



Receptuur bestemd voor 14 personen

Menu oktober 2009

Rollade van zalm, spinazie en zuurkool in een coulis van waterkers

*

Pompoensoepje met basilicumroom

*

Bladerdeegkussentje met zwezerik en morieljessaus

*

Gebraden Lendenbiefstuk met pekêtsaus, gebakken
Pompoen, pruimen en ijs van bruin bier

*

IJspraline van witte chocolade



Receptuur bestemd voor 14 personen

amuse

Rollade van zalm, spinazie en zuurkool in een coulis van waterkers

Ingrediënten:

Rollade

750 gr Zalm
200 gr Belgische spinazie
300 gr Zuurkool
4 el Mosterd
2,5 l water
Peper/zout

Coulis

3 bos Waterkers
¾ dl Visfumet
4½ dl Room
1,5 dl Witte wijn
1 el Mosterd
Peper/zout

Bereiding:

1. Rollade: Snijd de zalm in zeer dunne plakken.
2. Was de spinazie, verwijder harde nerven. Giet er kokend water over en dep droog.
3. Neem een groot stuk dubbelgevouwen vershoudfolie en leg op het werkblad.
4. Maak een lange rechthoek van de plakjes zalm. Zorg dat ieder plakje het vorige plakje overlapt.
5. Strijk er mosterd overheen.
6. Verdeel de spinazie over dit geheel.
7. Schik een strook zuurkool in het midden van de zalm.
8. Strooi hier peper en zout uit de molen over heen.
9. Rol het geheel strak op en knoop de uiteinden dicht.
10. Pocheer de rollade 15 minuten in het water dat onder het kookpunt moet blijven.
11. Coulis: Verwijder de dikke takken uit de waterkers.
12. Houd 14 stukjes apart voor de garnering.
13. pureer de rest met de visfumet.
14. Kook de room met de wijn en de mosterd in tot sausdikte.
15. Meng de waterkerspuree met de saus en smaak af met peper en zout.
16. Snijd dikke plakken van de zalm.

Presentatie:

1. Doe wat waterkerscoulis op een bordje, leg er een plak zalmrollade op en garneer met een blaadje waterkers.



Receptuur bestemd voor 14 personen

Soep

Pompoensoepje met basilicumroom

Ingrediënten:

2 st Middelgrote Uien
1 kg Pompoen
100 gr Boter
4 st Tomaten
1½ l Kippenbouillon(van bouillonpoeder)
2 dl slagroom
1 bos Basilicum

Bereiding:

1. Snijd de uien in grove stukken en de schoongemaakte pompoen in blokjes.
2. Smelt de boter, voeg hierbij de ui en laat deze even uitzweten.
3. Voeg de pompoenblokjes toe, plaats een deksel op de kookpot en laat alles 5 minuten stoven.
4. Schep de van pitjes ontdane, in stukken gesneden tomaten er door en giet de kippenbouillon er bij.
5. Laat de soep gedurende 20 minuten zachtjes koken.
6. Pureer de soep met een staafmixer en giet door een grove zeef.
7. Breng op smaak met peper en zout.
8. Klop de slagroom half stijf en roer er fijngehakte basilicumblaadjes door.

Presentatie:

1. Serveer de soep in een warm kopje.
2. Laat er wat basilicumroom op lopen.
3. Garneer af met een basilicumblaadje.



Receptuur bestemd voor 14 personen

Tussengerecht

Bladerdeegkussentje met zwezerik en morieljessaus

Ingrediënten:

7 st Bladerdeegplakjes
1200 gr Hart Zwezerik
2 st Prei
25 gr Gedroogde morieljes
6 dl Room
200 gr Geklaarde boter
1½ dl Noilly Prat
1 st Ei
1 st Groentebouillon tablet

Presentatie:

1. Schik de bodem van het bladerdeegkussentje midden op een bord en leg daarop wat preiringetjes.
2. Leg daarop de gebakken zwezerik en vervolgens het deksel.
3. Schenk rondom de morieljessaus en serveer uit.

