



Menu april 2012

Receptuur 12 personen

MENU

**COQUILLES MET SALSA VAN TOMAAT EN
GEMBERLIMOENCRÈME**

**VELOUTÉ VAN GROENTEN MET SINAASAPPELROOM EN
MUFFIN MET SPEKJES, GRUYÈRE EN KRUIDEN**

**CILINDER VAN LENTEGROENTEN EN KWARTEL MET
ZEEKRAAL EN GEBAKKEN KWARTELEI**

**LAMSFILET BEKLEED MET GEITENKAAS EN TAPENADE,
STOEMP VERRIJKT MET ANDIJVIE
SAUS GEPARFUMEERD MET ROZEMARIJN**

IJSSANDWICH

KOFFIE



Menu april 2012

Receptuur 12 personen

Coquilles met salsa van tomaat en gemberlimoencrème

voorgerecht 1/2

Salsa van tomaat

Ingrediënten

9 roma tomaten

3 sjalotjes

1 rode peper

Paar blaadjes basilicum

Zout, peper

Oestersaus

Vorbereiding

- ontvel voor de salsa de tomaten in een pan kokend water, gelijk koud terug koelen
- snijd ze daarna in vieren, verwijder de zaadlijsten en dept ze droog
- snijd de tomaten in kleine blokjes
- snipper de sjalotjes
- maak de rode peper schoon, verwijder de zaadjes en snijd de peper heel fijn
- basilicum snijden

Bereiding

- stoof de sjalotjes in wat olijfolie met de fijn gesneden peper
 - voeg de tomatenblokjes heel even toe
 - breng op smaak met de gesneden basilicum, zout, peper en een beetje oestersaus
 - af laten koelen
-

Gemberlimoencrème

Ingrediënten

1 limoen

2,5 cm verse gember

2 dl slagroom

Zout, peper

oestersaus

spuitzak

Vorbereiding

- limoen uitpersen
- gember raspen

Bereiding

- slagroom lobbijg kloppen
 - meng het limoensap en de gember erdoor, eventueel nog wat doorkloppen (moet niet stijf zijn)
 - op smaak brengen met zout, peper en een beetje oestersaus
 - doe de gemberlimoencrème in een spuitzak
-

Garnering

Basilicum

Foreleitjes

- basilicum fijn snijden



Menu april 2012

Receptuur 12 personen

Coquilles met salsa van tomaat en gemberlimoencrème

voorgerecht 2/2

Carpaccio van Coquilles

18 coquilles *
(als ze groot zijn, minder
gebruiken, 3 à 5 plakjes p.p.)

Witte wijn

limoen sap

zout

Paprikapoeder

Foreleitjes

Basilicum

* vriezer

Bereiding

- snijd de coquilles (als ze nog niet helemaal ontdooid zijn) in dunne plakjes
- leg ze op een snijplank met slagersvelletjes
- besprenkel de coquilles met wat witte wijn, limoen en een beetje zout

Serveren

- verdeel de salsa over koude borden
- leg hierop dakpansgewijs de plakjes coquilles (3 of 5 plakjes)
- garneer de coquilles met de gesneden basilicum
- trek een streep gemberlimoencrème naast de salsa
- afgarneren met de foreleitjes
- dresseer subtiel wat paprikapoeder op de borden



Menu april 2012

Receptuur 12 personen

Velouté van groenten met sinaasappelroom en muffin met spekjes gruyère en kruiden

soep 1/2

Groentebouillon

Ingrediënten

2 uien
2 prei
1 bleekselderijstengel
1 winterwortel
2 teentjes knoflook
2 laurierblaadjes
2 takjes tijm
Zout, peper
1 ½ liter water

Vorbereiding

- maak de groenten schoon en snijd ze in grove stukken
- verhit de olie in een pan en bak hierin de groenten
- voeg het water, de kruiden, zout en peper toe en breng het geheel aan de kook
- laat dit ca. 35 min. zachtjes trekken
- zeef de bouillon

Soep

Ingrediënten

1 liter groentebouillon
2 bosuitjes
200 gr. spinazie
½ bosje basilicum
½ groene kool
1 courgette
1 dl room
Zout en peper

glazen

Vorbereiding

- kool in repen snijden
- courgette en plakken snijden
- bosuitjes in ringen snijden
- spinazie wassen

