



Business

Cuisine

Eindhoven

De lekkerste zakelijke netwerkclub
januari 2007

Receptuur bestemd voor 14 personen

Menu januari 2007

Ravioli van ganzenlever en shii-take

*

Schorsenerensoep

*

Zeewolf met champignonkorstje op selderiesalade

*

Gestooft Kalfssukade met een Andijviestamppotje

*

Kaneeldonuts met perencompote en vanille ijs.



Receptuur bestemd voor 14 personen

Voorgerecht januari 2007

Ravioli van ganzenlever en shii-take.

14 personen

Ingrediënten:

200 g Shii-take
1 st Sjalotje
200 g Ganzenlever
1 kl Truffeltapenade
28 st Wontonvelletjes
Saus
2 st Sjalotjes
5 dl Kippenfond
3 dl Room
100 g Koude roomboter

Bereiding:

Ravioli

1. De sjalot fijn snipperen en de shii-take fijn snijden, aanfruitsen in olie en laten afkoelen.
2. De ganzenlever fijn snijden en mengen met de koude paddenstoelen en truffeltapenade.
3. Wontonvellen uitleggen en de randen instrijken met eigeel.
4. In het midden van een wontonvel een eetlepel van het shii-take/ganzenlever mengsel leggen.
5. Een tweede wontonvel erop leggen en goed aandrukken. Randen omslaan, zodat er een dubbele naad ontstaat. Goed aandrukken.
6. De ravioli gaar koken. Na afgieten wat olijfolie erdoor om plakken tegen te gaan.

Saus

1. Sjalotje snipperen en aanfruitsen.
2. Blussen met fond, inkoken.
3. Room toevoegen.
4. Laten inkoken tot sausdikte en afsmaken.
5. Als laatste de koude roomboter met de staafmixer toevoegen. Niet meer laten koken.

Presentatie:





Receptuur bestemd voor 14 personen

Soep januari 2007

Schorsenerensoep

14 personen

Ingrediënten:

500 g Schorseneren
1 st Prei
3 st Aardappelen
1 st Ui
2 l Runderbouillon
½ l Melk
2 st Eierdooiers, opgelost in een beetje melk
Kervelpluksel
Brood
Boter

Bereiding:

1. Smeer het brood in met olie en laat het onder de grill bruin worden. Daarna in kleine blokjes snijden (croutons)
2. De schorseneren schoonmaken en klein snijden. Laten gaarkoken in wat bouillon samen met de melk.
3. De andere groenten en aardappelen schoonmaken, in stukken snijden en stoven in wat boter.
4. Hierbij de resterende bouillon gieten en garen.
5. Als alles gaar is de twee "soepen" bij elkaar gieten.
6. Met de staafmixer pureren en eventueel nog door een, niet te fijne, zeef gieten.
7. De hete soep binden met het eierdooier/melk mengsel. NIET meer laten koken.

Presentatie:

De soep in warme soepkoppen schenken en garneren met kervelpluksel en broodcroutons.

Opmerking:

Maak bij het schillen van de schorseneren gebruik van plastic handschoenen. Leg de schorseneren direct na het schillen in melk om verkleuren tegen te gaan.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Tussengerecht januari 2007

Zeewolf met champignonkorstje op selderiesalade

14 personen

Ingrediënten:

1,4 kg Zeewolf (ong. 100 gram pp.)
2 à 3 stgls Bleekselderie
100 g Veldsla
2 st Tomaten
Dressing
½ dl Natuurazijn
1½ dl Zonnebloemolie
Mosterd
Poedersuiker
1 st Eierdooier
Peper en zout
Korst
1 bak Champignons
2 st Sjalotten
1 el Truffeltapenade
100 g Boter
75 g Wit brood
Bieslook

Bereiding:

1. **Champignonkorst.** De champignons klein snijden en droogbakken met de gesnipperde sjalot tot het vocht weg is en ze bruin zijn. laten afkoelen.
2. Brood zonder korst fijnmalen, boter, champignons en tapenade toevoegen. Op smaak brengen met peper, zout en bieslook. Tussen huishoudfolie uitrollen tot 1/2 cm dikte en invriezen.
3. **Zeewolf.** Eventuele graten verwijderen. Aan de velkant in een heel hete pan zonder (of met heel weinig) vet kort bakken. Op een ovenschaal leggen (gebakken kant onder) en laten afkoelen
4. Vlak voor opdienen een plakje champignonkorst erop leggen en doorgaren in de oven op 200°C gedurende ong. 8 minuten
5. **Selderiesalade.** De selderie schillen en in ringetjes snijden. Zeer kort blancheren in water met zout en koud spoelen.
6. Tomaat plisseren, het zaad verwijderen en in blokjes snijden
7. **Dressing.** Azijn, mosterd, poedersuiker in een maatbeker. De staafmixer erin en druppelsgewijs de olie toevoegen. Als laatste de eierdooier toevoegen en afsmaken met peper en zout
8. De selderie aanmaken met ong. de helft van de dressing.

