



MENU SEPTEMBER 2010

**BAVAROIS VAN GEITENKAAS MET GEVULD ROLLETJE
VAN GANDA HAM EN GEBAKKEN GAMBA'S**

FRANSE UIENSOEP MET EEN DAKJE

**HEILBOTFILET GESTOOFD MET SJALOTJES IN RODE
WIJNSAUS EN ZEEKRAAL**

CALVADOS SORBET

GEBRADEN EENDENBORST MET GECONFIJTE VIJGEN

**ROOMIJS VAN BRAMEN MET EEN TAARTJE VAN GEFLAMBEERDE
APPEL MET ROZIJN EN HAZELNOOT EN EEN STROOP VAN
BRAMEN MET ORANJEBLOESEM**

KOFFIE



BAVAROIS VAN GEITENKAAS MET GEVULD ROLLETJE VAN GANDA HAM EN GEBAKKEN GAMBA'S

voorgerecht 1/2

Gedroogde appel schijfjes

Ingrediënten

1 appel

50 gr. suiker

50 ml. water

Bavarois

Ingrediënten

160 gr. zachte geitenkaas
(gewicht zonder korst)

1,6 dl. kippenbouillon

1,6 dl. room

2 blaadjes gelatine

4 hoge ringen (Ø 5 cm)

Slagersvelletje

Peper, zout

Garnituur en vulling

24 plakken Ganda ham

1 citroen

50 gr. rucola

50 gr. veldsla

½ bos basilicum

1 komkommer

4 tomaten

3 appels

peper, zout

Vorbereiding

- oven voorverwarmen op 100 gr. C
- suikerwater maken
- ongeschilde appel in 12 plakjes snijden, haal ze door suikerwater

Bereiding

- leg de plakjes op bakpapier en droog ze in de oven (ca. 1 á 1½ uur)

Vorbereiding

- klop room tot yoghurtdikte
- week gelatine in koud water
- breng de bouillon aan de kook, haal van het vuur en los er de geweekte gelatine in op
- verbreek de kaas en draai glad in de blender (voeg wat bouillon toe), doe de rest van de bouillon erbij en draai verder tot een glad mengsel
- doe de massa in een kom (eventueel door zeef wrijven), laat licht geleren, spatel de slagroom erdoor en breng op smaak met peper en zout
- dek de ringen aan de onderkant af met een slagersvelletje, vul de ringen, strijk mooi af en laat opstijven in de vriezer (1 ½ uur)

Vorbereiding

- pliceer de tomaten, snijd in zessen, verwijder de pitjes en marineer in wat olijfolie en peper uit de molen (pliceren....pellen)
- schil de komkommer, snijd in dunne plakken en marineer in wat olijfolie, azijn peper en zout
- schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in fijne julienne, zet opzij in citroenwater, snijd de basilicum in fijne reepjes
- was de sla, droog ze, voeg de appeljulienne en basilicum toe en breng op smaak met peper en zout (houd wat sla opzij voor garnering)

Bereiding

- leg twee plakken ganda ham op elkaar, doe er wat salade op en rol op (vlak voor het uitserveren)



BAVAROIS VAN GEITENKAAS MET GEVULD ROLLETJE VAN GANDA HAM EN GEBAKKEN GAMBA'S

voorgerecht 2/2

Garnalen

Ingrediënten

12 zoetwater garnalen

bloem

peper, zout, kerriepoeder

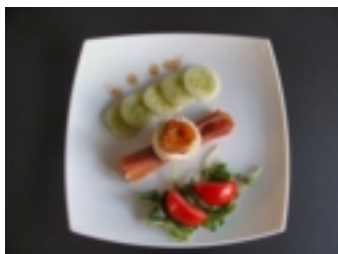
Vinaigrette

Ingrediënten

15 cl balsamico azijn

15 cl sherry azijn

1,3 dl olijfolie



Voorbereiding

- pel de garnalen, verwijder het darmkanaal en dep ze droog.
- kruid ze met peper en zout.
- meng de bloem (voldoende om de garnalen door te halen) met 3 theelepels kerrie

Bereiding

- haal de garnalen door de kerriebloem en bak ze kort in boter. Voeg wat druppels citroen toe

Bereiding

- roer voor de vinaigrette alle ingrediënten goed door elkaar en doe dit in een doseerbeker

