



MENU JUNI 2010

MEZES

**AUBERGINEROLLETJE MET FETA
BONBON VAN CHAMPIGNONS**

**FAKÉS SÚPA
LINZENSOEP**

**SPANAKOPITAKIA
SPINAZIEHAPJES**

ABRIKOZENSORBET

**MOSCARA, SALÁTA CHORIÀTIKI EN
PATATES ME SKORTHO**

**KALFSVLEESROLLADE GEVULD MET FETA EN PETERSELIE
TRADITIONELE GRIEKSE BOERENSALADE,
GEBAKKEN KNOFLOOKAARDAPPELEN**

APHRODITE, GODENSPIJS Á LA GRECQUE

KOFFIE

**Wijnadvies:
Mediterra Vilanc-Sauvignon blank
Vin of Heraklion
Mediterra 2007 Agiorgitiko
Vin of Heraklion**



**AUBERGINEROLLETJE MET FETA
BONBON VAN CHAMPIGNONS**

Mezes / Amuse
1/2

Ingrediënten

2 grote aubergines
Olijfolie
300 gr. feta kaas
100 gram geraspte belegen kaas
soufflé schaaltes

Voorbereiding

- verwarm de oven voor op 220 gr. C.
 - snijd de aubergines in 12 plakken van ± 5 mm. dik
 - snijd de feta in blokjes van ± 3,5 cm bij 1 cm
- Bereiding
- bak de plakken aubergines in hete olie aan beide kanten lichtbruin
 - laat ze op keukenpapier uitlekken
 - leg de feta blokjes op de aubergineschijfjes en rol deze op tot rolletjes
 - leg elk aubergine/feta rolletje apart in een soufflé schaalte
-

Room/Honing/tijmsaus

Ingrediënten

7,5 dl kookroom
125 gr. boter
40 gr. bloem
Peper
Zout
Nootmuskaat
4 eetlepels honing
1 eetlepel tijm

Bereiding

- maak een roux van de boter en de bloem
 - voeg de kookroom al roerend geleidelijk toe, totdat er een mooie gebonden saus ontstaat
 - breng op smaak met wat peper, zout en nootmuskaat
 - voeg geleidelijk honing toe en zorg ervoor dat deze volledig in de saus oplost
 - voeg de tijm toe
 - giet over elk aubergine/feta rolletje voldoende van de saus, strooi er de geraspte kaas over
 - gratineer de rolletjes in de voorverwarmde oven tot ze mooi bruin zijn
-



**AUBERGINEROLLETJE MET FETA
BONBON VAN CHAMPIGNONS MET GEITENKAAS**

Mezes / Amuse
2/2

Pesto

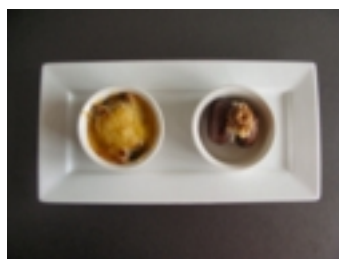
Ingrediënten

50 gram basilicum
0,80 dl olijfolie
1 teentje knoflook
25 gram parmezaanse kaas
40 gram pijnboompitten
Zout, peper

Bonbon van Champignons

Ingrediënten

24 kastanje champignons
Balsamico azijn
Zout
Peper
Pesto
1 rol geitenkaas
8 halve walnoten



Bereiding

- doe de basilicum, knoflook , pijnboompitten, kaas, olijfolie in de blender en pureer totdat alles goed vermengd is
- breng op smaak met zout en peper

Voorbereiding

- verwijder de hele steeltjes van de champignons
- snijd de geitenkaas in 12 plakjes

Bereiding

- bak de champignons met zout en peper aan beide zijden
- doe in de holletjes van de champignons een theelepeltje pesto
- leg tussen twee “hoedjes” een plakje geitenkaas
- leg de champignons in een klein soufflé schaaltje, garneer met halve walnoot
- dien de bonbons lauwwarm op (even in de oven bij de auberginerolletjes, niet te lang}

Serveren

- zet op een groot bord de twee soufflé schaaltjes



FAKÉS SÚPA (linzensoep)

soep

Ingrediënten

400 gr. linzen
2 ½ l. groentebouillon
2 knoflookteentjes
3 takjes rozemarijn
3 takjes peterselie
2 laurierbladeren
1 wortel
2 uien
5 eetlepels olijfolie
500 gr. tomaten
Peper
4 eetlepels witte wijnazijn



Voorbereiding

- groentebouillon maken
- knoflook, uien en wortel in kleine stukjes snijden
- tomaten pellen en in stukjes snijden, vocht opvangen en bewaren.
- kruiden wassen en een buideltje van maken

Bereiding

- Linzen met groentebouillon aan de kook brengen , zachtjes laten koken
- na 30 minuten de gesneden knoflook, uien, wortel, kruidenbultje en olijfolie erbij doen
- nog 30 minuten zachtjes laten koken, daarna kruidenbultje eruit halen.
- de stukjes tomaten met sap 5 minuten voor het einde van de kooktijd toevoegen
- op smaak brengen
- vlak voor het opdienen de wijnazijn toevoegen.

