



Menu Juni 2011

Receptuur 12 personen

MENU

**GEBAKKEN TIJGERGARNALEN MET
MANGO- PAPAJA SALSA EN KOKOSSCHUIM**

KOUDE SPAANSE SOEP 'GAZPACHO'

**MET BLEU D'AUVERGNE GEVULDE GEFRITUURDE
RISOTTOBALLETJES MET GROENTEN EN EEN
SAUS VAN TOMAAT**

**TOURNEDOS MET BEARNAISESAUS, AARDAPPELPOFFERTJES
EN GEGRILDE GROENTEN UIT DE OVEN**

**AARDBEIEN RABARBERSOEP MET EEN
MOUSSE VAN BITTERKOEKJES**

KOFFIE



Menu Juni 2011

Receptuur 12 personen

Gebakken tijgergarnalen met mango-papaja-salsa en kokosschuim

voorgerecht 1/2

Kokosschuim

Ingrediënten

1 ½ ui
½ venkelknol
1 pepertje
1 stengel citroengras (sereh)
2 limoenblaadjes
12 cm verse laoswortel
1 cm gemberwortel
2 theelepels koriander
(gedroogd)
boter
zout
0,70 dl (70 gr.) Noilly Prat
6 dl kokosmelk
7 dl kippenbouillon

Dressing

1 limoen
1 sinaasappel
5 eetlepels olijfolie
zout en suiker

Tijgergarnalen

2 à 3 per persoon
boter, olie

Voorbereiding

- maak de kippenbouillon
- schil de uien en snijd ze in kleine stukjes (brunoise)
- schil de venkelknol en snijd ze in kleine stukjes
- verwijder de pitjes en zaadlijsten van de peper en snijd deze fijn
- stengel citroengras kneuzen en in stukjes snijden
- snijd de limoenblaadjes in grove stukken
- schil de laos en gember en snijd ze brunoise

Bereiding

- zet de uien, venkel en alle kruiden aan in wat boter en bak ze (niet bruin laten worden), goed om blijven scheppen.
 - zout het mengsel licht en blus af met Noilly Prat
 - laat het geheel even koken
 - voeg de kokosmelk en de kippenbouillon toe en laat alles ca. 45 min zachtjes inkoken tot de helft
 - zeef het mengsel
-

Bereiding

- limoen uitpersen
 - sinaasappel uitpersen
 - meng alle ingrediënten door elkaar
 - breng op smaak met zout en suiker
-

Voorbereiding

- pel de garnalen

Bereiding

- bak de tijgergarnalen in boter met olie

Menu Juni 2011

Receptuur 12 personen

Gebakken tijgergarnalen met mango-papaja-salsa en kokosschuim

voorgerecht 2/2

Mango-papaja-salsa

Ingrediënten

3 tomaten

2 mango's

2 papaja's

boter

125 gr. peultjes

1 pepertje

4 lente uitjes

Garnering

dille

diepe borden

Wijnadvies

Sauvignon Blanc

Gilles Louvet

Voorbereiding

- tomaten ontvellen de pitjes verwijderen en in kleine stukjes snijden
- schil de mango's verwijder de pitten en snijd het vruchtvlees brunoise
- schil de papaja's, verwijder de pitten en zaadlijsten en snijd het vruchtvlees brunoise
- snijd de peultjes in kleine stukjes
- verwijder de pitten en zaadlijsten van het pepertje en snijd deze in heel kleine stukjes
- snijd de lente-uitjes in dunne ringen

Bereiding

- meng stukjes mango, papaja, tomaat en peper door elkaar
- bak de peultjes kort in wat boter
- voeg peultjes met de lente-uitjes toe aan het salsamengsel
- proef en breng op smaak met de dressing

Serveren

- schuim het kokosmengsel met de staafmixer op
- verdeel de salsa over warme diepe borden
- leg daar 2 à 3 tijgergarnalen op
- schep het kokosmengsel over de tijgergarnalen
- afgarnen met een takje dille

De sauvignon blanc is licht geel van kleur met een lichte groene tint.

Deze sauvignon blanc is vol van smaak mooi gebalanceerd en geeft een lange afdronk. De mineraliteit zorgt voor een mooie levendigheid in combinatie met fris fruit.





