



Menu Maart 2011

Receptuur 12 personen

MENU

BAVAROIS VAN ROQUEFORT MET DRUIVEN EN WALNOTEN

HELDERE KWARTELBOUILLON MET SPIEGELEITJES

KIPROLLETJES IN SESAM MET GROENTESLIERTEN IN TOMATENGELI

ZEEBAARSFILET BEDEKT MET BASILICUM EN FILODEEG HIERBIJ EEN STOOFF VAN OPPERDOES RONDE EN DOPERWTEN

IJSKOFFIE MET VANILLE-IJS EN HAAGSE HOPJESMOUSSE

KOFFIE



Menu Maart 2011

Receptuur 12 personen

Bavarois van Roquefort met druiven en walnoten

amuse

Bavarois

Ingrediënten

500 gram witte druiven
(pitloze)

200 gram roquefort

5 dl. room

200 gr. walnoten

3 blaadjes gelatine

Zout en peper

Garnering

Cocktailprikkers

24 druiven (hele)

Amuse glaasjes

Vorbereiding

- gelatineblaadjes weken in koud water
- **24 druiven apart houden voor garnering**
- druiven doormidden snijden en eventuele pitjes verwijderen
- halve druiven nogmaals in tweeën snijden
- kaas in kleine stukjes snijden
- helft van de room (**2,5 dl**) , stijf kloppen
- walnoten met een mes fijn hakken (als crumble)
- aan prikkers 2 druiven steken

Bereiding

- verwarm de kleine stukjes kaas met **2,5 dl room** (andere helft)
- roer goed door zodat er een homogeen mengsel ontstaat
- haal de pan van het vuur
- giet het mengsel in een hoge maatbeker en mix even met de staafmixer
- giet het mengsel in een schaal
- knijp de gelatine uit en roer door het mengsel
- laat goed afkoelen
- voeg de in stukjes gesneden druiven aan dit mengsel toe
- stijf geklopte slagroom er voorzichtig doorheen **spatelen**
- op smaak brengen met zout en peper
- giet het mengsel als het lobbijg wordt in de glaasjes, zonder ze helemaal te vullen
- zet koel weg om verder op te stijven

Serveren

- in de glaasjes op elke bavarois een dun laagje walnoot als een crumble en steek hier een prikker in met 2 duiven (tegen de rand aan zetten)



Menu Maart 2011

Receptuur 12 personen

Heldere kwartelbouillon met spiegeleitjes

soep

Ingrediënten

5 kwartels
3 liter kippenbouillon
1 winterwortel
1 prei
1 ui
1 laurierblad
2 takjes peterselie
Zout en peper

Garni

½ winterwortel
½ prei

Kwarteleitjes

Garnering

Platte peterselie

Voorbereiding

- maak de bouillon (van de fond)
- snijd de helft van de winterwortel in grove stukken (andere helft voor garni in soep)
- snijd de helft van de prei in grove stukken (andere helft voor garni in soep)
- snijd de ui in grove stukken

Bereiding

- doe de kwartels samen met de grof gesneden groente, laurierblad, peterselie en bouillon in een pan en breng het aan de kook
- houd het geheel ca. 35 min. tegen de kook aan
- haal de filets van de kwartels en houd ze apart, voeg de rest van de kwartels weer aan de bouillon toe en laat dit nog een uurtje zachtjes trekken
- passeer de bouillon door een zeef en daarna door een natte netelse doek en breng op smaak
- snijd de kwartelborstjes in reepjes

Voorbereiding

- snijd de winterwortel brunoise en de prei in dunne ringetjes

Bereiding

- blancheer de blokjes wortel beetgaar, de ringetjes prei heel even blancheren gelijk koud afspoelen

Bereiding

- bak de kwarteleitjes in een met olie ingesmeerde poffertjespan, zachtjes tot het wit gestold is

Serveren

- verdeel de fijngesneden groente over de borden
- giet de bouillon erover heen
- leg hierop reepjes kwartelfilets
- spiegeleitjes bovenop het vlees
- strooi er wat platte peterselie overheen



Menu Maart 2011

Receptuur 12 personen

Kiprolletjes in sesam met groenteslierten in tomatengelei

tussengerecht 1/2

Kiprolletjes

Ingrediënten

2 dubbele maïskipfilets

kipkruiden

100 gram sesamzaad

aluminiumfolie

2 eiwitten

boter

olie

Vorbereiding

- oven voorverwarmen op 100° C
- halveer de kipfilets in de lengte (4 halve)
- leg op het vlees een slagersvelletje en sla het vlees voorzichtig plat met een botte (bijl)
- kruid het vlees met kipkruiden
- rol dit zo strak mogelijk op in aluminiumfolie, draai de uiteinden zo strak mogelijk aan
- plaats de rolletjes op een ovenplaat en gaar ze gedurende 40 minuten.
- haal ze uit de oven en verwijder de folie als ze afgekoeld zijn, zet koel weg.
- eiwitten loskloppen (niet wit kloppen)

