



Receptuur bestemd voor 14 personen

Menu oktober 2006

Rozemarijnprickers met gevogeltefilet stukjes limoen en rode paprika

*

Tartaar van verse tonijn en halfgedroogde cherrytomaatjes

*

**Velouté van Prei met Truffelolie Gebakken Coquille in Serrano Ham,
Duxelles van Paddenstoelen, Gerookte Zalm en Tuile van Oude Kaas**

*

**Warme "clubsandwich" van lasagne met gebakken scampi, gerookt.
Heilbot en Dragonsaus**

*

Tomatensorbet

*

**Kalfslende met een saus van aceto balsamico en rundrookvlees,
gegarneerd met rösti, champignons en broccoli**

*

Vruchten crumble met amandelroom, gebruineerde amandelen en vanille ijs



Receptuur bestemd voor 14 personen

Amuse

Rozemarijnprikkers met gevogeltefilet stukjes limoen en rode paprika

Ingrediënten:

650 g Parelhoenfilets
5 el Balsamicoazijn
4 el Olijfolie
14 st Rozemarijntakjes
1 st Limoen
1 el Truffelolie
1 st Rode paprika

Bereiding:

1. Snijd de filets in 42 stukjes. Haal van de onderzijde van de rozemarijntakjes de naalden af. Besprenkel filetstukjes met 4 el balsamicoazijn en olie. Bestrooi met peper en ongeveer 30 rozemarijннаalden. Laat ongeveer 1 uur afgedekt marinieren. Roer af en toe om. Snijd de limoen in 30 partjes zodanig, dat aan ieder stukje wat schil zit.

2. Steek aan ieder rozemarijntakje, laat er voor de smaak een paar naaldjes aanzitten) om en om 3 stukjes kip en 3 stukjes limoen. (Bij de limoen het takje door de schil steken.) Bak de satés in een pan op laag vuur. Bestrooi met zout en haal ze uit de pan.

3. Deglaceer de pan met 1 el balsamicoazijn en truffelolie. Schil de paprika en verwijderde zaadlijsten. Snijd de paprika in smalle reepjes en fruit deze in een beetje olijfolie. Kruid met peper en zout.

Presentatie:

1. Leg wat reepjes paprika op het bord en leg een saté er op. Druppel er wat deglaceer vocht over.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Voorgerecht

Tartaar van verse tonijn en halfgedroogde cherrytomaatjes

Ingrediënten:

35 st Halfgedroogde cherrytomaatjes

2 tak Tijm

2 Tak Rozemarijn

Olijfolie

Peper en zout

Dressing:

0,1 dl Witte wijnazijn

0,4 dl Olijfolie

Vleugje mosterd

Beetje honing

Peper en zout

Garnering:

2 st Grote aardappel

14 st Basilicumblaadjes

1 krop Frisee

14 st Bietenblaadjes met nerf

½ bos Bieslook in ringetjes gesneden



Bereiding:

1. **Gedroogde cherrytomaatjes.** Halveer de tomaatjes en verwijder de pitjes. Leg ze op een bakplaat met de bolle kant naar beneden. Bestrooi ze licht met peper en zout, verdeel tijm en rozemarijn over de tomaten en besprenkel ze met olijfolie. Plaats ze tenminste 1 uur in een oven van 80°C. Haal na 1 uur de tomaten uit de oven en verwijder de tijm en rozemarijn en laat afkoelen.

2. **Tonijn.** Snijd de tonijn in stukken en hak tot een fijn tartaar. Meng de overige ingrediënten er onder en breng op smaak met citroensap, peper en zout. Zet koud weg tot uitserveren.

3. **Dressing:** Meng alle ingrediënten tot dressing en breng op smaak met peper en zout en eventueel wat honing.

4. **Garnering:** Borstel de aardappel schoon en snijd er flinterdunne chips van. Frituur de chips in olie van 160°C tot lichtbruin. Laat uitlekken op keukenpapier.

