



Business

Cuisine

Eindhoven

De lekkerste zakelijke netwerkclub
juli 2007

Receptuur bestemd voor 14 personen

Menu juli/augustus 2007

Gazpacho

*

Fougasse met gedroogde tomaten

Tuinerwtjesquiche

Visballetjes

Lentesalade met portobello's

Druivenblaadjes gevuld met gehakt

Gekonfijte Eendenboutjes

Paprikarolletjes met Geitenkaas

Tapa van Sperziebonen

Zuidelijk gemarineerde st. Jacobsvruchten

*

Sinaasappelgelei met Kaki's en Cassis-ijs



Receptuur bestemd voor 14 personen

Voorgerecht juli/augustus 2007

Gazpacho

14 personen

Ingrediënten:

2 st Komkommers
4 st Rode paprika's
2 st Pomodori tomaten
1 groot blik gepelde tomaten
2 st Uien
5 dl Witte wijn
 $\frac{3}{4}$ dl Olijfolie
1 dl Tomatenketchup
2 st Eierdooiers
1 tl Selderijzout
1 tn Knoflook
2 dl Gevogeltefond
Zout en peper

Bereiding:

1. Zet 14 ovale amuseglasjes in de koeling
2. Snijd voor de garnering een halve komkommer (geschild en zaad verwijderd), 1 ui, 1 paprika, 2 tomaten (zaad verwijderd) in **zeer kleine** blokjes en zet dit in de koeling.
3. Draai de gepelde tomaten door de passé-vite.
4. Schil en snijd de overige komkommers (zaad verwijderd), paprika's en uien in blokjes en doe dit in de kom van de blender. Voeg witte wijn, olijfolie, tomatenketchup, eierdooiers, selderijzout, knoflook, de gepelde tomaten en de gevogeltefond toe en draai alles zeer fijn. Smaak af met peper en zout.
5. Zet de soep in de koeling of in de vriezer om zeer koud te laten worden.

Presentatie:

1. Verdeel de **zeer kleine** groenteblokjes voor de garnering over de glaasjes en giet er de koude soep bij.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Buffet Juli/augustus 2007

Fougasse met gedroogde tomaten

Ingrediënten:

15 g Gist
1 el Suiker
2½ dl Lauwwarm water
350 g Bloem
5 g Zout
4 à 5 el Olijfolie (Extra Vierge)
4 st Rijpe tomaten
3 tn Knoflook
1 el Oregano
1 tak Rozemarijn
8 st Gedroogde tomaat in Olijfolie

Bereiding:

1. Doe een kwart van het water in een schaalje. Voeg er de gist en suiker aan toe en laat het 10 minuten tot gisting komen.
2. Zeef de bloem en meng er het zout door. Maak een kuiltje in het midden en giet daarin het gismengsel, de rest van het water en de olijfolie. Werk van binnenuit de vloeistoffen door de bloem.
3. Kneed vervolgens het mengsel tot een soepel en elastisch deeg.
4. Laat het deeg op een warme plaats rusten tot het in omvang is verdubbeld.
5. Snij ondertussen de gedroogde tomaat in kleine stukjes. Snij de knoflook in stukjes. Snij de tomaten in kwarten en verwijder het zaad. Haal de naaldjes van de tak rozemarijn. Snij de oregano klein.
6. Verwarm de oven voor op 220 °C.
7. Meng nu de gedroogde tomaat goed door het deeg. Spreid vervolgens met de handen het deeg tot een platte rechthoek. Druk verschillende plaatsen met de vingers het deeg in en stop in ieder gaatje een stukje knoflook. Verdeel de tomatenpartjes gelijkmatig over het deeg. Strooi de rozemarijn-naalden en oregano erover.
8. Laat een 30 minuten rijzen.
9. Sprenkel olijfolie over de fougasse en naar smaak wat grof zeezout.
10. Bak in de oven de fougasse zo'n 20 tot 25 minuten bruin en gaar.

Presentatie:

Kan warm en koud worden gegeten.

