



Menu oktober 2011

amuse

Licht soepje van waterkers met broodravioli van krab

voorgerecht

Salade van gerookte wilde eend met pancetta, gegrilde ricotta salata en zwarte truffel

tussengerecht

Gevulde flensjes met bospaddenstoelenragôut en oorlam

hoofdgerecht

Speenvarkencarré met romige zuurkool en kaneeljus

eerste nagerecht

Hoorntje van krokante appel met roquefortcreme in zoete walnoten

tweede nagerecht

Tiramisu van vijgen en aceto balsamico

Licht soepje van waterkers met broodravioli van krab



14 personen

Ingrediënten:

2	bos	Waterkers
250	g	Verse spinazie
2	tn	Knoflook
2	st	Sjalotten
1,5	l	Kippenbouillon
2	dl	Room
25	g	Amandelschaafsel

Broodravioli

150	g	Krabvlees, blik
½	bs	Gehakte kervel
½	bs	Gehakte peterselie
2	el	Mayonaise(zelf maken)
4	pl	Tramezzinibrood
		Eiwit



Bereiding:

1. **Soepje:** Fruit de fijngesneden sjalot en fijngesneden knoflook aan in de boter.
2. Voeg de bouillon toe met de room en laat iets inkoken.
3. Houd wat blaadjes waterkers apart voor de garnering.
4. Blancheer de spinazie en de waterkers in de stoomoven (Rational) gedurende 4 minuten (gebruik de groene gaatjesbak), laat daarna op ijskoud water terugkoelen en pureer het geheel met wat vocht van de soep in de keukenmachine.
5. Voeg deze toe aan de soep en pureer het geheel met de staafmixer.
6. Eventueel licht binden met allesbinder en op smaak brengen.
7. Rooster de amandelen in een droge koekenpan.
8. **Broodravioli:** voor de ravioli, de plakken tramezzini met de pastamachine steeds dunner uitrollen.(1 x op widestand, 1 x op 3 of 4) Steek er met een stekertje 28 rondjes uit.
9. Meng het krabvlees met 1 eetlepel fijngesneden kervel en 1 eetlepel fijngesneden peterselie en mayonaise. Breng op smaak met peper en zout.
10. Spuit kleine toefjes krabvulling in het midden van de uitgestoken rondjes.
11. Smeer de toefjes rondom in met eiwit en dek af met een tweede rondje.
12. Druk de randjes stevig op elkaar. (eventueel met een vork aanduwen).
13. Frituur ze vlak voor uitserveren enkele minuten in olie op 190 graden tot ze opgebold en goudbruin zijn.

Presentatie:

1. Vul een voorverwarmd amusekopje met de soep en garneer af met wat fijngesneden waterkers en het geroosterde amandelschaafsel.
2. Leg er een krabravioli naast.

voorgerecht

Salade van gerookte wilde eend met pancetta, gegrilde ricotta salata en zwarte truffel



14 personen

Ingrediënten:

600 g	Haricoverts
300 g	Pancetta, (4 plakjes van 75 g)
400 g	Ricotta salata
1 st	Kleine chinese kool
½ bs	Platte peterselie
750 g	Wilde eendenborst
40 g	Zwarte truffel vinaigrette

Vinaigrette

1 st	Limoen
1 st	Zeer fijngesneden sjalot
1 tl	Honing Dijon mosterd
1 dl	Extra virgine olijfolie
	Zwarte truffelolie, naar smaak druppelsgewijs toevoegen (Niet te veel)
	Zwarte peper en zout



Bereiding:

1. **Vinaigrette:** Meng in een kom 2 tl limoensap, 2 tl sjalot en 1tl mosterd.
2. Voeg onder voortdurend roeren de olijfolie in een dunne straal toe, zodat er een emulsie ontstaat.
3. Voeg de truffelolie, peper en zout naar smaak toe.
4. **Salade:** Stoom de boontjes in de Rational gedurende 10 minuten (gebruik de groene gaatjesbak). Giet ze af en spoel ze onder koud water.(i.v.m. behoud van groene kleur)
5. Dep de boontjes droog.
6. Verhit wat olijfolie in de pan, bak de in reepjes gesneden pancetta mooi lichtbruin.
7. Dep ze vetvrij met keukenpapier.
8. Snijd het zachte blad van de Chinese kool in reepjes en houd 14 hele kleine blaadjes achter ter garnering.
9. Bestrooi de eendenborsten (zonder vel) met peper en zout en bak ze in boter rosé.
10. Rook ze daarna 3 minuten in de rookoven. De kerntemperatuur moet 60 gr zijn.
11. Laat afkoelen en snijd ze voor gebruik in dunne reepjes.
12. Verhit de oven op 200 graden.
13. Snijd de ricotta salata op de machine in 14 gelijke plakjes.
14. Leg voor uitserveren de ricotta salata op een met olijfolie ingesmeerde bakplaat en plaats in de oven tot de kaas lichtbruin kleurt.
15. Snijd elk stuk in twee driehoeken.(voorzichtig snijden i v m afbrokkelen)

Presentatie:

1. Meng de boontjes, pancettareepjes, 1 eetlepel peterselie en koolreepjes met elkaar en wat vinaigrette met elkaar.
2. Leg in het midden van het bord een bergje en leg er 1 klein blaadje Chinese kool naast.
3. Leg hierop de reepjes gerookte eend en bedruppel met enkele druppels vinaigrette.
4. Leg 2 stukjes warme ricotta salata op de salade.
5. Schaaf er wat truffel over en dien direct op.