5. Frituur ook de basilicumblaadjes.

Presentatie:

1. Maak met een ring een tonijn tartaartje op het midden van het bord. Leg er 5 stukjes tomaat omheen. Leg op de tartaar het bietenblad, de sla, de aardappelchip en het basilicumblaadje. Nappeer sla en bietenblad met een beetje dressing en gameer het bord met de rest van de dressing en de bieslook.



Receptuur bestemd voor 14 personen

Soep

**Velouté van Prei met Truffelolie Gebakken
Coquille in Serrano Ham, Duxelles van
Paddenstoelen, Gerookte Zalm en Tuile van
Oude Kaas**

Ingrediënten:

Velouté van Prei:

3 st Grote preien

6 dl Kippenfond

3½ dl Melk

5 dl Room

4 el truffelolie

Coquilles:

7 st Grote coquilles

7 pl Gerookte zalm

Tuile van kaas:

75 g Eiwit

75 g Room

¼ tl paprikapoeder

40 g Aardappelmeel

100 g Oude kaas geraspt

Bereiding:

1. **Velouté van prei.** Snijd van het lichtgroene deel van de prei 14 plakken van 5 mm dik voor garnering. Snijd de rest van de prei klein, maar houd het wit en het groen apart. Meng fond, melk en room en gaar hierin het wit van de prei. Voeg, als het wit gaar is het groen van de prei toe en breng weer aan de kook. Haal van het vuur en laat met de deksel op de pan 10 min. staan. Pureer de massa in de blender of met staafmixer en druk door de passé vite.

2. Breng op smaak met peper en zout en truffelolie. Blancheer de preischijven tot ze beet gaar zijn in gezouten water en warm ze kort voor het uitserveren op in wat boter.

3. **Coquilles.** Snij de coquilles doormidden. Snij de gerookte zalmplakken doormidden. Bak de Coquilles in olijfolie en kruid ze met peper en zout. Haal ze als ze bijna gaar zijn uit de pan en wikkel ze in de gerookte zalm. Bak de coquilles voor het uitserveren opnieuw in de pan om ze warm te maken.

4. **Tuile van kaas:** Klop de room tot yoghurt dikte. Meng losgeslagen eiwit met room, paprikapoeder en gezeefd zetmeel. Maak met het beslag op een ingevette bakplaat strepen van 1 bij 10cm. enkele cm. uit elkaar en bestrooi deze met kaas. Bak ze 15 min. in een oven van 160°C.

Presentatie:

1. Leg in een diep bord een schijf prei met daarop de coquille. Giet de velouté hier omheen.

2. Breng wat duxelles aan op de Coquille en leg hierop de kaastuile. Verdeel de zalm over de velouté.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Tussengerecht

Warme "clubsandwich" van lasagne met gebakken scampi, gerookt. heilbot en Dragonsaus

Ingrediënten:

Clubsandwich:

28 pl Groene lasagne
2 dl Crème fraîche
300 g Gerookte heilbot
½ krop Frisee
300 g Provolone
90 g Boter
28 st Grote verse scampi
1 tl Cajunkruiden
1 st Sjalot gesnipperd
½ bos Radijsjes
600 g Belgische spinazie
Peper, zout
nootmuskaat

Dragonsaus:

5 dl Visfond
2 dl Witte wijn
1 dl Noilly prat
2 st Sjalotten gesnipperd
1 st Tomaat
1 bos Dragon
3 dl Room
Boter om te monteren

Bereiding:

