



Receptuur bestemd voor 14 personen

Voorgerecht juni 2007

Lauwarme rucola salade

*

Sint Jacobsmosselen en krokant gebakken
prosciutto met geroosterde tomaten en witte
bonenpuree

*

Spaghetti met gebakken mul, zongedroogde
tomaatjes

*

Gebraden runderfilet, gerold in kruiden,
eekhoorntjesbrood en parmaham

*

Taart met citroen en limoenroom en vanille ijs



Receptuur bestemd voor 14 personen

Voorgerecht juni 2007

Lauwwarme rucola salade

14 personen

Ingrediënten:

4 st Rode uien
28 plak Ontbijtspek
7 tak Tijm
150 g Pijnboompitten
250 g Rucola
Olijfolie
Balsamico azijn
Peper en zout uit de molen
Kleine plakjes parmezaanse kaas
150 g balsamico azijn
1 eetl glucosestroop
7 sn casinobrood
1 tn knoflook
3 st tomaten
basilicumblaadjes

Bereiding:

1. Snijd de rode uien in 8 partjes per ui. Was de rucola en slinger droog.
2. Bak in een anti-aanbakpan de plakjes ontbijtspek knapperig. Dit zal in een aantal keren moeten. Haal alle ontbijtspek uit de pan en zet even weg. Het spek kan ook in de magnetron gebakken worden tussen keukenpapier. Wel goed in de gaten houden.
3. Giet een flinke scheut olijfolie in een pan en voeg de tijm en de partjes de rode ui, het zout en de peper toe. Laat rustig karameliseren.
4. Rooster de pijnboompitten in een pan.
5. Doe de uien en de pijnboompitten bij elkaar in de pan en roer alles enkele malen om. Haal dan van het vuur en besprenkel met balsamico naar smaak.
6. Kook de balsamico azijn in tot 1/3^{de} van de hoeveelheid en voeg de glucosestroop toe. Zet koud.
7. Rooster de sneetjes casinobrood onder de salamander en snijd diagonaal door. Wrijf ze in met knoflook.
8. Ontdoe de tomaten van het zaad en snijd in kleine blokjes. Vermeng de tomaatblokjes met fijngesneden basilicum en een scheut olijfolie. Bestrooi met zeezout. Bestrijk de geroosterde stukjes brood met het tomatenmengsel vlak voor uitserveren.

Presentatie:

1. Leg op ieder bordje wat rucola en verdeel daar het ontbijtspek en het uienmengsel over zodat op ieder bordje 2 stukjes ontbijtspek en 2 rode uien liggen.
2. Leg hierop enkele stukjes Parmezaan.

3. Nappeer hier de balsamicosirop rond
4. Geef er het stukje brood met het tomatenmengsel bij.



Lauwwarme rucola salade



Receptuur bestemd voor 14 personen

Voorgerecht juni 2007

Sint Jacobsmosselen en krokant gebakken prosciutto met geroosterde tomaten en witte bonenpuree

14 personen

Ingrediënten:

Gedroogde tomaten

11 st Rijpe Roma tomaten in vieren gesneden en ontdaan van zaad

zout en peper uit de molen

2 el Gedroogde oregano

Olijfolie

14 plak Prosciutto of bacon

2 tn Knoflook

4 st Gedroogde pepertjes

2 blik Witte boontjes (canellinibonen) uitgelekt (blik à 400 gram)

8 st Ansjovisfilets

42 st Sint Jacobsmosselen

100 g Rucola

Citroensap

Bereiding:

1. **Geroosterde tomaten.** Verwarm de oven op 240 graden.

2. Bestrooi de in vieren gesneden tomaten met peper, zout en oregano. Besprenkel ze met olijfolie en rooster ze in de oven met de velkant naar beneden. 15 min. Daarna in de koeling zetten.

3. Leg de plakken prosciutto/bacon naast de tomaten en laat ze 10 minuten meebakken. De prosciutto kan ook in de magnetron tussen keukenpapier gebakken worden.

