



Menu Januari 2012

Receptuur 12 personen

MENU

TAARTJE VAN BOERENKOOL MET EEN PECORINOKOEKJE

**CAPPUCCINO VAN KNOLSELDERIJ MET
CIABATTASTENGELS**

**SNOEKBAARS MET EEN FARCE VAN PAPRIKA
EN OESTERZWAM, EEN NOILLY PRAT SAUS EN
GESTOOFDE SPINAZIE**

**VARKENSHAAS IN EEN BIER-KUMMELSAUS,
ZUURKOOLTAARTJE, GEGARNEERD MET EEN
MACEDOINE VAN WORTELTJES EN COURGETTE**

**WARME VRUCHTEN UIT DE OVEN MET
VANILLE IJS**

KOFFIE



Menu Januari 2012

Receptuur 12 personen

Taartje van boerenkool met een pecorinokoekje

voorgerecht 1/2

Boerenkool

Ingrediënten

500 gr. boerenkool

2 sjalotjes

2 teentjes knoflook

3 zongedroogde tomaatjes

1 theelepel gedroogde
Rozemarijn

Boter

1 rookworst

Zout, peper

maïzena

Vorbereiding

- snij de gedroogde tomaatjes in heel dunne reepjes

- knoflook snipperen

- sjalotjes snipperen

- snij de rookworst in stukken van ca. 5 cm. snij deze stukken in de lengte in plakken vervolgens julienne en de julienne in kleine blokjes

Bereiding

- fruit sjalotjes, tomaatjes en rookworstblokjes in de boter

- voeg de knoflook toe en fruit heel kort mee

- voeg de helft van de boerenkool toe tot hij slinkt, doe de rest van de kool en rozemarijn erbij en bak nog even door

- op smaak brengen

- geef de kool wat consistentie voor bij de opmaak van het gerecht door licht te binden met aangelengde maïzena

Aardappelpuree

Ingrediënten

500 gr. aardappelen

50 gr. boter

150 gr. Parmezaanse kaas *

Zout, peper, nootmuskaat

spuitzak

Vorbereiding

- aardappelen schillen

Bereiding

- kook de aardappelen in een gesloten pan met zout in weinig water gaar.

- giet de aardappelen af, maar vang het kooknat op

- pureer de aardappelen met de pureeknijper

- op smaak brengen met peper, zout en nootmuskaat

- klop er met de handgarde boter, Parmezaanse kaas en zoveel van het aardappelkooknat door tot er een luchtige, niet te natte en niet te droge puree ontstaat

- doe de puree in een spuitzak

* ligt in de vriezer



Menu Januari 2012

Receptuur 12 personen

Taartje van boerenkool met een pecorinokoekje

voorgerecht 2/2

Pecorinokoekjes

Ingrediënten

250 gr. pecorino romano *

2 eetlepels bloem

* ligt in de vriezer

Ringen 6 cm Ø

Bereiding

- vermeng de pecorino met de bloem
- verwarm een droge tefalpan en schep er 4 of 5 eetlepels pecorino in, druk plat met de lepel
- bak de koekjes op middelhoog vuur goudbruin
- laat de koekjes op een gekoeld bord glijden en afkoelen en opstijven.

Serveren

- leg de ringen op warme borden
- knip de punt van de spuitzak en spuit in elke ring een spiraal aardappelpuree
- leg hierop een lepel boerenkool en druk licht aan
- verwijder de ringen en zet voorzichtig een kaaskoekje schuin in de kool



Menu Januari 2012

Receptuur 12 personen

Cappuccino van knolselderij en Ciabatta stengels

soep 1/2

Ingrediënten

6 sjalotjes
2 teentjes knoflook
1 kg. knolselderij
1 theelepel kerrie
1 eetlepel bloem
0,5 dl witte wijn (50 gr.)
1 liter kippenbouillon
1,5 dl kookroom
30 gr. boter
300 gr. champignons
8 plakjes spek
Platte peterselie
Peper, zout

staafmixer

Ciabattastengels

1 ciabattabrood
1 dl olijfolie
2 teentjes knoflook
2 el platte peterselie

Bakplaat
bakpapier

Vorbereiding

- maak de bouillon
- snipper de sjalotjes en de knoflook
- knolselderij in brunoise snijden
- champignons schoonmaken en in plakjes snijden
- platte peterselie fijn snijden
- bak de plakjes spek in een pan bruin en knapperig, laat op keukenpapier uitlekken en afkoelen. Spek verkrumelen

Bereiding

- fruit de sjalotjes en knoflook en voeg de brunoise van knolselderij toe en laat even meegaren
- voeg de kerrie toe en laat even meegaren.
- voeg de bloem toe en laat even meegaren
- afblussen met de witte wijn
- voeg nu de bouillon en de kookroom toe en laat 30 minuten zachtjes trekken
- pureer de soep en wrijf de massa door een zeef en breng op smaak
- verhit wat olie in een pan en bak de paddenstoelen, breng op smaak
- schuim de soep net voor het uitserveren op met de staafmixer