Bereiding

- breng de bouillon aan de kook
- breng in een pan de bouillon aan de kook
- voeg de kool, courgettes, bosui en spinazie toe en kook de groenten afgedekt in ca. 30 minuten gaar.
- voeg vlak voor het einde van de kooktijd de basilicum en de room toe.
- pureer de soep met een staafmixer heel fijn, eventueel door zeef wrijven.
- op smaak brengen



Menu april 2012

Receptuur 12 personen

Velouté van groenten met sinaasappelroom en muffin met spekjes gruyère en kruiden

soep 2/2

Muffin

Ingrediënten

275 gr. bloem
2 gr. gedroogde gist
2 ½ theelepel bakpoeder
1 dl melk
100 gr. boter
Scheutje olijfolie (10 gr.)
2 eieren
60 gr. Gruyère
2 eetlepels gehakte peterselie
20 gr. spekblokjes
Zout
1 eetlepel bieslook
Kitchenaid, vlinderhaak
Muffinvormpjes (siliconenmat)

Vorbereiding

- oven voorverwarmen op 200 ° C
- gist oplossen in lauwe melk
- spekblokjes uitbakken en fijn snijden
- peterselie en bieslook fijn snijden
- bloem met bakpoeder zeven
- boter smelten

Bereiding

- doe de gezeefde bloem, melkmengsel, gesmolten boter, eieren, zout en een scheutje olijfolie in de mengkom van de Kitchenaid en draai er een deeg van
- kneed er met de hand de kaas, spekblokjes en kruiden door, laat even rusten
- vul de vormpjes voor 2/3 met het mengsel.
- afbakken in ca. 20 minuten
- haal ze uit de oven en laat ze 5 min. afkoelen voor ze uit de vormpjes worden gehaald

Sinaasappelroom,

2 dl slagroom
Sinaasappel
1 ½ eetlepel cointreau

Bereiding

- boen de sinaasappel schoon en trek met de zesteur reepjes van de schil
- klopt tegen uitserveren de slagroom lobbijg, voeg de cointreau en zestes toe en klopt nog even door
- vul kleine glaasjes met de sinaasappelroom, afgarnen met peterselie

Garnering

Bieslook, peterselie

Serveren

- vul een glas voor de helft met de velouté van groenten, wat bieslook op het bord
- zet hiernaast een muffin en een glaasje sinaasappelroom

(Komt het beste uit op een langwerpige bord)



Menu april 2012

Receptuur 12 personen

Cilinder van lentegroenten en kwartel met zeekraal en gebakken kwartelei

tussengerecht 1/3

Cilinder

Hoge cilinder van 5 cm Ø

huishoudfolie

Neem een metalen cilinder. Trek aan de onderzijde plasticfolie glad en plak dit aan de buitenzijde vast, eventueel met plakband. Trek zo strak dat de bodem waterdicht wordt. Plaats de cilinders op een dienblad. Plaats het dienblad in de koeling

Kwartel

4 kwartels

Peper, zout

boter

Vorbereiding

- oven voorverwarmen op 220° C

Bereiding

- reinig de kwartels en bestrooi met peper en zout aan binnen en buitenzijde
- braad ze snel in een braadpan in de boter
- plaats ze daarna ca 15 à 20 minuten in de oven.
- laat ze afkoelen op een koele plaats
- haal het vlees van de kwartel en snijd het in kleine blokjes. (ca 1 cm)

Gelatine/bouillon

Ingrediënten

7,5 dl kippenbouillon

8 blaadjes gelatine

Vorbereiding

- maak de bouillon en laat koud worden
- week de gelatine in een ruime hoeveelheid koud water

Bereiding

- breng de **helft** van de bouillon (3,7 dl) aan de kook en los hierin de gelatine op
- haal van het vuur en roer er vervolgens de andere helft (koude) bouillon door (eerst familie maken)
- zet koud weg

Groenten

Ingrediënten

250 gr. wortel

250 gr. peultjes

12 takjes selderij

Peper, zout

Groentebouillon

Vorbereiding

- reinig de wortel en snijd brunoise
- blancheer de brunoise van wortel in bouillon, afgieten (**kookvocht bewaren**) en koud afspoelen
- maak de peultjes schoon, in stukjes snijden en blancheren in het kookvocht van de wortel
- snij de selderij fijn
- meng alle groenten en breng op smaak met pezo (goed kruiden)