Menu Juni 2011

Receptuur 12 personen

Koude Spaanse soep "Gazpacho"

soepIngrediënten

2 komkommers
4 rode paprika's
7 pomodori-tomaten
2 uien
5 dl wijn, gekoeld
¾ dl olijfolie (75 gr.), gekoeld
1 dl tomatenketchup, gekoeld
30 gr. eidooier
1 theel. selderiezout
1 teentje knoflook
2 dl kippenbouillon
zout, witte peper
tabasco

Garnering

Blokjes paprika, komkommer,
ui

Voorbereiding

- zet 12 water glazen en de kom van de keukenmachine in de koeling
- zet een bekken of grote schaal in de koeling
- maak de bouillon en zet gelijk in koud water, als de bouillon koud is in de koeling
- was de komkommers, snijd ze in de lengte open en verwijder het zaad
- een **halve** komkommer in heel kleine blokjes snijden (zet in koeling voor garnering)
- leg de 1½ komkommer in de koeling
- was de rode paprika's en verwijder het zaad
- snijd **1 paprika** in heel kleine blokjes (zet in koeling voor garnering)
- let de overgebleven 3 paprika's in de koeling
- ontvel de pomodori tomaten en leg in koeling
- 1 ui in heel kleine stukjes snijden (zet in koeling voor garnering)
- knoflook uitpersen
- de apart gezette komkommer, paprika's, pomodori tomaten en de ui in grove stukken snijden
- doe dit in de kom van de keukenmachine (**let op niet te vol doen, verdelen**)
- voeg de gekoelde witte wijn, olijfolie, tomatenketchup, eidooiers, selderiezout, het geperste teentje knoflook en de kippenbouillon toe
- draai alles goed fijn.
- giet het door een fijne zeef in een gekoelde schaal of bekken
- op smaak brengen met zout, witte peper en een beetje tabasco
- zet tot gebruik in de koeling

Serveren

- giet de soep in de koude glazen en verdeel het garnituur over de glazen



Menu Juni 2011

Receptuur 12 personen

Met Bleu d'Auvergne (Gorgonzola) gevulde gefrituurde risottoballetjes met groenten en een saus van tomaat

tussengerecht 1/2

<u>Risotto</u>	<u>Voorbereiding</u>
<u>Ingrediënten</u>	• maak 7 dl. bouillon, 1 dl voor de saus • sjalot fijn snijden en knoflook heel fijn snipperen • week de gelatine in een klein beetje warme bouillon
325 gr. risottorijst	
75 gr. sjalot	
1 teentje knoflook	
6 dl groentebouillon	<u>Bereiding</u>
60 gr.parmezaanse kaas	• fruit de sjalot en knoflook aan in wat olie zonder bruin te kleuren • voeg de risottorijst toe en fruit mee • voeg een gedeelte van de groentebouillon toe • blijf roeren tot alle bouillon is opgenomen, herhaal dit enkele malen • voeg op het laatst de in de bouillon geweekte gelatine toe (totale bereidingstijd ca 16-18 minuten) • pesto, Parmezaanse kaas en kerrie door de risotto mengen • de risotto wat af laten koelen
50 gr. pesto	
180 gr. bleu d'Auvergne	
1 eetlepel kerrie	
2 blaadjes gelatine	
olie	
	<u>Risottoballetjes maken</u>
Bloem	• frituur verwarmen op 170° C • weeg een portie af van ca. 15 gram • druk hierin ca. 5 gram gorgonzola en rol er voorzichtig een balletje van • maak zo ook balletjes van de rest van de risotto, 3 balletjes per persoon • rol de balletjes eerst door de bloem, dan door eiwit en dan door de paneermeel. • frituur ze ca. 2 à 3 minuten in de frituurolie
Paneermeel	
100 gr. eiwit	



Menu Juni 2011

Receptuur 12 personen

Met Bleu d'Auvergne (Gorgonzola) gevulde gefrituurde risottoballetjes met groenten en een saus van tomaat

tussengerecht 2/2

<u>Saus</u>	<u>Vorbereiding</u>
<u>Ingrediënten</u>	• sjalot fijn snijden en knoflook snipperen • tijm van de takjes halen • ontvel de vleestomaten, verwijder het zaad en de lijsten
250 gr. vleestomaten	
3 teentjes knoflook	
75 gr. sjalot	<u>Bereiding</u>
200 gr. gepelde tomaten (blikje)	• fruit sjalot, knoflook en tijm aan in de olie • voeg de vleestomaten toe en fruit even mee tot ze vocht gaan verliezen • voeg nu de room, crème fraîche, gepelde tomaten en groentebouillon toe • dit samen garen en inkoken tot de juiste dikte (niet te dik) • de saus met de staafmixer fijnmaken • eventueel op smaak brengen met zout en peper
1,25 dl. kookroom (125 gr.)	
100 gr. crème fraîche	
1 dl groentebouillon (al gemaakt voor risotto)	
3 takjes tijm	
olie, zout, peper	

