



Business

Cuisine

Eindhoven

De lekkerste zakelijke netwerkclub
februari 2009

Receptuur bestemd voor 14 personen

Menu februari 2009

Gevulde champignons

*

Geroosterde tomatensoep

*

Rogvleugel met schorseneren

*

Gentse waterzooi

*

Trifle van pina-colada mousse, ananas en brownies



Receptuur bestemd voor 14 personen

Amuse

Gevulde champignons

Ingrediënten:

14 st grote witte champignons
90 gr zachte boter
1 el gehakte peterselie
1 t knoflook
1 st aubergine
300 gr lamsgehakt
2 st sjalotjes
80 gr fetakaas
2 tl gedroogde rozemarijn
peper en zout
wit broodkruim, indien nodig

Bereiding:

1. Borstel de champignons schoon.
2. Haal de steeltjes eraf en hak die zeer fijn.
3. Meng de zachte boter met de peterselie en de geperste knoflook en kruid met peper en zout. Zet in de koeling.
4. Was de aubergine en snijd ze, ongeschild, in kleine blokjes.
5. Snipper de sjalotjes zeer fijn.
6. Zet de gesnipperde sjalot, de aubergineblokjes en de gehakte champignonstelen aan in wat olijfolie.
7. Voeg dit mengsel bij het lamsgehakt en voeg ook de verbrokkelde fetakaas toe, de rozemarijn en het broodkruim, zoveel als nodig is om een niet al te droge massa te krijgen. Kruid met peper, geen zout.
8. Vul de champignons met deze massa.
9. Druk een kuiltje in de vulling en leg daarin een blokje kruidenboter.
10. Verwarm de oven op 180 graden en bak de champignons mooi bruin en gaar.

Presentatie:

Serveer op een klein bordje.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Soep

Geroosterde tomatensoep

Ingrediënten:

1,5 kg verse pruimtomaten
1 bol knoflook
2 el Provençaalse kruiden
1 l kippen- of groentenbouillon
Zout en vers gemalen peper
3 sn oud witbrood
45 gr boter
1 el olijfolie
1 mespuntje cayennepeper (wees er erg voorzichtig mee – heet!)
2 el fijngehakte bladpeterselie
½ bos basilicum

Bereiding:

Verwarm de oven op 200 graden.

1. Snijd de tomaten in de lengte doormidden en leg ze met de aangesneden kant omhoog naast elkaar op een bakplaat.
2. Haal de tenen knoflook uiteen maar pel ze niet. Leg ze op de bakplaat tussen de tomaten.
3. Besprenkel tomaten en knoflook met 5 á 6 lepels olijfolie en strooi er de Provençaalse kruiden en zout en peper over.
4. Zet de bakplaat ong. 1 uur in de oven tot de tomaten zacht en gerimpeld zijn en de knoflook volledig gaar is. **LET OP:** zet de oven op een kier zodat de hete damp weg kan.
5. Doe de tomaten met de braadsappen in een ruime pan. Pel de tenen knoflook en doe ze erbij.
6. Giet de bouillon erbij, breng aan de kook en laat ong. 30 min. zachtjes koken. Passeer de soep en breng verder op smaak met peper en zout.
7. Maak de croutons terwijl de soep op het vuur staat. Verwijder desgewenst de korst van het brood, snijd het in kleine blokjes en doe ze in een kom.
8. Verhit de boter met 1 el olijfolie en schep er de cayennepeper, de peterselie en wat zout en peper door.
9. Schep het botermengsel om met de broodblokjes en leg ze op een bakplaat. Zet ze 8 tot 10 minuten in de oven op 200 graden tot ze goudbruin zijn.

Presentatie:

Schep de soep in voorverwarmde amusekopjes en strooi er wat gescheurde basilicum en de broodcroutons over.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Tussengerecht

Rogvleugel met schorseneren

Ingrediënten:

- 7 st rogvleugels
- 2 kg schorseneren
- 30 gr kervel
- 3 st frietaardappel
- 4 dl koksroom
- 1 fl Hoegaarden

Saus

- 6 st eierdooier (180gr)
- 1 fl Hoegaarden
- 250 gr geklaarde boter

Bereiding:

1. Schil de schorseneren en bewaar ze in water met een scheut azijn.
2. Snijd de schorseneren in gelijke stukken van ong. 6cm en kook ze beetgaar in gezouten water.
3. Laat de room inkoken met 1 flesje Hoegaarden.
4. Was de kervel, maak droog en hak fijn.
5. Schil en was de aardappelen, maak ze droog en draai er met de Spirali brede slierten van. Vorm die tot 14 mooie rozetten.
6. Klaar de boter en laat tot lauw afkoelen.
7. Doe de schorseneren bij de ingekookte room en smaak af met peper en zout. Voeg vlak voor het uitserveren de gehakte kervel toe.
8. Bak de aardappel rozetten met enkele tegelijk in de frituur op 180 graden krokant en bruin. Laat uitlekken op keukenpapier.
9. Halveer de rogvleugels, strooi er peper en zout op en bak ze goudbruin in half olie, half boter.

