



Menu maart 2012

Receptuur 12 personen

MENU

**RUCOLA-NOTENSALADE MET PESTOKIP EN
SJALOTTENBROODJE**

TOMATENSOEP MET ZALM

**PANNACOTTA VAN GROENE EN WITTE
ASPERGES MET ZALMTARTAAR**

ITALIAANSE SORBET

**KALFSLENDE OP ZIJN ITALIAANS MET
MARSALASAU EN TAGLIATELLE**

**PROFITEROLLES MET BANANENIJS
EN KAMELSAU**

KOFFIE



Menu maart 2012

Receptuur 12 personen

Rucola-notensalade met pestokip en een sjalottenbroodje

voorgerecht 1/3

Sjalottenbroodje

Ingrediënten

300 gr. bloem

1 theelepel zout

½ theelepel suiker

30 gr. verse gist
(of 3 ½ gr. gedroogde gist)

1,2 dl melk

36 gram boter

24 gr. eidooier (pak)

150 gram sjalotjes

1 teentje knoflook

36 gr. eiwit (pak)

Zout, peper

Kitchenaid

Mengkom

deeghaak

Vorbereiding

- oven voorverwarmen op 20° C (voor rijzen) (bovenste oven)
- zet een bak met een beetje warm water in de oven
- zeef de bloem en meng de bloem met de suiker en het zout
- verwarm de melk (lauw).
- los de gist op in de melk en meng de dooier erdoor
- doe het meelmengsel in de mengkom van de Kitchenaid
- giet het melk/gistmengsel erbij
- draai op een lage stand tot alles goed vermengd is
- leg het deeg op een met bloem licht bestoven werkbank en kneed het deeg totdat een glad deeg ontstaat dat niet meer plakt
- verpak het deeg in een schone doek en zet het op een rekje op de bak met water
- laat het 20 minuten rijzen
- snipper de sjalotjes en de knoflook en bak ze glazig
- breng op smaak met zout en peper

Vorbereiding

- oven voorverwarmen op 180° C

Bereiding

- verdeel het deeg na het rijzen in gelijke stukken (1 per persoon) en maak er bolletjes van
- leg de bolletjes op een met bakpapier beklede bakplaat en duw er een kuiltje in
- bestrijk de bolletjes met eiwit en schep wat sjalottenmengsel in het kuiltje
- dek de plaat af met schone doeken en laat nog 20 minuten staan
- bak de broodjes in ca. 20 minuten gaar en bruin



Menu maart 2012

Receptuur 12 personen

Rucola-notensalade met pestokip en een sjalottenbroodje

voorgerecht 2/3

Pesto

Ingrediënten

75 gr. basilicum
0,90 dl olijfolie
2 teentjes knoflook
60 gram Parmezaanse kaas *
50 gram pijnboompitten
Zout, peper

Kip

400 gram maïskipfilet
24 plakken seranoham
Olie
Pesto (zie boven)

* vriezer

Dressing

Ingrediënten

1 dl olijfolie
0,6 dl frambozenazijn
0,3 dl honing
50 gr. sjalot
50 gr. preiselberencompote
1 limoen
Zout, peper

Bereiding

- doe de basilicum, knoflook, pijnboompitten, kaas, olijfolie in de blender en pureer totdat alles goed vermengd is
- op smaak brengen

Vorbereiding

- snijd de kipfilet in dunne repen van ca. 25 gram (2 p.p.)
- leg de plakken ham op een snijplank en smeer ze dun in met pesto
- rol de repen kip in 2 plakken ham en zet ze koel weg (in de lengte rollen, 1 p.p.)

Bereiding

- bak de kiprolletjes zachtjes in wat olie aan tot ze gaar zijn.
- laat ze uitlekken op keukenpapier. Serveer ze lauwwarm

Vorbereiding

- sjalot snipperen
- limoen uitpersen

Bereiding

- meng alle ingrediënten en mix alles goed met een staafmixer
- zet weg voor later gebruik



Menu maart 2012

Receptuur 12 personen

Rucola-notensalade met pestokip en een sjalottenbroodje

voorgerecht 3/3

Salade

Ingrediënten

75 gr. rucola

100 gr. witlof

100 gr. roodlof

¼ bosje bieslook

100 gr. pecannoten

100 gr. hazelnoten

100 gr. rode ui

Garnering

bieslook

Voorbereiding

- rooster de hazelnoten en pecannoten in een droge koekenpan
- hak de noten grof
- snijd de ui in dunne ringen
- hak of knip de bieslook
- was de rucola, de witlof en rood lof
- haal de kern uit de lof en snijd de stronken in dunne ringen

Bereiding

- meng alle ingrediënten door elkaar
 - tegen uitserveren de dressing erdoor doen (dosereren)
-

Serveren

- verdeel de salade over de borden
- dresseer op de salade 1 kiprolletjes, of er tegen aan
- afgarnen met bieslook sprietten
- serveer met het sjalottenbroodje

