



Business

*Cuisine*

Eindhoven

De lekkerste zakelijke netwerkclub  
april 2007

Receptuur bestemd voor 14 personen

## Menu april 2007

Krabsalade met viooltjes, avocadoroom en meloen

\*

In olie gebakken asperges met Spinaziesalade en Papajasalsa

\*

Kerrie knolselderijsoep

\*

Speenvarkenkotelet met sinaasappelsausje, broccolimousse,  
Gebakken aardappel en shii-take

\*

Camembert met aardbeien coulis.

\*

Paasijstaart met advocaat.



Receptuur bestemd voor 14 personen

Amuse april 2007

## Krabsalade met viooltjes, avocadoroom en meloen.

14 personen

### Ingrediënten:

500 g Krabvlees (diepvries)  
1 el Citroensap  
1 el Olijfolie extra vierge  
1 el Gehakte dille  
2 el Gehakte bladpeterselie  
Peper en zout  
Citroensap  
1 st Cavaillon meloen  
4 st Rijpe avocado's  
4 el Crème fraîche  
1 st sjalotje  
3 tl Witte balsamicoazijn  
1 mp Sambal of een beetje cayennepeper  
Peper en zout  
14 st Viooltjes (bernagiebloemetje kan ook) diverse kleuren  
Balsamicoazijn  
Extra vierge olijfolie  
Maak wat mayonaise volgens het basisrecept \*

### Bereiding:

1. Druk het vocht goed uit het ontdooide krabvlees. Bewaar van het krabvlees per persoon een mooi stukje krab om te garneren aan het einde. Vermeng het overige krabvlees met citroensap, olijfolie en de kruiden. Op smaak brengen met wat sambal en (cayenne)peper en zout.
2. Steek kleine bolletjes uit de meloen.
3. Maak de avocadoroom. Hij mag niet verkleuren dus sprenkel wat citroensap over de avocado's als je ze uit de schil hebt gehaald. De avocado's pureren met de crème fraîche, witte balsamicoazijn en een gesnipperd sjalotje. Goed op smaak brengen.

### Presentatie: 2 manieren

1. Gebruik de ovale amuse glaasjes en doe daar een lepel avocadomousse in. Leg daarop het krabvleesmengsel, spuit hierop een dotje mayonaise en garneer met een stukje krab en de bolletjes meloen. Plaats de bloemetjes op een leuke plek.
2. Gebruik de ringen. Schep in iedere ring die op een amusebordje is geplaatst wat avocadoroom. Daarop de krabsalade verdelen. Toefje mayonaise er op spuiten en het stukje krab erop zetten. Wat bolletjes meloen erbij leggen en een viooltje. De spiegel van

het bord versieren met een paar druppels balsamicoazijn en olijfolie.



**Krabsalade met viooltjes**



Receptuur bestemd voor 14 personen

Tussengerecht april 2007

## In olie gebakken asperges met Spinaziesalade en Papajasalsa

14 personen

### Ingrediënten:

28 st Groene asperges

Zout

Suiker

### Papajasalsa:

1 st Grote papaja

1 bosje Bosuitjes

1 st Rode chilipeper

1 st Limoen (sap)

3 tl Honing

### Spinaziesalade

500 g Jonge bladspinazie

2 el Sherryedik

2 tl Honing

1 el Milde mosterd

Peper en zout

1½ dl Druivenpitolie

Gembersiroop

2 st Eiwit

Pankomeel.

### Bereiding:

1. Was de asperges, schil ze en kook ze kort (2 min.) in lichtgezouten water. Haal ze uit de pan en laat ze uitlekken.

2. Schil voor de salsa de papaja's, halveer ze, verwijder het zaad en snij ze in kleine blokjes.

3. Was de bosuitjes en chilipeper, snij ze in dunne ringetjes en schep ze door de papaja. Breng de salsa op smaak met limoensap en honing.

4. Verwijder de steeltjes van de spinazie, was en droog ze.

5. Roer voor de dressing de edik, honing, mosterd door elkaar. Voeg de olie al kloppende eerst druppelsgewijs en daarna in een dun straaltje eraan toe. Breng op smaak met peper en zout.

6. Wentel de asperges vlak voor het bakken eerst door het eiwit en vervolgens door het pankomeel. Leg ze op keukenpapier.

7. Arachideolie in een pan verhitten. Gebruik zoveel olie, dat de asperges ruim in de olie liggen.

8. Bak de asperges met een paar tegelijk tot ze goudbruin en knapperig zijn. Hou ze warm.

### Presentatie:

1. Schep de dressing door de spinazie en leg een beetje in het midden op een bord. Leg hierover een tweetal asperges en een beetje salsa.



