



Receptuur bestemd voor 12 personen

## **Menu juni**

### **ASPERGEMOUSSE SOUFFLE**

\*

### **BLANQUETTE VAN KABELJAUW EN ZEEDUIVEL**

\*

### **HELDERE TOMATENSOEP MET MAISFLENSJES**

\*

### **KALFSHAAS VERPAKT IN KORSTDEEG**

\*

### **COMPOSITIE VAN BRIE EN BLEU DE BRESSE**

\*

### **MELOEN MET CITROENCRÈME**

\*



Receptuur bestemd voor 12 personen

### Aspergemousse soufflé.

#### **Ingrediënten:**

##### **Mousse:**

600 g Asperges  
50 g Boter  
3 el Bloem  
1 dl Melk  
1 dl Asperge vocht  
100 g Gemalen kaas  
3 el Harde fijne bloem  
4 st Eiwitten  
Fijn gesneden bieslook  
Peper en zout

##### **Mousselinesaus:**

2 st Eidooiers  
1 dl Witte wijn  
50 gr Geklaarde boter  
½ dl Room  
¼ bs Bieslook  
Peper en zout  
150 g Garnalen  
Aardewerk soufflé potjes.

#### **Bereiding:**

Een soufflé bestaat uit een ragout waaronder een aantal geklopte eiwitten gespateld worden. Er zijn harige en zoete soufflés. Een goede soufflé zal tijdens het bakken dankzij de eiwitten, in hoogte bijna verdubbelen. Vul daarom de soufflé bakjes altijd voor twee derde. De bakjes worden ingevet met boter en dan bestoven met harde bloem, overtollige bloem er uit gieten. Bij zoete soufflés de bestuiven met suiker.

Het rijzen geschiedt op basis van de eiwitten. Bereid het eiwit schuim vlak voor het mengen. Het eiwit niet te stijf kloppen dan gaat er te veel lucht uit. Voorzichtig spatelen en niet met een garde mengen

Soufflés zijn gevoelig voor tocht, tijdens het bakken deur nooit openen. Bak in oven met glasdeur zodat je het proces kunt volgen. Baktemperatuur 225 graden. Baktijd 25 à 30 minuten

**Mousse.** Schil de asperges. Doe de schillen in een pan, leg daarop de asperges. Voeg water toe, tot de asperges net niet geheel onder staan. Dek de pan volledig af met aluminium folie. Breng aan de kook en laat een 2-tal minuten doorkoken. Zet het vuur uit en laat de asperges nog 8 - 10 minuten in de pan verder garen.

Haal de asperges uit het kookvocht en snijd ze in kleine stukjes. Smelt de boter en roer er de bloem door roer tot een bal wordt verkregen. Roer en vervolgens de melk en het asperge vocht door. Laat goed doorkoken. Breng op smaak met peper en zout. Neem van het vuur en voeg er de kaas bij en cutter er de asperge blokjes door. Laat afkoelen.

Klop de eiwitten met een snufje zout en spatel die met de geknipte bieslook door de koude massa. Vul de soufflébakjes 2/3 en bak ze af in een voorverwarmde oven. Dien onmiddellijk op.

**Saus à la minute.** Klop eidooiers met witte wijn au bain marie of op het vuur met een garde schuimig.(mag niet koken) Neem van het vuur en roer er langzaam de boter door en vervolgens de room.

#### **Presentatie:**

Stort de soufflé op een klein bordje en giet er met een vlugge beweging de saus over zodat strepen ontstaan. Strooi er wat garnalen bij.

**NB. :** Indien de Combi Plus oven wordt gebruikt, dan géén ventilator gebruiken.





Receptuur bestemd voor 12 personen

### Blanquette van Kabeljauw en Zeeduivel met Gefrituurde Gamba's.

#### **Ingrediënten:**

12 st Gamba's	
10 dl Gevogeltefond	10 gr Lavendelblad
50 gr Rode paprika	125 gr Knolselderij
2 Grote wortelen	50 gr Fijne boontjes
100 gr Erwtten	5 gr Sjalotjes
1½ dl Witte wijn	2 dl Tomatensap
3 tn Knoflook	1 tak Tijm
1 bl Laurier	½ dl Room
Citroensap	150 gr Postelein
500 gr Kabeljauw	500 gr Zeeduivel
Eiwit	Paneermeel

#### **Brood:**

7 gr Gedroogde gist	1 tl Suiker
500 gr Bloem gezeefd	10 gr Zout 3¼ dl Water

#### **Bereiding:**

Pel de gamba's. Bewaar de pantsers voor de saus. Verwijder het darmkanaal.