Gevulde flensjes met bospaddenstoelenragôut en oorlam



14 personen

Ingrediënten:

Flensjes

180 g	Bloem
90 g	Volkorenbloem
3 el	Fijngesneden verse kruiden (½ bs oregano, 1 bs basilicum voor garnering en kruidenmengsel, ½ bs majoraan, ½ bs tijm)
4,5 dl	Melk
30 g	Geklaarde boter
3 st	Eieren
½ dl	Texels oorlam
	Zout, naar smaak

Bospaddenstoelenragôut

400 g	Cantharellen
400 g	Kastanjechampignons
4 st	Portobellos
½ dl	Texels oorlam
4 el	Fijngesneden verse kruiden, zie boven
12 st	Zongedroogde tomaten op olie
100 g	Crème fraîche
	Peper en zout
14 st	Basilicumblaadjes ter garnering
14 st	Zongedroogde tomaatjes ter garnering



Bereiding:

1. **Flensjes:** Meng de bloem met wat zout in een kom. Breng goed op smaak.
2. Maak een kuiltje in de bloem en breek daarin de eieren.
3. Giet de melk er bij en mix alles goed door elkaar.
4. Voeg het oorlam en 3 eetlepels gemengde fijngesneden kruiden toe.
5. Meng als laatste de geklaarde boter er doorheen. Smeer de flensjes pan licht in met boter.
6. Bak 9 mooie dunne goudbruine flensjes en houd ze warm.
7. **Bospaddenstoelenragôut:** Borstel de paddenstoelen schoon en snijd ze in blokjes. Snijd de zongedroogde tomaatjes in reepjes.
8. De champignons afzonderlijk bakken in boter en meng op het laatste moment met de tomaatjes.
9. Voeg de oorlam, 4 eetlepels fijngesneden gemengde kruiden en crème fraîche toe.
10. Breng op smaak met peper en zout. Laat een beetje vulling achter voor de garnering.
11. Vul de flensjes met bospaddenstoelen en rol op. Bewaar ze in de warmhoudkast.
12. Voor uitserveren de flensjes in drie schuine stukken snijden.

Presentatie:

1. Leg op een voorverwarmd bord 2 schuine stukjes opgerolde flensjes.
2. Leg ze schuin tegen elkaar aan.
3. Garneer met een basilicumblaadje en een zongedroogd tomaatje en wat overgebleven paddenstoelen.

Speenvarkencarré met romige zuurkool en kaneeljus



14 personen

Ingrediënten:

2 kg Speenvarkencarré (er moeten 14 koteletjes uit gesneden worden)

zuurkool

750 g Zuurkool
2 st Laurierblaadjes
2 st Kruidnagel
15 g Roomboter
2 st Sjalotten, fijngesneden
1 dl Witte wijn
1 dl Koksroom
Peper en zout , naar smaak
Topinamboercrème

500 g Topinamboer(aardpeer)
Koksroom (scheutje)
Peper en zout
Beetje citroensap

kaneeljus

5 dl Kalfsfond
2 st Kaneelpijpjes
0,5 dl Kaneellikeur
1 st Sjalotje, gesnipperd
Roomboter om te monteren of eventueel allesbinder.
Peper en zout

Truffelaardappelkoekje

150 g Truffelaardappel
150 g Eiwit



Bereiding:

1. **Truffelaardappelkoekje:** HIERMEE BEGINNEN.
2. Schil en kook de aardappeltjes gaar, duw ze door een fijne zeef.
3. Meng met het eiwit tot er een dikte ontstaat van dun pannenkoekbeslag.
4. Smeer dun uit op 2 siliconenmatjes en laat 2 uur drogen in een oven van ongeveer 80 graden.
5. Breek er 14 stukken uit ter garnering.
6. **Vlees:** Vlees goed droogdeppen en kruiden met peper en zout.
7. Schroei het vlees mooi dicht in een pan en laat het mooi bruin worden.
8. Bak het vlees af in de Rational met een kerntemperatuur van 65 graden. Rational instellen op 70% droog en 30% vocht.
9. Voor uitserveren de ribben trancheren.
10. **Zuurkool:** Doe de zuurkool in een pan.
11. Voeg de rest toe behalve de room.
12. Laat langzaam garen op de doorkookplaat.
13. Giet het vocht af en voeg de room toe met peper en zout en kook nog even door.
14. **Topinamboercrème:** Schil de topinamboer en kook in water met zout en een beetje citroensap.
15. Pureer en maak smeug met een scheutje koksroom en breng op smaak met peper en zout.
16. **Kaneeljus:** Het sjalotje aanfruiten in wat boter en afblussen met de kaneellikeur.
17. Beetje laten inkoken en dan de kalfsfond en de kaneelpijpjes toevoegen.

hoofdgerecht

Speenvarkencarré met romige zuurkool en kaneeljus



vervolg

18. De kaneelpijpjes er zo laat mogelijk uithalen.
19. Tot ongeveer de helft laten inkoken en op het laatste moment monteren met boter of eventueel allesbinder gebruiken.

