



MENU APRIL 2010

**Gefrituurd scharreleitje met gerookte zalm,
gebraden witlof en truffelsaus**

Verkwikkende kippensoep

Avocadomousse met scampi's

**Gevulde Parelhoenfilets met duxelles, omwikkeld met katenspek,
Madeira saus ,Aardappel/knolselderijpuree
en gebakken bietjes**

Advocaat ijs tompouce met slagroom

koffie



Gefrituurd scharreleitje met gerookte zalm, gebraden witlof en truffelsaus voorgerecht

Ingrediënten

12 scharreleieren (uit de koelkast)

80 gram eiwit (3 eieren)

160 gram paneermeel

zonnebloemolie
zout

Gebraden witlof

Ingrediënten

8 stronkjes witlof

Peper, zout

Bosje peterselie

400 gram gerookte zalm

Olijfolie

Truffelsaus

Ingrediënten

3 dl kippenbouillon

3 dl kookroom

4 el truffelolie



Vorbereiding

- eiwitten loskloppen

- 12 eieren pocheren. Als je meerdere eieren moet pocheren, is het volgende een goede basis: breng in een brede pan ruim water (ongeveer 10 cm) tegen de kook aan met azijn (1 deel azijn op 10 delen water). Breek voorzichtig een ei in een kopje, laat de dooier heel. Zet 4 á 5 kopjes tegelijk klaar.

Laat de eieren nu vanuit het kopje langzaam in het water glijden. Pocheer de eieren 4à 5 minuten en leg ze daarna direct in ijs water, dit stopt het garingsproces

- dep droog met keukenpapier

- haal de eieren door het losgeklopte eiwit (wat zout erin doen) en door de paneermeel

- eieren in koeling zetten, olie verwarmen op 170 graden

Bereiding

- bak de eieren in de olie , totdat ze goudbruin zien (ca. 2 min)

Vorbereiding

- snijd 6 stronkjes witlof in hele dunne reepjes (julienne) en haal van de andere 2 de blaadjes los, 12 blaadjes (wat citroensap voor verkleuren)

- peterselie fijn snijden

Bereiding

- bak de fijngesneden witlof vlak voor het uitserveren in de olijfolie in 3 á 4 minuten goudbruin, op smaak brengen

- bak ook de blaadjes goudbruin, bestrooi met zout ,peper en peterselie

Vorbereiding

- maak de kippenbouillon

Bereiding

- kook de kippenbouillon met slagroom en truffelolie in tot de helft , eventueel iets binden met aangelengd aardappelmeel

Serveren

- warm de saus nog even door en klop schuimig met een staafmixer

- fijngesneden witlof in midden van diepbord, leg hierop de zalm, ei op de zalm en garneer met 1 blaadje witlof. Nappeer de schuimige saus er omheen.



Verkwikkende Kippensoep

soep

Ingrediënten

2 ½ liter kippenbouillon

1 winterwortel

1 ui

1 prei

1 steel bleekselderij

1 laurierblad

1 takje tijm

2 takjes peterselie

Garni voor de soep

100 gr. prei

200 gr. wortel

100 gr. bleekselderij

300 gr. aardappelen (vast kokend)

80 gr boter

250 gr. kipfilet

100 gr. erwten

100 gr. sperziebonen

100 gr. kool

Zout

Witte peper

2 stokbroden

Vorbereiding

- maak de kippenbouillon

- winterwortel schoonmaken, kern verwijderen en in kleine blokjes snijden

- ui in vieren snijden

- prei en bleekselderij in kleine stukjes snijden

Bereiding:

- breng de kippenbouillon met winterwortel, ui, prei, bleekselderij, laurierblad, tijm en peterselie aan de kook, en laat dit 45 minuten zachtjes koken.

- bouillon zeven

Vorbereiding

- snijd de prei, wortel, bleekselderij en aardappels in blokjes ter grootte van een erwten

- snijd de sperziebonen en kool in kleine stukjes

- snijd de kipfilet in kleine stukjes

- stokbroden afbakken

- erwten, sperziebonen en de kool in kokend water 5 minuten blancheren, in zeef uit laten lekken

Bereiding

- smelt de boter in een pan

- voeg de prei, wortel, bleekselderij blokjes toe en bak dit ca. 5 minuten zachtjes aan, de groenten mogen niet kleuren. Voeg nu de aardappelblokjes en een snufje zout toe en laat alles, omscheppend 5 minuten zachtjes gaan.

