



maart 2012

menu

amuse

Krokant slakje en slakje in paddenstoel

voorgerecht

Salade met geitenkaasterrine

tussengerecht

Cappellini met parelhoen, comtékaas, coppa en prei

hoofdgerecht

Rundertournedos, puree van witte bonen en groentemosterd

nagerecht

Pannenkoekjes met bosbessen en kokosijs

wijnen

Domaine La Colombette / Sauvignon Blanc 2011

Goldwater Estate / Pinot Noir 2010

Il Falchetto / Brachetto d'Acqui 2011

Krokant slakje en slakje in paddenstoel



14 personen

Ingrediënten:

500 g	Rauwe zalm zonder huid
14 st	Segrijnslakjes
100 g	Panko
100 g	Eiwit
1 bak	Shiso purper
	Peper zout

Dragonsaus

50 g	Verse dragon
1,25 dl	Olijfolie
20 g	Eierdooier
½ st	Citroen

14 st	Medium champignons
14 st	Wijngaardslakjes
1 st	Sjalot
1 tn	Knoflook

Knoflookboter

100 g	Boter
½ bs	Platte peterselie
1 tn	Knoflook
½ st	Sjalot
1 st	Citroen
	Pernod, peper en zout
	Olijfolie



Bereiding:

- Dragonsaus.** Doe de olie en de dragonblaadjes in de keukenrobot en pureer de blaadjes fijn. Voeg de dooier en het citroensap toe en wrijf door een bolzeef. Breng op smaak met peper en zout.
- Vries de zalm licht aan en snijd dan in zo dun mogelijke plakjes. Breng op smaak en zet koel weg.
- Dep de slakjes droog en kruid met peper en zout, haal door de bloem, dan door het eiwit en vervolgens door de panko. Frituur vlak voor uitserveren 2 minuten op 180 graden.
- Champignons.** breek de stelen uit de champignons (en bewaar ze) en doe alle hoeden in een pan met kokend water, zout en sap van een halve citroen. Laat 10 minuten zacht koken. Giet af als de hoeden gaar zijn en bewaar voor later gebruik.
- Was de champignonstelen en snijd in kleine stukjes. Bak ze in de olijfolie gedurende 3 minuten. Voeg peper en gesnipperde sjalot en knoflook toe. Laat nog 2 minuten zachtjes bakken. Smaak af met wat zout.
- Meng de gehakte peterselie, de geperste knoflook, de gehakte halve sjalot, een paar druppels Pernod en wat druppels citroensap met de boter. Breng goed op smaak met peper en zout en zet koel weg.
- Vul de paddenstoelenhoeden met het stelenmengsel, een slakje en wat kruidenboter en doe alle champignons in een ovenschaal met een scheut olijfolie.
- Laat 10 à 15 minuten garen in een oven van 220 graden.

Presentatie:

- Neem de langwerpige bordjes en leg op ieder bordje 1 à 2 plakjes zalm met daarop een gefrituurd slakje en daarbij een schepje dragonsaus. Garneer met Shiso Purper
- Leg aan de andere kant een warme gevulde champignon.

voorgerecht

Salade met geitenkaasterrine



14 personen

Ingrediënten:

Terrine

500 gr	Zachte geitenkaas zonder korst
100 gr	Boter
4 st	Rode paprika's
6 el	Olijfolie
4 st	Courgettes

Salade

200 gr	Gemengde sla (rucola, lollo rosso, veldsla, ijsbergsla)
--------	---

Vinaigrette

1 dl	Olijfolie extra virgine
½ dl	Walnotenolie
2 el	Witte balsamico
	Honing, peper, zout

Garnering

75 gr	Walnoten
2 tk	Basilicum
2 tk	Kervel
2 tk	Oregano
1 st	Stokbrood
2 tk	Rozemarijn
2 tn	Knoflook
	Olijfolie



Kleine halfronde terrine vorm

Bereiding:

