



**januari 2012**

**menu**

*amuse 1*

Rouleau van runderrookvlees

*amuse 2*

Hollandse garnalen met granny Smith salade en avocado-korianderschuim

*voorgerecht*

Vietnamese springroll

*tussengerecht*

Gemarineerde zeeduivel met wortelcreme en kerrieboekje

*hoofdgerecht*

Zalmpakjes met teriyakisaus, enokitake en mihoen

*nagerecht*

Souffle van kwark en honing met compote en kaneelijs

**wijnen**

Goldwater Estate / Sauvignon Blanc 2011

Waterford Estate / Pecan Stream Chenin Blanc 2011

Il Falchetto / Moscato d`Asti 2010

## Rouleau van runderrookvlees



14 personen

### Ingrediënten:

- 150 g Runderrookvlees
- 150 g Mascarpone
- 50 g Gerookte amandelen
- 10 g Grove boerenmosterd ( wat achterhouden voor de garnering)
- 6 st Amsterdamse uitjes
- Paar takjes kervel ter garnering



### Bereiding:

1. Hak de amandelen fijn en meng met de mascarpone, 2 fijngesneden Amsterdamse uitjes en wat mosterd. Breng op smaak.
2. Leg plakjes runderrookvlees netjes naast elkaar op een stuk plastic folie. ( beetje dakpansgewijs).
3. Smeer het mascarponemengsel gelijkmatig op het runderrookvlees en rol op met behulp van het folie tot een strakke rol. KNOOP BEIDE UITEINDEN DICHT.
4. Laat opstijven in de koelkast.

### Presentatie:

1. Snijd de rol in 14 mooie plakjes van ong. 1,5cm.
2. Leg ze netjes op een amuselepel.
3. Garneer met een "schelletje" Amsterdamse ui en leg hierin een klein dotje mosterd.
4. Leg op de mosterd een klein takje kervel.

amuse 2

## Hollandse garnalen met granny Smith salade en avocado-korianderschuim



14 personen

### Ingrediënten:

500 g Hollands garnalen, ongepeld  
Olijfolie, goede kwaliteit

½ st Limoen  
Peper en zout

### Appelsalade

2 st Granny Smith, brunoise  
Olijfolie  
Peper en zeezout

### Avocadoschuim

2 st Avocado, goed gerijpt  
2 el Korianderblaadjes  
1 st Limoen  
2 el Witte wijnazijn  
3 dl Koksroom  
1 bl Gelatine, geweekt in koud water

Koriander  
1 st Limoen



### Bereiding:

1. Pel de garnalen en breng op smaak met een beetje olijfolie, rasp en sap van de limoen en wat peper en zout.
2. Vermeng de appelbrunoise met een beetje olijfolie en peper en zout.
3. **Avocadoschuim:** Maal in de keukenmachine de avocado samen met de koriander, sap van limoen en azijn fijn.
4. Verwarm een deel van de koksroom en los hierin de geweekte gelatine op.
5. Vermeng met de avocadopuree en de rest van de koksroom en breng op smaak met peper en zout.
6. Zeef dit alles en giet het in een kofschonk van 0,5 l en belucht met 2 patronen( de fles naar beneden houden) en schud daarna een paar keer en zet weg tot gebruik.

### Presentatie:

1. Schep in een amuseglaasje een laagje appelsalade er schep er wat garnaaltjes bovenop.
2. Spuit er wat schuim op en garneer af met limoenrasp en een korianderblaadje.
3. Serveer direct uit.

voorgerecht

## Vietnamese springroll



14 personen

### Ingrediënten:

12 st	Velletjes rijstpapier( formaat voor kleine loempia) 10x 11 cm
½ st	Komkommer
½ bs	Thaise basilicum
½ bs	Verse munt
½ bs	Koriander
600 g	Kipfilet
4 el	Sojasaus
1 el	Sesamolie
6 el	Hoisinsaus
3 el	Gehakte pindanoten
2 el	Rijstazijn
10 g	Verse gember
1 krop	Sla