Serveren

- In voorverwarmde soepkommen

SPANAKOPITAKIA-Griekse spinaziehapjes

tussengerecht

Ingrediënten

Vulling

500 gram spinazie
2 sjalotjes
3 eetlepels peterselie
2 eetlepels olijfolie
peper
zout
Parmezaanse kaas

Deeg (pizzadeeg)

Ingrediënten

300 gram bloem
125 ml water
snufje zout
1 dl olijfolie
citroensap 1 ½ eetlepel
ei

Garnering

3 tomaten
peterselie
bieslook



Voorbereiding

- spinazie wassen en fijnsnijden
- sjalotjes fijn snijden

Bereiding

- bak de sjalotjes glazig
- peterselie en spinazie toevoegen, goed roeren
- peper en zout toevoegen
- zachtjes laten bakken totdat het meeste vocht verdampt is
- spinazie in een zeef uit laten lekken

Voorbereiding

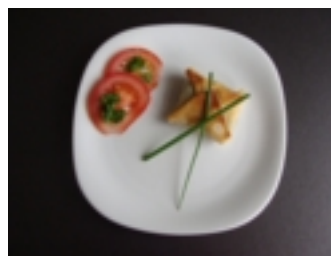
- oven voorverwarmen op 200 gr
- bloem met olie, citroensap en water in schaal doen
- snufje zout erbij doen , goed kneden

Bereiding

- deeg heel dun uitrollen (1 á 2 mm)
- in vierkantjes snijden van 10 bij 10 cm. (afsnijdsel kan weer gebruikt worden)
- op de plakjes deeg spinazie leggen, kaas erover strooien
- dichtvouwen met de punten naar elkaar toe. (enveloppe)
- bestrijken met losgeklopt ei , wat parmezaanse kaas erover strooien
- afbakken in de oven ongeveer 20 minuten

Serveren

- 1 spinaziehapje , ernaast 2 tomatenplakjes met peterselie erop



- afgarnen met 2 sprietjes bieslook



ABRIKOZENSORBET

sorbet

Ingrediënten

1 dl water
100 gr. suiker
1 bus abrikozen op siroop van
700 gram
2 citroenen
1 eiwit
munt

Bereiding

- zet de coupes in de koeling of met een bodempje water in de vriezer
- citroenen uitpersen
- houd 4 halve abrikozen apart voor garnering, laat ze in een zeef uitlekken, snijd de abrikozen in drie stukjes
- pureer de rest van de abrikozen met het sap en het sap van de citroenen in de blender
- doe het water met de suiker in een pan en laat het koken tot de suiker is opgelost
- neem de pan van het vuur en laat de suikersiroop afkoelen
- voeg de abrikozenpuree bij de afgekoelde suikersiroop
- draai er sorbetijs van, voeg halverwege de draaitijd het stijf geslagen eiwit toe

Serveren

- een bolletje sorbetijs in de coupes
- garneer met een stukje abrikoos en een blaadje munt



Moscara, saláta choriátiki en patates me skortho
Kalfsrollade gevuld met feta en peterselie, traditionele Griekse boerensalade,
gebakken knoflookaardappelen **hoofdgerecht 1/2**

Kalfsrollade

Ingrediënten

1 kg kalfsvlees (stuk)
125 gram boter
500 gram tomaten
1,5 dl witte wijn
2 eetlepels peterselie
3 teentjes knoflook
200 gram feta
Peper
zout
1,5 dl water
aardappelmeel

Voorbereiding

- peterselie fijn snijden
- tomaten ontvellen, fijnsnijden en pureren
- knoflook heel klein snijden
- feta in kleine stukjes brokkelen
- snijd het vlees als een harmonica open, zodat het een lange plak wordt onder slagervelletje iets platter slaan
- bestrooi het vlees met zout, peper, knoflook en peterselie
- stukjes feta erover verdelen
- het vlees oprollen en met een draadje tot rollade opbinden

Bereiding

- smelt de boter in de pan en bak de rollade rondom bruin
 - afblussen met de wijn, 5 min. laten smoren
 - gepureerde tomaten en 1,5 dl water erbij doen
 - ongeveer in 30 á 40 minuten laten gaarstoven, kerntemperatuur 54gr. C
 - helft braadvocht in koken voor saus, eventueel binden met aardappelmeel
-

