



Menu April 2011

Receptuur 12 personen

MENU

**LAUWWARME SALADE VAN PARELHOENFILET
GROENE ASPERGES , PEULTJES EN TAUGÉ**

ROMIGE BASILICUMSOEP MET GEVULD TOMAATJE

DORADEFILET MET RUCOLA-BASMATIRIJST

**LAMSFILET MET GEDROOGDE TOMATEN EN KRUIDENKORST
LASAGNE VAN GROENTEN**

TIRAMISSU MET ESPRESSOSORBET

KOFFIE



Menu April 2011

Receptuur 12 personen

Lauwwarme salade van parelhoenfilet, groene asperges, peultjes en taugé

voorgerecht 1/2

Filetrolltjes

Ingrediënten

750 gr.parelhoenfilets

180 gr. wilde spinazie

Ketjap manis (sojasaus)

Gembersiroop

Zout, peper

Boter

Voorbereiding

- was de spinazie en verwijder de stelen
- blancheer de spinazie kort. Spoel ze met ijskoud water en droog ze met keukenpapier
- bedek de parelhoenfilets met folie (slagervelletje) en sla ze met een batte (bijltje) zo plat mogelijk
- wrijf de binnenkant in met ketjap en gembersiroop en kruid ze met zout en peper
- leg de spinaziebladeren op de filets en rol ze strak op
- leg tot gebruik in de koeling

Bereiding

- bak ze in de boter rondom bruin en gaar
 - trancheer de filets in niet te dikke plakjes
-

Vinaigrette

Ingrediënten

1 ½ eetlepel frambozenazijn

1 ½ eetlepel witte wijnazijn

0,3 dl (30 gr.) notenolie

1,5 dl olijfolie

15 gr. poedersuiker

1 ½ eetlepel ketjap manis

Gembersiroop

Zout, peper

Bereiding

- meng alle ingrediënten, **behalve de ketjap**, met een staafmixer
- roer de ketjap door de vinaigrette



Menu April 2011

Receptuur 12 personen

Lauwwarme salade van parelhoenfilet, groene asperges, peultjes en taugé

voorgerecht 2/2

Salade

Ingrediënten

24 groene aspergetips

36 peultjes

150 gram taugé

Garnering

Shiso purper 1bakje

Wijnadvies:

Witte Tree Rivers Colombar
Blanc

Vorbereiding

- snijd de asperges in 2 à 3 stukjes
 - maak de peultjes schoon
 - blancheer de asperges en de peultjes
 - haal de uiteinden van de taugé, giet er kokend water op en laat uitlekken (tegen uitserveren)
 - (salade moet lauwwarm zijn, tegen uitserveren blancheren)
-

Serveren

- dresseer de salade in het midden van een bord (eerst de peultjes, asperges er schuin bovenop, dan een plukje taugé hier bovenop)
- nappeer wat van de vinaigrette over de salade
- 3 plakjes parelhoenfilets er dakpansgewijs omheen
- afgarnen met wat shiso



Menu April 2011

Receptuur 12 personen

Romige basilicumsoep met een gevuld tomaatje

soep 1/2

Ingrediënten kippenbouillon

2 liter kippenbouillon

1 ui, 1 prei, ½ wortel

3 takjes tijm

1 blaadje foelie

1 blaadje laurier

2 kruidnagels

5 peperkorrels

Zout,peper

Ingrediënten Basilicumsoep

Kippenbouillon (ca 1,2 liter)
(van de voorbereiding)

0,5 dl witte wijn

3 dl. room culinair

3 sjalotjes

2 teentjes knoflook

Basilicumstelen (blaadjes voor
de pesto)

Olijfolie

Zout, peper

Pesto

60 gr. basilicumblaadjes

0,60 dl olijfolie

2 teentjes knoflook

20 gr. pijnboompitten

100 gr. Parmezaanse kaas

Zout, peper

Voorbereiding

- maak de bouillon (van de fond)

- maak de groente schoon en snijd ze in grove stukken

- voeg de groente en de kruiden bij de bouillon en laat dit 35 min trekken.
(tijm, foelie, laurier, kruidnagels, peperkorrels), laat dit reduceren tot ca 1,2 liter

- zeef de bouillon

Voorbereiding

- snijd de sjalotjes en de knoflook fijn

Bereiding

- fruit de uitjes en knoflook in wat olijfolie (glazig)

- blus af met de witte wijn en voeg de kippenbouillon toe.(van de voorbereiding)

