



Menu mei 2008

Komkommerbakje met Thaise Biefstuksalade

*

Asperges met Noilly prat saus en grijze garnaltjes

*

Heldere aspergesoep met gerookte zalmsnippers

*

Gegrilde zeebaars met basilicumroomsaus

*

Gevulde scharrelkipfilet met truffelsaus, krieltjes,
dubbel gedopte tuinbonen

*

Aardbeitjes gevuld met pistache crème,
aardbeien-saffraanjus en pistache ijs



Receptuur bestemd voor 14 personen

Amuse

Komkommerbakjes met Thaise Biefstuksalade

Ingrediënten:

2 tot 3 st Komkommers
Olie om te bakken
200 g Biefstuk van de haas
½ st Rode ui gesnipperd
10 blad Verse munt fijngehakt
½ el Fijngehakte koriander
1 el Vissaus
1 el Limoensap
½ st Chilipeper fijngehakt (of minder)
2 tl Bruine basterdsuiker
Kleine korianderblaadjes voor de garnering

Bereiding:

1. Snijd de uiteinden van de komkommers en schil ze niet. Snijd 14 dikke plakken van 3cm. Schep met een meloenbolletjeslepel de kern uit elke plak, zodat er bakjes vruchtvlies overblijven.
2. Verwarm een koekenpan op hoog vuur en bestrijk hem licht met olie. Als de biefstuk vrij dik is, snijd hem overdwars in plakken van 1 cm. Bestrooi het vlees met zout en peper. Bak de biefstuk mooi bruin. De biefstuk moet vanbinnen rood blijven.
3. Laat het vlees 5 minuten rusten en snijd het dan tegen de draad in, in dunne plakken.
4. Snijd elk plakje in 4 cm. en doe dit in een kom.
5. Voeg de ui, munt en koriander toe en meng alles goed.
6. Meng vissaus, limoensap, chilipeper en suiker en roer tot de suiker is opgelost. Giet dit mengsel over het vlees en schep alles goed door elkaar.
7. Vul elk komkommerbakje met biefstuksalade.

Presentatie:

1. Koud opdienen.
2. Plaats het bakje in het midden van een bordje en garneer met een korianderblaadje.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Voorgerecht

Asperges met Noilly prat saus en grijze garnaltjes

Ingrediënten:

42 st Asperges
350 g Garnalen, grijze
2 st Rijpe vleestomaten
Peterselie

Saus:

100 g Sjalotjes
3 tak Tijm
2 bl Laurier
3 dl Noilly prat
3 dl Koksroom
300 g Boter
Peper
Zeezout
Scheutje citroensap

Bereiding:

1. **Saus.** Sjalotje en tijm en laurier aanzetten in een beetje boter.
2. Afblussen met Noilly prat en tot een kwart laten inkoken. Kokstoom toevoegen en tot de helft inkoken. Saus zeven en dan geleidelijk de boter toevoegen.
3. Peper, zout en druppeltjes citroensap (voorzichtig) toevoegen
4. **Asperges** beetgaar koken in gezouten water.
5. **Tomaten en garnalen.** Tomaten pellen en zaad verwijderen en hele kleine blokjes van snijden
6. Vermeng de stukjes tomaat met de grijze garnaltjes.

Presentatie:

1. Presenteer het gerecht op een rechthoekig bord.
2. Leg op ieder bord 3 asperges.
3. De saus iets boven het midden van de asperges gieten en daar het garnalenmengsel op aanbrengen.
4. Garneer het garnalenmengsel met zeer fijngeknipte peterselie.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Soep

Heldere aspergesoep met gerookte zalmnippers

Ingrediënten:

1 kg Witte asperges
2 st Meiknolletjes
2 l Kippenbouillon
200 g Gerookte zalm in
dunne reepjes
4 el Gehakte kervel
4 el Fijngesneden
Bieslook

Bereiding:

1. Was de asperges, schil ze en verwijder de harde uiteinden.
2. Breng de schillen en de afsnijdsels met de bouillon aan de kook en laat 30 minuten trekken.
3. Zeef de bouillon.
4. Snijd de asperges in stukken van 2 cm en houd de aspergepunten apart.
5. Snijd de meiknol brunoise.
6. Breng de bouillon aan de kook en voeg de aspergestukjes toe en laat ze beetgaar worden.
7. Voeg de laatste minuten de aspergepunten en de meiknolletjes toe tot ze ook beetgaar zijn.
8. Breng de soep op smaak met peper en zout.