Knoflookaardappelen

Ingrediënten

1 kg aardappelen
0,5 dl. olijfolie
½ citroen
2 theelepels oregano
3 teentjes knoflook
1 dl water
zout, peper

Voorbereiding

- oven voorverwarmen op 220 gr. C
- knoflook zeer fijn snijden, citroen persen (halve)
- aardappelen wassen (niet schillen) en in partjes snijden

Bereiding

- doe de partjes in een grote ovenschaal
- besprenkel en strooi de overige ingrediënten over de aardappelen
- bak de aardappelen ongeveer 45 minuten boven in de oven bruin



Moscara, saláta choriátiki en patates me skortho
Kalfsrollade gevuld met feta en peterselie, traditionele Griekse boerensalade,
gebakken knoflookaardappelen
hoofdgerecht 2/2

Traditionele Griekse boeren
salade

Ingrediënten

5 tomaten

2 rode uien

1 komkommer

2 little gem (sla)

200 gram feta

36 zwarte olijven

zeezout

zwarte peper

1 groene paprika

5 eetlepels olijfolie

2 eetlepels rode wijnazijn

5 eetlepels gemengde kruiden
(oregano, munt, peterselie)



Bereiding

- little gem in kleine reepjes snijden
- tomaten in partjes snijden
- de uien in halve ringen snijden
- paprika in reepjes snijden
- komkommer in schijfjes snijden
- voorzichtig in een schaal door elkaar mengen
- zout en peper toevoegen
- olijfolie en wijnazijn toevoegen, door elkaar mengen.
- kruiden fijn snijden
- olijven, feta en kruiden op bord erover strooien

Serveren

- rollade in plakken snijden
- op bord 1 plak rollade, streep saus erover heen
- griekse salade erbij
- wat knoflookaardappeltjes



Aphrodite *godenspijs à la grecque*

nagerecht

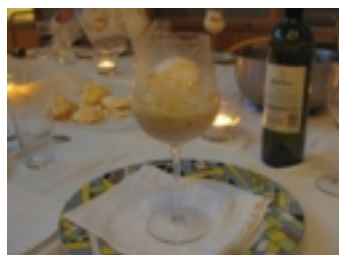
Ingrediënten

100 gr. geschaafde amandelen
4 blaadjes gelatine
4 el. sinaasappellikeur
1,5 dl sinaasappelsap
4 dl slagroom
10 el. honing
7,5 dl griekse yoghurt

Schuim

Ingrediënten

300 gram fijne suiker
180 gr. eiwit (6 eieren)
Snufje zout



Vorbereiding

- geschaafde amandelen in droge koekenpan roosteren (niet te bruin), laten afkoelen
- geroosterde amandelen fijn hakken
- sinaasappels uitpersen
- gelatine in koud water weken
- klop de slagroom met de honing lobbijg

Bereiding

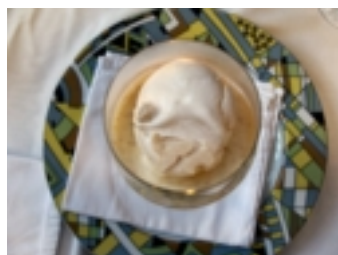
- breng de likeur met sinaasappelsap aan de kook
 - van het vuur af de uitgeknepen gelatine erbij doen
 - doe de yoghurt in een bekken, voeg het gelatinemengsel er al roerend bij
 - spatel de slagroom en fijne amandelen erdoor
 - schep de mousse in grote wijnglazen en laat in de koelkast opstijven.
(mousse in maatbeker doen, in glazen schenken)
-

Bereiding

- oven voorverwarmen op 100 gr. C
 - klop de eiwitten met wat zout, voeg geleidelijk de suiker toe, doorkloppen tot de eiwitten stijf zijn
 - bekleed een bakplaat met bakpapier en schep er met een lepel toefjes eiwit op, of eiwit in spuitzak doen en bolletjes spuiten
 - 1 uur in de oven, daarna volledig laten afkoelen
-

Serveren

- glas op een klein bordje, bovenop de mousse een schuimpje





Mediterra dry white 2008
regional wine of heraklion

Witte wijn van Vilana en Sauvignon Blanc druiven.
Volle rijke aroma's van tropisch fruit als ananas en banaan.
Zachte citrus op de achtergrond.
Fruitig en elegante frisheid



Mediterra dry red 2007
regional wine of peloponnesse

Rode de wijn van inheemse Agiorgitiko druif.
Ruby rode kleur.
Aroma's van rijk rood fruit als aardbei en kersen en licht kruidig.
Volle zachte smaak, heerlijk fruit en lange afdronk.