Bereiding

- oven voorverwarmen op 180° C
- snipper de knoflook en snijd de peterselie klein
- meng olie met de knoflook, peterselie en peper
- snijd het brood in plakken van 2 cm breed
- leg het brood in het oliemengsel en schud het geheel om tot al het brood gelijkmatig met olie bedekt is
- leg het brood op een met bakpapier beklede bakplaat
- afbakken in ca. 10-12 minuten, tot het brood goudbruin en knapperig is



Menu Januari 2012

Receptuur 12 personen

Cappuccino van knolselderij en Ciabatta stengels

soep 2/2

Garnering

Platte peterselie

Verkruimeld spek

Plakjes champignons

Serveren

- verdeel de champignonplakjes over de voorverwarmde soepkommen
- schep er de opgeschuimde soep over
- bestrooi met stukjes spek en peterselie
- geef er een ciabatta stengel bij



Menu Januari 2012

Receptuur 12 personen

Snoekbaars met een farce van paprika en oesterzwam, een Noilly Prat saus en gestoofde spinazie

tussengerecht 1/2

Farce

Ingrediënten

½ rode paprika
100 gr. oesterzwam
½ teentje knoflook
1 dl room
1 eetlepel olijfolie
10 kappertjes
1 eetlepel peterselie
½ dl witte wijn (50 gr.)
Wat pango meel

Vorbereiding

- schil en hak de paprika en de oesterzwam fijn
- snipper de knoflook

Bereiding

- fruit knoflook, paprika en oesterzwam in de olijfolie
 - blus af met de witte wijn en laat iets verdampen
 - voeg de room toe en laat verder inkoken
 - voeg de kappertjes en de gehakte peterselie toe
 - meng zoveel pango meel door de massa tot deze stevig, maar niet te vast wordt
-

Saus

Ingrediënten

60 gr. sjalotjes
1 eetlepel olijfolie
1 dl room
1 ½ dl Noilly Prat
1 ½ dl witte wijn
2 ½ dl visbouillon
2 tl. witte wijnazijn
1 dl crème fraîche
50 gr. koude boter
Peper, zout

Vorbereiding

- maak de bouillon
- snipper de sjalotjes

Bereiding

- fruit de sjalotjes in de olijfolie
- blus af met de witte wijn, azijn en de bouillon en laat even inkoken
- voeg de Noilly Prat en dan de room toe en laat dit tot 1 ½ dl inkoken
- pureer tot een gladde saus en passeer door een zeef
- monteer de saus met crème fraîche en koude boter
- breng op smaak



Menu Januari 2012

Receptuur 12 personen

**Snoekbaars met een farce van paprika en oesterzwam,
een Noilly Prat saus en gestoofde spinazie**

tussengerecht 2/2

Spinazie

300 gr. Belgische spinazie

Boter

Peper, zout

Bereiding

- was en droog de spinazie
 - stoof de spinazie even in de boter en snijd de spinazie fijn
 - op smaak brengen
-

Vis

12 snoekbaarsfilets à 70 gr.

1 eetlepel mosterd

Boter

Bakplaat

Zout, peper

Vorbereiding

- oven voorverwarmen op 180° C

Bereiding

- leg 12 snoekbaarsfilets op een met boter ingevette bakplaat, kruid de vis
 - smeer daar een beetje van de farce op
 - besmeer de bovenkant met wat mosterd en strooi daarop wat pankomeel
 - zet de bakplaat in de oven en laat 10 minuten garen
-

Serveren

- op warm bord een bedje van spinazie, daarop het snoekbaarspakketje
- drapeer de saus er omheen



Menu Januari 2012

Receptuur 12 personen

Varkenshaas in een bier-kummelsaus, zuurkooltaartje, gegarneerd met een macedoine van worteltjes en courgette

hoofdgerecht 1/3

Saus

Ingrediënten

5 dl runderbouillon
2 dl rode wijn
1 ui
1 stengel bleekselderij
1 prei
1 wortel
1 snufje rozemarijn
1 snufje tijm
1 snufje majoraan
7 peperkorrels
2 ½ dl kalfsbouillon
3 ½ dl oud bruin bier
1 theelepel kummel
½ theelepel suiker
½ dl room (50 gr.)
½ dl Mandarine Napoleon (50 gr.)
Olijfolie
Zout, peper
2 laurierblaadjes

Garnering

1 courgette
1 winterwortel
boter

Vorbereiding

- maak de runder- en de kalfsbouillon
- kneus de peperkorrels
- snijd de prei, bleekselderij, wortel, ui in grove stukken (helpt ui gebruiken glazig fruiten)

Bereiding

- ½ ui glazig fruiten
- blus af met de rode wijn
- voeg de runderbouillon, ½ ui, bleekselderij, wortel, prei, laurierblaadjes, tijm, rozemarijn, majoraan en de gekneusde peperkorrels toe
- laat 45 minuten trekken
- verwijder de ingrediënten en kook het in tot ca. 3 dl
- zeef de saus
- voeg de kalfsbouillon en het bier toe
- inkoken tot ca. 3 dl en voeg de laatste 8 minuten de kummel toe en laat mee koken
- breng op smaak met witte peper, suiker, room en Mandarine Napoleon
- zeef de saus nogmaals.