Presentatie:

1. Leg op ieder voorverwarmd bord aan de zijkant een speenvarkenkotelet.
2. Leg in het midden een bergje zuurkool en leg hier het koekje schuin tegen aan.
3. Werk af met de kaneeljus en topinamboercrème.

Hoorntje van krokante appel met roquefortcreme in zoete walnoten



14 personen

Ingrediënten:

4	st	Elstar appels
100	g	Suiker
1	dl	Water
100	g	Roquefort
200	g	Ongezoete slagroom
		Klein scheutje
		Gembersiroop(niet te veel)
200	g	Walnoten
100	g	Kristalsuiker



Bereiding:

1. Schil de appels en snijd met behulp van een kaasschaaf of snijmachine mooie dunne plakjes.
2. Leg ze naast elkaar op siliconenmatjes en droog ze 45 minuten op 100 graden in de oven.
3. Maak suikerwater met suiker en water en kook 1 minuut door.
4. Daarna af laten koelen.
5. Haal de droge plakjes door het suikerwater en karameliseer 15 minuten in de oven op 150 graden op siliconenmatjes.
6. Vet de conische vormpjes met boter in.
7. Haal de droge plakjes uit de oven en maak er met behulp van conische vormpjes hoorntjes van.
8. Zo snel mogelijk om het vormpje vouwen.
9. Vouw ze tot net over de helft van de vormpjes, zodat er een mooi klein hoorntje ontstaat.
10. Bewaar ze in een afgesloten bak tot gebruik.
11. Maak de roquefort fijn en klof luchtig met de room en voeg naar smaak iets gembersiroop toe.
12. Doe de vulling in een spuitzak met mondje en leg koel weg.
13. Walnoten bereiding: Doe de suiker in een koekenpan en laat voorzichtig karameliseren. (niet te donker)
14. Voeg de walnoten toe aan de karamel.
15. Laat de karamel wat donkerder worden en stort uit op een siliconenmatje.
16. Laat afkoelen en maal grof in de keukenmachine.

Presentatie:

1. Schep wat walnoten onderin een klein glaasje.
2. Plaats het hoorntje erin zodat het rechtop blijft staan.
3. Spuit de crème in het hoorntje en serveer uit.

Tiramisu van vijgen en aceto balsamico



14 personen

Ingrediënten:

1	st	Cake (normale maat)
375	g	Mascarpone
120	g	Eidooier
2	dl	Room
75	g	Suiker
1	st	Vanillestokje
3,5	bl	Gelatine (voor de tiramisu)
20	ml	Aceto balsamico

Toplaag

6	st	Vijgen
150	ml	Rode port
150	ml	Crème de cassis
2	bl	Gelatine

Vijgencompote

10	st	Vijgen
1	dl	Rode port
100	g	Geleisuiker
		Citroenrasp van 1 citroen

Tuille

50	g	Suiker
50	g	Eiwit
50	g	Gesmolten boter



Bereiding:

1. **Tiramisu:** Bekleed een diepe witte vierkante stenen schaal met plasticfolie.
2. Haal de donkere randjes van de cake af en beleg de bodem met dingesneden plakken cake.
3. Doe de mascarpone samen met de slagroom in een kom en roer tot een mooie gladde massa.
4. Maak de aceto balsamico warm en los hierin de in koud water geweekte gelatine op.
5. Klop de eidooiers samen met suiker en vanille au bain marie en voeg de aceto balsamico toe en klop lobbijg.
6. Laat afkoelen en meng het met het mascarponemengsel.
7. Giet uit over de cake en laat opstijven in de vorm.
8. Schil de vijgen en kook deze met port en crème de cassis.
9. Blender het geheel, zeef door een fijnmazige zeef en los 1 blaadje in koud water geweekte gelatine op in de warme vijgensap.
10. Laat iets afkoelen en als het bijna gaat geleren over de taart verdelen.
11. **Compote:** Laat de ongeschildte vijgen zachtjes koken in de port met geleisuiker en voeg citroenrasp toe.
12. Maak er met de staafmixer een mooie compote van.
13. **Tuille:** Klop de suiker samen met de eiwitten luchtig in de Kitchen Aid.
14. Roer de gesmolten boter er doorheen en doe het geheel in een spuitzak met een klein mondje.
15. Maak er een mooie decoratieve koekjes van.

Presentatie:

1. Snijd 14 mooie rechthoekige stukjes tiramisu.
2. Leg op ieder bord een mooi stuk tiramisu.
3. Zet er een klein schaaltje met vijgencompote naast en decoreer de tiramisu met een mooie tuille.