



Menu Mei 2011

Receptuur 12 personen

MENU

**GEROOKTE ZALM GEVULD MET AARDAPPEL, RADIJS
EN GROENE ASPERGES MET EEN RODE BIETEN SAUS**

ASPERGESOEP MET TRUFFELROOM

**ZEEWOLFFILET MET CAMEMBERT EN
GROENE ASPERGES**

**VARKENSHAAS, AARDAPPELCARREE, ASPERGES
EN PAKSOI MET SESAM**

**TAARTJE VAN YOGHURT MET AARDBEIEN COULIS,
PISTACHE-IJS EN KLETSKOP**

KOFFIE



Menu Mei 2011

Receptuur 12 personen

Gerookte zalm gevuld met aardappel, radijs en groene asperges met een rode bietendressing

Voorgerecht 1/2

Rode bietendressing

Ingrediënten

1 gekookte rode biet

Olijfolie

75 gram yoghurt

½ dl room

Peper, zout

Bereiding

- verwijder de schil van de gekookte rode biet (met plastic handschoenen)
 - rode biet in kleine stukjes snijden , pureren met een klein beetje olie met staafmixer blender
 - meng de yoghurt en room met de bietenpuree
 - breng op smaak met peper en zout
-

Gerookte zalm gevuld met Aardappel, radijs en groene asperges

Ingrediënten

500 gr. gerookte zalm

600 gr. roseval aardappelen

24 radijsjes

24 groene asperges

3 el mayonaise

Ring 6 cm Ø

Vorbereiding

- schil de aardappelen en snij ze in brunoise 3 x 3 mm.
- kook ze beetgaar in gezouten water en koel ze meteen af onder koud stromend water
- asperges in de lengte halveren en beetgaar koken in gezouten water, verfris ze meteen onder koud stromend water
- asperge punten eraf snijden,bewaren voor de afwerking
- rest van de asperges in blokjes snijden van 3 x 3 mm
- radijsjes wassen en in blokjes snijden van 3 x 3 mm
- steek 12 rondjes van 6 cm uit de zalmplakken en maak van de afsnijdsels van de zalm een grove tartaar

Bereiding

- meng de aardappelen, de asperges en de radijsjes met de mayonaise en breng op smaak
 - plaats de ringen op een bord (uit het midden) en leg onderaan wat zalmtartaar, hierop de vulling (aardappelen, asperges, radijsjes) en eindig met een plakje zalm (ring niet verwijderen)
 - zet in koeling
-



Menu Mei 2011

Receptuur 12 personen

Gerookte zalm gevuld met aardappel, radijs en groene asperges met een rode bietendressing

Voorgerecht 2/2

Garnering

Zalmeitjes

Red chart sla
(roden bietenblad)

24 aspergepunten

Serveren

- naast de ring een streep trekken van de dressing (bolletje op bord en uittrekken met bolle kant van een lepel)
- op plakje zalm wat zalmeitjes en garneren met bietenblad, naast de zalmeitjes
- aspergepunten tegen bolle kant streep
- afgarneren met bietenblad
- haal de ringen weg als de borden op tafel staan



Menu Mei 2011

Receptuur 12 personen

Aspergesoep met truffelroom

Soep 1/2

Ingrediënten

1,6 liter groenten bouillon

2 kg. groene asperges

140 gram boter

1,5 ui (middelmaat)

2 teentjes knoflook

Peper

Zout

200 gram jonge spinazie

Vorbereiding

- maak de bouillon (van de fond)
- schil de onderkant van de groene asperges en snijd ze in gelijke stukken
- houd p.p. 3 aspergekoppen apart, blancheer ze en bewaar voor later
- snijd de ui en knoflook fijn
- was de spinazie en laat uitlekken