- voeg de gezeefde bouillon en kip blokjes toe en laat het 15 minuten sudderen

- voeg de uitgelekte sperziebonen, erwten en kool toe en laat nog 5 minuten gaan.

- op smaak brengen

Serveren

- Schep de soep in voorverwarmde soepkommen en serveer met een stukje stokbrood



menu april 2010
receptuur 12 personen



Avocadomousse met scampi's

tussengerecht

Avocadomousse

Ingrediënten

3 avocado's (=ca 600 gr.
vruchtvlees)

1 zure appel

4 blaadjes gelatine

5 eetlepels kippenbouillon

4 dl room

Citroensap

Zout

Witte peper

½ krop frisée sla

3 tomaten

5 stelen bleekselderij

Zout, witte peper

Suiker, citroensap

Walnootolie

24 grote, rauwe diepvries
scampi

Vorbereitung

- week de gelatine in ruim koud water
- schil de avocado's, halveer ze en verwijder de pitten.
- slagroom stijf kloppen

Bereiding

- pureer het vruchtvlees met zout, witte peper, citroensap en de geraspte appel
- wrijf de puree door de passeerzeef
- verhit de kippenbouillon en los daar de goed uitgeknepen gelatine in op.
- roer dit mengsel door de puree
- roer nu eerst wat van de room door de puree, spatel er dan voorzichtig de rest van de room door
- laat de mousse nu in de koeling opstijven

Vorbereitung

- haal de nerven uit de bleekselderij, snijd de stelen in stukjes, en dan in smalle reepjes
- Ontvel de tomaten, verwijder de pitjes en snijd het vruchtvlees in blokjes
- maak de sla schoon en snijd ze klein, goed droog maken

Bereiding

- pel de scampi's en verwijder het darmkanaal
- bak ze vlak voor het uitserveren in de boter, op smaak brengen

Serveren

- leg op elk bord 2 quenelles avocadomousse
- maak de frisée sla aan met wat zout, witte peper, suiker en wat citroensap
- dresseer sla op de borden en druppel er wat walnootolie over
- leg de bleekselderij en 2 scampi's op de sla, strooi wat tomatenblokjes rond de sla



menu april 2010
receptuur 12 personen



**Parelhoenfilets met duxelles, omwikkeld met katenspek, madeira saus,
Aardappel/knolselderijpuree en gebakken bietjes**

hoofdgerecht 1/2

<u>Bietjes</u>	<u>Vorbereiding</u>
<u>Ingrediënten</u>	• kook de bieten in ca. 20 minuten in ruim water beetgaar • laat ze onder stromend water afkoelen • pel ze en snijd de bieten in plakken van 3-4 mm dikte (gebruik hiervoor plastic handschoenen)
5 bieten	
Karwijzaad	
Honing	
Boter	<u>Bereiding</u> • verhit de boter in een koekenpan en bak de plakken bietjes hierin. strooi op elke plak wat karwijzaad, druk de karwijzaden wat aan en draai de plakken om, bestrijk na circa 2 minuten deze kant met de honing en laat ze nog eens 2 minuten bakken.
<u>Aardappel/knolselderijpuree</u>	<u>Vorbereiding</u>
<u>Ingrediënten</u>	• schil de aardappels, kook ze in water met zout gaar • snijd de knolselderij in blokjes van 1 x 1 en kook deze beetgaar in de kippenbouillon • giet de knolselderij af en dep ze eventueel droog met keukenpapier
600 gr. aardappels (bloemig)	
600 gr. knolselderij	
3 dl. kippenbouillon	<u>Bereiding</u>
1 ei	• pureer de aardappels met een pureeknijper • voeg ei, melk nootmuskaat toe. • pureer de knolselderijblokjes tot een grove substantie en breng het op smaak met selderijzout • meng het daarna met de aardappelpuree • breng op smaak
Melk	
Selderijzout	
Nootmuskaat	
Zout en peper	
<u>Duxelles</u>	<u>Vorbereiding</u>
<u>Ingrediënten</u>	• snijd de sjalotjes en champignons in kleine stukjes
120 gr. kastanjechampignons	<u>Bereiding</u>
120 gr. champignons	• fruit de sjalotjes in een beetje olie • voeg de champignons toe en laat ze meestoven. • voeg wat kookroom toe (niet te veel), de massa mag niet te vochtig zijn. • op smaak brengen
4 sjalotjes (4 kleine of 3 grote)	
1 dl kookroom	
Olie	
Zout en peper	