Serveren:

- op groot plat bord
- haal de bavaise uit de ringen en snijd deze in drie plakken
- leg komkommerplakjes op het bord
- hiernaast een gevuld rolletje ham, op het rolletje een schijf gedroogde appel
- op de appel een schijf bavaise en hierop een gebakken garnaal
(let op dat de garnaal niet te warm is, anders smelt de bavaise)
- afgarnen met wat sla en tomaat, druppel wat van de vinaigrette er om heen



FRANSE UIENSOEP MET EEN DAKJE

soep

Ingrediënten

1200 gr. uien
120 gr. boter
1,5 dl. witte wijn (droog)
2 l. runderbouillon
3 teentjes knoflook
3 takjes tijm
Zout, versgemalen peper
12 plakjes bladerdeeg
2 eieren
250 gram oude kaas (geraspt)
steker

Vorbereiding

- oven voorverwarmen op 200 gr. C
- uien pellen en in smalle ringen snijden
- knoflook in heel kleine stukjes snijden
- maak de runderbouillon
- ei loskloppen

Bereiding

- fruit de uien in de boter, voeg knoflook en de tijm toe
- schenk de wijn en de bouillon er bij en laat het aan de kook komen
- laat dit 40 minuten zachtjes koken
- laat de soep iets afkoelen en verwijder de takjes tijm
- schep de afgekoelde soep in de soepkommen
- leg de ronde plakjes bladerdeeg op de soepkommen, plak de randen vast met losgeklopt ei
- leg de figuurtjes op het deeg.
- bestrijk het bladerdeeg met de rest van het eimengsel
- strooi de kaas erboven op.
- zet de soepkommen in de oven tot dat het bladerdeeg goudgeel en gaar is (ca. 30 minuten)

Bladerdeeg

Vorbereiding

- steek met een steker die 2 cm groter is dan de soepkom rondjes uit het bladerdeeg
- prik voorzichtig in met een vork
- snijd van de rest een paar figuurtjes om als decoratie op het dakje te leggen
- leg de rondjes op een met slagersvelletje beklede schaal en zet dit in de koelkast

Serveren

- in soepkommen



HEILBOTFILET GESTOOFD MET SJALOTJES IN RODE WIJNSAUS EN ZEEKRAAL

tussengerecht

Ingrediënten

12 heilbotfilets á 80 gram

Zout en peper

300 gr. sjalotjes

5 dl visbouillon

5 dl witte wijn

12 takjes kervel

Vorbereiding

- verwarm de oven voor op 180 gr.C
- maak de visbouillon
- maak de sjalotjes schoon en snijd ze in **ringen**
- bestrooi beide zijden van de vis met peper en zeer weinig zout.
(Let op! de onderliggende zee kraal is al zout van nature en ook de visbouillon is zout).
- vet een bakplaat in met boter
- verdeel de sjalotjes over de bakplaat en leg de vis daarop
- schenk de witte wijn en de visbouillon op de vis
- dek de plaat af met aluminiumfolie

Bereiding

- schuif de bakplaat in de oven en stoof de vis 6-8 min. tot die net gaar is.
 - schep de vis eruit, dek deze af met aluminiumfolie en houd ze warm
(zeef de sjalotten eruit en houdt ze apart voor de zee kraal)
-

Saus

200 gr. koude boter

Zout, peper

- doe het vocht, waarin de vis is gegaard, in een pan en laat het tot de helft inkoken
 - snijd de **koude** boter in blokjes
 - klop de **koude** blokjes boter één voor één door de saus tot een gladde, glanzende saus ontstaat
 - breng op smaak, warm houden, niet meer koken.
-

Groente

Ingrediënten

300 gr. zee kraal

olijfolie

Vorbereiding

- controleer de zee kraal, verwijder de houterige kern daar waar nodig en was de zee kraal

Bereiding

- blancheer de zee kraal en wok het kort in een beetje olijfolie, schep de sjalotten erdoor
-

Serveren

- in het midden van een diep bord een bedje van zee kraal
- leg de filet erop, garneer met een takje kervel
- nappeer wat saus eromheen