Tuinerwtjesquiche

14 personen

Ingrediënten:

450 g Diepvries doperwtten
200 g Boter
400 g Bloem
2 st Eierdooiers
4-6 eetl ijskoud water
1 eetl Olijfolie
250 g Bacon in plakken
2 tn Knoflook
4-5 eetl Gescheurde dragonblaadjes
6 st Eieren
2,5 dl Room
100 g Geraspte parmezaan
Zeezout en peper

Bereiding:

1. Kook de erwtjes circa 5 min. In een beetje gezouten water. Spoel daarna af met koud water.
2. Kneed een deeg in de kitchen-aid van de boter, de bloem, de eierdooiers, zout en water.
3. Rol het deeg in de folie en laat 30 min rusten in de koelkast.
4. Rol het deeg uit tot een lap en bekleed er de 14 taartvormpjes mee. Prik gaatjes in het deeg en zet alles weer in de koeling.
5. Verwarm de oven op 200 graden
6. Verhit de olie in de koekenpan en bak de knoflook en de in stukjes gesneden bacon knapperig maar niet te bruin.
7. Verdeel de bacon/knoflook over de 14 taartbodempjes en vul de vormpjes verder met de erwtjes vermengd met dragon.
8. Klop de eieren los samen met de room, de parmezaan en het zeezout en versgemalen peper.
9. Verdeel dit mengsel over de vormpjes en bak het geheel in 25 a 30 min gaar.



Receptuur bestemd voor 14 personen

Visballetjes

14 personen

Ingrediënten:

450 g Kabeljauwfilet
3 st Bosuitjes
15 g Sesamzaad
1 tl Kerrie
1 tl Gemberpoeder
1 st Ei
1 el Citroensap
3 tl Anijslikeur
Zout en peper
Om te paneren:
75 g Bloem
1 st Ei
75 g Paneermeel

Bereiding:

1. Controleer de filet op graten en snijd ze in grove stukken. Maak de bosuitjes schoon, laat er wat groen aanzitten en snijd alles in ringetjes. Doe alles in de blender en draai er een fijne massa van. Proef af.
2. Vorm 15 balletjes van de massa. Rol de balletjes eerst door de bloem, vervolgens door het losgeklopt ei en tenslotte door de paneermeel.
3. Bak de visballetjes mooi bruin en gaar in de hete olie en dien op.

Lentesalade met portobello's

14 personen

Ingrediënten:

Tempurabeslag:
100 g Bloem
3 el Olijfolie
1¼ dl Lauw water
1 mp Chilipeper
Zout
1 st Eiwit
Dressing:
1 st Eidooier
½ dl Azijn
1½ dl Arachide olie
50 g Zongedroogde tomaten
2 el Tomatenketchup
½ el Tomatenpuree
1 tn Knoflook
Peper en zout
1½ dl Room
300 g Gemengde salade (lollo rosso, Eikenblad en lollo blonde)

4 st Portobello's
100 g Pecorino romano
200 g Parmaham
75 g Pijnboompitten
200 g Zongedroogde tomaten
Verse basilicum
Witte wijn

Bereiding:

1. **Tempurabeslag.** Meng de bloem met de olijfolie, water en chilipeper. Klop het eiwit stevig en spatel dit luchtig door het beslag. Breng op smaak met zout.
2. **Dressing.** Blender de dooier en de azijn tot de massa wit is. Doe hierbij de zongedroogde Tomaten, de ketchup en de tomatenpuree. Blender alles opnieuw en voeg voorzichtig de olie erbij. Voeg 1 ½ dl. room toe. Breng deze dressing op smaak met peper en zout en laat hem op een klein pitje lauwwarm worden.
3. Snijd de ham in fijne reepjes en schaf de pecorino kaas.
4. Snijd de portobello's in fijne reepjes en marineer deze in een weinig basilicum en witte wijn. Dep de reepjes droog en haal ze door het tempurabeslag. Frituur de reepjes op 180°C en laat ze uitlekken op keukenpapier. Breng ze op smaak met zout en peper.

