



MENU JUNI 2012

**GELEI-CANNELLONI VAN TOMAAT EN BASILICUM
MET STOLWIJKERKAAS**

GELE PAPRIKASOEP MET BRIOCHE

**RODE MUL MET GEMARINEERDE GROENTEN, TIJMSAUS
EN BASILICUMSCHUIM**

**FILET VAN BOERDERIJHOEN MET SPINAZIE EN
PANCETTA, GEPOFTE AARDAPPEL MET EEN ZOUTKORSTJE
GEVULD MET KOUDE HOLLANDAISESAUS MET BIESLOOK**

**FRAMBOZENSABAYON EN FRAMBOZENSORBETIJS
MET GARNERING VAN SESAMTUILES**

KOFFIE



concept menu juni 2012 receptuur 12 personen

Gelei-cannelloni van tomaat en basilicum met Stolwijker kaas

voorgerecht

<u>Ingrediënten</u> 1,5 l tomatensap 27 gr. agar-agar 12 blaadjes basilicum 10 stengels bleekselderij 500 gr. oude boerenstolwijker Kaas 6 el mayonaise 1,5 tl. wasabi pasta of een hoeveelheid naar smaak Peper, zout	<u>Vorbereiding</u> • schil de stengels bleekselderij en snijd in kleine stukjes • snijd de kaas in kleine blokjes • basilicumblaadjes in kleine stukjes snijden • leg een dienblad in de koeling • roer de wasabi pasta door de mayonaise (goed proeven) • meng blokjes bleekselderij en kaas door elkaar <u>Bereiding</u> • verwarm het tomatensap, op smaak brengen met zout en peper, tot 80° C • los de agar-agar hierin op en voeg de stukjes basilicum toe • schenk een laagje tomatensap van 1,5 mm op het dienblad • af laten koelen • tegen uitserveren de afgekoelde tomatengelei in vierkante lapjes snijden van 12 bij 12 cm. • leg in het midden van elk lapje 1 eetlepel van de vulling (bleekselderij en kaas) wat van de vulling bewaren voor garnering • rol de cannelloni voorzichtig op ----- ---- <u>Garnering</u> Een paar blokjes bleekselderij en kaas 12 blaadjes basilicum
	<u>Serveren</u> • leg in het midden van een klein bordje een rolletje cannelloni • de cannelloni afgarnen met een blaadje basilicum • er naast wat wasabimayonaise en een paar stukjes bleekselderij en kaas



concept menu juni 2012 receptuur 12 personen

Gele paprikasoep met brioche

soep 1/2

Brioche

Ingrediënten

200 gr. boter

500 gr. bloem

1 zakje gedroogde gist

20 gr. suiker

2 theelepels zout

6 eieren

125 gr. boter (voor bij de Brioche)

Kitchenaid, vlinderhaak

Muffinvorm (siliconenmat)

Voorbereiding

- oven voorverwarmen op 200° C
- boter smelten (200 gr.)
- bloem zeven
- klop **5 eieren** los
- muffinvorm invetten
- maak kleine bordjes met boterkrullen

Bereiding

- doe de bloem in de mengkom van de kitchenaid
- maak een kuiltje in het midden en doe hierin de gist en suiker
- roer de **lauwe boter** en de losgeklopte eieren door de bloem
- draai dit in de kitchenaid in ca. 5 à 10 minuten tot een homogeen deeg (voeg eventueel extra bloem toe als het deeg te nat is)
- doe de deegbal in een schone kom en laat afgedekt 35 minuten rijzen
- verdeel het deeg in bolletjes van 50 gr.
- bol de bolletjes op en leg ze in de muffinvorm
- laat afgedekt nog 25 minuten rijzen
- het laatste ei loskloppen en het deeg hiermee bestrijken
- bak de brioches in ca. 20 minuten goudbruin
- haal de brioches uit de vorm en laat op een rooster afkoelen



concept menu juni 2012 receptuur 12 personen

Gele paprikasoep met brioche

soep 2/2

Gele paprikasoep

Ingrediënten

1 sjalotje
5 gele paprika's
2 el olie
40 gr. boter
3 el Noilly Prat
1 ½ l kippenbouillon
1 ½ dl crème fraîche
2 el bieslook
peper