Saus

1. Zet een schaal met koud water klaar.
2. Meng in een steelpan met dikke bodem de eierdooiers met de Hoegaarden en klop dit mengsel, van het vuur, schuimig.
3. Zet de pan op een zacht vuur en blijf goed kloppen tot het mengsel stevig wordt.
4. Haal al kloppende de pan van het vuur en dompel de bodem even in koud water.
5. Voeg geleidelijk en al roerend, niet kloppend, de lauwe geklaarde boter toe en smaak af met peper en zout.

Presentatie:

1. Verdeel de schorseneren op de warme borden in een mooi rijtje.
2. Schik er de rogvleugel bovenop en zet er een aardappel rozet op.
3. Werk af met de mousselinesaus.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Hoofdgerecht

Gentse waterzooi

Ingrediënten:

Voor de kippenbouillon

10 st grote kipfilet

2 l kippenbouillon

2 st ui

6 st kruidnagel

1 st prei

1 st winterwortel

¼ st bleekselderij

Voor het garnituur

1 st knolselderij

2 st winterwortel

3 st prei

1 kg kleine aardappeltjes

2 dl koksroom of kookroom

2 st eierdooier

1 bos peterselie

Bereiding:

1. Hak de peterselie fijn en zet weg.
2. Haal het wortelgedeelte van de ui en steek in elke ui 3 kruidnagelen.
3. Maak de groenten voor de bouillon schoon en snijd in grove stukken.
4. Doe de groenten in een pan met de kippenbouillon en breng aan de kook.
5. Leg de kipfilets in de bouillon en laat op een zacht vuur gaar koken.
6. Maak de groenten voor het garnituur schoon en snijd in fijne julienne.
7. Kook de aardappeltjes beetgaar.
8. Haal de gare kipfilets uit de bouillon en snijd in grote stukken. Houd ze warm onder alu folie.
9. Zeef de bouillon en ontvet indien nodig.
10. Kook de julienne van wortel, prei en knolselderij apart beetgaar in gezouten water. Laat uitlekken.
11. Klop de eierdooiers los in de room.
12. Breng de bouillon weer aan de kook en voeg de stukken kip, de groentejulienne en de aardappeltjes toe. Warm even goed door.
13. Roer van het vuur de eidooierroom liaison erdoor en smaak af met peper en zout.

Presentatie:

Dien op in warme diepe borden. Schep eerst een hoeveelheid groenten en vlees op het bord en giet er nadien bouillon bij. Versier met gehakte peterselie.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Nagerecht

Trifle van pina coladamousse, ananas en brownies

Ingrediënten:

Voor de ananas

2 st verse ananas
400 gr suiker
2 st citroen (rasp van)
2 st vanillestokje
8 dl water

Voor de mousse

9 bl gelatine
3 dl kokosmelk
150 gr suiker
1 st citroen (sap van)
450 gr mascarpone
1,5 dl pina colada
4,5 dl slagroom

Voor de brownies

200 gr pure chocolade
100 gr boter
100 gr suiker
100 gr bruine basterdsuiker
20 gr vanillesuiker
3 st eieren
100 gr bloem

Bereiding:

Ananas

1. Verwijder de schil en de harde kern en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes.
2. Breng het water met de suiker, de citroenrasp en het merg uit de vanillestokjes aan de kook.
3. Voeg als de suiker opgelost is de ananasblokjes toe en houd enkele minuutjes tegen de kook aan. Laat uitlekken en afkoelen.

Mousse

1. Week de gelatine in ruim koud water.
2. Klop de slagroom stijf.
3. Vermeng de mascarpone met de geklopte slagroom en de pina colada.
4. Verwarm de kokosmelk met de suiker en het citroensap tot de suiker is opgelost.
5. Neem van het vuur en los de uitgeknepen gelatineblaadjes erin op.
6. Meng de kokosmelk met het mascarponemengsel.

Brownies

1. Smelt de chocolade met de boter au bain marie.
2. Klop de eieren schuimig.
3. Roer alle suiker door de eiermassa, dan de gesmolten chocolade en als laatste de gezeefde bloem.
4. Giet het beslag in een ingevette cakevorm of in individuele siliconen vormpjes (die niet invetten).
5. Bak de brownies op 150 graden gedurende ong. 30 min. niet te gaar maar ze mogen ook niet te vloeibaar blijven.
6. Haal uit de vorm en laat afkoelen.

Presentatie:

1. Bouw in glazen (champagne coupes) in lagen een trifle van de mousse en de ananasblokjes.
2. Laat dit opstijven in de koeling.
3. Verkrumel de brownies en leg een hoopje op elk glaasje