CALVADOS SORBET

sorbet

Ingrediënten

150 gr. suiker

3 ½ dl water

1 vanille stokje

1 citroen

½ theelepel kaneel

3 eiwitten

2 gelatine blaadjes

0,6 dl calvados

munt

Vorbereiding

- sorbetglazen in vriezer of koeling
- gelatine blaadjes weken in koud water
- citroen uitpersen

Bereiding

- verhit water met suiker en laat suiker al roerend oplossen.
- voeg vanillestokje toe (niet doorsnijden) en laat even trekken
- haal van het vuur en voeg de uitgeknepen gelatine blaadjes toe
- verwijder het vanillestokje en laat afkoelen
- doe citroensap en kaneel erbij en roer door elkaar
- draai er in de machine sorbetijs van
- voeg op het moment dat het ijs enige consistentie krijgt de calvados toe
- klop de eiwitten stijf en voeg dit toe

Serveren

- in sorbetglazen bolletje calvados sorbetijs , garneren met blaadje munt



GEBRADEN EENDENBORST MET GECONFIJTE VIJGEN ENAARDAPPELGRATIN

hoofdgerecht 1/2

Aardappelgratin

Ingrediënten

150 gr. grotchampignons

150 gr. shii-take

1 kg. Aardappels

3 teentjes knoflook

150 gr. gruyère kaas

3 dl melk

3 dl room

Olie

2 eieren

zout, peper

steker Ø 6 cm

Voorbereiding

- oven voorverwarmen op 160 gr. C
- schil de aardappels en snijd ze in plakjes
- verhit de melk met de room, uitgeperste knoflook en wat zout
- voeg de aardappelschijfjes toe en laat koken tot ze net gaar zijn
- maak de paddenstoelen schoon, snijd ze in schijfjes en bak ze in de olie
- doe de aardappel en paddenstoelenschijfjes in een met bakpapier beklede ovenschaal
- klof de eieren op met het afgekoelde room-knoflookmengsel, maak op smaak en giet dit over de schijfjes

Bereiding

- zet de schaal 50 minuten in de voorverwarmde oven
 - daarna geraspte gruyère kaas erover doen en nog even gratineren
 - onder aluminium folie laten rusten en dan rondjes eruit steken
-

Vijgen

Ingrediënten

12 stuks vijgen

60 gr. boter

60 gr. honing

Zout

peper

Bereiding

- halveer de vijgen
 - bak ze in de boter, voeg wat peper en zout toe
 - voeg als de vijgen gekleurd zijn, de honing toe en laat even konfijten
-



GEBRADEN EENDENBORST MET GECONFIJTE VIJGEN EN AARDAPPELGRATIN

hoofdgerecht 2/2

Saus

Ingrediënten

150 gr. honing

5 dl kalfsbouillon

1 th. 5 kruidenpoeder

1 th. kerrie

3 el. sherry azijn

100 gr. boter

zout, peper

Vorbereiding

- maak de kalfsbouillon

Bereiding

- honing op hoog vuur karameliseren, afblussen met de sherry azijn (van het vuur af)
- voeg de kerrie en 5 kruidenpoeder toe
- voeg na 1 minuut de kalfsbouillon erbij en laat dit inkoken
- op smaak brengen met zout en peper, monteren met de boter
- eventueel binden met aangelengd aardappelzetmeel

Eendenborstfilets

4 tamme eendenborstfilets

Zout

Peper

Bieslook

Vorbereiding

- snijd het vel van de eendenborstfilets kruiselings in tot op het vlees (overtollig vet wegsnijden)

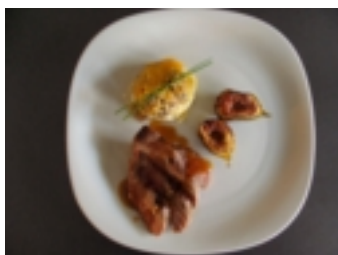
Bereiding

- kruid de eendenborstfilets met zout en peper en braad ze in een beetje olie 8 minuten met de velkant naar beneden, vervolgens ca. 4 minuten aan de andere kant, ze moeten rosé blijven, even laten rusten onder aluminium folie.

