



**juli / augustus 2012**

**menu**

*amuse*

Risotto met gekarameliseerde sjalot en een kaaskrokantje

*voorgerecht*

Tortillabakjes met kip en tropisch fruit

*tussengerecht*

Mosterdsoep met gerookte paling

*hoofdgerecht*

Ossenhaas met Waldorfsalade, paksoi en truffeljus

*nagerecht*

Bosvruchtengratin met lichte sabayon van  
Torcolato en vanilleijs

**wijnen**

Schola Samenti / Fiano Salento Italië 2011

Fattoria Le Pupille / Morellino di Scansano 2010

Il Falchetto / Moscato d`Asti 2011

amuse

# Risotto met gekarameliseerde sjalot en een kaaskrokantje



14 personen

## Ingrediënten:

### Risotto

1/2 el	olijfolie
250 gr	arboriorijst
1,5 dl	witte wijn
6 dl	groentebouillon
1 el	slagroom
75 g	geraspte pecorino
2 tk	peterselie (fijngehakt)

### Gekarameliseerde sjalotten

8 st	sjalotten
1 el	olijfolie
2 el	suiker
3 el	gembersiroop

### Kaaskrokantjes

150 g	geraspte kaas (Old Amsterdam)
-------	-------------------------------



## Bereiding:

1. **Kaaskrokantjes.** Verwarm de oven voor op 180° C. Leg een bakmatje op de bakplaat. Maak hierop met een ring 14 rondjes met geraspte kaas. Bak 9 minuten in de voorverwarmde oven en laat ze afkoelen op een rooster zodat ze krokant blijven.
2. **Risotto.** Verwarm de olijfolie in een grote pan en zet de rijst aan. Blus af met de witte wijn en voeg zoveel bouillon toe dat de rijst net onder staat. Breng aan de kook en zet de warmtebron laag. Blijf continu roeren tot al het vocht door de rijst is opgenomen. Is de rijst nog niet smeug en gaar? Voeg dan meer vocht toe (bereidingstijd ongeveer 20 minuten). Roer tenslotte de room en pecorino door de risotto.
3. **Sjalotten.** Pel de sjalotten en snijd ze in grove stukken. Verwarm de olijfolie in een pan, zet de sjalotten kort aan en voeg de suiker toe. Laat kort karameliseren en schenk de gembersiroop in de pan. Laat ongeveer 1 minuut zachtjes garen.

## Presentatie:

1. Meng de risotto met driekwart van de gekarameliseerde sjalotten.
2. Verdeel dit over de schaaltes.
3. Garneer met de resterende sjalotten, fijngehakte peterselie en een kaaskrokantje.

voorgerecht

# Tortillabakjes met kip en tropisch fruit



14 personen

## Ingrediënten:

### Tortilla's:

350 g	Maïsmeel / géén semolina
4 tl	Zout
1 tl	Knoflookpoeder
2 dl	Lauw water

### Marinade:

2 st	Sjalotjes
2 tn	Knoflook
0,5 st	Groene peper
5 cm	Gemberwortel
2 tl	Komijnzaadjes
½ bs	Verse koriander
4 st	Limoen
2 st	Sinaasappel

700 g	Kipfilet
4 el	Olie
1 st	Avocado
100 gr	Gemengde sla
2 st	Tamarillo's
2 st	Limoen
14 st	Metalen ovale vormpjes (liggen in kastje boven de warmhoudkast)



## Bereiding:

1. **Tortilla's.** Gebruik de kitchen-aid met deeghaak. Doe de bloem met het zout en het knoflookpoeder in de kom en voeg geleidelijk het lauwe water toe. Laat het deeg afgedekt 15 minuten rusten.
2. Verdeel het deeg in 14 stukken. Rol de stukken uit tot koeken van ca. 15 cm doorsnee.
3. Verhit een koekenpan met antiaanbaklaag zonder vet en bak hierin de tortilla's aan elke kant 1 minuut boven een matig vuur.
4. Druk ze als ze enigszins opbollen met een spatel voorzichtig tegen de pan, zodat ze gelijkmatig bruin worden.
5. **Marinade.** Snijd de sjalot, knoflook en groene peper fijn, rasp 1 limoen en de gemberwortel. Meng sjalot, knoflook, groene peper, limoenrasp, gemberwortel, licht gekneusde komijn, 2 el fijngehakte koriander, 1 dl limoensap en 1,5 dl sinaasappelsap (pitjes eruit zeven).
6. Giet 2/3 van de marinade over de kip en laat 30 minuten marineren.
7. Verwarm de oven voor op 225°C.
8. Leg de tortilla's in een metalen vormpje en druk er een tweede vormpje op. Zet 7-9 minuten in de oven en laat 5 minuten in de vormpjes afkoelen.
9. Verwijder voorzichtig de vormpjes en laat verder op een rooster afkoelen. Bak op deze manier alle mandjes.
10. Bak de kipfilets gaar.
11. Snijd de avocado in kleine stukjes en de tamarillo's in dunne plakjes.
12. Snijd de limoenen in 14 partjes.

