



oktober 2012

menu

amuse

Boerenpaté met vijgen- en uienconfiture en ganzenlever

voorgerecht

Soepje van zoete aardappel met gember en fetapasteitje

tussengerecht

Scholrolletje met pittige dillesaus op salade

hoofdgerecht

Italiaanse ragu met pappardelle

nagerecht

Zoetigheden voor bij de koffie:
Walnotenmuffin, Frangelicotiramisu, koffiefudge

wijnen

Bott Frères / Muscat d`Alsace Particulière 2009

Il Falchetto / Barbera d'Asti Lurëi 2010

Bodegas Málaga Virgen / Reserva Familia PX

amuse

Boerenpaté met vijgen- en uienconfiture en ganzenlever



14 personen

Ingrediënten:

Uienconfiture

| | |
|--------|----------------------|
| 3 st | Middel grote uien |
| 3 el | Olijfolie |
| 115 g | Poedersuiker |
| 2,5 dl | Zoete witte wijn |
| 0,3 dl | Witte balsamicoazijn |
| 2 kl | Mosterdzaad |
| 40 g | Blanke rozijnen |
| 60 g | Ganzenlever |
| | Fleur de sel |

Paté

| | |
|--------|-----------------------------|
| 1 st | Kleine ui |
| 190 g | Kippenlever |
| 95 g | Crème fraîche |
| 375 g | Varkenslapjes |
| 190 g | Kalfslapjes |
| 1,5 tn | Knoflook |
| 90 g | Ei |
| 2 el | Cognac |
| 3 g | Koekkruiden (3/4 theelepel) |
| 40 g | Gekookte ham |
| 150 g | Ontbijtspek in plakjes |
| 1 el | Boter |
| | Peper en zout |
| | Aluminiumfolie |



Vijgenconfiture

| | |
|-------|--------------|
| 250 g | Verse vijgen |
| 250 g | Geleisuiker |

Terrinevorm van 7,5 dl inhoud (de kleine korte)

Bereiding:

1. **Uienconfiture:** Houd 14 st blanke rozijnen apart voor garnering. Snijd de uien in dunne plakjes en doe ze in een pan met dikke bodem samen met olijfolie, suiker, wijn, witte balsamico, mosterdzaad en de rozijnen. Breng aan de kook en laat 25 minuten sudderen met deksel.
2. Verwijder het deksel en laat nog 35 à 45 minuten sudderen tot een stroperig geheel. Laat afkoelen.
3. **Paté:** Snipper de ui en fruit glazig in de boter. Snijd de kippenlever in dobbelsteentjes, voeg toe en zet even aan. Voeg de crème fraîche toe. Laat 8 minuten zachtjes garen.
4. Pureer het in stukken gesneden varkens- en kalfsvlees in de keukenrobot. Voeg gesnipperde knoflook, 90 g ei, cognac, koekkruiden, 1,5 theelepel zout, peper uit de molen toe. Meng alles goed en roer er het kippenlevertjesmengsel en de gesnipperde ham door.
5. Bekleed de terrinevorm in de breedte met plakjes ontbijtspek en laat het spek aan de zijkanen overhangen.
6. Vul de vorm met het vleesmengsel en druk stevig aan. Vouw het overhangende ontbijtspek toe.
7. Dek de terrine met aluminiumfolie rondom af. Zorg dat de folie goed vast zit.

Boerenpaté met vijgen- en uienconfiture en ganzenlever (vervolg)



14 personen

8. De terrine kan traditioneel (1) in een gewone oven of in de Rational (2) gemaakt worden.
9. Traditioneel: Zet de oven in conventionele stand op 175 graden, dan zet je de terrine in een ovenschaal die je tot 2cm onder de rand van de terrinevorm vult met warm water. Plaats dit in de oven. Met een digitale keukenthermometer houd je de kerntemperatuur in de gaten. Bij 70 graden kerntemperatuur is de paté klaar.
10. Rational: Zet de terrinevorm in de RATIONAL.
Druk op aan (1). Druk op de klok (8) en stel de tijd in op bijvoorbeeld 2 uur met knop (19). Stel de temperatuur (6) in op 175 graden met knop (19). Druk op het rode vak (5) en druk op de druppel (2) om vocht toe te voegen (deze moet knippen).
Voeg 50% vocht toe door tegelijkertijd op toets (4) en (5) te drukken en draai met knop (19) om het percentage vocht in te stellen. Druk op de druppel 2 (deze moet niet meer knippen).
Steek de temperatuurmeter (ligt in de oven van de Rational) in de terrine.
Druk op IQT (12) en stel de kerntemperatuur in op 70 graden met de draaiknop (19). Ventilator op halve snelheid instellen (knop 17).
11. Wanneer de paté de kerntemperatuur heeft bereikt haal je de terrine uit de oven en koel je het geheel terug in de Blast-chiller. (10 à 15 minuten)
12. **Vijgenconfiture:** snijd het harde steeltje van de vijgen en snijd alle vijgen in kleine partjes. Doe ze in de pan met de geleisuiker en laat voorzichtig aan de kook komen. Blijf erbij en roer het geheel zo nu en dan om. Geen water toevoegen. Als het geheel borrelt, de jam nog 4 minuten laten koken. Laat afkoelen en zet in de koeling.
13. Snijd de ganzenlever in 14 blokjes en zet in de koeling tot uitserveren.