- eendenborstfilets trancheren

Serveren

- op bord een paar plakjes filets (dakpansgewijs)
- 2 halve vijgen ervoor en een rondje gratin, garneer met 2 sprieten bieslook
- nappeer de saus over de filets





ROOMIJS VAN BRAMEN MET EEN TAARTJE VAN GEFLAMBEERDE APPEL MET ROZIYN EN HAZELNOOT EN EEN STROOP VAN BRAMEN MET ORANJEBLOESEM

nagerecht 1/2

Bramen coulis

Ingrediënten

600 gr. bramen

100 gr. suiker

100 gr. water

Stroop van bramen met Oranjabloesem

Ingrediënten

1/3 deel bramen coulis

1 dl. oranjabloesemwater

Roomijs van bramen

Ingrediënten

2,5 dl melk

2,5 dl room

100 gr. suiker

4 eidooiers

0,5 dl frambozenlikeur

bramen coulis

Bereiding

- maak de bramen schoon (niet wassen)
 - maak de suikersiroop , als de suiker is opgelost de bramen toevoegen en zachtjes laten meekoken tot ze zacht zijn (houd bramen apart voor de garnering)
 - pureren in blender of met staafmixer tot een gladde coulis
 - door zeef wrijven
-

Bereiding

- neem 1/3 deel van de bramen coulis en voeg hier 1 dl.oranjabloesemwater aan toe
- laat dit inkoken tot een stroop, in doseerbeker doen.

(oranjabloesemwater ,Marokkaans: Mazhar is een smaakmaker gebruikt in desserts,gebak en koekjes)

Vorbereiding (compositie maken)

- breng de melk en de room aan de kook, iets afkoelen
- klof de dooiers met 100 gram suiker luchtig
- voeg de opgeklopte dooiers bij de melk en room (eerst familie maken)
- roer met een houten lepel tot de vla wat dikker wordt, verwarmen tot maximaal 80 gr.
- giet over in een koude schaal en laat afkoelen
- voeg 2/3 van de bramen coulis bij
- verwarm de frambozenlikeur tot de alcohol verdampt is en voeg bij de compositie

Bereiding

- draai er in de machine ijs van (ca. 30 minuten)



ROOMIJS VAN BRAMEN MET EEN TAARTJE VAN GEFLAMBEERDE APPEL MET ROZIJNEN EN HAZELNOOT EN EEN STROOP VAN BRAMEN MET ORANJEBLOESEM

nagerecht 2/2

Tuilespiraal Biscuitbeslag

Ingrediënten

3 eiwitten

100 gr.poedersuiker

100 gr. bloem

60 gr. boter

bakpapier

spuitzak

rolstok of steel van houten
lepel

Vorbereiding

- de eiwitten met de poedersuiker stijf slaan
- boter smelten
- de bloem luchtig door het mengsel spatelen en de gesmolten boter er doorheen roeren tot een glad beslag
- 30 minuten in de koelkast afkoelen
- oven voorverwarmen tot 200 gr.

Bereiding

- op een bakplaat met bakpapier strookjes beslag spuiten en in de oven afbakken (ca. 15 min.)
- direct nadat het uit de oven komt de stroken op een stok tot spiralen vormen

Taartje van geflambeerde
Appel

Ingrediënten

3 appels (jonagold)

100 gr. rozijnen

50 gr. hazelnoten

¼ bosje koriander

0,5 dl calvados

ring Ø 5 cm

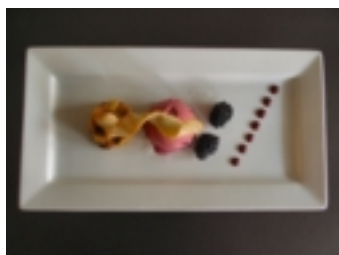
munt

Vorbereiding

- schil de appels, verwijder het klokhuis, snijd de appels in fijne stukjes
- wel de rozijnen in wat water, rooster de hazelnoten kort in een droge koekenpan
- hazelnoten grof hakken
- 15 koriander blaadjes fijnsnijden

Bereiding

- kleur de appelblokjes in een pan met wat boter, giet de calvados erover en flambeer (van het vuur af)
- voeg de rozijnen, hazelnoten en koriander toe en meng goed door elkaar.



Serveren

- op groot bord
- maak met ring een taartje van de appels (appels goed aandrukken), garneren met muntblaadje
- wat poedersuiker ernaast,(voorkomt wegglijden) hierop een bolletje bramenijs
- leg dwars over het taartje en ijs de spiraal, 2 bramen ernaast en garneren met druppels bramenstroop