- laat dit tot 2/3 inkoken

- voeg de room en de basilicumstelen toe en laat weer tot 2/3 inkoken

- zeef de soep en roer de pesto door de soep (goed proeven voordat je alles erbij doet)

- op smaak brengen

Voorbereiding

- pijnboompitten roosteren in een droge pan. Let op, niet te lang

- knoflook klein snijden

Bereiding

- doe alle ingrediënten, behalve het zout en de peper in een keukenmachine of blender en mix het tot een smeuijge massa

- breng de pesto op smaak met zout en peper



Menu April 2011

Receptuur 12 personen

Romige basilicumsoep met een gevuld tomaatje

soep 2/2

Tomaatjes

36 sherry tomaatjes

50 gram olijven

150 gram mozzarella

Citroenolie

Ringen van 6 cm Ø

Wijnadvies

Witte Tree Rivers Colombar
Blanc

Voorbereiding

- oven voorverwarmen op 125° C
- de mozzarella en olijven in kleine stukjes snijden en door elkaar mengen
- snijd een topje van de tomaatjes en haal het vocht en de zaadjes eruit

Bereiding

- vul de tomaatjes met het mozzarella/olijvenmengsel
 - giet er wat citroenolie overheen.
 - zet de tomaatjes ca. 15 minuten in de oven
-

Serveren

- zet ringen in het midden van een diep bord
- vul deze met 3 tomaatjes
- schep de soep eromheen en haal op tafel de ringen van de borden



Menu April 2011

Receptuur 12 personen

Doradefilets met rucola-basmatirijst

tussengerecht 1/2

Vis

12 kleine doradefilets
(70 gr.)

Olie

Zout

Vorbereiding

- kruid de filets met zout en peper
- vouw de filets dubbel en zet vast met een cocktailprikker

Bereiding

- bak de doradefilets in de boter op de velkant
-

Rucolapuree

90 gram rucola

Bereiding

- was de rucola , doe dit met aanhangend water in de blender en pureer de rucola zeer fijn
-

Rucola-basmatirijst

Ingrediënten

3 dl kippenbouillon

200 gram basmatirijst

1 blaadje laurier

Zout, peper

olijfolie

Vorbereiding

- maak de bouillon (van de fond)
- was de rijst tot het water helder is

Bereiding

- doe de bouillon met het laurierblaadje in een pan en breng dit aan de kook
- voeg de rijst toe, en leg een deksel op de pan
- draai de vlam laag en laat de rijst ca. 25 minuten zachtjes koken totdat de rijst gaar en het vocht opgenomen is (**in de gaten houden**)
- haal de pan van het vuur en verwijder het laurierblaadje
- schep de rucolapuree door de rijst
- op smaak brengen met zout en peper
- wat olijfolie erdoor heen mengen.



Menu April 2011

Receptuur 12 personen

Doradefilets met rucola-basmatirijst

tussengerecht 2/2

Vinaigrette

Ingrediënten

5 tomaten

4 eetlepels olijfolie

2 ½ eetlepel rode wijnazijn

3 sjalotjes

Bieslook 4 eetlepels

Zout en peper

1 teentje knoflook

Tuinkers

Wijnadvies

Witte Tree Rivers Colombar
Blanc

Voorbereiding

- ontvel de tomaten en verwijder de zaadjes
- de tomaten brunoise snijden
- de sjalotjes en bieslook fijn snijden
- knoflook fijn snijden
- roer de olie en de azijn tot een homogeen mengsel.
- meng de tomatenbrunoise, sjalotjes, knoflook en bieslook er door
- breng op smaak (eventueel wat suiker toevoegen)

Serveren

- met kleine ijsknijper een bolletje rijst op bord (niet in het midden)
- de doradefilet naast de rijst
- een streep van de vinaigrette dressereren naast de doradefilets
- afgarnen met de tuinkers



Menu April 2011

Receptuur 12 personen

Lamsfilet met gedroogde tomaten en kruidenkorst, lasagne van groenten

hoofdgerecht 1/3

Gedroogde tomaten

10 roma tomaten

6 takjes tijm

zeezout

Vorbereiding

- oven voorverwarmen op 90° C
 - ontvel de tomaten, snij ze in vieren en verwijder de zaadlijsten
 - leg ze op de bakplaat met de bolle kant naar onder, bestrooi ze met de tijm en zeezout, besprenkel ze met wat olijfolie en laat ze minstens één uur drogen.
-

Kruidenkorst

Ingrediënten

150 gr. paneermeel

150 gr. zachte boter

½ bosje basilicum (75 gr.)