Garnering

bieslook

Voorbereiding

- sjalotje klein snijden
- paprika's schoon maken en in kleine stukjes snijden.
- maak de bouillon
- knip/snijdt de bieslook fijn

Bereiding

- verhit olie en de boter en fruit hierin het sjalotje en de stukjes paprika zonder ze te laten kleuren
- blus af met de Noilly Prat en schenk de bouillon erbij.
- laat de soep 30 minuten zachtjes koken
- pureer de soep
- roer enkele lepels soep door de crème fraîche en roer dit door de soep. (familie maken)
- op smaak brengen

Serveren

- schep de soep in voorverwarmde soepkommen en garneer met bieslook
- serveer de brioches en boter erbij



concept menu juni 2012 receptuur 12 personen

**Rode Mul met gemarineerde groenten, tijmsaus en basilicumschuim
tussengerecht**

1/2

<u>Garnituur</u>	<u>Voorbereiding</u>
<u>Ingrediënten</u>	• snipper de sjalotjes en de knoflook • maak de rode en groene paprika schoon en snijd brunoise • schil, de bleekselderij en snijd de stengel brunoise • snijd boven en onderkant van de courgette, halveer de courgette snijd de courgette brunoise • ontvel de tomaten, snijd ze in vieren, verwijder de pitjes en snijd brunoise • haal de blaadjes van de tijm • hak de blaadjes basilicum
3 sjalotjes	
1 courgette	
3 teentjes knoflook	
1 groene paprika	
1 rode paprika	
1 stengel bleekselderij	
3 roma tomaten	
2 takjes basilicum	<u>Bereiding</u>
2 takjes tijm	• zweet de sjalotjes, knoflook, bleekselderij en courgette kort aan op een laag vuur in een scheutje olijfolie tot ze beetgaar zijn • laat de groenten afkoelen • blancheer de blokjes paprika in gezouten water, koel ze snel af in ijswater en laat ze uitlekken
Olie scheutje	• voeg de groenten (sjalotjes, knoflook, bleekselderij, courgette), paprika's, tomaten, tijm en basilicum bij elkaar • op smaak brengen • giet er de olijfolie over en laat marinieren, schep het regelmatig om
1 dl olijfolie	-----
Zout, peper	<u>Bereiding</u>
<u>Basilicummelk</u>	• breng de melk aan de kook
<u>Ingrediënten</u>	• voeg de basilicumblaadjes toe en laat dit 1 minuut doorkoken • pureer de melk met de basilicumblaadjes in de keukenmachine • zeef de basilicummelk en voeg lecithine toe (niet boven de 80° C) • tegen uitserveren de basilicummelk met de staafmixer opschuimen
3 dl melk	
30 gr. basilicumblaadjes	
Lecithine 1 gr.	
keukenmachine	<i>(Lecithine is een natuurlijke emulgator op basis van soja en lecthine, uit de sojaboon)</i> <i>Lecthine is een wasachtige stof (soort eiwit)</i>