Gebakken asperges met Spinaziesalade



Receptuur bestemd voor 14 personen

Soep april 2007

## Kerrie knolselderijsoep

14 personen

### Ingrediënten:

1½ l Gevogeltebouillon  
2 st Sjalotjes  
1 st Knolselderij  
15 g Boter  
1 el Kerriepoeder  
Peper en zout  
½ dl Room  
Stokbrood  
Peterselie

### Bereiding:

1. Pel en snipper de sjalotjes. De selderij knollen in plakken snijden, schil en
2. was de plakken en snij in blokjes.
3. Verhit in een soeppan de boter. Fruit hierin de gesnipperde sjalotjes met het kerriepoeder ca. 2 minuten. Schep er de knolselderijblokjes doorheen. Voeg 1/4 l water toe en kook in 25 minuten gaar. Hak 2 à 3 eetlepels peterselie.
4. Laat 5 minuten afkoelen en pureer met de staafmixer. Voeg de gevogeltebouillon toe. Breng op smaak met zout peper en een scheut room.
5. Warm de soep voor de doorgift nog even door.

### Presentatie:

1. Serveer in amusekopjes. Bestrooi met fijngehakte peterselie.
2. Serveer er stokbrood bij.



**Kerrie knolselderijsoep**



Receptuur bestemd voor 14 personen

Hoofdgerecht april 2007

## **Speenvarkencotelet met sinaasappelsaus, broccolimousse en gebakken aardappel met shii-take.**

14 personen

### **Ingrediënten:**

14 st Speenvarkencoteletten  
4 st Sinaasappels  
1 st Citroen.  
2 borrel Cointreau  
1 el Roze pepers op vocht  
4 dl Kalfsfond  
1 flesje Sinaasappelsap  
Boter  
Peper en zout  
28 st Bospeentjes  
Verse Peterselie  
5 st Grote aardappelen  
Olijfolie  
100 g Ontbijtspek  
1 tn Knoflook  
2 st Sjalotjes  
350 g Kleine shii-take  
Peper en zout  
1 kg Broccoli  
4 el Crème fraîche  
6 el Gemalen parmezaanse kaas  
1 l Bouillon  
Peper en zout

### **Bereiding:**

1. Van de schil van een goed gewassen sinaasappel zestes trekken en deze blancheren. Van 2 sinaasappels segmenten snijden en van de andere het sap bewaren.
2. De speenvarkencoteletten licht kruiden met peper en zout en aan beide kanten in boter vlug bruin braden en daarna op ovenschaal leggen.
3. Het braadvet uit de pan gieten en over het aanbaksel de cointreau gieten en deze flamberen. Kalfsfond toevoegen en tot de gewenste dikte inkoken. Rode pepers, sinaasappelsap, sinaasappelschil en de segmenten toevoegen. Op smaak brengen met peper, zout en citroensap. Indien nodig monteren met koude boter.
4. Kook ondertussen de schoongemaakte bospeentjes beetgaar.
5. Schil de aardappelen, snij in kleine blokjes en doe ze in een pan met koud water. Droog ze goed af en bak ze in olijfolie samen met het kleingesneden ontbijtspek en het knoflokteentje mooi knapperig. Voeg halverwege de kleingesneden sjalotjes en de shii-take toe. Kruid met

peper en zout.

6. Kook de broccoli in 5 minuten in de bouillon beetgaar. Laat goed uitlekken en pureer vervolgens met de crème fraîche. Roer er de parmezaanse kaas door en breng stevig op smaak met peper en zout.

7. Plaats voor het uitserveren de ovenplaat met de speenvarkencoteletten 15 minuten in hete oven van 200°C, snij de koteletten eruit en laat nog even doorgaren in de oven.

### **Presentatie:**

Maak spiegeltje van saus op voorverwarmd bord en leg hierin het vlees. Garneer met bolletje broccoli, gebakken aardappel en bospeentjes



**Speenvarkencotelet met sinaasappelsaus**



Receptuur bestemd voor 14 personen

Kaas april 2007

## Camembert met aardbeiencoulis

14 personen

### Ingrediënten:

200 g Aardbeiencoulis  
1 el Groene peperkorrels  
Suiker naar smaak.  
210 g Pittige boeren camembert  
1 st Eiwit  
Paneermeel  
½ krop Lollo blanco  
7 st Aardbeien  
½ bosje Peterselie

### Bereiding:

1. Snij de aardbeien in 14 kleine partjes. Haal uit de lollo Rosso 14 kleine plukjes. Snij de camembert in 14 gelijke stukjes. Was de peterselie.
2. Verdeel het paneermeel in 2 gelijke delen. Haal de stukjes camembert door het ene paneermeel, daarna door het losgeklopte eiwit en daarna door het andere deel paneermeel.
3. Plaats in de koeling.
4. Breng de coulis met de suiker aan de kook tot de suiker is opgelost. Laat afkoelen. Roer er na het koelen de peperkorrels door.
5. Frituur, vlak voor het serveren, de camembert ZEER KORT in de hete olie (180°C) en leg ze op keukenpapier om uit te lekken.