Bereiding:

1. Week de morieljes in ruim, lauw water, bewaar het weekvocht.
2. Deel de bladerdeegplakjes door midden en leg ze op een bakblik met bakmat.
3. Klop het ei met een weinig water los en bestrijk de deegplakjes.
4. Bak de deegplakjes in een oven van 150 gr. gedurende ca. 30 minuten.
5. Snijd de plakken overdwars doormidden en laat ze drogen.
6. Snijd de morieljes en snijd van de prei, wit en fris groen, in ringen.
7. Kook de zwezerik kort in ruim water met een groentebouillon tablet. Daarna ontvriezen.
8. Laat de zwezerik afkoelen en verdeel in mooie plakjes. Meng 2 eetl. bloem met peper en zout, doe dit in een plastic zak en schud hier de plakjes zwezerik in.
9. Kook de Noilly Prat met de helft van het weekvocht van de morieljes tot 1/3 in.
10. Voeg de morieljes en de room toe en kook verder in tot de helft. Bind de saus desgewenst tot een mooie romige saus.
11. Blancheer de preiringen in gezouten water en laat ze goed uitlekken. Droog ze af met wat keukenpapier.
12. Bak de zwezerik mooi knapperig in geklaarde boter.



Receptuur bestemd voor 14 personen

Hoofdgerecht

**Gebraden Lendenbiefstuk met
pekêtsaus, gebakken
Pompoen , pruimen en ijs van bruin
bier.**

Ingrediënten:

1,5 kg Lendenbiefstuk
1,5 st Grote pompoenen
2 fles Bruin abdij bier
30 cl Pekê(jenever)
7 dl Gevogeltefond
14 st Gedroogde pruimen
32 st Jeneverbessen
100 gr Glucose
200 gr Suiker

Bereiding:

1. Breng 4 dl van het abdij bier met de suiker en de glucose aan de kook.
2. Laat afkoelen en draai er ijs van.
3. Week de pruimen in de rest van het bier.
4. Bak het vlees snel aan en laat het nagaren in de oven op 55 gr.
5. Giet het vet uit de pan en blus af met Pekê, voeg de fond en de jeneverbessen toe en kook stevig in. Bind de saus tot de gewenste dikte.
6. Schil de pompoen en snijd er 14 repen uit. Snijd de rest in kleine blokjes.
7. Droog de plakken in een oven op lage stand en bak de blokjes in een weinig boter en kruid ze met peper en zout.

Presentatie:

1. Maak in een steekring een torentje van de pompoenblokjes. Steek er een geweekte pruim tussen.
2. Schep op het warme torentje een bolletje ijs.
3. Hang er een gedroogde plak pompoen over.
4. Snijd het vlees en schik op het bord, giet er wat saus over en serveer uit.



Receptuur bestemd voor 14 personen

Nagerecht

IJspraline van witte chocolade

Ingrediënten:

IJspraline

- 1½ dl Slagroom
- 7½ dl Melk
- 8 st Eierdooier
- 175 gr Suiker
- 2 st Vanillestokjes
- 85 gr Witte chocolade
- 350 gr Witte chocoladekrullen

Mandarijnensaus

- 1 bl Mandarijnen op sap
- 1 l Coulis van mandarijnen
- Suiker
- Scheutje Mandarine Napoleon

Bereiding:

1. Verwarm de melk met de gespleten vanillestokjes en laat 10 minuten trekken. Neem de vanillestokjes uit de melk, schraap ze uit en voeg dit weer bij de melk.
2. Klop ondertussen de eierdooiers met de suiker op tot een witte massa. Giet, al roerend, een scheutje kokende melk bij dit mengsel en giet dan alles weer in de pan. Laat binden, niet koken.
3. Laat het mengsel lichtjes afkoelen en voeg de witte chocolade toe. Roer tot de chocolade volledig gesmolten is.
4. Laat volledig afkoelen en draai in de ijsmachine.
5. Laat het blikje mandarijnen uitlekken en vang het sap op.
6. Kook dit sap en de coulis van mandarijnen met suiker in tot sausdikte. Voeg de Mandarine Napoleon toe.
7. Klop de slagroom half op.

Presentatie:

1. Plaats een grote roomijsbol in het midden van een ijskoud bord.
2. Giet over elke bol een laagje half opgeklopte slagroom
3. Bestrooi met witte chocoladekrullen tot alles mooi bedekt is. Zet eventueel weer even in de vriezer
4. Giet de mandarijnensaus rond de ijspraline en verdeel er enkele partjes mandarijn over.