## Presentatie:

1. Maak de sla aan met de rest van de marinade en verdeel over de tortillabakjes.
2. Leg hier avocado, tamarillo en de schuin in dunne plakjes gesneden kipfilet op.
3. Serveer met een partje limoen.

tussengerecht

## Mosterdsoep met gerookte paling



14 personen

### Ingrediënten:

1,2 l	Gevogeltesfond
45 g	Boter
45 g	Bloem
90 g	Eierdooier
3 dl	Room
6 el	Zaanse mosterd
150 g	Gerookte paling
4 tk	Kervel

### Bladerdeegstengel

3 plak	Bladerdeeg
1 st	Losgeklopt eigeel
	Grof zeezout



### Bereiding:

1. Maak de 1,2 liter gevogeltesfond met zoveel poeder als nodig is voor 1,5 liter fond.
2. Smelt de boter en voeg de bloem toe en laat enkele minuten al roerende garen.
3. Voeg de fond toe en laat aan de kook komen.
4. Roer de eierdooier door de room. Voeg wat warme soep aan het eierdooiermengsel toe en doe alles terug in de pan. **LET OP NIET MEER LATEN KOKEN.**
5. Voeg de mosterd toe en breng de soep op smaak met eventueel zout en peper.
6. Doe de gerookte paling vlak voor het uitserveren 15 seconden in de magnetron om lauw te laten worden. Snijd deze in kleine stukjes.
7. **Bladerdeegstengel.** Snijd uit elk plakje bladerdeeg vijf repen, smeer deze in met losgeklopt eigeel en bestrooi met grof zeezout. Leg ze op de bakplaat op een bakmatje, plak de uiteinden vast en bak af in de oven op 200 °C in ca. 8 minuten.

### Presentatie:

1. Verdeel de stukjes gerookte paling over de soepkopjes.
2. Schenk de soep in de kopjes.
3. Garneer met een beetje kervel en een bladerdeegstengel.

# Ossenhaas met Waldorfsalade, paksoi en truffeljus



14 personen

## Ingrediënten:

### Waldorfsalade

50 g	Gepelde walnoten
1 st	Zoetzure appel
½ st	Knolselderij van ca. 500 gr
½ st	Citroen, sap hiervan
0,3 dl	Slagroom
40 g	Mayonaise op citroenbasis (zelf maken volgens basisreceptuur)

### Ossenhaas, paksoi

3,75 dl	Vleesbouillon van poeder
6 g	Agar agar
14 pl	Katenspek
1,4 kg	Ossenhaas
7 st	Vastkokende aardappelen
2 st	Paksoi

### Truffeljus

3 st	Sjalot
150 gr	Champignons
75 ml	Madeira
3 dl	Kalfsjus
75 ml	Truffeljus
	Allesbinder



