



juni 2012

menu

amuse

IJskoude avocadosoep met pittige krab

voorgerecht

Praline van gemarineerde tonijn met garnaltjes, notensla
en kerriemayonaise

tussengerecht

Zeeduivel met een rivierkreeftensaus op een bedje van
citroen-basilicumspaghetti

hoofdgerecht

Gebakken eendenborst met kersensalsa

nagerecht

Yoghurt cheesecake met pistachenootjes en honing

wijnen

Domaine Montrose / La Balade des Lézards 2011

Il Falchetto / La Rossa 2010

Château de la Roulerie / Côteaux du Layon 2010

IJskoude avocadosoep met pittige krab



14 personen

Ingrediënten:

- 2 st Komkommer
- 3 st Avocado
- 4 st Bosuitjes
- 2 st Limoen
- ½ bs Koriander
- 5 dl Dikke kokosmelk
- 150 gr Krabvlees (blikje)
uitlekgewicht
- 2 el Arachideolie
- 1,5 tl Sambal oelek (let op dat het
niet te sterk van smaak
wordt, anders iets minder
gebruiken)
- Zout, peper



Bereiding:

1. Schil de komkommers. Verwijder de zaadlijsten en snijd de komkommer klein.
2. Maak de avocado schoon en snijd het vruchtvlees klein.
3. Snijd de bosuitjes klein.
4. Hak de korianderblaadjes fijn (2 el).
5. Doe de komkommerstukjes, avocado, bosuitjes, 3 el limoensap en 2 el koriander in een blender en schenk er 5 dl ijskoud water bij. Voeg wat zout en peper toe en pureer het mengsel glad.
6. Doe het mengsel over in een grote kom en roer de kokosmelk erdoor.
7. Smaak af met zout en peper, en zet in de koelkast.
8. Maak de krab uit blik schoon.
9. Meng de olie, sambal, krab, 1 el limoensap en 1 el fijngehakte koriander in een kom.
10. Schep dit om en voeg zout en peper naar smaak toe.

Presentatie:

1. Zet kleine soepkopjes of glaasjes koud weg.
2. Serveer de soep in de soepkopjes of glaasjes en schep hierop een lepel van het pittige krabmengsel

voorgerecht

Praline van gemarineerde tonijn met garnaltjes, notensla en kerriemayonaise



14 personen

Ingrediënten:

14 st tonijnfilet plakjes à ½ cm dikte
400 gr gepelde Hollandse garnaltjes

Marinade

½ bs dille
6 st gemberbolletjes+ aanhangend
vocht
1 dl witte wijnazijn
3 dl olijfolie
peper en zout

Kerriemayonaise

1 st sjalotjes
10 gr boter
30 gr eidooier
1 el witte wijn azijn
1½ dl arachideolie
1 el cognac
Kerrievoeder

Kruidendressing

1 st lange sjalot
1 tn knoflook
2 el witte wijn azijn
½ bs peterselie
½ bs bladselderij
1½ dl arachideolie
Peper, zout
Balsamicosiroop

75 gr gemengde rucola sla
bieslook



Bereiding:

1. **Marinade.** Snijd ½ bos de dille fijn en hak de gembernootjes fijn.
2. Meng de olijfolie met de witte wijn azijn, de fijngehakte gembernootjes met aanhangend vocht en 3 el fijngehakte dille tot een marinade. Smaak af met zout en peper.
3. Leg de plakken tonijn gedurende ± 1 uur (zolang mogelijk) in de marinade.
4. **Kerriemayonaise.** Snijd de sjalotjes fijn en fruit de sjalotjes in de boter glazig (1 minuut).
5. Roer de kerrievoeder erdoor en nog 1 minuut op laag vuur meebakken, zodat de kerrievoeder door de boter wordt opgenomen.
6. Afbussen met de cognac en laten afkoelen.
7. Meng met de mixer de eidooiers met de witte wijn azijn.
8. Voeg de arachideolie druppelsgewijs toe tot een gladde mayonaise is verkregen.
9. Voeg het sjalot-kerrievoedsel toe.
10. Meng een deel van de garnaltjes met ongeveer 2 eetlepels kerriemayonaise.
11. LET OP: houd wat garnaltjes apart voor de garnering!
12. **Kruidendressing.** Maal in een keukenmachine het sjalotje en de knoflookteentjes, met de azijn en peterselie helemaal fijn.