Menu april 2012

Receptuur 12 personen

Cilinder van lentegroenten en kwartel met zeekraal en gebakken kwartelei

tussengerecht 2/3

Opbouw cilinder

Koude groenten

Gelatine/bouillon

kwartel

Bereiding

- vul de cilinder met het grootste gedeelte van de koude groenten
- giet de wat lobbige geleï op de groenten. Zet even terug in de vriezer.
- vervolgens vullen met de kwartel en leg hier wat groenten bovenop, de kwartel mag nog enigszins zichtbaar zijn
- giet de lobbige bouillon weer in de cilinder tot de hoogte van de kwartel
(*er dient geen laagje geleï aan de bovenkant te zijn, omdat bij het garneren met de warme zeekraal de geleï te snel vloeibaar wordt*)
- plaats de cilinder in de koelkast/vriezer en laat de geleï volledig opstijven
- *haal de cilinders voldoende tijdig uit de koelkast/vriezer om te laten chamberen*
- de cilinders kunnen al op de borden geplaatst worden, plasticfolie en cilinders kunnen verwijderd worden

Garnering

Ingrediënten

150 gr. zeekraal

1 sjalotje

12 kwarteleitjes

40 gr. boter

Poffertjespan

olijfolie

Bereiding

- sjalotje fijn snijden
- tegen uitserveren het sjalotje fruiten en met de zeekraal kort wokken, uit laten lekken
- vet de poffertjespan goed in met olie
- snijd het kwarteleitje heel voorzichtig met een puntmesje zonder de dooier te breken
- doe de kwarteleitjes in de poffertjespan
- verhit een pan met water en zet de poffertjespan kort voor het opdienen op de pan met water
- laat de eitjes garen



Menu april 2012

Receptuur 12 personen

Cilinder van lentegroenten en kwartel met zeekraal en gebakken kwartelei

tussengerecht 3/3

Dressing

Ingrediënten

1 bosje waterkers

2 dl room

1 ½ eetlepel witte balsamico
azijn

Peper, zout

Paprikapoeder

Bereiding

- reinig de waterkers en kook deze heel kort in kokend, gezouten water
- laat gelijk schrikken in ijskoud water, laat goed uitlekken
- mix de waterkers in de blender met wat van de room
- klop met een garde de rest van de room lobbijg en voeg de azijn toe
- meng de waterkerspuree door de room en goed op smaak brengen

Serveren

- bedek de cilinders met wat zeekraal en een kwarteleitje
- garneer met de dressing en wat paprikapoeder



Menu april 2012

Receptuur 12 personen

Lamsfilet bekleed met geitenkaas en tapenade, stoemp verrijkt met andijvie saus geparfumeerd met rozemarijn

1/2

Stamppotje

Ingrediënten

1 kg aardappelen
350 gr. andijvie
3 teentjes knoflook
3 sjalotjes
½ liter kippenbouillon
Peper, zout
boter

Vorbereiding

- aardappels schillen
- kippenbouillon maken
- knoflook persen
- sjalotjes heel fijn snijden.
- andijvie wassen en uit laten lekken

Bereiding

- kook de aardappelen samen met de knoflook en sjalotjes in de bouillon gaar.
 - pureer de aardappelen en voeg de andijvie toe
 - breng op smaak
-

Tapenade

Ingrediënten

140 gr. zwarte olijven
2 sjalotjes
3 ansjovisfilets
5 eetlepels olijfolie
Zout, peper

Bereiding

- pureer de ingrediënten
 - breng op smaak
-

Saus

Ingrediënten

7,5 dl lamsbouillon
1 ½ dl rode port
Takje rozemarijn
50 gr. koude boter in stukjes
Peper, zout

Vorbereiding

- maak de bouillon

Bereiding

- kook de bouillon in tot de helft
- voeg de port en de rozemarijn toe
- laat inkoken
- monteer met de boter en breng op smaak



Menu april 2012

Receptuur 12 personen

Lamsfilet bekleed met geitenkaas en tapenade, stoemp verrijkt met andijvie saus geparfumeerd met rozemarijn

2/2

Lamsfilet

1200 gr. lamsfilet

Geitenkaas

Peper, zout

Vorbereiding

- oven voorverwarmen op 200° C

Bereiding

- Kruid de lamsfilets en bak ze aan in de boter
 - haal uit de pan en bestrijk ze met de tapenade
 - bestrooi ze vervolgens met de geraspte geitenkaas
 - zet ze in een ovenschaal 4 à 5 minuten in de oven
 - lamsfilet trancheren
-