Presentatie:

1. Stort de paté op een plank en snijd 14 plakjes. Leg op een bordje met een schepje vijgenconfiture.
2. Doe een lepeltje uienconfiture op een amuselepel, leg daar een blokje ganzenlever op en strooi een beetje fleur de sel op de ganzenlever. Leg dan een blanke rozijn op de ganzenlever en plaats de amuselepel op het bord.

voorgerecht

Soepje van zoete aardappel met gember en fetapasteitje



14 personen

Ingrediënten:

| | |
|--------|--|
| 3 st | Zoete aardappelen totaal ong. 750 g(oranje van binnen) |
| 1 st | Ui |
| 2 cm | Verse gember |
| 7,5 dl | Kippenbouillon |
| 1 dl | Melk |
| 2 el | Olijfolie |
| | Peper en zout |

Fetapasteitje

| | |
|-------|-------------|
| 300 g | Prei |
| 150 g | Feta |
| 50 g | Ontbijtspek |
| 7 pl | Bladerdeeg |
| 30 g | Eierdooier |
| ½ bs | Koriander |



Bereiding:

1. Schil de zoete aardappelen met de dunschiller en snijd in stukken.
2. Snipper de ui en zet aan in olijfolie.
3. Voeg de stukken zoete aardappel en de fijngesneden gember toe.
4. Voeg de bouillon toe en laat 20 minuten garen.
5. Pureer de soep en wrijf door de bolzeef.
6. Voeg de melk toe en breng op smaak met peper en zout.
7. **Pasteitjes:** snijd de prei in kleine stukjes en gebruik het donkergroene gedeelte niet. Stoom gaar.
8. Snijd het spek in stukjes en bak wat aan.
9. Meng prei, spek, gesneden koriander, verbrokkelde feta en breng op smaak.
10. Snijd het bladerdeeg diagonaal door.
11. Leg op iedere driehoek een schepje van het fetamengsel en vouw dicht. Druk de randen stevig aan met een vork en bestrijk met wat eigeel.
12. Bak in de oven op 200 graden tot ze goudbruin zijn.

Presentatie:

1. Schep de soep in een amusekopje en leg er een pasteitje naast.

Scholrolletje met pittige dillesaus op salade



14 personen

Ingrediënten:

| | | |
|-----|------|-------------------------------|
| 14 | st | Scholfilet van 70 gr per stuk |
| 2 | st | Zure bommen |
| 2 | st | Citroenen |
| 2 | stgl | Bleekselderij |
| 6 | dl | Visbouillon |
| 2 | dl | Witte wijn |
| 1 | st | Sjalot |
| 2 | el | Zaanse mosterd |
| 1 | el | Zaanse mosterd |
| 1,5 | dl | Room |
| ½ | bs | Dille |
| | | Allesbinder |
| 2 | krop | Sla |
| 100 | g | Veldsla |
| 200 | g | Linzen Le Puy |
| 2 | st | Sjalotten |
| 1 | l | Gevogeltebouillon |



Uienmayonaise

| | | |
|-----|----|------------------|
| 1 | st | Ui |
| 2,5 | dl | Arachideolie |
| 1 | el | Mosterd |
| | | Witte wijn azijn |
| 45 | g | Eierdooier |

14 st Cocktailprikkers en diepe borden

Bereiding:

1. **Linzen:** snipper de sjalot, zet aan in wat olie, voeg de linzen en de gevogeltebouillon toe en laat gaar koken in ongeveer 20 minuten. Eventueel meer bouillon toevoegen als dat nodig is. Laat afkoelen
2. **Uienmayonaise:** snipper de ui en kook gaar. Giet af en pureer met de staafmixer.
3. Meng de eierdooier, mosterd, zout, peper, scheutje azijn en voeg scheutje voor scheutje de arachideolie toe. Meng de uienpuree met de mayonaise. Breng op smaak met peper en zout.
4. Meng de uitgelekte linzen met zoveel mayonaise als nodig is.
5. **Scholrolletjes:** Pers 1 citroen en besprenkel de scholfilets met dit sap.
6. Snijd de zure bommen in de lengte in 14 staafjes. (gebruik de slappe binnenkant niet) Schil de bleekselderij en snijd in 14 even lange staafjes als de zure bommen. Blancheer de bleekselderij staafjes kort.
7. Dep de scholfilet droog en bestrooi licht met peper uit de molen. Bestrijk met de 2 el mosterd en leg er 1 staafje zure bom en 1 staafje bleekselderij op. Rol de filet op en zet vast met een cocktailprikker.
8. Snipper de sjalot en fruit in wat boter. Blus met de wijn en de visbouillon. Voeg een beetje citroensap toe. Breng aan de kook.

tussengerecht

Scholrolletje met pittige dillesaus op salade (vervolg)



14 personen

9. Leg de scholrolletjes in de bouillon en laat de vis 3 à 4 minuten pocheren (niet koken). Haal de scholrolletjes uit de bouillon, pak ze in met huishoudfolie en zet warm weg. (warmhoudkast)
10. Zeef de bouillon, meet 3 dl af en laat 1/3 inkoken. Voeg de room, 1 el mosterd en de gehakte dille toe. Breng op smaak. Eventueel binden met allesbinder.
11. Was de kroppen sla en zorg dat je 14 mooie bladeren hebt. Was de veldsla.

Presentatie:

1. Leg op ieder bord een blad sla met een paar blaadjes veldsla.
2. Leg daar een schepje linzenmayonaise op.
3. Leg een warm scholrolletje op de linzen en schep er wat dillesaus overheen.
4. Garneer met een plukje dille.

Italiaanse ragu met pappardelle



14 personen

Ingrediënten:

Ragu

| | | |
|-----|-------|---------------------------------|
| 2 | kg | Runderstoofvlees |
| 200 | g | Pancetta |
| 2 | st | Uien |
| 1 | st | Winterwortel (middel) |
| 2 | stgls | Bleekselderij |
| 3 | tn | Knoflook |
| 2 | st | Laurierblad |
| 2 | el | Witte peperkorrels uit de molen |
| 3 | dl | Krachtige rode wijn |
| 4 | dl | Runderbouillon |
| 3 | dl | Tomatenpassata (Heinz) |
| 1 | kl | Gedroogde oregano |
| ½ | bs | Platte peterselie |
| 1 | dl | Crème fraîche |
| 100 | g | Geraspte Parmezaanse kaas |



Pappardelle

| | | |
|-----|----|-----------------------|
| 400 | g | Pastabloem (semolina) |
| 4 | st | Grote eieren |

Bereiding:

1. **Ragu:** Dep het vlees goed droog en snijd de blokken vlees wat kleiner als dat nodig is. Het vlees moet uiteindelijk uiteen kunnen vallen in de ragu.
2. Snijd de pancetta in stukjes en snipper de uien. Doe wat olijfolie en een klont boter in de stoofpan en zet de pancetta en de uien aan.
3. Bak het stoofvlees, in porties, in een grote koekenpan rondom aan. Schep het aangebraden vlees uit de koekenpan en voeg bij de pancetta en uien in de stoofpan. Herhaal dit tot al het vlees in de stoofpan zit.
4. Voeg de zeer fijn gesneden wortel, bleekselderij en knoflook toe. Voeg ook de laurier, oregano en witte peper (naar smaak) en zout toe. Bak dit alles nog 10 minuten.
5. Breng de wijn en de runderbouillon aan de kook en voeg bij het vlees net zoveel tot het vlees bijna onderstaat. Voeg dan de passata toe. Roer alles goed door.
6. Breng het geheel aan de kook en zet de stoofpan dan op de doorkooktafel. Zorg dat het luchtgat bovenop de deksel dicht zit.
7. Na 1,5 uur het luchtgat open zetten zodat zoveel mogelijk vocht kan verdampen. De ragu moet goed inkoken zodat je een stevige ragu zonder al teveel vocht overhoudt.
8. Wanneer de ragu gaar is en het vlees bijna uit elkaar valt de crème fraîche toevoegen. Breng eventueel op smaak met peper en zout.
9. **Pappardelle:** maak het deeg (volgens de basisreceptuur) met de kitchen-aid en de deeghaak. Als het deeg een stevige bal is geworden plaats je de deegkneder voor pasta en je maakt lappen deeg. Maak ze niet te lang. De lappen op een met bloem bestoven theedoek leggen. Snijd brede linten uit de lappen deeg. De pappardelle moet ongeveer 2 à 3 cm breed en 30 cm lang zijn. Laat de pappardelle met bloem bestoven op de theedoeken liggen totdat ze gekookt moeten worden.
10. Kook de pappardelle in een pan met ruim kokend water met zout beetgaar. Voeg geen olie toe want dat houdt de ragu niet goed op de pappardelle.
11. Hak de platte peterselie met de mezzalune (maanvormig hakmes) mooi fijn. Roer de helft door de ragu.