4. **Bonenpuree.** Bak de knoflook, de pepertjes en de ansjovisfilets ongeveer 1 min. in een scheut olijfolie.

5. Doe er de bonen bij en laat enkele minuten meebakken. Voeg 1 wijnglas water toe en laat alles aan de kook komen. Verdun de puree als dat nodig is. Breng op smaak met olijfolie peper en zout. Zorg dat de puree lauwwarm is voor het uitserveren.

6. **St. Jacobsmosselen.** Bak de mosselen in een beetje olijfolie op hoog vuur zodat ze kunnen karameliseren. Ongeveer 2 min. per kant

7. Druppel wat olijfolie met een beetje citroensap, peper en zout over de St.Jacobsmosselen.

8. Was de rucola en verwijder indien nodig de dikke stelen, slinger droog.

Presentatie:

1. Schep een beetje bonenpuree, in de vorm van een quenelle, op het midden van het bord
2. Verdeel daar 3 geroosterde tomaten en 3 St. Jacobsmosselen omheen
3. Plaats in het midden het geroosterde plakje prosciutto
4. Strooi er wat blaadjes rucola op.



Sint Jacobsmosselen



Receptuur bestemd voor 14 personen

Tussengerecht juni 2007

Spaghetti met gebakken mul, zongedroogde tomaatjes

14 personen

Ingrediënten:

14 st Mulfilets
2 st Middelgrote rode pepers van zaad
ontdaan en in dunne plakjes
2 tn Knoflook fijn gesnipperd
200 g Zongedroogde tomaten in kleine
stukjes gesneden
200 g Zwarte olijven ontpit en fijngesneden
2 glas Witte wijn
700 g Droge spaghetti of
700 gr durum tarwebloem
Semolina bloem om de pasta te bestrooien
7 st eieren
2 kop Fijngesneden bladpeterselie
Olijfolie
Peper en zout uit de molen
14 st Bieslookstengels

Bereiding:

1. Indien je verse pasta maakt doe dan de durum tarwebloem met de 7 eieren in de kitchen-aid en kneed er een deeg van m.b.v. de deeghaken. Zet de handmatige pastamachine klaar en kneed het deeg verder soepel met de brede rollers. Begin bij een hoog nummer en werk door naar steeds dunnere lappen deeg door de rollers steeds naar een lager nummer te verplaatsen. Bestrooi de lappen pastadeeg geregeld met de semolinabloem. Als je lange, brede lappen soepel deeg hebt gemaakt, plaats je de spaghettirollers op de machine en draai je de lappen deeg erdoor. Leg de spaghetti op schone theedoeken en bestrooi luchtig met de semolinabloem.
2. Verhit een flinke scheut olijfolie en bak de pepertjes, de knoflook, de zongedroogde tomaat en de olijven op een matig vuur gedurende enkele minuten. Voorzichtig met de pepertjes, neem er maar 2 wanneer je niet van pittig houdt. Let op dat de knoflook niet te bruin wordt.
3. Giet de wijn erbij en laat het geheel nog 5 min. zachtjes stoven.
4. Kant en klare spaghetti: Kook de spaghetti volgens de aanwijzingen van de verpakking 'al dente'.
5. Verse pasta: breng in een ruime pan water met zout en een scheut olijfolie aan de kook. Voeg de verse spaghetti toe als het water kookt. Kook het geheel maar enkele minuten.

6. Bak de mul eerst op de huid en dan pas de andere kant tot hij gaar is. Smaak af met peper en zout.
7. Voeg de spaghetti en de peterselie bij het tomatenolijven mengsel en vermeng alles goed en voeg nog een scheut olijfolie toe. Smaak af met peper en zout.