1. Halveer de paprika's en verwijder de stengel en het zaad. Leg ze op een stuk aluminiumfolie in de oven op grillstand (200 graden). Laat het vel zwart worden. Leg ze dan in een schaal en dek af met huishoudfolie en laat 10 minuten rusten. Verwijder dan de vellen. Snijd de halve paprika's in zo breed mogelijke repen.
2. Snijd met de snijmachine stand 10 lange plakken van de courgettes. Gebruik de stukken met zaad niet. Blancheer de plakken 1/2 minuut in gezouten, kokend water. Neem ze uit het water als ze beetbaar zijn en laat goed uitlekken.
3. Roer de boter smeuïg en vermeng dan met de geitenkaas en de olijfolie.
4. Bekleed de terrinevorm met huishoudfolie en laat flink wat overhangen.
5. Bekleed de vorm eerst met courgette en dan daarop een laagje van de rode paprika. Leg de repen in de breedte zodat aan de zijkanten wat overhangt. Vul de vorm met de geitenkaas en dek dan weer af met paprika- en dan courgetteplakken die aan de zijkant overhangen.
6. Trek het huishoudfolie strak aan en zet de terrine ongeveer 15 minuten in de blast-chiller.
7. Maak de vinaigrette en breng op smaak met honing, peper en zout.
8. Hak de walnoten en pluk de kruiden in stukjes.
9. Stort de geitenkaasterrine als deze nog licht bevroren is zodat je mooie dunne (1 cm) plakken kunt snijden met een warm mes. Laat de plakken op kamertemperatuur komen op een stuk huishoudfolie.
10. Bak het stokbrood af en laat afkoelen. Snijd dan plakjes en smeer met een kwast olijfolie over de plakjes stokbrood, wrijf dan met een gehalveerde knoflookteen over het brood. Bestrooi met fijngehakte rozemarijn. Laat dit in de oven roosteren.

Presentatie:

1. Leg op ieder bord wat gemengde sla in het midden.
2. Leg daar de geitenkaasterrine op.
3. Druppel wat vinaigrette over de salade en garneer met de walnoten en de kruiden.
4. Leg het plakje brood op het bord.

Cappellini met parelhoen, comtékaas, coppa en prei



14 personen

Ingrediënten:

Pasta

150 g Bloem type 00
150 g Semolina
3 st Grote eieren

1 kg Parelhoenfilets met vel
14 pl Coppa
200 g Comtékaas
4 st Prei
1 bs Oregano
Peper, zout, nootmuskaat
Olijfolie
3 dl Melk
2 tn Knoflook



Bereiding:

1. **Cappellini.** Maak de pasta volgens basisrecept en gebruik de Kitchen-Aid pastakneders. Maak de cappellini met de fijnste vorm. Bestrooi de cappellini met bloem en laat drogen op schone theedoeken tot gebruik.
2. Snijd de donkergroene bladeren van de prei en snijd de rest in fijne ringen en spoel grondig. Laat goed uitlekken.
3. Snijd de comtékaas in hele kleine blokjes.
4. Houd 14 kleine takjes oregano apart en pluk de rest van de stelen.
5. Snijd de coppa in stukjes.
6. Snipper het knoflookteentje en zet aan in wat olijfolie, voeg de melk toe en breng tegen de kook aan. Neem van het vuur en voeg 2/3 van de blokjes comtékaas toe. Meng dit goed en houd voorzichtig warm.
7. Vlak voor uitserveren: Bak de parelhoenfilets op de velkant, draai ze om en laat ze op een klein vuur rustig gaar worden. Breng op smaak met peper en zout. Snijd in plakjes en pak in met aluminiumfolie. Houd warm in een oven van maximaal 70 graden.
8. Bak de preiringen in wat olijfolie en kruid met peper, zout en nootmuskaat. Houd warm.
9. **Vlak voor uitserveren.** Kook de cappellini gaar, giet af en doe terug in de warme pan en meng met een scheutje olijfolie, de warme kaasmelk, de warme prei, de fijngesneden oregano en de helft van de coppa.