voorgerecht

Praline van gemarineerde tonijn met garnaltjes, notensla en kerriemayonaise (vervolg)



14 personen

13. Voeg de bladselderij en de helft van de olie toe en laat de machine draaien tot de dressing egaal groen van kleur is.
14. Voeg dan de overige olie toe en laat de machine nog even draaien.
15. Breng op smaak met peper en zout.
16. Praline van tonijn. Leg een plak tonijn tussen 2 stukjes dubbelgevouwen plasticfolie en rol het met de deegroller dun uit.
17. Schep op het uitgerolde tonijnplakje wat garnaltjes.
18. Vouw het plasticfolie bijeen en draai zodat er een bolletje ontstaat en zet deze tot gebruik met folie in de koelkast.

Presentatie:

1. Maak de sla aan met de kruidendressing.
2. Leg in het midden van een bord wat sla. Schik hierop de tonijn 'praline',
3. Trek met de kerriemayonaise een mooi patroon op het bord.
4. Druppel wat groene kruidendressing om de salade, en spuit een klein druppeltje balsamicosirop op de groene kruidendressing
5. Spuit een klein toefje kerriemayonaise op de tonijn 'praline' en steek hier 3 takjes bieslook in (\pm 8 cm lang).

tussengerecht

Zeeduivel met een rivierkreeftensaus op een bedje van citroen-basilicumspaghetti



14 personen

Ingrediënten:

14 st zeeduivel à 70 gr (zonder vel)
bloem

saus

500 g dop (afval van rivierkreeften)
2 el tomatenpuree
100 gr worteltjes
1 st prei
1 st ui
½ bs dragon
1/2 bs peterselie
1 l bouillon
1 el armagnac
3 dl room
50 gr roomboter



spaghetti

300 gr harde bloem voor pasta
3 st eieren
1 dl slagroom
1 st citroen (voor sap en rasp)
1 bs basilicum

Bereiding:

1. **Spaghetti.** Maak de spaghetti volgens basisreceptuur.
2. Rasp de schil van 1 citroen en pers uit.
3. Snijd de basilicumblaadjes in reepjes.
4. **Rivierkreeftensaus.** Maak worteltjes, prei en uien schoon en snijd klein.
5. Zet de dop aan in de roomboter en voeg de kleingesneden wortel, prei en uien toe.
6. Bak het geheel nog even door. Doe de tomatenpuree erbij en laat het even ontzuren.
7. Voeg 1 liter visbouillon toe en laat inkoken tot de helft. Zeef de ingekookte saus door een puntzeef.
8. Kook het geheel goed door en voeg de armagnac, room, 2 eetlepels dragon en 2 eetlepels peterselie toe en bind eventueel met allesbinder.
9. Voeg zout en peper naar smaak toe.
10. **Zeeduivel.** Dep de zeeduivelfilet droog met een stukje keukenpapier en wentel de stukjes door de bloem.
11. Bak de zeeduivelfiletjes gaar in de roomboter voor uitserveren.

Presentatie:

1. Kook vlak voor het uitserveren de spaghetti in kokend water met zout gaar.
2. Roer boter, room en 20 ml citroensap in een pannetje op laag vuur tot de boter smelt.
3. Neem van het vuur.
4. Giet de pasta af. Doe de pasta terug in de pan en voeg het roommengsel toe, citroenrasp en de basilicumreepjes.
5. Serveer in diepe borden
6. Draai van de spaghetti een toefje en leg dit in het midden van het bord.
7. Nappeer wat rivierkreeftensaus *rondom* de spaghetti
8. Leg een stukje gebakken zeeduivel hierop en garneer af met een toefje peterselie.