Bereiding

- verhit de boter in een grote pan tot die begint te sissen
- voeg de fijngesneden ui en knoflook toe
- bak ze in ca. 10 minuten glazig op laag vuur, zonder ze te laten kleuren
- doe de asperge stukken erbij en bak ze ca. 10 minuten
- schenk de hete bouillon over de asperges
- laat de bouillon ongeveer 20 minuten zachtjes koken
- roer de gewassen spinazie erdoor en wacht tot de blaadjes slinken
- neem de pan direct van het vuur en zeef de bouillon boven een andere pan (**bouillon bewaren**)
- pureer de groenten uit de bouillon in de keukenmachine of blender en roer de puree geleidelijk door de bouillon, zodat je een romige soep krijgt
- schenk de soep door een zeef in een schone pan
- druk hierbij met de bolle kant van een lepel tegen de puree, zodat deze zoveel mogelijk smaak vrijgeeft
- op smaak brengen
- verwarm de soep tegen uitserveren bijna tot het kookpunt, maar laat de soep niet koken anders worden de kleur en fijne smaak bedorven
- verwarm tegen uitserveren de aspergekoppen in wat bouillon

*Menu Mei 2011***Receptuur 12 personen****Aspergesoep met truffelroom****Soep 2/2**TruffelroomIngrediënten

3 dl slagroom

1,5 theelepel truffelolie

Zout, peper

Bieslook

36 aspergekoppen

Bereiding

- klop tegen uitserveren de room met de truffelolie en wat zout en peper lobbijg

Serveren

- in het midden van verwarmd diep bord 3 aspergekoppen naast elkaar
- schenk hierop de hete soep
- dresseer de truffelroom om de asperges
- afgarnen met de fijngehakte bieslook



Menu Mei 2011

Receptuur 12 personen

Zeewolffilet met camembert en groene asperges

Tussengerecht

Asperges

12 groene asperges

Vorbereiding

- snij 4 cm van de onderkant van de asperges af en kook de asperges in ca. 5 minuten in gezouten water beetgaar
 - haal uit de pan en koel direct in koud water
 - asperges in de lengte en in de breedte een keer doormidden snijden, zodat de asperge 4 stukken oplevert
-

Saus

12 draadjes saffraan

4 dl witte wijn

3 dl room

175 gr. koude boter

Zout, peper

bieslook

Bereiding

- laat de wijn met daarin de saffraandraadjes inkoken tot 2 dl
 - voeg de room toe en laat weer tot de helft inkoken
 - zeef de saus
 - voeg in kleine stukjes de ijskoude boter toe en laat deze langzaam smelten
 - meng goed met de staafmixer en breng op smaak met zout en peper.
 - klein gesneden bieslook toevoegen
-

Vis

12 filets à 70 gram

1 camembert

Boter

Peper, zout

bieslook

Vorbereiding

- camembert in plakjes snijden
- over voorverwarmen op 190° C

Bereiding

- kruid de vis en bak ze in de boter heel even aan.
 - leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.
 - op iedere vis stukjes asperges en een plakje camembert.
 - zet het in de oven en laat het in ca. 10 minuten gaar worden
-

Serveren

Saus wat schuimig kloppen

- plaats in het midden van een warm bord het pakketje wolffilet met de gesmolten kaas
- drapeer de saffraansaus eromheen
- garneren met 2 lange bieslook sprietten



Menu Mei 2011

Receptuur 12 personen

Varkenshaas, aardappelcarree, asperges en paksoi met sesam

Hoofdgerecht 1/3

Aardappelcarree

Ingrediënten

4 plakjes r.b. bladerdeeg

800 gram aardappelen

Bieslook

Lavas (maggikruid)

Zout, peper

Sambal

Melk

Boter

Paneermeel

ei

paletmes
kartelmes

Vorbereiding

- oven voorverwarmen op 190° C
- bladerdeegplakjes in de lengte wat uitrollen, goed prikken met een vork
- op een met bakpapier beklede bakplaat afbakken in de oven ca. 15 minuten (**mogen niet donker worden**)
- af laten koelen
- aardappelen schillen en in gezouten water gaar koken.
- lavas en bieslook klein snijden
- aardappelpuree maken, bieslook, lavas en beetje sambal erdoor, goed op smaak brengen (mag een beetje pittig zijn)
- puree af laten koelen