Presentatie:

1. Verwarm 14 diepe borden.
2. Doe in ieder bord een schep pappardelle en schep daar bovenop een lepel ragu.
3. Bestrooi de ragu met de platte peterselie en dan met parmezaanse kaas.

nagerecht

Zoetigheden voor bij de koffie: Walnotenmuffin, Frangelicotiramisu, koffiefudge



14 personen

Ingrediënten:

Muffin

| | |
|-------|---------------------------|
| 100 g | Boter |
| 100 g | Lichtbruine basterdsuiker |
| 100 g | Zelfrijzend bakmeel |
| 2 st | Grote eieren |
| 2 tl | Instant koffie |
| 25 g | Walnoten (gehakt) |
| 14 st | Walnoten voor garnering |
| 250 g | Mascarpone |
| 2 el | Lichtbruine basterdsuiker |
| | Silicone muffinvorm |



Frangelico-tiramisu

| | |
|--------|--|
| 2,5 dl | Frangelico (Italiaanse hazelnotenlikeur) |
| 2,5 dl | Espresso |
| 0,6 dl | Frangelico |
| 500 g | Mascarpone |
| 30 st | Lange vingers |
| 50 gr | Gebrande hazelnoten |
| 60 g | Eierdooier |
| 60 g | Eiwit |
| 70 g | Fijne tafelsuiker |
| 10 g | Cacaopoeder |
| | Ovale amuseglasjes |

Fudge

| | |
|--------|--------------------------|
| 200 g | Pure chocolade |
| 0,2 dl | Espresso |
| 125 g | Mascarpone |
| 2 el | Grappa |
| 14 st | Chocolade koffieboontjes |

Vierkantbakje van ongeveer 15x15 cm (plastic ijsbakje)

Bereiding:

1. **Muffin:** Instantkoffie aanmaken met 1 dl heet water. Meng de zachte boter, 100 g basterdsuiker, zelfrijzend bakmeel en eieren met 4 theelepels instantkoffie. Voeg een snufje zout toe en dan de gehakte walnoten.
2. Neem de silicone muffinvormpjes en verdeel het deeg over 14 vormpjes.
3. Bak in een oven van 170 graden tot ze gaar zijn. (ongeveer 20 minuten) Laat afkoelen.
4. Meng de mascarpone met 3 theelepels koffie en de basterdsuiker.
5. Vlak voor uitserveren: Bestrijk iedere muffin met dit mengsel en garneer met een walnoot.
6. **Frangelico-tiramisu:** Meng de espressokoffie met 2,5 dl Frangelico en laat afkoelen.
7. Sla het eiwit stijf met een beetje tafelsuiker.

nagerecht

Zoetigheden voor bij de koffie: (vervolg) Walnotenmuffin, Frangelicotiramisu, koffiefudge



14 personen

8. Sla het eigeel met de rest van de tafelsuiker en 0,6 dl Frangelico schuimig. Voeg de mascarpone toe en meng alles goed met de mixer. Voeg dan het stijfgeslagen eiwit toe en schep alles voorzichtig maar goed door elkaar.
9. Breek de lange vingers in stukken zodat ze onder in de ovale amuseglasjes passen. Dompel de lange vingers in het koffie-frangelico mengsel en leg dan 2 stukjes onderin een amuseglasje. Ze moeten lekker zompig zijn.
10. Lepel daar het mascarponemengsel op en leg vervolgens weer 2 in koffie-frangelico gedrenkte stukjes lange vinger op.
11. Sluit af met het mascarponemengsel. Zet de glasjes in de koeling om op te stijven.
12. Hak de hazelnoten fijn en meng met de cacao poeder en strooi dit op de tiramisu vlak voor uitserveren.
13. **Fudge:** Laat de chocolade au-bain-marie in de espresso smelten. Laat afkoelen en roer er de mascarpone en de grappa door.
14. Doe het geheel in een vierkant bakje en laat 10 minuten opstijven in de blast-chiller. Zet in de koeling.
15. Wanneer de fudge stijf is snijd je 14 kleine blokjes en garneer die met een chocolade koffieboon. Zet in de koeling tot uitserveren.

Presentatie:

1. Zet de muffin, het glasje met de tiramisu en de fudge op een bordje en serveer uit met een kopje koffie/thee en een glasje Frangelico. Gebruik de Frangelico die op het sterke drank rek staat bij de bar.