Groenten

36 haricot verts

Boter

Zout

Bereiding

- haricot verts schoonmaken en heel laten
 - blancheer de haricot verts in gezouten water beetgaar
 - tegen uitserveren de groenten glaceren in wat boter
-

Garnering

100 gr. zwarte olijven

Vorbereiding

- snijd de olijven in heel kleine stukjes
-

Serveren

Affila cress

- een quenelle stampot op het bord
- hierboven op de lamsfilet
- dresseer 3 haricot verts op het bord
- drapeer wat saus rond de filet
- afgarneren met de fijngesneden zwarte olijven
- op de lamsfilet een takje affila cress



Menu april 2012

Receptuur 12 personen

IJssandwich

nagerecht 1/2

Cacaokoekjes

Ingrediënten

75 gr. bloem
2 eetlepels cacaopoeder
2 gr. bakpoeder
Snufje zout
115 gr. boter
85 gr. suiker
2 eieren
½ theelepel vanille suiker
Kitchenaid
Ring 6 cm Ø

Voorbereiding

- oven voorverwarmen op 150° C
 - bloem met cacaopoeder bakpoeder, vanille suiker en een snufje zout zeven
- ##### Bereiding
- boter met suiker in de mengkom wit en luchtig kloppen (boter op kamertemperatuur)
 - eieren één voor één kloppend toevoegen (kamertemperatuur), na elk ei even doorkloppen
 - voeg de bloem toe (niet draaiend) en klop dit even op lage stand door elkaar
 - mengkom onder de machine vandaan halen en met een rubberen spatel alle ingrediënten nog even goed door elkaar mengen
 - schep een volle theelepel van het beslag op een met bakpapier beklede bakplaat (24 koekjes op meerdere bakplaten), niet te dicht bij elkaar, de koekjes vloeien uit
 - afbakken in ca. 15 minuten, halverwege de bakplaten van plaats verwisselen, zodat de koekjes allemaal gaar worden
 - uit de oven met de ring de koekjes rond steken en af laten koelen
-

Cognacijs

Ingrediënten

2,5 dl cognac
½ liter slagroom
3,5 dl volle melk
225 gr. suiker
90 gr. eidooiers
1 eetlepel benedictine & brandy

Bereiding

- verwarm de in een pan en breng aan de kook, laat de cognac in ca 4 minuten inkoken tot ca. 1 ½ dl.
- laat afkoelen tot kamertemperatuur
- verwarm de slagroom, **115 gr.** suiker, melk en roer tot de suiker is opgelost en breng dit aan de kook (niet door laten koken)
- klop de eidooiers met de rest van de suiker (110 gr.) schuimig
- giet het slagroommengsel, eerst familie maken, bij de geklopte eidooiers
- verwarm dit al roerend tot 85° C, zodat je binding krijgt.
- roer de ingekookte cognac door het mengsel en laat in koud water afkoelen
- op smaak brengen met 1 eetlepel benedictine & brandy
- draai er in de machine ijs van.

*Menu april 2012***Receptuur 12 personen****IJssandwich*****nagerecht 2/2***Garnering

Munt

200 gr. Witte chocolade
druppelsServeren

- witte chocolade au bain Marie smelten (niet hoger dan 30°C), doe dit in een doseerflesje
- trek met de chocolade strepen op een bord
- strooi subtiel wat cacaopoeder over het bord
- leg een cacaokoekje op het bord
- plaats hier een bolletje ijs op
- afdekken met een cacaokoekje
- spin er witte chocolade overheen
- afgarneren met blaadje munt.

