



**februari 2012**

**menu**

*amuse*

Crème van kastanje

*voorgerecht*

Ganda ham met coquilles, in honing gekarameliseerde  
witlof, broodperkament en kwartelei

*tussengerecht*

Grietfilet met puree van erwtjes, zeewier en warme  
vinaigrette van Kriek

*hoofdgerecht*

Kangoeroe met puree en shiitake en portsaus

*nagerecht*

Bananenmousse, chocoladekoekje, chocoladecrème met koffiesiroop,  
bananen/cornflakeschips en bananenespuma

**wijnen**

La Valentina / Pecorino 2010

Pascual Toso / Cabernet Sauvignon Reservé 2009

Domaine Fontanel / Ambré 1999

amuse

## Crème van kastanje



14 personen

### Ingrediënten:

100 g	Wortel
100 g	Wit van prei
1 steel	Bleekselderij
	Boter of olie
500 g	Gekookte kastanjes (vacuüm verpakt)
2 bl	Laurier
2 tak	Tijm
1½ l	Gevogeltebouillon
3 dl	Slagroom
	Peper en zout

### Garnering:

6 pl	Pancetta
	Peterselie



### Bereiding:

1. Snijd de groenten fijn en laat ze in de pan met wat boter of olie glazig worden.
2. Voeg de kastanjes, de kruiden en de bouillon toe.
3. Laat gaar koken in ongeveer 30 minuten.
4. Neem de laurier en de tijm uit de pan en pureer het geheel in de keukenmachine en passeer door een zeef.
5. Voeg de slagroom toe en kook even door. Smaak af met peper en zout.
6. Droog de pancetta in de oven op 180°C (10-15 minuten).
7. Laat koud en hard worden en hak heel fijn.
8. Hak de peterselie fijn.

### Presentatie:

1. Warm voor het serveren de crème op en klop schuimig met de staafmixer.
2. Schenk de crème in de amusekopjes en strooi de pancetta en de peterselie op de soep.

voorgerecht

## Ganda ham met coquilles, in honing gekarameliseerde witlof, broodperkament en kwartelei



14 personen

### Ingrediënten:

14	pl	Ganda ham van 1 mm dik
14	st	Coquilles
850	g	Tonijn
14	st	Stronkjes witlof
4	el	Honing
1	st	Ciabatabrood
14	st	Kwarteleitjes
100	g	Geklaarde boter
		Balsamicosirop
		Peper en zout



### Bereiding:

1. Snijd het brood in dunne plakken, smeer ze in met geklaarde boter en laat rustig drogen in de oven op 100 °C.
2. Steek de Ganda ham uit in mooie rondjes ter grootte van de coquilles.
3. Snijd het witlof fijn en stoof in wat boter.
4. Voeg wanneer het witlof begint te verkleuren de honing toe en laat karameliseren.
5. Kruid met peper en zout en zet weg.
6. Snijd de tonijn in kleine stukjes.
7. Snijd de coquilles horizontaal in tweeën.
8. Bak de coquilles kort en kruid met peper en zout.
9. Bak kwartel spiegeleitjes in de poëfertjespan en bestrooi met wat zwarte peper.

### Presentatie:

1. Plaats een ring op het midden van het bord.
2. Vul de ring met de tartaar van tonijn en witlof.
3. Leg er dan een plakje Ganda ham op en daarna een coquille.
4. Herhaal punt 3 nog een keer.
5. Verwijder de ring.
6. Leg er een sneetje gedroogd brood bovenop en als laatste het spiegeleitje.
7. Werk het geheel af met de balsamicosirop.

tussengerecht

## Grietfilet met puree van erwttjes, zeewier en warme vinaigrette van Kriek



14 personen

### Ingrediënten:

14	st	Grietfilets à 80 gr
200	g	Wakamé
750	g	Erwtten (diepvries)
500	g	Ongepelde Hollandse garnalen
2	el	Olijfolie
2	dl	Kriek bier
2	el	Balsamicoazijn
2½	dl	Kippenbouillon
		Peper en zout
		Olie