1 teentje knoflook

30 gr. peterselie

50 gr. Parmezaanse kaas

12 gr. tijm

Zout, peper

Vorbereiding

- snijd de basilicum , peterselie en tijm fijn en pers de knoflook
 - meng de boter met de parmezaanse kaas, knoflook, basilicum. peterselie en paneermeel tot een homogene massa en breng op smaak **(boter moet zacht zijn)**
 - rol het mengsel uit tot een dikte van ongeveer 3 mm tussen een **slagersvelletje** en leg het in de koelkast
-



Menu April 2011

Receptuur 12 personen

Lamsfilet met gedroogde tomaten en kruidenkorst, lasagne van groenten

hoofdgerecht 2/3

<u>Groenten</u>	<u>Vorbereiding</u>
<u>Ingrediënten</u>	
1 butternut pompoen (fles)	• schil de knolselderij en de pompoen, en snijd ze in schijven van ca. 2 mm dik (snijmachine stand 15) • was de courgette en snijd deze eveneens in plakken van 2 mm
2 courgettes (1 gele en 1 groene)	• steek vervolgens met een ring van 6 cm Ø ronde schijven uit de plakken groenten
½ knolselderij	• van iedere groente 1 à 2 schijven p.p.
150 gr. katenspek	• katenspek in kleine stukjes snijden
Olijfolie	• plakken knolselderij en pompoen beetgaar blancheren (in groente bouillon)
boter	• strijk de ronde schijven courgette in met olie en grill ze zodat je een mooi grillpatroon op de schijven courgette krijgt.
ringen 7 cm Ø (hoge)	<u>Bereiding</u>
	• oven voorverwarmen op 150 ° C • plaats op een bakplaat 12 ringen en vul deze op door er afwisselend een schijf pompoen, knolselderij, spek en courgette op te leggen • druk vervolgens stevig aan en overgiet de groentelasagne met wat gesmolten boter • warm de groentelasagne tegen uitserveren op in de oven -----
<u>Saus</u>	<u>Vorbereiding</u>
<u>Ingrediënten</u>	
2 sjalotjes	• maak de bouillon • snipper de sjalotjes
½ dl rode wijnazijn	<u>Bereiding</u>
½ dl ketjap manis	• stoof de gesnipperde sjalotjes in een klontje boter
4 dl lamsbouillon	• blus af met de rode wijnazijn
boter	• voeg ketjap toe en laat even inkoken
zout, peper	• voeg de lamsbouillon toe en laat inkoken
beurre manie (25 gr. Boter - 25 gr. bloem)	• giet de saus door een zeef en breng op smaak • tegen uitserveren saus aan de kook brengen en binden met beurre manié (niet alles tegelijk erbij doen, kijken naar de binding) (zachte boter vermengd met een gelijke hoeveelheid bloem en die goed onder elkaar kneden. In een kokende vloeistof kleine hoeveelheden beurre manié toevoegen. Roeren met een houten spatel tot de boter volledig opgenomen is door de vloeistof en de binding tot stand is gekomen. De beurre manié samen met de vloeistof even laten koken om zodoende deze samenstelling optimaal te laten binden en een bloemsmak in de saus te vermijden. De beurre manié wordt gebruikt voor korte bindingen, à la carte bereidingen)



Menu April 2011

Receptuur 12 personen

Lamsfilet met gedroogde tomaten en kruidenkorst, lasagne van groenten

hoofdgerecht 3/3

Aardappelen

14 roseval aardappelen

Vorbereiding

- was de aardappelen en kook ze in de schil beetgaar
- snijd de aardappelen vervolgens in blokjes van ca. 2 bij 2
- leg ze op een ingevette bakplaat en strijk ze in met olie en strooi er wat zeezout over

Bereiding

- bakplaat met de blokjes aardappelen even onder de grill

Lamsfilet

1100 gram lamsfilet

Zout, peper

boter

Bereiding

- oven voorverwarmen op 180° C
- kruid het vlees met zout en peper
- vlees aan beide zijden kort aanbakken in boter (ca. 4 min)
- uit de pan even afkoelen
- beleg het lamsvlees met de gedroogde tomaten (zorg dat er niet teveel vocht meer in de tomaten zit)
- bedek de tomaten met een plak van het botermengsel en leg het vlees op een bakplaat
- bak het vlees rosé in de oven (ca. 4 min)
- haal het eruit en laat het even rusten, trancheren in plakjes

Serveren

- in het midden van het bord een paar plakjes lamsfilet (dakpansgewijs)
- groenten lasagne ernaast, een paar aardappel blokjes hier tegen aan
- dresseer de saus over lasagne en aardappels