### Bereiding:

1. Snijd de komkommer( zonder zaad) in zeer fijne reepjes.
2. Snijd de kipfilets in dunne reepjes en marineer ze met de fijngesneden knoflook, 3 eetlepels sojasaus, de geraspte gember en de sesamolie.
3. Was de sla en de verse kruiden en droog voor gebruik.
4. Meng de hoisinsaus met de rijstazijn en 1 eetlepel sojasaus.
5. Week de velletjes rijstpapier ongeveer 1 minuut in lauwwarm water en leg ze daarna op een bord.
6. Vang de marinade op van de kipreepjes en bak deze als laatste.
7. Meng de hoisinsaus met 2 eetlepels marinade.
8. Neem vervolgens een velletje rijstpapier, schik er eerst enkele blaadjes sla op, de komkommer en wat fijngesneden verse kruiden.
9. Leg hierop wat kipreepjes en rol het strak op tot een mooi rolletje.
10. Herhaal dit 14 keer.

### Presentatie

1. Neem een bordje en maak een mooie streep met een kwastje midden op het bord.
2. Leg hierop de verse springroll.
3. Leg hierop een beetje hoisinsaus en garneer fijngehakte pindanoten.

tussengerecht

# Gemarineerde zeeduivel met wortelcrème en kerriekoekje



14 personen

## Ingrediënten:

800 g Zeeduivel (3 blokjes van ong. 15g pp)

### marinade

2½ dl Yoghurt  
2 tn Knoflook  
½ Rood pepertje  
Gele currypasta naar smaak  
Zout en peper  
½ st Limoen geraspt en uitgeperst  
14 st Sereh

### Wortelcrème

500 g Winterwortel  
3 dl Water  
3 dl Azijn  
300 g Suiker  
1 st Sereh, gesneden  
10 g Verse gember, fijn gesneden  
Peper en zout

### kerriekoekjes

4 pl Filodeeg  
Eiwit  
Kerrie en zeezout  
Zonnebloemolie



## Bereiding:

1. **Zeeduivel:** Snijd de filet in 42 blokjes. Maak van alle ingrediënten een marinade en voeg naar smaak de currypasta toe.
2. Laat de vis zolang mogelijk in de marinade staan.
3. Steek voor doorgifte 3 stukjes zeeduivel aan een stuk sereh en bak in de pan.
4. **Wortelcrème:** Maak de wortels schoon en snijd in gelijke stukken.
5. Doe de wortels samen met de overige ingrediënten in een pan met deksel.
6. Stoof de wortels gaar tot ze echt zacht zijn.
7. Giet af (bewaar het vocht) en draai alles in de keukenmachine glad.
8. Voeg eventueel nog wat kookvocht toe om iets dunner te maken.
9. Bewaar de crème in een spuitfles en zet voor uitserveren in warm water zodat de crème warm wordt.
10. **Kerriekoekje:** Smeer 2 vellen filodeeg in met eiwit en leg hierop het tweede vel.
11. Smeer daarna de bovenste plak in met zonnebloemolie en bestrooi licht met kerrie en zeezout (NIET TE VEEL).
12. Steek ronde koekjes uit met een steker.
13. Leg de koekjes op een bakmat, leg er nog een bakmat bovenop en bak af bij 180 graden tot ze mooi goudbruin zijn.
14. Bewaar ze in een afgesloten doos.

## Presentatie:

1. Neem een langwerpige bordje en spuit hierop wat strepen wortelcrème.
2. leg hier de gebakken zeeduiel op.
3. Garneer af met een kerriekoekje.