**Saus.** Breng 7 dl gevogeltefond met de fijn gesneden lavendel aan de kook. Draai het vuur laag en laat 20 min met deksel op de pan zachtjes trekken. Giet door een fijne zeef en zet apart. Schil de rode paprika met een dunschiller en snijd in fijne julienne en de knolselderij in blokjes van 1 cm. Haal met een parisienne lepel knikkertjes uit de wortel en snijd de boontjes in stukjes van 2 cm. Kook alle groente apart beetgaar in lichtgezouten kokend water. Laat schrikken en goed uitlekken. Verwarm de saus, doe de room erbij en breng aan de kook. Voeg wat bindmiddel toe. de rode paprika, knolselderij, wortel, erwtten en boontjes toe. Kruid met peper, zout en citroensap.

**Gambacoulis.** Neem de gambapantsers en hak ze fijn. Verhit olijfolie op hoog vuur en doe de pantsers erbij als de olie begint te roken. Laat goed aanbakken en voeg dan de sjalot toe. Laat 1 min. uitzweten en bevochtig met witte wijn, de resterende 3 dl gevogeltefond en het tomatensap. Doe de geplette knoflook, tijm en laurier erbij en breng aan de kook. Draai het vuur lager en laat 20 min. zachtjes trekken. Giet door een fijne puntzeef, laat nog wat inkoken. Breng op smaak met peper en zout en zet apart.

**Gamba's.** Kruid de stukjes Gamba met peper en wat zout, haal ze door de bloem en klop ze af. Haal ze vervolgens door het losgeklopte eiwit, laat uitlekken en haal ze door het paneermeel.

**Vis.** Snij de kabeljauw en de zeeduivel elk in 12 gelijke stukken. Stoom de kabeljauw en de zeeduivel à la minute (de kabeljauw 4 en de zeeduivel 8 minuten) in de stoompan. Breng op smaak met witte peper en zout. Laat uitlekken. Frituur de gepaneerde gamba's in arachideolie van 180°C. Bak ze goudbruin en laat ze goed uitlekken op

keukenpapier. Hak de postelein. Smelt boter in de pan, haal van het vuur en doe de postelein erbij. Kruid met peper en zout. Laat zeker niet koken. Verwarm de gambacoulis en bind hem enigszins met wat allesbinder.

**Brood.** Breng de ingrediënten voor het brood op kamertemperatuur. Meng het gist met een eetlepel lauw water en de suiker en roer het goed door. Doe de gezeefde bloem met het zout in de keukenmachine en laat het zachtjes draaien. Voeg het water toe. Niet alles tegelijk. Voeg vervolgens de gist toe. Laat alles goed mengen. Het deeg mag niet te slap worden. Als het deeg klaar is uit de machine halen en opbollen. Zet het op een warme plaats (max. 25°C) weg en laat gedurende 10 minuten rusten.

Verdeel het deeg in 2 stukken. Bol deze stukken op en leg er een schone theedoek over. Laat ze 30 minuten rijzen.

Kneed de bollen door en maak er een rechthoek van. Rol deze op in de vorm van een stokbrood. Boter een bakblik in en bestuif dat met bloem. Leg hierop de broden en laat vervolgens 45 minuten rijzen. Bak ze in de ClimaPlus Combi in ca. 15 minuten mooi goudbruin af. (Voorverwarmen op gemengde hitte 250°C en 50% vocht, vervolgens laden en temp terugbrengen naar 225°C. Halverwege de baktijd het vochtpercentage terugbrengen naar 10%.)



#### **Presentatie:**

Verdeel de postelein in het midden van lauwwarmer diepe borden. Schik de visfilets op de postelein, verdeel het garnituur er omheen en napper met de saus. Schik de stukjes gamba rondom en marmer de saus met de gambacoulis. Geef er sneden stokbrood in een mandje bij.



Receptuur bestemd voor 12 personen

### Heldere Tomatensoep met Maïskip Flensje.

#### **Ingrediënten:**

2 kg Rijpe tomaten  
2 tl Tomatenpuree  
2 l Runderbouillon  
2 Vleestomaten

#### **Farce:**

100 gr Borst van maïskip  
½ dl Room  
1 st Ei  
100 gr Bloem  
1 Ei  
1 dl Melk

#### **Bereiding:**

Was tomaten en snijd ze klein. Ontzuur de tomatenpuree door in de pan wat olie te verhitten en daar de tomatenpuree even in aan te zetten. Voeg de tomatenstukjes en de bouillon toe. Breng aan de kook laat een uur zachtjes trekken.