Vorbereiding

- was de groenten, haal met een boor kleine bolletjes uit de groenten en kook deze apart in water met wat zout beetgaar

Bereiding

- bal de bolletjes net voor het uitserveren even op in een streek boter



Menu Januari 2012

Receptuur 12 personen

Varkenshaas in een bier-kummelsaus, zuurkooltaartje, gegarneerd met een macedoine van worteltjes en courgette

hoofdgerecht 2/3

Zuurkooltaartje

Ingrediënten

1 kg aardappelen (vastkokend)

750 gr. zuurkool

75 gr. rozijnen

2 grote appels (jonathan)

25 gr boter

4 el suiker

12 plakjes bladerdeeg *

Bakpapier

1 ei

Ronde bakvormpjes van 8 cm Ø
(deze mogen niet in de vaatwasser, met papier schoonmaken)

Ring 8 cm Ø

Varkenshaas

960 gr. varkenshaas

Zout, peper

boter

Voorbereiding

- oven voorverwarmen op 200° C
- schil de aardappelen en snijd ze in flinterdunne plakjes
- dep ze droog en bestrooi ze met zout en peper
- bak de schijfjes in de boter aan beide kanten lichtbruin
- laat de zuurkool uitlekken, druk het vocht eruit en dep de zuurkool droog
- meng de rozijnen door de zuurkool
- schil de appels en snijd deze in dunne plakjes
- vet 12 bakvormpjes 8 cm Ø in met boter
- knip 12 rondjes iets groter dan de bovenkant van het vormpje uit bakpapier
- druk dit rondje in de bakvorm (*papier moet niet boven het vormpje uitkomen*)

Bereiding

- leg op de bodem van het vormpje dakpansgewijs appelplakjes,
 - leg hierop de zuurkool en dek af met aardappelschijfjes
 - bladerdeeg uitsteken met ring (*niet te zacht laten worden*), en goed prikken
 - dek de vormpjes af met bladerdeeg en druk het deeg iets aan op de rand
 - strijken met losgeklopt ei
 - afbakken in ca 30 minuten.
 - haal ze uit de oven en keer ze om op het warme bord
-

Bereiding

- kruid de varkenshaas en bind dunne delen op
- bak de varkenshaas in boter ca. 8 minuten, moet rosé blijven
- haal ze uit de pan en laat ingepakt in aluminiumfolie nog even rusten
- in plakjes trancheren



Menu Januari 2012

Receptuur 12 personen

Varkenshaas in een bier-kummelsaus, zuurkooltaartje, gegarneerd met een macedoine van worteltjes en courgette

hoofdgerecht 3/3

Garnering

1 ½ dl crème fraîche

Basilicum

Bolletjes wortel

Bolletjes courgette

Serveren

- maak een spiegeltje van de saus op een warm bord
- leg daarin de tranches varkenshaas
- plaats het zuurkooltaartje ernaast en lepel wat crème fraîche op het taartje
- garneer met een blaadje basilicum
- garneer het bord groentenbolletjes



Menu Januari 2012

Receptuur 12 personen

Warme vruchten uit de oven met vanille ijs

nagerecht

Vanille ijs

Ingrediënten

2 vanillestokjes

5 dl slagroom

5 dl melk

6 eidooiers

200 gr. suiker

Bereiding

- snijd de vanillestokjes in de lengte open
- breng de melk, slagroom met de vanillestokjes aan de kook en laat dit 30 min. trekken verwijder de stokjes en laat iets afkoelen
- splits de eieren en klop de dooiers met de suiker tot wit op
- roer een paar eetlepels van het warme melkmengsel door het eidooier mengsel (familie maken) en giet dan de rest al roerend bij het eimengsel
- au bain marie roeren tot het gaat binden (vla dikte)
- in koud water al roerend terug koelen.
- schep het mengsel in de ijsmachine en draai er ijs van

Vruchten

Ingrediënten

1 ananas

1 meloen

4 kiwi's

3 appels

1 bakje frambozen

3 peren

150 gr. boter

160 gr. suiker

3 vanillestokjes

200 gr. honing

4 dl witte wijn

Vorbereiding

- maak de ananas schoon en snijd in stukjes van ca. 3 cm
- maak de meloen schoon en snijd in blokjes van ca. 3 cm
- schil de kiwi's en snijd in blokjes
- schil de appels en peren, verwijder het klokhuis en snijd in blokjes
- snijd de vanillestokjes in de lengte open

Bereiding

- smelt de boter in een royale ovenvaste pan, voeg de suiker en de vanillestokjes toe
- laat de suiker licht karamelliseren
- voeg dan eerst de appels toe, daarna de peren en bak ze even op zacht vuur
- voeg de honing toe en vervolgens de ananas, meloen, en kiwi
- laat het geheel even bakken en zet vervolgens de pan 3 min. in de oven
- haal uit de oven en blus af met de wijn
- voeg de frambozen bij het warme fruitmengsel, heel voorzichtig omroeren

Serveren

- schep het warme fruit met wijnsaus in diepe borden
- leg er een bol ijs op.



Menu Januari 2012

Receptuur 12 personen

FOTOBLAG