Presentatie:

1. Neem warme diepe borden.
2. Draai de pasta op een grote vork en schik midden op een bord.
3. Bestrooi met de rest van de coppa en de comtékaas
4. Leg 3 plakjes parelhoenfilets op de pasta.
5. Leg er een takje oregano op.

hoofdgerecht

Rundertournedos, puree van witte bonen en groentemosterd



14 personen

Ingrediënten:

- 14 st Rundertournedos van 100 gr
- 1 blik Witte bonen (800 gr)
- 3 kl Witte truffelolie
- 3 kl Witte wijnazijn
- 75 gr Boter
- 5 dl Groentebouillon
- 4 tk Peterselie
- Gedroogde tijm, laurier
- Peper, Zout, Groentemosterd
- 1 st Winterwortel
- 2 stgls Bleekselderij
- 4 st Lenteuitjes
- 400 gr Bloemkoolroosjes
- 2 st Sjalot
- 6 el Graanmosterd
- 2 el Dijon mosterd



Wortelzalf

- 1 st Winterwortel
- 1 st Ui
- Boter
- Peterselie voor garnering

Bereiding:

1. **Groentemosterd.** Schil de wortel en de bleekselderij en maak de lente-uitjes schoon. Snijd alles zeer fijn.
2. Hak de bloemkoolroosjes en snijd de sjalot fijn. Meng de groenten van punt 1 en 2.
3. Breng een pan water met zout aan de kook en blancheer alle groenten 2 minuten. Giet af en spoel kort met koud water. Laat goed uitlekken.
4. Meng de uitgelekte groenten met de 2 soorten mosterd en peper en zout. Houd op kamertemperatuur.
5. Spoel de witte bonen. Verwarm ze zachtjes in de groentebouillon met wat tijm en laurier. Giet af en bewaar de bouillon.
6. Pureer de bonen in de keukenmachine met wat boter en bouillon. Breng op smaak met de witte truffelolie, de witte wijnazijn en peper en zout. De puree moet dik vloeibaar zijn. Gebruik nog wat bouillon als het geheel te stevig is. Houd warm.
7. **Wortelzalf.** schil de wortel en snijd in blokjes, snipper de ui. Zet aan in wat boter en laat gaar worden. Pureer en wrijf door de bolzeef zodat het een mooie en smeuge zalf wordt. Breng op smaak en houd warm.
8. Vlak voor uitserveren: Zorg dat het vlees op kamertemperatuur is en bak de tournedos rustig in de boter, breng op smaak met peper en zout. Houd warm in een oven van 55 à 60 graden. Het vlees kan op deze temperatuur niet doorgaren maar blijft wel lekker warm.

Presentatie:

1. Leg in het midden van ieder warm bord een ring en doe daar wat bonenpuree in.
2. Leg daar de tournedos op en lepel de groentemosterd op de tournedos en laat dan wat op het bord lopen.
3. Maak een veeg met de wortelpuree op het bord.
4. Garneer met een toefje peterselie

Pannenkoekjes met bosbessen en kokosijs



14 personen

Ingrediënten:

330 gr Boekweit pannenkoekmeel
7½ dl Melk
2 st Eieren
1 mp Bakpoeder
10 gr Suiker
20 gr Gesmolten boter

Kokos ijs

7,5 dl Kokosmelk
195 gr Suiker
75 gr Gedroogde cranberry's
3 el Kokoslikeur

Compote van bosbessen

375 gr Bosbessen (diepvries)
1½ dl Bosbessencoulis
6 st Gedroogde vijgen
9 el Honing
1/2 st Citroen
14 Muntblaadjes voor garnering



Bereiding:

1. Klop de eieren luchtig met de suiker en de gesmolten boter. Voeg de bloem met het mespuntje bakpoeder toe en voeg vervolgens de melk toe. Goed mengen.
2. Bak ongeveer 10 kleine pannenkoekjes. (gebruik de kleine flensjespan)
3. **Kokos ijs.** Warm de helft van de kokosmelk op met de suiker totdat die opgelost is. Voeg de rest van de kokosmelk toe en laat afkoelen. Voeg de kokoslikeur toe.
4. Draai ijs in de ijsmachine, hak de cranberry's grof en voeg deze op het laatst toe. Bewaar het ijs in de vriezer. Zet het ijs een half uur voor uitserveren in de koeling zodat het niet te hard is.
5. **Compote.** laat de honing lichtjes karamelliseren en voeg de bosbessen met de fijngesneden vijgen en de bosbessencoulis toe. Laat inkoken tot een compote. Voeg wat citroensap toe.
6. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.
7. Smeer de pannenkoekjes in met wat compote en rol ze op. Snijd in schuine repen.

Presentatie:

1. Leg op ieder bord 3 in schuine repen pannenkoek met een extra schepje compote.
2. Leg daar een bolletje kokos ijs naast