Bereiding

- kip rolletjes in 3 stukjes snijden
- kip rolletjes door eiwit en sesamzaad halen
- verhit olie en boter in een braadpan en bak de kiprolletjes goudbruin

Tomatengelei

Ingredienten

4 vleestomaten

1 ui

1 teentje knoflook

6 blaadjes gelatine

4 takjes tijm

suiker

olijfolie

schaal

Vorbereiding

- ontvel de tomaten, verdeel in vieren en verwijder de zaadjes
- snipper de ui en knoflook zeer fijn
- gelatine weken in koud water
- warm wat olijfolie in een pan en stoof de ui en knoflook aan zonder ze te laten kleuren
- voeg de stukken tomaat, takjes tijm en wat suiker toe
- laat dit gedurende 10 minuten zachtjes sudderen
- verwijder de tijm en mix alles zeer fijn met de staafmixer
- druk het mengsel met een omgekeerde lepel door een puntzeef
- knijp de gelatine uit en los de blaadjes al roerende op in het tomatenmengsel (als tomatenmengsel te koud is geworden een beetje bij warmen voordat de gelatine er bij gaat)
- giet de puree in een rechthoekige schaal, waarin een stuk bakpapier is gelegd, de puree moet ongeveer 2 cm hoog zijn
- laat half uur opstijven in de vriezer, daarna in de koeling



Menu Maart 2011

Receptuur 12 personen

Kiprolletjes in sesam met groenteslierten in tomatengelei

tussengerecht 2/2

Groenteslierten

Ingrediënten

2 winterwortels
2 groene courgette
2 gele courgette
1 liter groentebouillon

Vinaigrette

Ingrediënten

9 eetlepels maaskiemolie
3 eetlepels azijn
1 eetlepel mosterd
2 sjalotjes
1 teentje knoflook
3 takjes peterselie
Zout, peper

platte peterselie

Voorbereiding

- schil de wortels, was de courgettes
- snij al de groente met een dunschiller in dunne slierten
- maak de bouillon

Bereiding

- blancheer de slierten groente in de bouillon, wortel en courgette apart
 - haal de groente uit de pan, koud afspoelen, uitlekken op keukenpapier
 - meng de slierten een half uur voor uitserveren door de vinaigrette
-

Voorbereiding

- sjalotjes fijn snijden en knoflook snipperen
- peterselie grof hakken

Bereiding

- doe de mosterd en azijn in een mengkom en voeg er al roerende met een garde de olie druppelsgewijs aan toe
 - doe de sjalotjes, knoflook en peterselie erbij en breng op smaak met zout en peper
 - neem 3 bakjes om de groente apart te houden
-

Serveren

- pak 3 verschillende groenteslierten en draai hier een spiraal van, 2 spiralen per bord
- tomatengelei uit schaal halen en er kleine vierkantjes van snijden
- leg 2 spiralen diagonaal op het bord,
- hierop schuin het gebakken kiprolletje
- op uiteinden garneren met takje peterselie en tomatengeleiblokjes



Menu Maart 2011

Receptuur 12 personen

**Zeebaarsfilet bedekt met basilicum en filodeeg,
hierbij een stoof van opperdoes ronde en doperwten**

hoofdgerecht 1/2

<u>Zeebaarsfilet</u> 12 zeebaarsfilets à 120 gram 24 blaadjes basilicum filodeeg 200 gram boter zout, peper olijfolie	<u>Voorbereiding</u> • filodeeg ontdooien (ontdooien in plastic, om 5 uur gelijk uit vriezer halen) • boter smelten • zeebaarsfilet goed drogen, met wat zout en peper bestrooien, ruim insmeren met gesmolten roomboter en bedekken met de basilicumblaadjes (basilicumblaadjes 2 per zeebaarsfilet) • leg hierop vel filodeeg, druk aan op de zeebaars en smeer opnieuw in met roomboter • In de koeling plaatsen <u>Bereiding</u> • zeebaarsfilet uit de koeling halen, bijsnijden langs de vis en zachtjes bakken met minimaal olijfolie, eerst op de zijde met het filodeeg -----
<u>Vinaigrette van aardappel</u> olijfolie 500 gram opperdoes ronde aardappelen 3,5 dl groentebouillon bieslook sjalotje zout , peper basilicum witte wijn azijn	<u>Voorbereiding</u> • sjalotje fijn snijden • bouillon maken (van fond) • opperdoes ronde aardappelen zéér gaar koken, glad pureren met staafmixer (pulp) (opperdoes schillen) • bieslook fijn snijden <u>Bereiding</u> • sjalotje heel zachtjes aanzetten in de olijfolie • afblussen met wat groentebouillon en een paar druppels azijn (oppassen met azijn) • voeg de verkregen "pulp" (als bindmiddel) aan de vinaigrette toe • groentebouillon toevoegen om de juiste verhouding te verkrijgen. • eventueel op smaak brengen met zout en peper • verwarm de vinaigrette voor uitserveren en voeg op het laatste moment de fijngesneden bieslook toe