Presentatie:

1. Verdeel de sla in het midden van een grote schaal. Sprengel hier wat dressing overheen.
2. Verdeel de zongedroogde tomaten, de ham, de gefrituurde portobello's en het
3. pecorinoschaafsel, pijnboompitten over de sla. Napeer rondom met de lauwwarme dressing.



Receptuur bestemd voor 14 personen

Druivenblaadjes gevuld met gehakt

14 personen

Ingrediënten:

100 g Basmatirijst
150 g Lamsgehakt
1 st Ui
2 tn Knoflook
2 el Verse munt
2 el Peterselie
1 el Tomatenpuree
2 st Tomaten
Peper en zout
1 blik Druivenbladeren
1 el Olijfolie
3 el Citroensap
1 st Citroen

Bereiding:

1. De druivenbladeren goed spoelen met water en daarna goed droogdeppen met keukenpapier.
2. Kook de rijst in gezouten water al dente.
3. Rul het gehakt gaar en bruin. Haal het uit de pan en zeef het vocht eruit. Pel en snijd de knoflook en de ui kleinen gaar deze in een weinig vleesvocht. Hak de kruiden fijn.
4. Ontvel de tomaten en ontdoe ze van het zaad en de zaadlijsten en snijd ze in kleine blokjes. Doe het gehakt terug in de pan samen met de rijst ,kruiden, tomatenpuree, tomatenblokjes en breng op smaak met peper en zout. Sluit de pan net een deksel en laat 10 minuten zachtjes sudderen. Laat de massa afkoelen.
5. Verwarm de oven voor op 150°C.
6. Leg op een druivenblad in het midden een lepel vulling. Van elk gevuld druivenblad een rolletje schikken. Vanaf steeltje het blad 1 slag oprollen, zijkanten over de vulling naar binnen vouwen en blad verder oprollen. Niet te strak want de rijst zet nog wat uit.
7. In een ovenschaal die net groot genoeg is de rolletjes strak tegen elkaar aanleggen zodat ze niet open kunnen rollen. De naad naar beneden leggen. Doe er olie,citroensap en ½ Liter water bij.
8. Sluit de ovenschotel en zet het geheel 30 minuten in de oven. Controleer regelmatig het vloeistofniveau.
9. Laat alles afkoken en serveer met een schijfje citroen.

Gekonfijte Eendenboutjes

14 personen

Ingrediënten:

14 st Eendenboutjes
150 g Gemengde noten
5 st Sinaasappels uitgeperst
100 g Suiker
½ l Rode port
Peper en zout

Bereiding:

1. confijt de boutjes volgens het basisrecept. Geen ingrediënten meer aan het vet toevoegen, op een zeer laag vuur,zachtjes laten gaar worden
2. trek met een sesteur dunne schillen van de sinaasappel en confijt die in een suikerstroop
3. laat het sinaasappelsap met de suiker inkoken tot siroop
4. maal de gemengde noten fijn
5. bestrijk de boutjes met de siroop en rol ze door de gemalen noten
6. kook de port in tot siroop
7. verwarm de boutjes gedurende ong. 5 min. In de oven op 200graden. Garneer ze met enkele gekonfijte sinaasappel schillletjes
8. geef de portdip er apart bij.



Receptuur bestemd voor 14 personen

Paprikarolletjes met Geitenkaas

14 personen

Ingrediënten:

3 st Rode puntpaprika's
4 el Olijfolie
½ st Citroen
150 g Zachte geitenkaas
2 tak Oregano
Versgemalen zwarte peper
Cocktailprikkers

Bereiding:

1. Was de paprika's, maak ze schoon en snijd ze in de lengte in 8 plakken. Verhit in een pan 3 eetlepels olie en laat de paprika's afgedekt in ca. 10 minuten gaarstoven.
2. Boen intussen de citroen schoon en rasp 1 theelepel van de schil. Verkruimel de geitenkaas boven een kom. Knip de oregano fijn boven de geitenkaas. Schep de geraspte citroenschil en 1 eetlepel olie erdoor. Breng op smaak met enkele druppels citroensap en veel peper.
3. Schep op elk stuk paprik een eetlepel geitenkaas. Rol de paprika's op (aan de smalle kant beginnen) en zet elk rolletje vast met een cocktailprikker. Leg de rolletjes in een lage schaal. Laat ze ca. ½ uur staan, zodat de smaak zich kan ontwikkelen.