Draai de soep daarna door de passé vite of roerzeef. Eventueel daarna door een bolzeef om de tomatenvelletjes eruit te halen. (Druk met een pollepel de soep door de bolzeef.)

Ontvel de vleestomaten en snij in kleine stukjes. De soep afsmaken met peper en zout en de kleine stukjes tomaat. Maak een beslag van de bloem, het ei en de melk. Breng op smaak met een snufje zout en nootmuskaat. Bak hiervan in de flensjespan kleine dunne flensjes.

Snij de maïskip in kleine stukjes en pureer samen met het ei en een beetje room in de keukenmachine. Breng op smaak met peper en zout.

Bestrijk de flensjes met een dunne laag farce en rol ze op en verpak ze goed in de plastic folie. Kook deze in ca. 10 minuten gaar, laat ze afkoelen, snijd hiervan dunne schijfjes.

#### **Presentatie:**

Doe de soep in voorverwarmde soepkoppen. Voeg aan iedere kop soep enkele schijfjes flensje toe. Serveer met het restant brood uit het voorgaande gerecht.





Receptuur bestemd voor 12 personen

### Kalfshaas verpakt in Korstdeeg. 12 personen

#### **Ingrediënten:**

1,2 kg Kalfshaas  
12 pl Bladerdeeg  
3 st Eierdooiers  
14 st Lange bospeentjes  
500 gr Peultjes  
24 st Witte asperges

Kervel

#### **vulling:**

3 st Sjalotjes  
250 gr Shii-takes  
3 el Cognac  
400 gr Kalfsvlees  
100 gr Vetspek  
2 st Eieren  
2 tak Tijm

#### **Saus:**

4 dl Champagne demi-sec  
1 l Kalfsfond  
3 dl Room  
1 el Mosterd  
1 el Honing  
100 gr Koude boter

#### **Bereiding:**

**Farce.** Verwijder het zwoerd van het spek, aangezien dit niet goed vermaalt. Hak het sjalotje en snijd de schoongemaakte shii-take fijn. Fruit de sjalot en de shii-take in de hete geklaarde boter en blus af met cognac. Laat afkoelen. Snijd het kalfsvlees en het vetspek in blokjes en maal ze fijn in de keukenmachine. Voeg het ei, de shii-take en de blaadjes van de tijm toe en breng op smaak met peper en zout. Laat de machine nog enkele seconden draaien. Zet de farce in de koeling weg.

Bestrooi de kalfshaas (heel laten) met peper en zout, schroei het vlees rondom dicht in de hete geklaarde boter en laat het vlees vervolgens volledig afkoelen.

**Saus.** Giet het overtollige vet uit de braadpan en blus af met wat kalfsfond. Giet vervolgens over in een sauspan, voeg de champagne en de rest van de kalfsfond toe en kook in tot de helft. Zeef de saus en voeg de room toe, kook weer in tot de helft. Breng de saus op smaak met mosterd, peper en zout. Klop er vlak voor het serveren de in klontjes verdeelde koude boter door.

**Kalfshaas.** Rol het bladerdeeg uit voor het vlees. Smeer de farce hier gelijkmatig over uit. Leg de kalfshaas op de farce en vouw het deeg zorgvuldig om het vlees heen. Maak de randen vochtig zodat het beter hecht. Bestrijk de pakketjes met losgeklopte eierdooier. Bak de kalfshaas 10 minuten in de oven op 200°C voorverwarmde oven. Haal uit de oven en laat hierna minstens 5 minuten rusten.

Kook de schoongemaakte groente afzonderlijk beetgaar.

#### **Presentatie:**

Leg de peultjes, asperges en het bospeentje in het midden op de warme borden en schep hier de saus omheen. Snijd de kalfshaas in plakken en leg het vlees op de groenten. Garneer met de kervel.

**NB.** Zorg ervoor, dat het vlees beslist niet in de saus komt, aangezien het knapperige van de korst bewaard moet blijven. Het vlees kan ook aan tafel gesneden en op het bord worden gedaan.