**Parelhoenfilets met duxelles, omwikkeld met katenspek, madeira saus,
Aardappel/knolselderijpuree en gebakken bietjes**

hoofdgerecht 2/2

Parelhoenfilet

Ingrediënten

11 parelhoenfilets

Boter

Zout

Peper

Slagersrol

4 ons katenspek



Vorbereiding

- oven voorverwarmen op 160 graden
- filet aan een kant opensnijden met een scherp mes en openklappen
- leg de filet op een slagersvelletje en sla met een hakbijl nog iets platter
- strooi wat peper en zout op de filet
- voor de vulling duxelles erop doen
- met slagersvelletje strak oprollen
- 3 plakken katenspek voor het rolletje leggen
- rolletje uit plastic halen en in de katenspek rollen

Bereiding

- Bak de parelhoenfilets op matig vuur in de boter in 5 minuten rondom mooi bruin
 - Zet de filets ongeveer 10 minuten in de voorverwarmde oven.
-

Madeirasaus

Ingrediënten

1 dl madeira

2 dl kookroom

3 dl kippenbouillon

Zout en peper

Vorbereiding

- maak de kippenbouillon

Bereiding

- blus het braadvet met de warme bouillon en madeira.
 - kookroom toevoegen
 - laat het wat inkoken en bind eventueel met aardappelmeel
 - op smaak brengen
-

Serveren

- snijd de filets in plakken (5 uit 1 filet)
- leg 3 plakken op het bord
- een streep saus ervoor
- bolletje puree en 1 á 2 plakken biet





Advocaatij's tompouce met slagroom

nagerecht 1/2

Verse Advocaat

Ingrediënten

150 gr. suiker
1,8 dl. inmaakbrandewijn
1 vanillestokje
8 eidooiers

Vanille ijs

Ingrediënten

4 dl melk
4 dl room
5 eidooiers
130 gr. suiker
2 vanillestokjes

Advocaat ijs

2,5 dl. advocaat

Tompouceplakjes

8 plakjes bladerdeeg
100 gram chocolade
2,5 dl. slagroom
25 gram suiker

Bereiding

- suiker, inmaakbrandewijn, opengesneden vanillestokje mengen, als laatste de eidooiers erbij mengen vanwege klontvorming (vooral verse eidooiers)
- au bain-marie met een gard in een bekken laten garen tot vla dikte , **niet kloppen maar goed aan de zijkanten in beweging houden. Pas op tot 80 graden**
- in koud water af laten koelen

Bereiding (compositie)

- klop de eidooiers met de suiker tot een luchtige witte massa
- breng de melk met de room en opengesneden vanillestokjes aan de kook
- van het vuur af halen en vanillestokjes verwijderen
- iets af laten koelen, eidooier/suiker mengsel er beetje bij beetje aan toe voegen
- au bain-marie roeren tot 80 graden (niet kloppen, anders wordt het te luchtig)
- roerend in een bak met ijswater af laten koelen
- compositie in ijsmachine doen (draaitijd ca. 45 minuten)
- vanille ijs in een schaal doen en hier 2,5 dl advocaat doorheen spatelen
- afgedekt in de vriezer zetten
- overgebleven advocaat in doseerbeker doen (voor spinnen)

Bereiding

- Oven voorverwarmen op 185 graden
- 6 plakjes bladerdeeg halveren
- op een bakplaat met bakpapier leggen
- 2 plakjes bladerdeeg in reepjes snijden van ca. 6 mm , van reepjes spiraal draaien
- op een bakplaat met bakpapier leggen
- plakjes afbakken in ca. 15 minuten, reepjes in ca. 12 minuten
- vervolg pagina 2



Advocaatij's tompouce met slagroom

nagerecht 2/2



- als de plakjes koud zijn **horizontaal** doormidden snijden, voorzichtig breekbaar
- chocolade au-bain Marie oplossen
- de doorgesneden plakjes aan één kant met chocolade insmeren (platte en bolle kant)
- slagroom met de suiker opkloppen

Serveren

- 2 bolletjes ijs met kleine ijslepel op het platte deel van het doorgesneden met chocolade bestreken plakje doen
- het andere plakje hier bovenop leggen met de bolle kant naar boven
- op bord zetten, bovenkant spinnen met advocaat
- rozet slagroom ernaast, hierboven op 2 decor stengels

Tip: kan met pasen als dessert gebruikt worden met paas decoratie
(bak vanille ijs en fles advocaat)