Presentatie:

1. Verdeel de kervel, bieslook en gerookte zalmreepjes in een kopje.
2. Giet hierover de warme bouillon en serveer uit.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Tussengerecht

Gegrilde zeebaars met basilicumroomsaus

Ingrediënten:

10 dl Visfond
2 st Sjalotten
2 dl Koksroom
2 el Citroensap
Enkele druppels
tabasco
2 dl Olijfolie
50 g Verse basilicum
30 g Peterselie
½ el Citroenzeste
3 tn Knoflook
14 st Zeebaarsfilet met vel
(± 100 g)
2 st Wortelen
Kerriepoeder

Bereiding:

1. Fruit de sjalotten in de boter.
2. 10 dl. visfond toevoegen en tot de helft laten inkoken. 2 dl. koksroom toevoegen en laten inkoken tot 3 dl.
3. Kruid met iets citroensap, tabasco, peper en zout.
4. Mix de olijfolie met basilicum, peterselie, citroenzeste en de knoflook. Deze mix vormt de basilicumolie die bij punt 9 aan de basissaus wordt toegevoegd.
5. Schil de wortelen met een dunschiller en maak er fijne julienne (= dunne lange slierten) van.
6. Kruid met weinig kerrievoeder.
7. Wok de wortelslierten vlak voor uitserveren krokant en kruid ze daarna met zout.
8. Zeebaars: maak een inkeping op de velkant. Bak vervolgens op de velkant en laat nagaren onder de lamp van het bord.
9. Verwarm de saus opnieuw en klop er met de staafmixer druppelsgewijs de basilicumolie (zie punt 4) onder tot een luchtige, groene saus. Laat de saus niet meer koken.

Presentatie:

1. Serveer de zeebaarsfilet met de velkant naar boven op een spiegel van de saus.
2. Leg de wortelslierten op de vis.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Hoofdgerecht

Gevulde scharrelkipfilet met truffelsaus, krieltjes, dubbel gedopte tuinbonen

Ingrediënten:

14 st scharrelkipfilet
1 st Ei
100 g Gekookte ham in blokjes gesneden
1 el Truffeltapenade
14 plak Bacon
14 st Cocktail prikkers
50 g Geklaarde boter
Peper
Zout
Saus:
2 st Sjalotjes gesnipperd
2 tn Knoflook
Scheutje cognac
4 dl Gevogeltesfond
3 dl Koksroom
3 el Truffeltapenade
Scheutje truffelolie
Peper
Zout
1.5 kg Krieltjes
2 kg Verse tuinbonen
Boter
½ st Ui gesnipperd
50 g Bacon (dikke plak van ongeveer 3mm in kleine blokjes snijden)
Bonenkruid

Bereiding:

1. De filets bijsnijden en alleen het dikke gedeelte overhouden zodat je er straks bij het uitserveren 3 tot 4 mooie plakjes van kunt snijden. De afsnijdsels zijn voor de vulling.
2. De filets aan de zijkant horizontaal insnijden, zodat er een zakje ontstaat.
3. Afsnijdsels kleinsnijden, cutteren met ham en daarna tapenade toevoegen.
4. Ei loskloppen en zoveel ei toevoegen totdat er een dikke farce ontstaat. Op smaak brengen met peper en zout.
5. De filets met deze farce vullen m.b.v. een spuitzak.
6. Omwikkelen met een plakje bacon en vastprikken met een cocktailprikker.
7. Boter verwarmen en filets aanbakken.