hoofdgerecht

## Zalmplakjes met teriyakisaus, enokitake en mihoen



14 personen

### Ingrediënten:

#### Saus

2 dl	Sojasaus, zout
2 dl	Sake
2 dl	Mirin
8 el	Bruine basterdsuiker

1400 g	Zalmfilet( 14 pl van 100g)
	Olijfolie
	Sesamolie

300 g	Sojascheuten
300 g	Worteltjes
300 g	Peultjes

300 g	Enokitake
14 pl	Gerookte bacon, dun gesneden

300 g	Japanse noodles
14 tk	Koriander
	Sesamzaadjes



### Bereiding:

1. Verwarm voor de saus de sojasaus met sake, mirin en de basterdsuiker tot alles opgelost is.
2. Rooster de sesamzaadjes.
3. Snijd de wortels en de peultjes in gelijke julienne en blancheer ze kort.
4. Bak voor uitserveren de sojascheuten en worteltjes met peultjes krokant in de wok met wat olijf en sesamolie(niet teveel sesamolie).
5. Wikkel de enokitake in een plakje bacon en herhaal dit 14 keer.
6. Laat ze ong. 12 minuten bakken in de oven op 160 graden voor uitserveren.
7. Kook de noodles kort gaar.
8. Snijd de zalm in plakjes van 100g. Bak de zalm in weinig olijfolie tot het is dichtgeschroeid en begin direct met de saus te overgieten.
9. Draai regelmatig voorzichtig om en blijf sausen tot de vis gaar is. Zet de filet in de warmhoudkast.
10. Laat daarna de saus inkoken tot het bijna stroperig wordt.

### Presentatie:

1. Maak met de teriyakisaus een Japanse tekening op bord.
2. Leg de noodles met groenten en vis op een decoratieve manier op het bord.
3. Garneer met geroosterde sesamzaadjes en een takje koriander.

nagerecht

# Souffle van kwark en honing met compote en kaneelijs



14 personen

## Ingrediënten:

### Souffle

450 g	Boerenkwark
200 g	Eidooiers
300 g	Eiwit
200 g	Suiker
2 el	Honing
3 tl	Aardappelzetmeel
	Boter om schaalte te bestrijken
	Suiker om schaalte te bestrooien
	Kaneelsuiker mengsel

### Compote

6 st	Elstar appels, in fijne blokjes gesneden
1 st	Citroen
3 st	Verveinetheezakjes
100 g	Geleisuiker

### Kaneelijs

3 dl	Melk
2 dl	Slagroom
180 g	Eidooier
150 g	Suiker
3 st	Kaneelstokjes
5 g	Kaneelpoeder
1 st	Limoen



## Bereiding:

1. Vet de souffleschaaltjes in met zachte boter, bestrooi met suiker en zet koel weg.
2. Meng de losgeklopte eidooiers met de kwark, honing en zetmeel.
3. Sla de eiwitten met de suiker stevig in de Kitchen Aid tot er een mooi glimmend schuim ontstaat.
4. Spatel voorzichtig het geslagen eiwit door het kwarkmengsel.
5. Giet dit mengsel in een schenkan en daarna in de besuikerde schaaltes.
6. Strijk strak af met een paletmes en draai het randje schoon met je vinger.
7. Bak voor gebruik af in een voorverwarmde oven gedurende 15 minuten bij 175 graden.
8. **kaneelijs:** Breng de room aan de kook met de melk. Voeg de kaneelstokjes toe en laat 5 minuten trekken op laag vuur ( niet koken).
9. Haal de kaneelstokjes eruit.
10. Klop de eidooiers samen met de suiker en het kaneelpoeder met de mixer tot het bijna wit is. Roer daarna het warme melkroommengsel beetje bij beetje door het eimengsel en klop au bain Marie( **het mag niet koken**)luchtig met een garde.
11. Er ontstaat een mooie lobbige massa.
12. Blijf luchtig kloppen tot het mengsel is afgekoeld er draai er ijs van in de ijsmachine.
13. **Appelcompote:** De appelblokjes met de geleisuiker, het sap en rasp van de citroen en de theezakjes zachtjes laten koken en daarna af laten koelen.
14. Haal de theezakjes eruit.
15. Wrijf kaneel met suiker in een vijzel tot fijn poeder.

## Presentatie:

1. Neem een klein wit schaalte.
2. Leg er wat afgekoelde compote in er plaats hierop een klein bolletje ijs.
3. Rasp op het ijs wat limoenschil.
4. Bestrooi de soufflé met kaneelsuiker poeder.
5. Zet het souffleschaaltje op een bord met het schaalte met appel en ijs ernaast.