 tn Knoflook

Saus

- 1 st Ui
- Scheut vieux naar smaak
- 2 dl Witte wijn
- 5 dl Lamsfond
- ½ bs Dragon
- ½ bs Peterselie, gladde
- Roomboter om te monteren, eventueel

Voorjaarsgroenten

- 200 g Peultjes
- 1 bs Bospeen
- 2 st Koolrabi
- Snufje nootmuskaat
- Peper en zout

Bereiding:

1. **Vlees.** Dep het vlees droog.
2. Hak de dragon zeer fijn. Pel en snipper de knoflookteentjes.
3. Vermaal het brood zonder korst in de keukenmachine.
4. Meng dit met de mosterd, dragon, knoflook en eiwit.
5. Bak de lamsracks even kort en mooi bruin aan.
6. Besmeer het lamsrack met het mengsel. Als het te droog is wat olijfolie toevoegen.
7. Bak ze daarna even bruin in de pan zodat de korst krokant is.
8. Plaats de lamsrack daarna in de Rational met een kerntemperatuur van 55 graden.
9. Geen vocht toevoegen anders wordt de korst zacht. Voor uitserveren koteletjes los snijden.



10. **Saus.** Fruit 1 ui in een scheutje olie, voeg de vieux en witte wijn toe.
11. Voeg de fond toe en laat goed inkoken tot er een mooie saus ontstaat.
12. Hak de dragonblaadjes en peterselie.
13. Voeg deze toe en breng op smaak met peper en zout. Voor uitserveren saus pureren en eventueel monteren met boter of allesbinder er aan toe voegen.
14. **Aardappeltjes.** Pel de knoflook en snijd deze zeer fijn.
15. Was de aardappels en Snijd ze in de lengterichting in partjes.
16. Leg ze op een ovenplaat en besprenkel ze met olijfolie en bestrooi met peper en zout.
17. Plaats ze 20 minuten in een hete oven van 190 graden.
18. Draai de aardappels om en voeg knoflook en rozemarijn toe en laat nog 20 minuten in de oven staan tot ze mooi gaar zijn.
19. **Groenten.** Peultjes beetgaar koken. Bospeen in stukjes van 4 cm snijden en beetgaar koken. koolrabi in partjes snijden en beetgaar koken.
20. Eventueel met wat boter stoven

Presentatie:

1. Leg op een bordje 2 stukjes lamsrack en garneer af met de aardappels, groenten en saus.



Nagerecht

Amaretto-notenparfait met chocolade schotsen, karamelsaus en een warm chocoladecakeje

Ingrediënten:

Parfait

4	bl	Gelatine
175	g	Suiker
		Scheutje witte wijn
90	g	Eidooier
60	g	Eiwit
5	dl	Slagroom
30	g	Pistachenoten
1		Borrelglasje Amaretto

Chocolade schotsen

200	g	Pure chocolade
50	g	Witte chocolade

Karamelsaus

10	g	Suiker
3	dl	Slagroom

Chocoladecakejes

240	g	Chocolade puur
240	g	Roomboter
120	g	Eieren
120	g	Eidooiers
100	g	Suiker
100	g	bloem
1		Borrelglasje Amaretto

Bereiding:

1. *Parfait*. Klop de slagroom stijf. Week de gelatine blaadjes in koud water
2. Klop de eiwitten met wat suiker stijf.
3. Doe de overgebleven suiker samen met de eidooiers en witte wijn in een pan en klop au bain marie mooi luchtig. Los hierin de uitgeknepen gelatine in op.
4. Laat het mengsel afkoelen tot het gebonden is en blijf luchtig kloppen.
5. Voeg vervolgens de slagroom, stijfgeslagen eiwitten en amaretto toe en spatel niet te lang anders sla je de lucht eruit.
6. Roer als laatste de gehakte pistachenoten erdoor.
7. Verdeel de massa in met plastic beklede kleine ringetjes en zet in de vriezer.



8. *Schotsen*. Smelt de pure chocolade in een pannetje tot 36 graden.
9. Schenk dit uit op vetvrij papier en smeer vlak uit met een spatel.
10. Smelt nu de witte chocolade.
11. Als die gesmolten is, doe het in een spuitflesje en maak dunne strepen over de pure chocolade.
12. Plaats het voor gebruik even in de snelvriezer zodat je mooie stukken kunt breken ter garnering.
13. *Karamelsaus*. Karamelliseer de suiker en blus voorzichtig!!! af met de vooraf verwarmde slagroom en laat afkoelen.
14. *Cakejes*. Meng de eieren, dooiers en suiker door elkaar. Klop dit au bain marie en klop daarna met de mixer koud.
15. Laat de chocolade en boter au bain marie smelten.
16. Spatel dit samen met de amaretto en de bloem door de eiermassa.
17. Laat de massa 1 uur in de koeling rusten.
18. Verwarm de oven op 175 graden en bak ze in een voorverwarmde oven 20 minuten.
19. Vul de siliconenminivormpjes met de massa en bak in de oven gaar.

Presentatie:

1. Leg op het bordje het parfaittaartje en garneer af met de chocolade scherven.
2. Druppel de saus rondom het taartje.
3. Serveer hierbij het cakeje of eventueel later bij de koffie.