Presentatie:

1. Gebruik diepe borden die goed verwarmd zijn.
2. Leg in ieder bord een bergje spaghetti en plaats daar de mulfilet op met de velkant naar boven
3. Leg 2 bieslookstengels kruislings op de mul



Spaghetti met gebakken mul



Receptuur bestemd voor 14 personen

Hoofdgerecht juni 2007

Gebraden runderfilet, gerold in kruiden, eekhoorntjesbrood en parmaham

14 personen

Ingrediënten:

Vlees

20 plak Parmaham of proscuitto San Daniele, wat dikker gesneden

25 g Gedroogd eekhoorntjesbrood

25 g Boter

1500 g Runderfilet

2 tn Knoflook, Rozemarijn en tijm,

Citroensap, Zeezout en zwarte peper

Saus

1 st Sjalot, 1 el Olie, 2 tak Tijm, $\frac{3}{4}$ dl Madeira

7½ dl Kalfsfond (125 gr ISPC kalfsfond, 6 dl water)

5 g Gedroogd eekhoorntjesbrood

150 g Shii-takes

Allesbinder of bruine roux, boter, peper en zout

Roergebakken wilde spinazie

1,5 kg Wilde spinazie

2 tn Knoflook, Peper en zout

11 st Roseval aardappelen

1 dl Olijfolie, 1 tn Knoflook, Zeezout, Rozemarijn

Bereiding:

1. **Vlees.** Week het eekhoorntjesbrood 20 minuten in 5 dl warm water (tegen de kook aan).

2. Hak twee tenen knoflook fijn en bak die een minuut samen met het geweekte eekhoorntjesbrood in een klontje boter.

3. Doe er de helft van het weekwater bij (let op zorg dat er geen zand in zit). Laat dit 5 minuten sudderen. Voeg een scheut citroensap, de rest van de boter, zout en peper toe. Laat nog even sudderen.

4. Leg de plakjes ham dakpansgewijs naast elkaar, 1 rij boven en 1 rij daaronder zodanig dat het vlees er geheel in gerold kan worden.

5. Smeer het paddestoelenmengsel over de helft van de plakken ham.

6. Hak de rozemarijn en tijm fijn (alleen de blaadjes en wees voorzichtig met hoeveelheid rozemarijn).

7. Kruid het vlees met peper en zout en rol het vervolgens door de gehakte rozemarijn en tijm. Leg het vlees vervolgens op de ingesmeerde helft van de ham en rol dit op. 8 Bind de ham op het vlees vast met keukentouw.

8. Doe wat boter in een warme braadslee. Leg het vlees hierin.

9. Doe het vlees 10 minuten in een op 200 graden voorverwarmde oven. Breng de schaal met het vlees over naar een op 60 gr voorverwarmde oven. Prik een vleesthermometer in het vlees en laat het vlees in 1,5 à 2 uur een kerntemperatuur bereiken van

maximaal 60 gr. Gebruik de steamer met de kernthermometer, zet de vochtigheid op maximaal. 10. Snijd het vlees voorzichtig met een elektrisch mes in plakken van ruim 1 cm dikte

11. **Paddenstoelentijmsaus.** Week het eekhoorntjesbrood gedurende 30 minuten in wat heet water.

12. Laat de gesnipperde sjalotten in de olie glazig worden

13. Voeg de madeira toe en laat indampen tot een stroopje.

14. Voeg de fond, het eekhoorntjesbrood met het weekwater en de tijm toe.

15. Laat trekken en tegelijkertijd indampen tot 1/3.

16. Zeven en binden op sausdikte met allesbinder

17. Maak op smaak met peper en zout.

18. Bak de in plakjes gesneden shii-takes kort in een hete pan met boter en voeg toe aan de saus.

19. **Spinazie.** Was de spinazie en verwijder de dikke stelen. Blancheer de gewassen spinazie en dompel deze direct in ijskoud water. Laat goed uitlekken (droog maken).

20. Enkele minuten voor uitserveren. Olijfolie in de wok, gesnipperde knoflook toevoegen, even bakken (mag niet bruin worden). Spinazie vervolgens in 5 minuten roerbakken. Op het laatst peper en zout erbij doen naar smaak.