Gebakken eendenborst met kersensalsa



14 personen

Ingrediënten:

- 7 st tamme eendenborstfilet
- Olijfolie
- 1 el Rookmot (kersen)

Kersensalsa:

- 500 gr kersen
- 2 st mango
- 3 st kiwi's
- 3 st lenteuitjes
- 1 tl gedroogde chilivlokken
- 1/4 bs munt
- 1 st limoen
- 1/4 bs koriander
- Peper, zout



Bereiding:

1. **Kersensalsa.** Ontpit de kersen en halveer deze.
2. Maak de mango schoon en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes.
3. Schil de kiwi en snijd in blokjes.
4. Snijd de lenteuitjes fijn.
5. Hak de munt en de koriander fijn.
6. Pers de limoen uit.
7. Meng de kersen, mango en kiwi's met de fijngesneden lenteuitjes, 4 el fijngehakte munt, 4 el fijngehakte koriander (**NB:** houd wat koriandertakjes achter voor de garnering!), de gedroogde chilivlokken en 2 el limoensap.
8. Kruid met peper en zout.
9. **Eendenborstfilet.** Snijd de vetranden van de eendenborstfilet gedeeltelijk af. Resterend vetgedeelte insnijden.
10. Rook de eendenborstfilet ± 3 minuten in de rookoven.
11. Bak daarna de eendenborstfilet rosé en houd warm.
12. Snijd de gebakken eendenborstfilet vlak voor uitserveren in plakken van 1,5 cm.

Presentatie:

1. Neem een groot rond bord
2. Schep op ieder bord twee bolletjes salsa (een halfronde)
3. Leg hiervoor de getrancheerde eendenborstfilet
4. Garneer af met een klein takje koriander op de eendenborstfilet

Yoghurt cheesecake met pistachenootjes en honing



14 personen

Ingrediënten:

200 gr	digestieve biscuitjes
75 gr	ongezouten roomboter
4 bl	witte gelatine
1 st	sinaasappels
120 gr	kristalsuiker
6 dl	slagroom
5 dl	dikke Turkse yoghurt 10% vet
2 el	oranjebloesemwater
3 el	pistachenootjes (ongezouten)
4 el	vloeibare honing
1 ds	frambozen



Bereiding:

1. Smelt de roomboter. Verkrummel de biscuitjes in een keukenmachine en meng de kruimels met de gesmolten roomboter.
2. Plaats 14 ringen op een bakplaat en bekleed met huishoudfolie. Druk het koekmengsel uit over de bodem van de ringen en zet ± 30 minuten in de koelkast.
3. Week de gelatine in koud water.
4. Gebruik rasp (van de schil) en pers de sinaasappel uit.
5. Verwarm in een steelpan het sinaasappelsap met de suiker op laag vuur en roer tot de suiker is opgelost.
6. Knijp de gelatineblaadjes uit en los ze op in het hete sap. Neem de pan van het vuur, en laat afkoelen.
7. Klop in een ruime kom de slagroom door de yoghurt.
8. Roer het sinaasappelsapmengsel, sinaasappelrasp en oranjebloesemwater erdoor.
9. Schenk het yoghurtmengsel over de kruimelbodem en zet de ringen afgedekt met huishoudfolie een aantal minuten in de blastchiller (± 10 minuten).
10. Zet daarna de ringen in de koelkast zodat de cheesecake kan opstijven.
11. Hak de pistachenootjes middelfijn.

Presentatie:

1. Neem een plat bord
2. Plaats de ring in het midden van het bord.
3. Bestrooi de cheesecake met de fijngehakte pistachenootjes
4. Trek diagonaal strepen met de vloeibare honing over de cheesecake en het bord
5. Garneer met een framboos rondom de cheesecake.