<u>Garnituur</u>	<u>Vorbereiding</u>
<u>Ingrediënten</u>	• rode en gele paprika brunoise snijden • rode en gele paprika stukjes apart blancheren en koud afspoelen • venkel in vierkante stukjes snijden • venkel stukjes blancheren in gezouten water en koud afspoelen
1 rode paprika	
1 gele paprika	<u>Bereiding</u>
1 venkel	• warm alle geblancheerde stukjes tegen uitserveren door elkaar op in een pannetje met wat olie en breng op smaak
olie, zout, peper	

<u>Garnering</u>	<u>Serveren</u>
basilicum	• drapeer 3 risottoballetjes naast elkaar op het bord (niet in het midden) • hiervoor in het midden voor de balletjes een klein beetje groente • op de groente wat saus en afgarneren met een blaadje basilicum



Menu Juni 2011

Receptuur 12 personen

Tournedos met bearnaisesaus, aardappelpoffertjes en gegrilde groenten uit de oven

hoofdgerecht 1/3

Aardappelpoffertjes

Ingrediënten

600 gr. aardappels
150 gr. bloem
180 gr. eiwit
3 eieren
1 ½ eetlepel peterselie
3 teentjes knoflook
zout en peper
melk, boter
poffertjespan

Vorbereiding

- peterselie fijn hakken
- knoflook uitpersen
- aardappels schillen en in gezouten water koken.
- aardappelpuree maken

Bereiding

- meng voor de poffertjes de aardappelpuree, eiwit, eieren, gehakte peterselie, uitgeperste knoflook door elkaar
 - bloem er met kleine hoeveelheden tegelijk doorheen mengen tot een gladde massa
 - op smaak brengen (**even laten rusten, niet in koeling, ca 20 min.**)
 - doe het beslag in een maatbeker
 - bak in een poffertjespan de poffertjes
 - oven voorverwarmen op 170° C
 - warm direct voor het opdienen gedurende 4 minuten op in de oven
-

Bearnaisesaus

Ingrediënten

70 gram eidooier
0,75 dl (50 gr) witte wijn
0,75 dl (50 gr) dragonazijn
1 ½ eetlepel dragon
3 sjalotjes
12 peperkorrels
1 laurierblaadje
1 ½ eetlepel water
300 gram boter

Vorbereiding

- kneus de peperkorrels en snipper de sjalotjes
- klaar de boter op een zacht vuur
- kook de wijn en azijn, met de gekneusde peperkorrels, laurier en sjalotjes tot 1/3 in

Bereiding

- giet de ingekookte gastrique door een zeef in een bekken
- voeg de eidooiers toe en klop ze au-bain-marie tot een lobbige massa, **let op dat mengsel niet te heet wordt, anders stollen de dooiers (niet boven 80°)**
Haal dus af en toe het bekken omhoog.
- voeg de geklaarde boter onder voortdurend roeren voorzichtig toe
- voeg als laatste de dragon toe en breng de saus eventueel op smaak
- tegen uitserveren de saus met 1 ½ eetlepel water opwarmen, niet te warm laten worden



Menu Juni 2011

Receptuur 12 personen

Tournedos met bearnaisesaus, aardappelpoffertjes en gegrilde groenten uit de oven

hoofdgerecht 2/3

<u>Groenten</u>	<u>Voorbereiding</u>
<u>Ingrediënten</u>	
1 aubergine	• spoel de aubergine, de courgette, de rode puntpaprika, de gele paprika af en laat ze uitlekken, dep droog met keukenpapier
1 courgette	• snijd de boven en onderkant van de aubergine en courgette af.
2 rode uien	• snijd ze in plakken van 1 cm dik, snijd daarna de plakken doormidden
1 rode puntpaprika	• halveer 1 rode ui en snijd de 2 helften in halve ringen
1 gele paprika	• 1 rode ui heel fijn snijden
6 worteltjes	• snijd de bovenkant van de rode puntpaprika af, snijd hem in de lengte doormidden
2,5 eetlepels kappertjes	• verwijder de zaadlijsten en snijd de helften in stukken van 1 cm (je krijgt halve ringen)
2,5 eetlepels balsamico azijn	• doe het zelfde met de gele paprika
2,5 eetlepels citroensap	• knoflook heel fijn snijden
3 teentjes knoflook	• schrap de worteltjes en snijd de boven en onderkant af
1 theelepel zout	• snijd de worteltjes in 3 stukken
1 theelepel gedroogde oregano	• de stukken in de lengte in dunne reepjes snijden
2 theelepels peper	• doe alle groenten in een grote ovenschaal
2,5 theelepels kristalsuiker	• doe ook de kappertjes in de ovenschaal
4 eetlepels olijfolie	• meng in een kom de fijngesneden ui, de balsamico-azijn, de olijfolie, de knoflook, de oregano, de peper ,suiker en zout
	• verdeel dit mengsel over de groenten in de ovenschaal en roer alles goed door elkaar
	<u>Bereiding</u>
	• oven voorverwarmen op 180° C
	• zet de ovenschaal in het midden van de oven
	• bak de groenten ca. 15 minuten (richtlijn, de groenten moeten een beetje "bite" hebben
	• zet de grill aan, schud de groenten om
	• zet de schaal ca. 5 minuten onder de grill, groenten omschudden en nog een paar minuten onder de grill, oppassen dat het niet verbrand