1. Lasagne ongeveer 6 min in kokend water leggen, uit de plakken 42 rondjes van 6 cm. steken en warm houden in de warmhoudkast in platte pan samen met de crème fraîche tot het moment van verwerken. Scampi schoonmaken. Kop en staart er af, schil verwijderen en darmkanaal er uit halen. Scampi in 50 gr boter aanbakken, kruiden met zout, peper en cajunkruiden en nog enkele min, laten nagaren. Scampi in lengte halveren.
2. Frisee wassen en in plukjes verdelen. Spinazie wassen, stelen verwijderen en goed droog maken. In 40 gr boter gesnipperde sjalot aanfruiten en de gewassen en in plakjes gesneden radijsjes zachtjes mee stoven. Spinazie bij radijs voegen en zacht laten worden. Groenten goed uit laten lekken en kruiden met zout, peper en nootmuskaat. Groenten warm houden.
3. Sandwiches op bakplaat maken. Als bodem 1 rondje lasagne nemen. Deze plak bedekken met wat gestoofde groenten en 4 halve scampi. Hierop weer 1 rondje lasagne leggen bedekt met wat frisee en een plakje heilbot. Afdekken met het laatste plakje lasagne en daarop dun plakje provolone (let op niet te dik de kaas, anders gaat de kaassmaak

overheersen) leggen. Sandwiches in de oven op 160° C zetten, ongeveer 15 min, totdat sandwich warm is en de kaas volledig gesmolten is.

4. **Dragonsaus:** Tomaat ontvellen, pitjes verwijderen en in blokjes snijden. Dragon wassen en blaadjes van steeltjes plukken. (steeltjes bewaren.) Visfond met witte wijn, Noilly Prat en sjalotten tot ¼ inkoken. Room en dragonstelen toevoegen en opnieuw inkoken. Saus zeven en monteren met boter. Op smaak brengen met zout en peper. Vlak voor het uitserveren de tomatenblokjes in saus warm laten worden en blaadjes dragon toevoegen.

Presentatie:

1. Sandwich in het midden op diep bord leggen en napperen met saus.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Tussengerecht oktober 2005

Tomatensorbet

Ingrediënten:

Sorbet:

600 g Rijpe tomaten (b.v. tastitom)
3 tl Tomatenpuree
3 el Fijngehakte basilicum
Peper en zout
600 g Verse tonijn
1 st Sjalot fijngesnipperd
1 st Lenteui fijngehakt
1 el Zachte mosterd
2 el Olijfolie
1 el Kappertjes (kleinsnijden)
1 el Citroensap
Peper en zout

Bereiding:

1. Dompel de ingekruiste tomaten 10 sec. in kokend water, koel in ijswater en ontvel de tomaten. Snijd de tomaten in vieren en verwijder de zaadlijsten. Pureer de tomaten in een blender tot een grove puree. Meng er de tomatenpuree door en kruid met peper en zout. Draai in de sorbetière de sorbet, en voeg op het laatste moment de basilicum toe. Leg kleine soeplepels in de diepvries.

Presentatie:

1. Leg op een amuselepel een klein bolletje tomatensorbet.

foto: zie Tartaar.



Receptuur bestemd voor 14 personen

Hoofdgerecht

Kalfslende met een saus van aceto balsamico en rundrookvlees, gegarneerd met rösti, champignons en broccoli.

Ingrediënten:

Kalfslende:

1½ kg Dikke kalfslende

Olijfolie

Peper en zout

Rolladetouw

Saus:

2 st Sjalotten

Olijfolie

2 tn Knoflook

2 st Zongedroogde tomaten

in olie

Kalfsfond concentraat voor

7,5 dl fond

Peper en zout

3 el Aceto balsamico

Broccoli:

1 kg Broccoli

50 g Boter

Peper en zout

Rösti rondjes:

750 g Vastkokende aardappelen

15 st Rozemarijnnaaldjes fijn gesneden

2 el Olijfolie

Peper en zout

Champignons:

750 g Champignons

2 st Ui gesnipperd

30 g Boter

Peper en zout

Bereiding:

1. **Kalfslende.** Maak de lende schoon en bind deze op. Bak de lende in olijfolie aan en kruid hem daarna met peper en zout. Zet de lende in een op 175°C voorverwarmde oven tot kerntemperatuur van 56°C. Laat de lende 15 min. rusten, afgedekt met aluminiumfolie. Snijd de lende net voor het uitserveren in dunne plakjes.