### Bereiding:

1. Pel de garnalen en zet weg.
2. Kook de erwttjes kort gaar (5 minuten) in de kippenbouillon. Giet de erwttjes af en bewaar de bouillon.
3. Passeer de erwttjes door een grove zeef of de passé-vite. Gebruik de overgebleven bouillon om de erwttjespuree smeug te maken.
4. Bak de grietfilets in boter en kruid met peper en zout.
5. Neem 2 dl Kriekbier en damp in tot een licht stroperige massa (ongeveer 4 eetlepels). Koel af op ijswater. Voeg 2 el olijfolie en 2 el balsamicoazijn toe en klop tot een vinaigrette. Kruid de vinaigrette met grof zout en gemalen zwarte peper.
6. Maak de vinaigrette lauwwarm vlak voor het opdienen.

### Presentatie:

1. Schep de erwttjespuree in het midden van het bord. Leg hierop de grietfilet en werk af met de gepelde garnalen. Leg bovenop een plukje wakamé.
2. Lepel de lauwwarme vinaigrette rondom.

hoofdgerecht

## Kangoeroe met puree en shiitake en portsaus



14 personen

### Ingrediënten:

14 st Kangoeroebiefstuk à 100gr

#### Saus

1 l Runderfond  
50 g Sjalotten  
1 el Tomatenpuree  
1 dl Rode port  
2 tk Tijm  
3 dl Rode port  
3 st Sinaasappelen  
Allesbinder

#### Puree

1,5 kg Aardappelen  
250 g Shiitake  
150 g Ontbijtspek  
1 tn Knoflook  
60 g Eierdooier  
40 g Boter  
1 dl Crème fraîche  
Peper, zout, nootmuskaat



500 gr Rode bieten

### Bereiding:

1. **Saus.** Sjalotten snipperen en aanzetten in wat boter en dan de tomatenpuree toevoegen.
2. Aflussen met 1dl rode port en de runderfond. Tijm toevoegen en het geheel tot de helft laten inkoken.
3. Zeef de saus, pers de sinaasappelen en voeg het sinaasappelsap en de 3 dl rode port toe en laat inkoken tot de saus mooi indikt. Vak voor uitserveren de saus eventueel wat binden met allesbinder.
4. **Puree.** Kook de aardappelen gaar. Snijd reepjes van het spek en bak ze in wat boter. Voeg op het laatst de knoflook en de in reepje gesneden shiitake toe. Laat het geheel wat smoren.
5. Pureer de aardappels en meng met de eierdooier, voeg de warme boter en het spek-shiitakemengsel toe. Vlak voor uitserveren de crème-fraîche toevoegen en op smaak brengen met zout, peper en nootmuskaat.
6. Kook de bietjes gaar, schil ze en snijd ze brunoise.
7. Bak de kangoeroebiefstuk vlak voor uitserveren in boter en breng op smaak met peper en zout.

### Presentatie:

1. Leg op ieder warm bord een ring en vul die met de aardappelpuree.
2. Leg op de puree een kangoeroebiefstuk, nappeer het geheel met de saus en leg hier de in brunoise gesneden rode biet omheen.

nagerecht

# Bananenmousse, chocoladekoekje, chocoladecrème met koffiesiroop, bananen/cornflakeschips en bananenspuma



14 personen

## Ingrediënten:

### Bananenmousse:

- 6 bl Gelatine
- 4 el Citroensap
- 160 g Suiker
- 600 g Gepureerde rijpe bananen
- 6 dl Slagroom

### Chocoladekoekje:

- 150 g Suiker
- 90 g Boter
- 90 g Eiwit
- 110 g Bloem
- 1 el Cacaopoeder
- Poedersuiker