9. De rest van de dressing mixen met het tomatenvlees = tomatendressing

Presentatie:

1. Veldsla op de rand van het bord.
2. In het midden van het bord de selderiesalade in een steker.
3. Zeewolf uit de oven halen en op de salade leggen.
4. Tomatendressing er omheen.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Hoofdgerecht januari 2007

Gestooft Kalfssukade met een Andijviestamppotje.

14 personen

Ingrediënten:

1600 g Kalfssukade aan één stuk
1½ l Kalfsbouillon
4 tn Knoflook
3 st Gesnipperde sjalotjes
3 bl Laurier
1½ gl Rode wijn
Peper en zout
14 pl Ontbijtspek
Stamppotje
250 g Gesneden andijvie
75 g Spekblokjes
10 st Aardappelen
Scheutje melk
Boter

Bereiding:

1. LET OP TIJDIG MET HET VLEES BEGINNEN. HET MOET LANG OP STAAN.
2. Braad het vlees aan beide kanten mooi bruin, kruid met peper en zout en neem het uit de pan.
3. Blus de jus met de rode wijn.
4. Voeg sjalot, knoflook en laurier toe, giet de bouillon erbij en breng aan de kook.
5. Leg het vlees weer in het vocht en laat het heel gaar stoven op matig vuur of in een matig warme oven.
6. Bak de spekblokjes uit. Bak de plakken ontbijtspek knapperig.
7. Haal het gare vlees uit de pan en snijd het in 10 plakken en terugleggen in een beetje stoofvocht.
8. Giet de rest van het stoofvocht door een zeef, kook het in tot sausdikte en monteer met wat koude boter. Hierna niet meer laten koken.
9. De andijvie klein snijden, wassen en goed drogen.
10. kook de aardappelen, giet ze af en stoom ze goed droog.
11. Vlak voor de uitgifte stamp de aardappelen en meng er de uitgebakken spekblokjes en de andijvie door. Doe er een flinke klont boter en een scheut melk bij en smaak af.

Presentatie:

1. Leg het stamppotje in het midden van een warm bord. Leg het vlees ertegen aan, giet de saus er omheen en gameer met het uitgebakken speklakje.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Nagerecht januari 2007

Kaneeldonuts met perencompote en vanille ijs.

14 personen

Ingrediënten:

Donuts

Deeg 1.

60 g Water op kamertemperatuur

7 g Droge gist

75 g Bloem

Deeg 2.

7 g Droge gist

15 g Melk op kamertemperatuur

25 g Suiker

5 g Zout

145 g Bloem

3 st Eierdooiers

50 g Gesmolten boter

Perencompote

5 st Handperen (Doyenné du Commise of Conférence)

1 dl Witte wijn

1 schepje Suiker

1 st Citroenschil

100 g Amandelschaafsel

Suiker

2 st Eiwitten

Vanille ijs

7½ dl Ongezoete room

2½ dl Melk

1 st Vanillestokje

7 st Eierdooiers

200 g Suiker

Citroensap

Bereiding:

Donuts

1. Maak met de ingrediënten van deeg 1 een voordeeg en laat dit rijzen tot het verdubbeld is.

2. Voeg voor deeg 2 de bloem, de suiker en het zout bij elkaar. Dan de melk met gist, de boter en de eierdooiers toevoegen en alles mengen met het gerezen voordeeg tot een homogene massa.

3. Het deeg uitrollen, uitsteken met een (kleine) ronde steker en laten rijzen.

Perencompote

1. De peren schillen en in partjes snijden.

2. Deze partjes zachtjes in boter bakken, de suiker en de citroenschil toevoegen.

3. Als laatste de wijn toevoegen.

Nagerecht januari 2006

Vanille-ijs

1. room, melk en vanillestokje 20 minuten laten trekken

2. de eierdooiers loskloppen met de suiker en wat citroensap

3. de hete room/melk toevoegen aan de dooiers en laten binden. Niet koken.

4. laten afkoelen en in de ijsmachine draaien.

Amandelkrokant

1. het amandelschaafsel aanmaken met suiker (ong. 50gr.) en de eiwitten

2. uitsmeren op een bakmatje en afbakken op 190gr.

3. laten afkoelen en breken of met de deegroller gruis maken.

Presentatie:

1. de donuts frituren op 160gr. op keukenpapier laten uitlekken.

2. de donuts door de kaneelsuiker (suiker met kaneelpoeder naar smaak) halen.

3. het ijs, de perencompote en de donut op een (koud) bord naar smaak schikken en versieren met het amandelkrokant.