Menu Juni 2011

Receptuur 12 personen

Tournedos met bearnaisesaus, aardappelpoffertjes en gegrilde groenten uit de oven

hoofdgerecht 3/3

Vlees

12 tournedos à 90 gram

zout en peper

boter

Wijnadvies

Cabernet/merlot

Gilles Louvet

Bereiding

- haal het vlees ca. 1 uur voor bereiding uit de koeling en laat het op kamertemperatuur komen
- bak de tournedos in de boter

Serveren

- tournedos in het midden van het bord
- groenten aan één kant er tegenaan dresser
- aan de andere kant van de tournedos 3 à 5 aardappelpoffertjes
- drapeer de bearnaisesaus half over het vlees



De cabernet / merlot heeft een rijk bouquet met een mooie kruidigheid, elegant zwart fruit en een hint van geroosterde koffiebonen.

Deze organische wijn is ook rijk op het palet met zachte tannines die een mooie balans in deze wijn tonen.



Menu Juni 2011

Receptuur 12 personen

Aardbeien rabarbersoep met een mousse van bitterkoekjes

nagerecht 1/2

Mousse van bitterkoekjes

Ingrediënten

250 gr. witte chocolade

2 vanille stokjes

4 blaadjes gelatine

2 eieren

0,7 liter slagroom

180 gr. bitterkoekjes

5 el. amaretto likeur

ringen 6 cm Ø

dienblad of platte schaal

Vorbereiding

- gelatine blaadjes weken in koud water
- bitterkoekjes grof snijden
- slagroom stijf kloppen , oppassen dat de slagroom niet te stijf is

Bereiding

- witte couverture au bain marie smelten, niet te warm laten worden
 - de vanille stokjes in de lengte opensnijden, het merg eruit halen en met de chocolade vermengen , stokjes bewaren
 - de eieren met de amaretto likeur au bain marie tot crème slaan, niet boven 80 gr.
 - de goed uitgeknepen gelatine blaadjes aan de crème toevoegen en deze hierin op laten lossen
 - iets af laten koelen, dan de gesmolten chocolade er doorheen spatelen
 - af laten koelen, dan de slagroom en de bitterkoekjes er luchtig doorheen spatelen
 - ringen op een dienblad of platte schaal plaatsen en de mousse over de ringen verdelen, in de koeling zetten
-

Aardbeien en rabarbersoep

Ingrediënten

7,5 dl sinaasappelsap pak
(750 gr.)

75 gram suiker

1 eetlepel aardappelzetmeel

5 eetlepel Campari

750 gr. rabarber

500 gram aardbeien

Vorbereiding

- diepe borden in de koeling zetten
- aardbeien in vieren snijden
- rabarber wassen, dun schillen en in schuine stukjes van 2 à 3 cm snijden

Bereiding

- het sinaasappelsap met de suiker en de overgebleven vanillestokjes aan de kook brengen
- aardappelmeel met de Campari glad roeren en al roerende aan het sap toevoegen 8 minuten zachtjes laten pruttelen
- de stukjes rabarber hieraan toevoegen en 2 à 3 minuten goed laten doorkoken, de pan van het vuur af halen, **de stukken rabarber moeten goed herkenbaar blijven, dus oppassen dat er geen mousse ontstaat**
- de vanillestokjes verwijderen, de in vieren gesneden aardbeien aan de warme massa toevoegen en het geheel laten afkoelen, eventueel nog suiker toevoegen

*Menu Juni 2011*

Receptuur 12 personen

Aardbeien rabarbersoep met een mousse van bitterkoekjes**nagerecht 2/2**

diepe borden <u>Garnering</u> 1 doosje rode bessen munt	<u>Serveren</u> • de bitterkoekjesmousse uit de ringen verwijderen • in het midden van een koud diep bord plaatsen • de aardbeien rabarbersoep om de mousse schenken • afgarneren met een takje rode bessen en een groen muntblaadje
---	---

Menu Juni 2011

Receptuur 12 personen

FOTOBLAGD



voorgerecht



soep



tussengerecht



hoofdgerecht



nagerecht