### Chocoladecrème:

- 1 dl Melk
- 3 dl Slagroom
- 90 g Eierdooier
- 80 g Suiker
- 220 g Pure chocolade (Callebaut)

### Koffiesiroop:

- 200 g Suiker
- 1 dl Water
- 1 dl Zoete sherry
- 2 zk Instant espressokoffie (kleine zakjes)

### Bananen/cornflakeschips:

- 100 g Gedroogde banaan (in plakjes)
- 50 g Cornflakes
- 4 el Suiker
- 60 g Eiwit

### Bananenspuma:

- 4 el Suiker
- 1½ dl Water
- 400 g Gepureerde rijpe banaan

### Gekarameliseerde bananen:

- 3 st Bananen
- Rietsuiker



nagerecht

# Bananenmousse, chocoladekoekje, chocoladecrème met koffiesiroop, bananen/cornflakeschips en bananenspuma (vervolg)



14 personen

## Bereiding:

1. **Chocoladekoekje.** Los de suiker op in de gesmolten boter. Voeg de rest van de ingrediënten toe en meng tot een gladde massa.
2. Laat rusten 1,5 uur rusten in de koelkast.
3. Schep kleine toefjes deeg op een bakmatje en smeer met de bolle kant van een natte warme lepel uit tot een dun koekje.
4. Bak 12 minuten in een oven van 170° C. Laat de koekjes afkoelen en bewaar in een trommel.
5. **Bananenmousse.** Pureer de bananen. Week de gelatine in koud water. Verwarm het citroensap en voeg de geweekte gelatineblaadjes toe en laat deze oplossen. Voeg het geheel met de suiker toe aan de bananenpuree.
6. Laat lobbijg worden.
7. Klop de slagroom lobbijg en schep door de puree.
8. Schep de mousse in de ringen (doorsnede 5 cm) en laat opstijven.
9. **Chocoladecrème.** Laat alle ingrediënten behalve de chocolade in een pan al roerend binden. (au bain marie). Niet koken.
10. Doe de chocolade in een kom, voeg al roerend de crème toe en blijf roeren tot de chocolade is opgelost (au bain marie). Laat afkoelen en licht opstijven.
11. Giet de chocoladecrème in de amuseglaasjes terwijl de crème nog dik vloeibaar is. Zet koel weg.
12. **Koffiesiroop.** Laat alle ingrediënten in een pan indampen tot een stroopje. Laat afkoelen.
13. Giet een beetje van de siroop op de opgesteven chocoladecrème in de amuseglaasjes. Laat nog wat siroop over ter garnering van het bord.
14. **Bananen/cornflakeschips.** Meng alle ingrediënten en schep op een bakmatje op een bakplaat.
15. Laat 50-60 minuten drogen in een oven van 120 graden.
16. Laat afkoelen. Breek in stukjes en schep op de chocoladecrème.
17. **Bananenspuma:** Los de suiker op in het water en laat even koken. Laat afkoelen.
18. Pureer de rijpe bananen en meng met de suikersiroop. Druk door een zeer fijne zeef. Schep alles in een kidde. Zet er twee patronen op en schud na elke patroon horizontaal. Zet in de koeling.
19. **Gekarameliseerde bananen.** Snijd de bananen schuin in plakjes.

## Presentatie:

1. Zet op een groot bord de bananenmousse. Breek de chocoladekoekjes doormidden en steek deze in de mousse. Bestrooi met poedersuiker.
2. Zet het amuseglaasje met de koffiesiroop ook op het bord. Breek de bananen/cornflakeschips in stukjes en schep deze op de chocoladecrème. Haal de kidde uit de koeling. Schud flink in horizontale richting en spuit een toefje op de bananen/cornflakeschips.
3. Leg wat plakjes banaan dakpansgewijs op het bord en bestrooi met rietsuiker.
4. Karameliseer de stukjes banaan met een koksbrander.
5. Versier tot slot het bord met enkele druppels koffiesiroop.