### Presentatie:

1. Maak op een klein bordje een spiegeltje van de aardbeiencoulis en leg hierin het gefrituurde stukje camembert.
2. Garneer met een plukje lollo rosso, enkele aardbeienpartjes en een plukje peterselie.



Camembert met aardbeiencoulis



Receptuur bestemd voor 14 personen

Nagerecht april 2007

## Paasijstaart met advocaat

14 personen

### Ingrediënten:

10 st Eieren  
200 g Kristalsuiker  
10 g Vanillesuiker  
Zout  
½ l Brandewijn

### Paasparfait

9 st Eieren  
3 el Fijngehakte gekonfijte  
sinaasappelschilletjes \*  
2,75 dl Advocaat  
4 dl Slagroom  
2 st Sinaasappel  
180 g Poedersuiker

### Koekjes (Kniepertjes):

60 g Geschaafde amandelen  
½ tl Citroenrasp  
60 g Witte basterd  
25 g Boter  
15 g Bloem  
2 st Eiwitten  
14 st Chocolade paaseitjes

### Bereiding:

1. ZO VROEG MOGELIJK MET DE TAART BEGINNEN.
2. Doe in de springvorm wat keukenfolie, zodanig, dat de taart straks alleen maar folie raakt. Zet de vorm in de koeling.
3. **Advocaat.** Klop eieren, kristalsuiker, vanillesuiker en een snufje zout in een kom met de mixer heel schuimig.
4. Voeg al kloppend brandewijn toe. Zet de kom op een pan met heet water en blijf op lage stand ca. 15 minuten mixen tot het mengsel lobbijg wordt. Laat het mengsel niet warmer worden dan 37° C = net lauw, let op: Het mag niet schiften!!
5. Laat de advocaat al roerend afkoelen. (NB: deze advocaat is 2 à 3 dagen houdbaar.)
6. **Koekjes.** Doe de amandelen in een kom, roer de suiker erdoor en zeef de bloem erboven. Schep alles goed door elkaar.
7. Klop de eiwitten stijf.
8. Voeg onder voortdurend roeren het eiwit, citroenrasp en de helft van de boter door het bloemmengsel. Alles zeer goed mengen. Laat het beslag 1 uur rusten.
9. Schep het beslag in rondjes op een bakmatje. Strijk het beslag met de bolle kant van een lepel uit tot ronde koekjes. Bak de koekjes in de steamer in

5-10 min. goudbruin. (Let op, dat de ventilator uit staat.)

10. Neem de koekjes met een spatel van het bakblik en rol ze om een steel van een pollepel en laat ze vervolgens afkoelen. Als er niet snel genoeg gewerkt wordt, zullen de koekjes te knapperig worden om nog te rollen.

11. Herhaal deze handelingen met de tweede helft van het koekjesdeeg

12. **Paasijstaart.** Splits de eieren. Haal met een zesteur de schil van de sinaasappels (geen wit meenemen) en konfijt ze. Pers de sinaasappelen uit.

13. Klop de slagroom stijf.

14. Hak de gekonfijte sinaasappelschilletjes heel fijn.

15. Klop eidooier met 150 gr basterdsuiker au bain marie tot een dik, romig mengsel. Laat al roerend afkoelen.

16. Klop de eiwitten stijf met op het laatst 30 gr basterdsuiker. Spatel luchtig door het dooiermengsel. Spatel de sinaasappelschilletjes, sinaasappelzestes en sinaasappelsap erdoor. Als laatste de stijfgeklopte slagroom erdoor spatelen.

17. Schep het mengsel over in de gekoelde springvorm en laat in de diepvries opstijven.

### Presentatie:

1. **UITSERVEREN:** Los de ijstaart voorzichtig (eventueel door de vorm een paar seconden in heet water te houden). Bestrijk de ijstaart met een dun laagje advocaat.
2. Bekleed de zijkant met de kniepertjes. Garneer met de (van verpakking ontdane) paaseitjes.
3. Voor het serveren kan de taart op tafel verder geportioneerd worden, of in de keuken al in puntjes worden gesneden. Garneer in beide gevallen met de rest van de advocaat.



Paasijstaart met advocaat