Menu april 2012

Receptuur 12 personen

FOTOBLAD



Voorgerecht



Soep



Tussengerecht



Hoofdgerecht



Nagerecht



Menu april 2012

Receptuur 12 personen

Extra recept - Amuse van 2 sushi 's

Amuse 1/2

Basis sushirijst

Ingrediënten

600 gr sushirijst
8 dl gr water
2 stukken kombu van 15 bij 10 cm, blad (bruin zeewierblad)
1 dl witte wijn
1 dl witte wijn azijn

Ingrediënten

100 gr verse zalm (lang stuk)
2 avocado
100 gr verse tonijn (lang stuk)
1 komkommer
2 el sojasaus
2 tl wasabipasta

Ingrediënten

4 vellen yakisushi nori
(zeewierblad)
2 bamboematjes
4 tl wasabipasta

Vorbereiding

- Was de rijst tot het water helder blijft (3 á 4 keer).
 - Laat rijst 10 min uitlekken in zeef, maar schep de rijst af en toe om.
 - Laat de kombu 10 min. wellen in 6 dl water. Voeg daarna de rijst en de wijn toe.
 - Breng aan de kook en laat op laag vuur 10 min garen, roer regelmatig om, indien nodig water toevoegen.
 - Neem rijst van het vuur en laat 10 min staan met deksel op pan.
 - Doe de rijst in een dunne laag in een grote platte schaal (geen metalen), verwijder het kombublad en besprenkel met witte wijn azijn.
 - Laat de rijst zo snel mogelijk afkoelen en spatel de rijst af en toe voorzichtig om. Proef af en voeg eventueel nog wat zout toe.
 - Dek de rijst na het afkoelen tot gebruik af met een vochtige doek.
-

Sushi-zalm&avacado

- Snijd de zalm in zo lang mogelijke repen van 1 bij 1 cm om sushi mee te vullen (in totaal is 2x15 cm nodig).
- Snijd ook de avocado in lange repen van 0,5 cm bij 0,5 cm dik. (in totaal is 4x15 cm nodig).

Sushi-tonijn&komkommer

- Snijd de tonijn in repen van 1 bij 1 cm bij 1cm om sushi mee te vullen (in totaal is 2x15 cm nodig).
 - Marineer de repen in meng de wasabipasta en sojasaus en marineer hiermee de tonijn, laat dit 15 minuten staan
 - Snijd de komkommer doormidden en verwijder de zaadlijsten.
 - Snijd van het dikke vruchtvlees 4 repen van 0,5 cm bij 0,5 cm dik. (in totaal zijn 4 repen van 15 cm nodig).
-

Sushi rollen

- Leg de 2 bamboematje zodanig neer dat je het van voor naar achter kan oprollen als een sushi. Leg hierop elk matje een vel nori
- Breng aan de voorzijde, over ongeveer 10 cm, een dunne laag rijst aan
- Leg op de vellen nori, 3 cm van de rijst rand, over de hele breedte 1 reep zalm en aan beide zijde de komkommer netjes tegen elkaar aan
- Rol de 2 sushi 's zeer strak op, rol hierbij het matje naar achteren op, besprenkel het laatste stukje aan de binnenzijde met water en plak de sushi dicht
- Leg nogmaals op de 2 bamboematjes 2 vel nori, breng aan de voorzijde, over ongeveer 10 cm, een dunne laag rijst aan
- Leg op de vellen, 3 cm van de rijst rand, over de hele breedte 1 reep tonijn en aan beide zijde de avocado netjes tegen elkaar aan
- Rol ook deze 2 sushi 's zeer strak op, rol hierbij het matje naar achteren op, besprenkel het laatste stukje aan de binnenzijde met water en plak de sushi dicht

Menu april 2012

Receptuur 12 personen

Extra recept - Amuse van 2 sushi 's

Amuse 2/2

Ingrediënten

gemberschijfjes (potje)
2 lente-ui
8 el zwart sesamzaad,
geroosterd
Bieslook
Sojasaus

Sushi afwerken

- Leg op de bamboematjes een vel plasticfolie.
- Verdeel hierover een dunne laag sushirijst vanaf de voorzijde tot 10 cm, zo breed als de net gemaakte rol. Leg deze rol op de rijst en rol m.b.v. plastic en bamboematje op.
- Herhaal bovenstaand ook voor de andere 2 rollen
- Leg de sushi-rollen in de koeling

Serveren

- Verwijder vlak voor het uitserveren het plasticfolie, snijd iedere rol in mooie sushi plakken (6 stuks/rol)
- Snijdt de lente-ui in kleine ringetjes
- Rol de rand van de sushi door zwart sesamzaad.
- Neem een vierkant bord. Leg hierop van iedere soort 1 sushi. Leg op het bord enkele schijfjes gember en een klein beetje wasabipasta.
- Doe in een klein schaaltje ongeveer ½ el sojasaus en zet dit op of naast het bord.
- Versier het geheel af met de lente-ui ringetjes en een bieslookstengel