Menu Maart 2011

Receptuur 12 personen

**Zeebaarsfilet bedekt met basilicum en filodeeg,
hierbij een stoof van opperdoes ronde en doperwten**

hoofdgerecht 2/2

Stoof van opperdoes ronde
aardappelen

800 gr. opperdoes ronde
aardappelen

250 gram doperwten

zout, peper

Garnering

Alfilacress

Voorbereiding

- kook de opperdoes ronde in de schil met zout en snijd daarna in brunoise blokjes

- doperwtjes blancheren

Bereiding

- doe een beetje olijfolie in de pan en bak (stoof) heel zachtjes de brunoise gesneden aardappelen

- voeg tijdens het bakken (stoven) een beetje vinaigrette toe

- als de "stoof" bijna zover is, de doperwtjes toevoegen

- op smaak brengen

Serveren

- dresseer een lijn van de stoof diagonaal over het bord

- leg de zeebaarsfilet er boven op

- garneer af met alfilacress

- druppel de vinaigrette over en om het gerecht.

- zet de rest van de vinaigrette op tafel.



Menu Maart 2011

Receptuur 12 personen

IJskoffie met vanille-ijs en Haagse hopjesmousse

nagerecht 1/2

IJskoffie

Koffie (sterke) , 7 dl
amaretto

Haagse Hopjesmousse

Ingrediënten

180 gr. haagse hopjes
3,6 dl slagroom (voor smelten
van de hopjes)
0,30 dl Espresso (30 gr.)
1,2 dl slagroom
8 blaadjes gelatine
270 gr. eidooiers
cake
100 gr. chocolade
50 gr. water
(chocolade moet vloeibaar zijn,
anders nog iets water erbij,
alternatief voor canache)
ringen van 6cm Ø (pvc)

Vorbereiding

- zet sterke koffie en laat deze afkoelen (espresso)
-

Vorbereiding

- smelt de hopjes in de slagroom tot ze helemaal gesmolten zijn. Laat het afkoelen **(3,6 dl)**
- slagroom stijf kloppen **(1,2 dl)**, dit in koeling zetten
- stroken knippen voor de pvc ringen (van bakpapier)
- zet de ringen op een met bakpapier beklede **platte** schaal (geen bakplaat die is niet helemaal plat)
- cake over de hele lengte in dunne plakken snijden, 24 rondjes van steken, die net iets kleiner zijn dan de ringen voor de mousse
- week de blaadjes gelatine in ruim koud water
- klop de eidooiers au-bain-marie lobbij (niet te warm) en laat dit afkoelen
- verwarm de espresso (0,30 dl) en los de uitgeknepen gelatine hierin op
- smelt de chocolade met wat water au-bain-marie (niet warmer dan 32 °)

Bereiding

- meng de espresso met de hopjesroom in een metalen bekken en voeg daarna de eidooiers toe
 - zet het in een ijsbad (om het sneller lobbij te laten worden)
 - **spatel** de slagroom door het mengsel wanneer het lobbij geworden is
 - rondje cake op bodem van de ringen, daarna voor 2/3 vullen met de mousse
 - rondje cake op de mousse en bedek de cake met een dun laagje chocoladesaus
 - zet in de koeling om op te stijven
-



Menu Maart 2011

Receptuur 12 personen

IJskoffie met Vanille-ijs en Haagse Hopjesmousse

nagerecht 2/2

Vanille –ijs

Ingrediënten

2,4 dl melk
1,5 dl. slagroom
90 gram suiker
90 gram glucosestroop
225 gram eidooiers
1 vanillestokje

Garnering

1,5 dl slagroom
15 gram suiker
poedersuiker
rode bessen

IJskoffie

bij uitserveren

Voorbereiding

- splijt het vanillestokje en laat dit samen met de melk trekken, haal het van.stokje uit de melk
- voeg de suiker, room en glucosestroop toe en laat het afkoelen
- klop de eidooiers schuimig en spatel ze door het mengsel

Bereiding

- draai er ijs van
-

Bereiding

- klop de slagroom met de suiker stijf, doe dit in een spuitzak en leg in de koeling
-

Bereiding

- schep een bolletje ijs in een glas
 - giet de koffie en een scheutje amaretto over het ijs
 - garneer met een toefje slagroom
-

Serveren

- zet de mousse op een koud bord, haal de ringen eraf, bestrooi met wat poedersuiker
- zet een glas ijskoffie ernaast en garneer met rode bessen

Menu Maart 2011

Receptuur 12 personen

FOTOBLAG



Voorgerecht



soep



tussengerecht



hoofdgerecht



nagerecht