Menu April 2011

Receptuur 12 personen

Tiramissu met espressosorbet

nagerecht 1/2

Kapselbeslag

Ingrediënten

300 gr. eieren (6 stuks)

150 gr. suiker

beetje citroen (uit potje)

150 gr. bloem

2 gram bakpoeder

50 gr. espresso

4 eetlepels amaretto

Bereiding

- oven voorverwarmen op 200° C

- bloem met het bakpoeder zeven

- eieren met suiker en citroen stevig opkloppen tot dat er een beetje stand is

- bloem erdoor heen spatelen

- beslag uitstrijken op bakplaat met bakpapier, ongeveer 1 à 1,5 cm dik

- afbakken in ca. 15 min. (als het kuiltje terugveert als je het indrukt is het gaar)

- laat de bodem afkoelen en besprenkel met espresso en amaretto (tremperen)

Espressosorbet

Ingrediënten

4 dl espresso

10 eetlepels suiker

3 eetlepels glucosesiroop

4 dl water

Bereiding

- espresso zetten en in pan doen (zet 7 dl espresso, ook nodig voor kapsel en tiramisu), laag vuur zetten.

- voeg de overige ingrediënten aan de espresso toe en roer tot de suiker is opgelost

- laat het mengsel afkoelen en draai er in de ijsmachine sorbetijs van

- bewaar het ijs tot gebruik in de vriezer

Tiramisu

Ingrediënten

10 eetlepels mascarpone

5 eetlepels suiker

5 dl slagroom

1 dl espresso

80 gr. eidooier (gepast.)

4 blaadjes gelatine

Amaretto (scheutje)

cacaopoeder

ringen 6 cm Ø (pvc)

Vorbereiding

- week de gelatine in koud water en los op in de warme koffie

- klop de mascarpone op met de suiker

- klop de slagroom stijf en spatel de room door de mascarpone, voeg de espresso, eidooier en amaretto toe

- plaats 12 ringen op een dienblad met bakpapier en plaats strookjes bakpapier hierin

- steek rondjes ter grootte van de ringen uit het kapsel en leg ze in de ringen

- vul de ringen met het mengsel

- zet koud weg om op te stijven



Menu April 2011

Receptuur 12 personen

Tiramissu met espressosorbet

nagerecht 2/2

Kattetong (spuitdeeg)

Ingrediënten

80 gr. poedersuiker

80 gr. boter

100 gr. bloem

25 gr. ei (half ei.)

2 gr. Vanille suiker

2 gr. zout

Vorbereiding

- oven voorverwarmen op 180° C

Bereiding

- poedersuiker, boter, ei, vanille suiker, zout door elkaar kloppen (boter moet zacht zijn)
- bloem zeven en door het deeg mengen
- spuitdeeg in spuitzak doen
- dunne lange streepjes van 7 cm spuiten op een met bakpapier beklede bakplaat met glad spuitje, niet te dicht bij elkaar het vloeit uit gebruik 2 bakplaten (ongeveer 1 cm breed)
- afbakken in ca. 10 à 12 minuten

Serveren

- bestrooi de koude borden met wat cacaopoeder
- los de ringen met de tiramisu en plaats in het midden van een bord
- plaats een bolletje espressosorbetijs op de tiramisu (kleine ijsknijper)
- steek 2 kattetongen schuin in het taartje van tiramisu en espresso sorbetijs

Menu April 2011

Receptuur 12 personen

FOTOBLAD



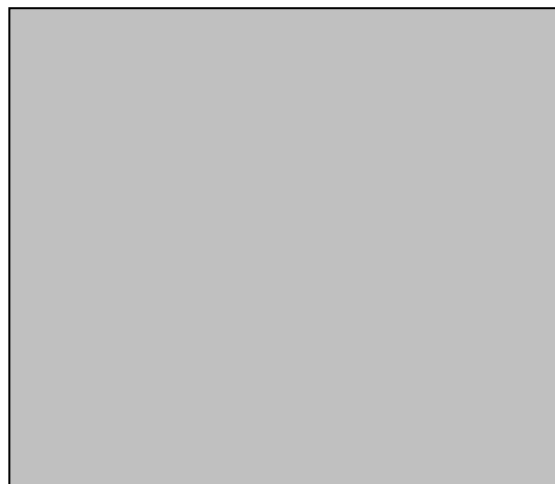
Voorgerecht



Soep



Tussengerecht



Hoofdgerecht (geen foto)



Nagerecht