concept menu juni 2012 receptuur 12 personen

**Rode Mul met gemarineerde groenten, tijmsaus en basilicumschuim
tussengerecht**

2/2

<u>Tijmsaus</u>	<u>Voorbereiding</u>
<u>Ingrediënten</u>	• sjalotjes fijn snijden • knoflook fijn snijden • kippen en vis bouillon maken
3 sjalotjes	
Olijfolie	
12 takjes tijm	<u>Bereiding</u>
3 teentjes knoflook	• zweet de fijngesneden sjalotjes, knoflook en de tijm aan de olijfolie zonder ze te kleuren • voeg de kippen en vis bouillon toe en laat 15 minuten zachtjes koken • zeef de bouillon en laat tot de helft inkoken • giet de room erbij en laat alles inkoken tot een lichtgebonden saus, eventueel binden • op smaak brengen
4 dl kippenbouillon	-----
4 dl visbouillon	
2 dl room	<u>Bereiding</u>
Zout, peper	• ontgraat de mulfilets zorgvuldig (indien nodig) , kruid de filets en bak ze op de huid
<u>Rode mul filets</u>	-----
12 stuks à 60 gram	
Zout, peper	
Pvc ring 6 cm Ø	<u>Serveren</u>
	• verwarm de groenten in de olijfolie, zeef de groenten en leg deze in een ring in het midden van de borden • leg de mulfilet op de groenten • dresseer de saus erom heen • schep het schuim op de saus



concept menu juni 2012 receptuur 12 personen

Filet van boerderijhoen met spinazie en pancetta, gepofte aardappel met een zoutkorstje gevuld met koude hollandaisesaus met bieslook
hoofdgerecht

1/2

<u>Aardappelen</u> 24 kleine Roseval aardappeltjes (ongeveer formaat groot ei) olijfolie zeezout bakplaat	<u>Voorbereiding</u> • oven voorverwarmen op 190 ° C • borstel de aardappels schoon, droog ze • prik de aardappels in met een vork • giet wat olie in de handen en wrijf de aardappels ermee in • doe 2 eetlepels zeezout in een kom en haal de aardappels er één voor één doorheen <u>Bereiding</u> • leg de aardappels op een bakplaat en laat ze 45-60 minuten knapperig en gaar worden • snijd ze voor het serveren aan de bovenkant kruislings in en druk ze voorzichtig aan de onderkant in zodat ze opengaan • schep in elk aardappeltje een lepeltje hollandaisesaus met bieslook ----- <u>Voorbereiding</u> • citroen uitpersen • bieslook knippen <u>Bereiding</u> • laat de boter langzaam smelten (niet koken) • breng de azijn en citroensap aan de kook • doe de eidooier met zout en peper in de keukenmachine en laat dit 1 min. draaien (als de azijn met citroensap nog niet aan de kook zijn de machine niet laten draaien) • giet het warme azijnmengsel in een dun straaltje op het draaiende mes • giet nu de bijna kokende boter in een dun straaltje toe tot alles is opgenomen en het een dikke gebonden saus is • zet de met een slagervelletje afgedekte kom in de koeling tot de saus koud en gestold is <i>hollandaisesaus kan niet meer verwarmt worden (gaat schiften), als je de saus warm wilt gebruiken deze op het laatst maken</i>
<u>Hollandaisesaus</u> <u>Ingrediënten</u> 250 gr. boter 1 el witte wijnazijn 2 el citroensap 100 gr. eidooier (pak) Zout, peper 3 eetlepels bieslook Keukenmachine slagersvelletje	



concept menu juni 2012 receptuur 12 personen

Filet van boerderijhoen met spinazie en pancetta, gepofte aardappel met een zoutkorstje gevuld met koude hollandaisesaus met bieslook
hoofdgerecht