Receptuur bestemd voor 12 personen

### Compositie van Brie en Blue de Bresse.

#### ***Ingrediënten:***

250 gr Brie  
350 gr Bleu de Bresse  
250 gr Roomboter  
100 gr Pijnboompitten  
Hazelnootolie  
1 st Eikenbladsla

#### **Gemberstroop**

#### **Garnering:**

50 g Pijnboompitten

#### ***Bereiding:***

Meng de Brie in de keukenmachine met 50 gram boter. Draai hiervan een rolletje met een lengte die iets korter is dan de terrinevorm. Laat ½ uur opstijven in de vriezer en daarna verder in de koeling.  
Rooster de pijnboompitten in een koekenpan goudbruin. Bedek de bodem en de opstaande randen van een halfronde terrinevorm met plasticfolie.  
Mix de Bleu de Bresse met 100 gram boter en doe hiervan ongeveer de helft in de terrinevorm. Maak hierin een holte met behulp van een soeplepel.  
Rol het opgesteven rolletje Brie door de pijnboompitten, druk licht aan zodat ze vast blijven zitten.  
Leg dit rolletje vervolgens in het midden op de bodem van Bleu de Bresse in de terrine en spatel de rest van de Bleu de Bresse pasta over en naast het rolletje. Goed aandrukken zodat er geen luchtbellens achterblijven.  
Laat in de koelkast opstijven (weer eerst even in de vriezer). Snij vlak voor het uitserveren er dunne plakjes van.

#### ***Presentatie:***

Serveer een plakje op een bordje met eikenbladsla die met wat hazelnootolie, peper, zout en de pijnboompitten is aangemaakt. Giet er wat gembersiroop bij.







Receptuur bestemd voor 12 personen

## Meloen met Citroencrème.

### **Ingrediënten:**

3 st Gallia- of honing meloenen  
5 dl Moscato d'Asti  
(gebruik later voor ijs)  
1 pk Bladerdeeg  
Poedersuiker  
4 à 5 st Citroenen  
175 gr Crème fraîche  
7 bl Gelatine  
5 dl Slagroom  
175 gr Suiker  
4 st Eidooiers

### **ijs:**

2½ dl Moscato d'Asti  
100 gr Suikersiroop (1:1)  
4 st Citroenen  
1 bl Druiven (ontpit)  
2 st Eiwitten

### **Sabayon:**

1 st Citroen (sap)  
1½ dl Witte wijn  
2 el Suiker  
2 st Eidooiers

### **Bereiding:**

**Citroencrème.** Week de gelatine in water. Klop de room tot yoghurt dikte. Verwarm het citroensap en los hierin de gelatine op. Laat afkoelen. Klop de 4 eidooiers en de suiker op, roer daar het citroensap en de crème fraîche met een garde glad door. Spatel de room erdoor en laat opstijven in de koeling.

**Meloen:** Snijd de meloen doormidden en verwijder het zaad. Draai zoveel mogelijk bolletjes uit de meloen (10 p.p.) Marineer de meloenbolletjes 1 uur in de Moscato d'Asti. (gebruik later de Moscato om er ijs van te draaien)

**Bladerdeeg.** Snijd rechthoekjes van 6 x 4 cm. Inprikken met een vork, opdat het deeg vrijwel niet rijst. Bestrijk het deeg met eigeel. Bladerdeeg afbakken in de oven op 180°C in ongeveer 15 minuten. Strooi er direct uit de oven wat poedersuiker op.

**Ijs.** Citroenen uitpersen. Citroensap, het druivensap uit het blik en de Moscato d'Asti tot ijs draaien.

Maak de suikersiroop door 50 gram suiker en 50 gram water op het vuur op te lossen. Zorg ervoor, dat het goed heet wordt. (1:1 wil zeggen 1 deel suiker op 1 deel water.)

Maak van de eiwitten een merengue italienne: Doe hiervoor de eiwitten in de Kitchen Aid en sla ze stijf. Voeg er al draaiende vervolgens de hete suikersiroop er langzaam bij. Laat draaien tot de kom koud aanvoelt (minstens 15 min). Hak de druiven grof. Voeg de merengue toe wanneer het ijs op halve dikte is. Voeg dan ook de druiven toe. Bewaar het ijs in de diepvries tot gebruik.

**Sabayon.** Maak van de citroensap, wijn, eidooiers en de suiker een sabayon op het vuur of au bain marie.

### **Presentatie:**

Leg twee rijtjes van 5 meloenbolletjes naast elkaar midden op het bord. Spuit de citroencrème over de meloenbolletjes. Leg het bladerdeegdakje op de crème. Leg een mooi bolletje ijs naast de meloenbolletjes. Schep een lepeltje sabayon erover of naast.