Bereiding

- frituurolie verwarmen op 170° C
 - afgekoelde bladerdeeg plakken instrijken met losgeklopt ei
 - op 2 plakken (bestreken kant) de vulling erop doen ca. 2 à 2 ½ cm dik (**met palet mes**)
 - andere 2 plakken (bestreken kant) hierboven op leggen en goed aandrukken
 - zijkanten met paletmes glad strijken (net als een tompouce)
 - met kartelmes voorzichten 6 vierkantjes snijden (uit één plak)
 - zijkanten instrijken met losgeklopt ei (**niet de bovenkant**)
 - door de paneermeel halen
 - tegen uitserveren in ca. 4 minuten in de olie bakken
-

Korst

6 sn. casinobrood

100 gr. Parmezaanse kaas

tijm

Vorbereiding

- oven voorverwarmen op 100° C
- korstjes van het brood snijden en droog het brood in de oven
- verkruimel het brood en vermeng het brood met de Parmezaanse kaas en wat blaadjes tijm



Menu Mei 2011

Receptuur 12 personen

Varkenshaas, aardappelcarree, asperges en paksoi met sesam

Hoofdgerecht 2/3

Asperges

1 ½ kg asperges

Oestersaus

peper

Vorbereiding

- asperges schillen en snijd een klein stukje van de onderkant
- snijd de asperges in 3 gelijke stukken
- blancheer de asperges gedurende 6 minuten in water dat tegen de kook aan is
- goed koud spoelen en wegzetten voor later (te dikke asperges in de lengte halveren)

Bereiding

- roerbak de asperges in wat peper en oestersaus
-

Varkenshaas

Ingrediënten

1100 gram varkenshaas

100 gram boter

50 gram mosterd

Zout, peper

Vorbereiding

- kruid het vlees met peper en zout
- kleur het aan in een klontje bruisende boter, haal het uit de pan en dek het af.

Bereiding

- oven voorverwarmen op 200° C
 - smeer de zijkant van het vlees in met de mosterd en rol het vlees door het broodkruim
 - bak het vlees met de korst nog ca. 10 minuten in de oven, tot een kerntemperatuur Van 60° C
 - laat het vlees even rusten en trancheer in plakjes
-

Paksoi

Ingrediënten

2 st. paksoi

1 dl olijfolie

0,40 dl sojasaus (40 gr.)

3 el. sesamzaadjes

Vorbereiding

- bladeren wassen en uit laten lekken, (**stelen na het wokken er afknippen als het blad op het bord gedresseerd is**)
- rooster de sesamzaadjes

Bereiding

- wok de paksoi bladeren in hete olijfolie met sojasaus , dresseer gelijk op het bord , knip de stelen eraf en strooi er de sesamzaadjes over heen (goed opletten, zijn zo goed)



Menu Mei 2011

Receptuur 12 personen

Varkenshaas, aardappelcarree, asperges en paksoi met sesam

Hoofdgerecht 3/3

Saus

Ingrediënten

100 gr. gerookt spek

2 teentjes knoflook

½ dl sherryazijn

1 liter kalfsbouillon

3 dl marsala

Zout en peper

Garnering

Shiso groen ½ bakje

Shiso purper ½ bakje

Voorbereiding

- maak de bouillon
- snipper de knoflook
- snijd het spek in stukjes

Bereiding

- bak het spek met de knoflook in de pan waarin het vlees is aangebakken
 - blus met de azijn, voeg de kalfsbouillon toe en laat zachtjes tot de helft inkoken
 - voeg de marsala toe en laat inkoken tot de gewenste sausdikte
 - giet de saus door een puntzeef en breng op smaak
 - eventueel binden met aangelengd aardappelzetmeel (saus moet niet dik zijn)
-

Serveren

- op paksoi blad dakpansgewijs stukjes varkenshaas
- 3 stukjes asperges in verband ernaast
- 3 stukjes asperges kruislings in verband hierboven op.
- aardappelcarree hiervoor
- nappeer de saus over het vlees en langs het blad.
- garneer met blaadjes shiso