## Bereiding:

1. **Waldorfsalade:** Schil de knolselderij, was hem goed, maak droog en wrijf in met citroensap tegen het verkleuren.
2. Snijd in dunne plakken en daarna in zeer dunne reepjes (julienne). Doe hetzelfde met de appel.
3. Hak de walnoten grof.
4. Klop de slagroom stijf en vermeng met de mayonaise.
5. Vermeng noten, selderij- en appel-julienne met de mayonaise en voeg eventueel nog zout en witte peper toe en laat het geheel een half uur rusten in de koeling.
6. **Ossenhaas, paksoi:** maak 375 ml vleesbouillon van de poeder en breng aan de kook.
7. Voeg agar agar toe en laat het geheel kort koken tot het gaat binden.
8. Giet de massa in een dun laagje op metalen dienblaadjes en zet in de koeling.
9. Beleg het katenspek met de Waldorfsalade en rol de plakken op.
10. Snijd de gelei in banen, leg de spekrolletjes erop en wikkel ze in de gelei.
11. Kruid de ossenhaas en braad deze mooi rosé, kerntemperatuur 55°C. Bewaar in de oven niet warmer dan 55°C.
12. Schil de aardappelen en snijd er dikke plakken van en kook ze half gaar en bak ze daarna in boter met zout en peper.
13. Maak de paksoi schoon, haal de bladeren los en snijd het groen eraf en stoom deze in ca. 5 minuten beetgaar.
14. **Truffeljus:** Snijd de sjalotjes en de champignons fijn en zweet beide aan in wat boter.
15. Blus het geheel af met de Madeira.
16. Voeg de kalfsjus en de truffeljus toe en laat iets inkoken en **laat staan** zodat alle smaken goed kunnen intrekken.
17. **Vlak voor uitserveren:** Passeer de jus en binden met allesbinder.

## Presentatie:

1. Snijd de ossenhaas in 28 plakken.
2. Verdeel de aardappel en ossenhaasplakken over de borden
3. Daarop komt een rolletje met Waldorfsalade en groen van de paksoi, de stengel ernaast en de jus om het mee af te maken.

nagerecht

# Bosvruchtengratin met lichte sabayon van Torcolato en vanilleijs



14 personen

## Ingrediënten:

### Biscuit

240 g	Gepasteuriseerd eidooier
240 g	Gepasteuriseerd eiwit
2 tl	Vanille essence
250 g	Suiker
190 g	Gezeefde bloem

### Vanilleijs

7,5 dl	Melk
2,5 dl	Room
1 st	Vanillestokje
210 g	Gepasteuriseerd eidooier
200 g	Suiker
10 g	Vanillesuiker
1 st	Citroen

### Bosvruchtengratin

200 g	Bramen
200 g	Frambozen
200 g	Aardbeien
200 g	Bosbessen
120 g	Gepasteuriseerd eidooier
120 g	Suiker
2 dl	Torcolato (Italiaanse zoete wijn)
1 st	Citroen
	Poedersuiker



## Bereiding:

1. **Biscuit.** Klop de eiwitten stijf. Klop de eidooiers met de suiker tot het mengsel wit ziet. Voeg de vanille essence toe en spatel de helft van het eiwitschuim door het mengsel.
2. Zeef vervolgens de bloem boven het mengsel en roer het er meteen doorheen. Zorg dat het mengsel glad blijft. Spatel tot slot de rest van het eiwitschuim door het mengsel.
3. Bekleed een bakplaat met een bakmatje en stort hier het biscuitdeeg in. Besprenkel lichtjes met wat water en laat 15 minuten bakken in een tot 170° C voorverwarmde oven. Neem de biscuit uit de oven als het licht goudbruin ziet.
4. **Vanilleijs.** Snijd het vanillestokje open en laat het 20 minuten trekken in de melk en room. Haal het stokje er uit en krab het merg er uit. Doe het merg bij de melk en de room.
5. Klop de eidooier met de suiker, vanillesuiker en 3 eetlepels citroensap los. Verwarm het melk/room mengsel. Voeg dit toe aan het eidooiermengsel en laat het geheel binden (niet koken). Laat het geheel afkoelen en draai het tot ijs in de ijsmachine.
6. **Bosvruchtengratin.** Was de aardbeien en de bosbessen. Marineer de bramen, frambozen, aardbeien en de bosbessen een half uur in 1 dl Torcolato (wijn) samen met 80 gram suiker en het sap van 1 citroen. Laat goed uitlekken en vang het vocht op. Zeef dit vocht (zet weg voor de sabayon).

## Presentatie:

1. Snijd van het biscuit 14 vierkantjes van 7 bij 7 cm.
2. Leg de vierkantjes op bordjes en bevochtig met marinadevocht.
3. Verdeel het vruchtenmengsel over de biscuit vierkantjes en schep de sabayon er overheen.
4. Bestuif met wat poedersuiker en gratineer even met de gasbrander.
5. Leg er bolletje vanilleijs naast en serveer direct.