21. **Wedges van Roseval aardappelen.** Was de aardappelen heel goed en snijd ze in de lengte doormidden, snijd elke helft in 3 partjes (wedges). Kook de aardappelen half gaar (moeten stevig blijven). Doe de halfgare wedges in een braadslee. Meng de olie met rest van de kruiden en sprenkel deze over de aardappelen. Zet de braadslee gedurende 25 minuten in een oven van 220°.

Presentatie

Leg op ieder verwarmd bord een plakje vlees, 3 aardappelwedges en een hoopje spinazie.

Nappeer de saus op en rondom het vlees.



Gebraden runderfilet, gerold in kruiden



Receptuur bestemd voor 14 personen

Nagerecht juni 2007

Taart met citroen en limoenroom en vanille ijs

14 personen

Ingrediënten:

Deeg

125 gr Boter
100 gr Poedersuiker
1 mp Zout
250 gr Bloem
2 st Eidooiers
2 el Koude melk
eiwit

Vulling

175 gr fijne tafelsuiker
4 st Grote scharreleieren
1,75 dl Room
1 dl Limoensap (5 limoenen)
1 dl Citroensap (2 citroenen)
4 st Limoenen (rasp ervan)

Blindbakkvulling

Poedersuiker
28 st Aardbeien
2 dl Aardbeien coulis

Vanille-ijs

7,5 dl Melk
2,5 dl Room
1 st Vanillestokje gespleten
7 st Eidooiers
200 gr Suiker
10 gr Vanillesuiker
Citroensap

Bereiding:

1. **Deeg.** Maak het deeg met de kitchen-aid. Voeg eerst de boter, de suiker en het zout toe en laat romig worden.
2. Voeg dan de bloem en de eidooiers toe. Wanneer het deeg op grof broodkruim lijkt de koude melk toevoegen.
3. Maak er dan een bal van en kneed het deeg vooral niet te lang want het moet een beetje kruimelig blijven.
4. Rol de deegbal in de folie en laat 1 uur in de koelkast rusten
5. Vet het bakblik in en stuif er wat bloem over. Neem het bakblik met het kartelrandje.
6. Snijd plakken van ½ cm van de deegbal. Bekleed de bakvorm met deze plakken en druk ze aan elkaar. Zet de vorm weer in de koelkast voor ongeveer een ½ uur
7. Knip van vetvrij bakpapier een groot rond dat je op het deeg legt en daar komt de blindbakkvulling op.

Zet 15 min in een oven van 180 graden. Verwijder de blindbakkvulling en bestrijk de taartbodem met eiwit en zet nog 2 min. in de oven.

8. **Vulling.** Klop de suiker en de eieren samen in een kom. Voeg geleidelijk de room en het sap en de limoenrasp toe.

9. Plaats de taartbodem weer in de oven en giet er dan de vulling in zonder te morsen. Schuif de taart voorzichtig in de oven (zonder de vulling tussen het deeg en de vorm te laten lopen) en bak de taart in 40-45 minuten in een oven van 180 graden. Als de vulling stevig is en alleen in het midden nog wat zacht is, is hij klaar. Laat afkoelen

10. Vlak voor het uitserveren met poedersuiker bestrooien.

11. **Aardbeien.** Maak de aardbeien schoon en halveer ze.

12. Verwarm de coulis en voeg wat suiker naar smaak toe. Eventueel een beetje binden met allesbinder. Laat afkoelen en meng er dan de aardbeien door.

13. **Vanille ijs.** Laat het vanillestokje 20 min. trekken in de melk en room. Haal het stokje eruit en krab het merg eruit. Doe het merg bij de melk en de room. De dooiers loskloppen met de suiker en vanillesuiker en wat citroensap. De hete room/melk toevoegen aan de dooiers en laten binden. Niet koken. Laten afkoelen en in de ijsmachine draaien.

Presentatie:

1. Snijd 14 kleine puntjes van de taart en plaats dit op een bord.
2. Leg aan de zijkant van het taartpuntje een bergje aardbeien in saus en een bolletje ijs.



Taart met citroen en limoenroom en vanilleijs