Menu Mei 2011

Receptuur 12 personen

Taartje van yoghurt met aardbeien coulis, pistache-ijs en kletskep

Nagerecht 1/2

Taartje van yoghurt

Ingrediënten

150 gr. kwark
115 gr. suiker
1 citroen
1,5 sinaasappel
375 gr. yoghurt
8 blaadjes gelatine
250 gr. room
150 gr. aardbeien

timbaaltjes

Vorbereiding

- sinaasappel en citroen uitpersen
- slagroom lobbijg kloppen
- gelatine weken in koud water
- **150 gr.** aardbeien in de blender pureren

Bereiding

- passeer de kwark door een zeef
 - voeg de suiker en yoghurt toe , met een garde goed glad roeren
 - verwarm citroen en sinaasappelsap met de gepureerde aardbeien (voorzichtig met het citroensap)
 - los de uitgeknepen gelatine hierin op, iets af laten koelen
 - voeg de enigszins afgekoelde massa toe aan het kwark, yoghurt mengsel
 - wacht tot het iets lobbijg wordt en spatel er dan de lobbijg geslagen slagroom door
 - vul de timbaaltjes met het yoghurtmengsel en laat opstijven en de koelkast.
-

Vorbereiding

- maak de suikersiroop (suiker en water even laten koken), af laten koelen
- aardbeien in de blender pureren
- citroen uitpersen

Bereiding

- voeg de suikersiroop en het citroensap toe aan de gepureerde aardbeien
- breng op smaak met een scheutje aardbeienlikeur en peper
- tot gebruik in koeling bewaren

Aardbeiencoulis

250 gr. aardbeien
Aardbeienlikeur
1 dl suikersiroop
(50 gr. suiker, 50 gr. water)
Snufje peper
½ citroen



Menu Mei 2011

Receptuur 12 personen

Taartje van yoghurt met aardbeien coulis, pistache-ijs en kletskop

Nagerecht 2/2

Pistache ijs

Ingrediënten

2 dl melk

2 dl room

75 gr. pistachepasta

125 gr. suiker

2 eieren

3 eidooiers

Bereiding

- melk, room, suiker aan de kook brengen en ca. 30 minuten zachtjes laten trekken (iets af laten koelen)
 - ei en eidooiers in een kom met een garde goed glad roeren
 - melk/roommengsel langzaam door het eimengsel roeren (eerst familie maken)
 - au bain Marie tot crème slaan (niet boven 80° C)
 - voeg de pistachepasta toe en laat afkoelen
 - in de ijsmachine tot ijs draaien
-

Kletskoppen

Ingrediënten

150 gr. bruine basterdsuiker

75 gr. bloem

50 gr. boter

60 gr. geschaafde amandelen

25 ml water (25 gr.)
kaneel
deegroller

Vorbereiding

- oven voorverwarmen op 150 °C, bakplaat met bakpapier

Bereiding

- suiker en boter tot romige massa kneden
 - bloem, mespuntje kaneel, amandelen, water er doorheen kneden
 - maak van de massa kleine balletjes, net zo groot als een normale knikker, en plaats deze op de bakplaat ca. 5 cm uit elkaar en prak ze met een vork ietsje platter
 - afbakken ca. 15 minuten in de oven, totdat de kletskoppen goed bruin zijn (let op verbranden), uit de oven de kletskoppen over een deegroller leggen
-

Garnituur

12 aardbeien

kletskoppen

Serveren

- los het yoghurt taartje op een groot koud bord (niet in het midden)
- garneer met een hele aardbei (kroontje eraan laten zitten)
- daar omheen een randje aardbeien coulis
- hiernaast een bolletje pistache-ijs
- ijs afgarneren met een kletskop

Menu Mei 2011

Receptuur 12 personen

FOTOBLAD



voorgerecht



soep



tussengerecht



hoofdgerecht

foto nagerecht
volgt nog