8. Bij gebruik van de Rational oven: instellen op 160 °C,vochtigheid 35 %,de kerntemperatuur op 70°C . Als de kerntemperatuur bereikt is, is het vlees gaar. Bij de traditionele oven op 180 °C. Voorverwarmen en filets hierin 15 minuten laten garen.

9. **Saus.** Sjalot en knoflook fruiten in boter en flamberen met cognac, daarna fond toevoegen. Laat de fond inkoken. Voeg de koksroom toe en laat de saus nogmaals inkoken. Zeef de saus en Hoofdgerecht mei 2007

kook in tot de gewenste dikte en smaak is ontstaan. Voeg vlak voor het uitserveren

truffeltapenade toe. Breng op smaak met zout en peper en monteer met wat truffelolie.

10. Krieltjes gaar koken met wat zout.

11. Dop de tuinbonen en kook ze 2 minuten. Bonen van velletje ontdoen(dubbel doppen) en uit laten lekken.

12. In een pan met iets boter de bacon licht bakken en ui toevoegen.

13. Voeg voorzichtig de boontjes toe en laat ze ongeveer 5 minuten garen.

14. Op smaak brengen met peper, zout en bonenkruid.

Presentatie:

1. Leg op ieder bord een spiegeltje van saus en daarop enkele tranches gevulde scharrelkipfilet.
2. Garneer af met de tuinboontjes en krieltjes.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Nagerecht

Aardbeitjes gevuld met pistache crème met aardbeien-saffraanjus en pistache ijs

Ingrediënten:

28 st Grote aardbeien

Pistache pitten

Pistache ijs:

5 dl Slagroom

5 dl Melk

35 g Pistache pasta

3 st Eidooiers

225 g Suiker

Pistache crème:

1 dl Melk

1 dl Slagroom

2 bl Gelatine

1 st Eidooier

1 el Pistache pasta

1 el Olijfolie

20 g suiker

Aardbeien-saffraanjus;

500 g Aardbeien

10 st Saffraandraadjes

½ dl Witte wijn

1 st Citroenzeste

75 g Suiker

Aardbeien kletskep:

75 g Boter

200 g Suiker

75 G Aardbeencoulis

60 g Bloem

Bereiding:

1. *Pistache ijs.* Slagroom, melk en suiker zachtjes laten koken tot de suiker is opgelost.

2. Roer de eidooiers met de pistache puree los en voeg al roerend het hete melkmengsel toe.

3. Laat afkoelen en draai het tot ijs in de ijsmachine.

4. *Pistache crème.* Breng melk en slagroom aan de kook. Week gelatine in koud water.

5. Roer eidooier, pistache pasta, suiker en olijfolie door elkaar en giet al roerend het melkmengsel erop.

6. Los de geweekte gelatine erin op en mix de crème met een staafmixer. Laat afkoelen.

7. *Jus.* Doe alle ingrediënten in een pan en laat zachtjes koken tot sausdikte. Even glad pureren met de staafmixer.

8. *Aardbeien kletskep.* Smelt de boter en meng alles door elkaar en laat het beslag 1 uur rusten.

9. Het beslag dun uitstrijken op een siliconematje en bak gaar op 185 °C in de oven. Steek er met een ring rondjes uit of breek het in mooie stukken.

10. Rooster pistache pitten in de oven en maak ze wat fijner.

Nagerecht mei 2007

11. Ontdoe de aardbeien van het kroontje en hol ze uit. Vul ze met pistache crème vlak voor je gaat uitserveren. Voordat je gaat vullen de crème nog even luchtig doorkloppen.

Presentatie:

1. Neem een rechthoekig bordje.

2. Leg in het midden een bolletje ijs en aan iedere kant een gevuld aardbeitje.

3. Schep een beetje jus over de aardbeien en bestrooi ze met pistache pitten. Garneer af met de rest van de jus en stukjes pistache pitten en leg een rondje van kletskep op het ijs.