2/2

<u>Kipfilets</u> <u>Ingrediënten</u> 6 boerderijkipfilets 1 ½ kg wilde spinazie 24 plakken pancetta olijfolie zout, peper ovenschaal of braadslee	<u>Voorbereiding</u> • oven voorverwarmen op 150° C • spinazie wassen • snijd de filets aan de zijkant in, maar niet helemaal door en klap ze open • vervolgens onder een slagervelletje voorzichtig een beetje plat slaan <u>Bereiding</u> • bestrooi de kipfilets met peper en zout • leg er wat blaadjes spinazie op en rol de kipfilets op, rest van spinazie bewaren • leg 4 plakjes pancetta dakpansgewijs op een snijplank, leg er een kiprolletje op en rol er de pancetta strak omheen • leg het rolletje in een ovenschaal of braadslee, herhaal met de overige • bestrijk met wat olijfolie en bak ze in 25-30 minuten. • tegen uitserveren de filets trancheren in 4 stukjes • tegen uitserveren de rest van de spinazie roerbakken en op smaak brengen
<u>Saus</u> <u>Ingrediënten</u> 5 dl kalfsbouillon 6 el marc de bourgogne 1 dl kippenbouillon Peper, zout	<u>Voorbereiding</u> • maak de bouillon <u>Bereiding</u> • kalfsbouillon en kippenbouillon laten inkoken • doe er de Marc de Bourgogne bij en eventueel op smaak brengen <u>Serveren</u> • wat gewokte spinazie op het bord en dresseer hierop de stukjes kiprolletjes • nappeer wat saus erbij • leg er 2 kleine aardappeltjes bij

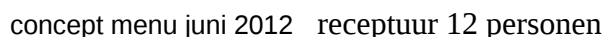


concept menu juni 2012 receptuur 12 personen

**Frambozensabayon en frambozensorbetijs met garnering van sesamtuiles
nagerecht**

1/2

<u>Frambozenijs</u>	<u>Voorbereiding</u>
<u>Ingrediënten</u>	• frambozen laten ontdooien • citroen uitpersen
1 kg. diepvries frambozen	
175 gr. suiker	<u>Bereiding</u>
1 el. citroensap	• breng de ontdooide frambozen en suiker aan de kook • wrijf door een zeef en laat afkoelen • breng op smaak met citroensap en eau de vie framboise • draai er sorbetijs van
1 borrelglas eau de vie Framboise	• klop het eiwit met wat poedersuiker bijna stijf (suiker er op het laatst bij doen) en laat de laatste minuten met het ijs meedraaien tot al het eiwit is opgenomen • schep het ijs uit de machine en zet tot gebruik in de vriezer
120 gr. eiwit (pak)	-----
Beetje poedersuiker	----
<u>Sesamtuiles</u>	<u>Voorbereiding</u>
<u>Ingrediënten</u>	• oven voorverwarmen op 160° C • zeef de bloem • zeef de poedersuiker • boter bijna laten smelten (lauw) • vet een bakplaat in en strooi er wat bloem over
75 gr. eiwit (pak)	<u>Bereiding</u>
100 gr. poedersuiker	• klop het eiwit met de poedersuiker los • spatel de bloem en zout erdoor en vervolgens de lauwe boter • strijk het mengsel dun uit op de bakplaat, bestrooi met sesamzaadjes • afbakken in ca. 5 minuten (goudbruin) • snijd direct na het bakken dunne reepjes (stengels)
50 gr. bloem	
Snufje zout	
50 gr. boter	
Sesamzaad	
bakplaat	



2/2

<u>Frambozenpuree</u>	<u>Bereiding</u>
500 gr. diepvriesframbozen	• kook de frambozen samen met de suiker tot een puree
100 gr. suiker	• door de zeef wrijven en af laten koelen

<u>Frambozensabayon</u>	<u>Bereiding</u>
<u>Ingrediënten</u>	• klop de eidooier met de suiker op tot het dik en bijna wit is
90 gr. suiker	• schenk de massa in een pan met een dikke bodem.
140 gr. eidooier (pak)	• voeg beetje bij beetje de framboise of het kriekenbier toe
1 flesje à 3 dl framboise of Kriekenbier (6% alcohol)	• verwarm onder voortdurend kloppen met een garde boven zeer laag vuur en klop nog ca. 1 minuut door.
	• af laten koelen

<u>Garnering</u>	<u>Serveren</u>
2 bakjes verse frambozen	• verdeel de frambozenpuree over de glazen
muntblaadjes	• schenk de sabayon eroverheen
	• zet het glas op een bord met een bolletje frambozenijs ernaast.
ijscoupes	• garneer wat verse frambozen eromheen
	• afgarneren met een sesamtuile en een blaadje munt