Tappa van Sperziebonen

14 personen

Ingrediënten:

500 g Sperziebonen
50 g Boter
4 el Olijfolie
½ st Ui
2½ dl` Kippenbouillon
5 tn Knoflook
Peper en zout

Bereiding:

1. Kook de sperziebonen 6-8 minuten in water met een weing zout. Ze moten nog vrij stevig zijn maar niet rauw,
2. Fruit de ringen van de ui in wat boter met olijfolie 3 à 4 minuten
3. Voeg de sperziebonen toe met wat peper en zout, pers de knoflookjes uit en doe er de kippenbouillon bij.
4. Laat het geheel met deksel op de pan nog zachtjes 10 minuten gaar worden

juli 2007

Zuidelijk gemarineerde st. Jacobsvruchten

14 personen

Ingrediënten:

10 st St Jacobsmosselen
1 st Gele paprika
1 st Rode paprika
1 st Komkommer
1 st Tomaat
3 st Limoenen
1 tn Knoflook
1 bos Basilicum
Citroen Olijfolie
Zwarte peper
Zout

Bereiding:

1. Blancheer de St. Jacobsvruchten twee tellen in Nouilly-Prat, snij ze daarna in dunne schijfjes.
2. Schil de komkommer verwijder de zaadlijsten en snijd in kleine blokjes
3. Ontvel de tomaten, verwijder de pitten en snijd het vruchtvlees in klein blokjes
4. Verwijder de zaadlijsten van de paprika's en snijd ook hiervan klein blokjes
5. Voeg alle groeten bij elkaar, pers een knoflookteentje uit, voeg olijfolie limoensap van een limoen en peper en zout toe. Laat alles hier in minstens een uur marinieren

Presentatie:

1. Schep een lepeltje groenten op een klein bordje (schoteltje van kop). Leg daarop wat st. Jacobsvrucht, strooi er een weinig zwarte peper op, en enkele druppels citroenolijfolie, garneer met een klein partje limoen(driehoekje) en een paar blaadjes basilicum

Pagina 6 van 7



Receptuur bestemd voor 14 personen

Nagerecht juli/augustus 2007

Sinaasappelgelei met Kaki's en Cassis-ijs

14 personen

Ingrediënten:

Gelei:

¾ l Sinaasappelsap versgeperst.

150 g Suiker

2½ cl Witte wijn

9 blad Gelatine

6 cl Sinaasappellikeur

6 st Kaki

½ l Slagroom

3 el Basterdsuiker

Cassis-IJs:

500 g coulis van cassis

200 g Poedersuiker

½ st Citroen uitgeperst

3 dl Slagroom

Bereiding:

1. Week de gelatine in koud water.
2. Breng in een pan het sinaasappelsap aan de kook met de suiker en de wijn. Los er de uitgeknepen gelatine in op. Roer er de likeur door en laat de gelei afkoelen. Schenk de gelei in glazen en laat in de koelkast opstijven.
3. Schil de kaki's en snij het vruchtvlees in stukjes. Verdeel deze over de gelei.
4. **IJs.** Schep de coulis van cassis in een kom en voeg naar smaak de suiker toe. Breng op smaak met het citroensap.
5. Klop de slagroom lobbige en meng het door de vruchtenpuree.
6. Draai in de ijsmachine ijs.
7. Maak kleine bolletjes ijs en leg die op bakpapier en leg het geheel vervolgens tot gebruik in de vriezer.

Presentatie:

1. Roer vlak voor het uitserveren de slagroom en de basterdsuiker door elkaar en schenk de dunne room over de vruchten.
2. Leg er per glas een 3-tal kleine bolletjes ijs over.