2. **Saus.** Verdun het concentraat tot 7,5 dl. Snipper de sjalotten en de knoflook en de zongedroogde tomaten klein. Doe wat olijfolie in de pan en fruit hierin de sjalotten. Voeg de knoflook en de zongedroogde tomaten toe, en laat even zachtjes bakken. Doe hierbij de kalfsfond en laat de saus rustig inkoken. Breng de saus op smaak met peper en zout en voeg als laatste de aceto balsamico toe.

3. **Broccoli:** Maak de broccoli schoon en snijd deze in hele kleine roosjes. Let op géén stonk aan de roosjes laten zitten, dit is anders dan de foto laat

zien. Breng in een pan water met wat zout aan de kook, doe de broccoliroosjes in een zeef en doe deze in de pan kokend water. Roosjes moeten onder staan. Blancheer de broccoliroosjes in 2 à 3 min. Beetgaar. Haal de vergiet uit het kokend water en spoel de roosjes met koud water om het kookproces te stoppen. Vlak voor uitgifte boter smelten, voeg de broccoliroosjes toe en glaceer deze heel kort. Kruid met peper.

4. **Rösti rondjes.** Schil de aardappelen en rasp ze grof (niet meer wassen). Meng het rasp met de overige ingrediënten. Maak op een ingevet bakblik met behulp van een ring van 6 cm. 14 rondjes van ongeveer 1 cm. hoogte. Druk goed aan en plaats in een voorverwarmde oven van 175°C gedurende 25 minuten.

5. **Champignons.** Borstel de champignons schoon, snijd een stukje van de steel en snijd ze doormidden of in vieren. Bak de champignons met de ui in de boter op hoog vuur. Breng op smaak met peper en zout

Presentatie:

1. Leg op elk bord enkele plakjes lende en nappeer het vlees met de saus. Garneer af met champignons, broccoli en een rösti rondje.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Nagerecht

Vruchten crumble met amandelroom, gebruineerde amandelen en vanille ijs

Ingrediënten:

Crumble:

300 g Bloem
150 g Boter
160 g Suiker
1 mp Zout

Vruchten:

300 g Perziken
300 g Appels
250 g Blauwe bessen
4 el Bruine bastard
suiker

Amandelroom:

2 dl Room
1 tl Amandelessence
10 g Suiker

Vanilleroomijs:

¼ l Melk
¼ l Room
1 st Vanillestokje gespleten
2 st Eieren
3 st Eierdooiers
115 g Suiker
10 g Vanillesuiker
50 g Amandelen

Bereiding:

1. **Crumble.** Meng de ingrediënten voor de crumble met de mixer of met een vork tot een grofkorrelig deegmengsel (krumeldeeg). Zet weg in de koelkast.

2. **Vruchten.** Maak het fruit schoon en snijd de perziken en appels in stukjes van 1 cm. Doe het fruit in een schaal en bestrooi met suiker, verdeel het fruit over 14 soufflé bakjes. Strooi vlak voordat de crumble de oven in gaat, het deeg over het fruit. Verwarm de oven op 200°C en zet het gerecht 20 min. in het midden van de oven tot de crumble goudbruin is. Zet de temperatuur lager als de crumble te snel donker wordt.

3. **Amandelroom.** Meng de amandelessence en de suiker door de room en klop half op. (dik vloeibaar) Let op essence, dat is snel overheersend in smaak en geur.

4. **Vanilleroomijs.** Laat het vanillestokje 20 min. trekken in de melk. Haal het stokje eruit en krab het merg eruit. Doe het merg weer bij de melk. Roer de eieren en de dooiers glad met suiker en vanillesuiker. Giet lauwwarme melk erbij en verwarm het mengsel al roerende op zacht vuur tot het gaat binden. Klop de room half op tot dik

vloeibaar en voeg deze toe. Draai ijs in de sorbetière.

5. **Amandelen:** Bruineer de amandelen in een droge pan lichtbruin.

Presentatie:

1. Leg op een koud bord de crumble en een bolletje ijs. Garneer af met amandelroom en amandelen.