*Menu maart 2012*

Receptuur 12 personen

Tomatensoep met zalm**soep 1/2**VisbouillonIngrediënten

1 kg zalmgraten en koppen

1,5 liter water

0,5 liter witte wijn

1 ui

1 winterpeen

1 prei

2 stengels bleekselderij

2 takjes peterselie

2 laurierblaadjes

6 peperkorrels

Zout, peper

olie

Voorbereiding

• groenten schoon maken en grof snijden

• koppen en graten grof hakken (kieuwen en ogen verwijderen, geeft een bittere smaak)

Bereiding

• zet de groenten aan in een beetje olie

• voeg de graten en koppen erbij, deze nog even kort aanzetten

• voeg het water en de wijn erbij, aan de kook brengen en afschuimen

• kruiden en peperkorrels erbij doen en 25 min. zachtjes laten trekken

• zeven door passeerdoek

• op smaak brengen met peper en zout

Dubbel getrokken
tomatenbouillonIngrediënten

100 gr. sjalotjes

Olijfolie

2 teentjes knoflook

1 theelepel gedroogde
tijmblaadjes2 blikjes (of 1 groot blik)
tomatenblokjes

Zout, tabasco

visbouillon

Voorbereiding

• pel en snipper de sjalotjes en knoflookteentjes

Bereiding

• fruit de sjalotjes in de olijfolie

• voeg de knoflook en tijmblaadjes bij de sjalotjes en fruit nog even mee

• voeg de visbouillon en tomatenblokjes toe

• breng aan de kook en laat 30 minuten zacht koken

• pureren met staafmixer

• op smaak brengen met zout en tabasco(voorzichtig)

*Menu maart 2012*

Receptuur 12 personen

Tomatensoep met zalm**soep 2/2**GarnituurIngrediënten

3 tomaten

Kervel

Peterselie

Bieslook

Basilicum

400 gr. zalmfilet

Liaison

2 dl room

45 gr. eidooier (pak)

Vorbereiding

- van zalmfilet vel en bruin vet verwijderen
- zalmfilet julienne snijden
- de tomaten ontvellen en het vruchtvlees julienne snijden
- hak de kervel, peterselie en de basilicum fijn, van elk 2 eetlepels
- knip de bieslook fijn, 2 eetlepels

Bereiding

- klop tegen uitserveren de eidooiers met de room los

Serveren

- breng de soep aan de kook, draai het vuur laag en roer de liaison door de soep
- voeg de zalmreepjes, tomatenreepjes en de helft van de gehakte groene kruiden aan de soep toe
- schep de soep in warme soepkommen en garneer met de rest van de kruiden



Menu maart 2012

Receptuur 12 personen

Pannacotta van groene en witte asperges met zalmtartaar

tussengerecht

Limoenolie

1,5 limoen

1,5 dl maïsolie

Pannacotta

Ingrediënten

400 gr. groene asperges

400 gr. witte asperges

6 gr. agar-agar

8 dl. slagroom

Zout, cayennepeper

1 limoen

Suiker

Cocktail glazen

(als er geen verse asperges zijn, asperges uit blik of pot deze dan 5 minuten zachtjes koken met de slagroom en agar-agar)

Zalm

200 gr. gerookte zalm

150 gr. zalmfilet

Bieslook

bieslook

Bereiding

- trek zestes of schil de limoen, doe de schil in de olie en verwarm deze met de schil tot ca. 60° C. Laat 15 min. trekken, zeef de olie en bewaar deze.

Vorbereiding

- zet 12 cocktailglazen op een blad in de koeling
- maak de groene asperges schoon, verwijder de harde uiteinden
- schil de witte asperges, verwijder de harde uiteinden
- snijd de groene en witte asperges in korte stukken en houd ze gescheiden
- pers de limoen

Bereiding

- laat de groene asperges in een kleine pan 5 minuten zachtjes koken met de helft (4dl) van de slagroom en de helft (3 gr.) van de agar-agar.
- pureer het mengsel met een staafmixer of in een blender, wrijf het door een zeef en breng op smaak met zout, cayennepeper, wat suiker en een scheutje limoensap
- vul de glazen voor de helft met de groene aspergepuree en zet in de koelkast
- laat de witte asperges met de andere helft (4 dl) van de slagroom en 3 gr. agar-agar ca. 15 minuten zachtjes koken
- pureer het mengsel, wrijf het door een zeef en breng op smaak met zout, cayennepeper, wat suiker en een scheutje limoensap
- laat dit afkoelen en schep van de witte puree op de groene puree en zet de glazen terug in de koeling.

Bereiding

- controleer de rauwe zalm op graten, verwijder het vel en bruin vet.
- snij de gerookte zalm en de verse zalm fijn, maak er een tartaar van en meng dit met de fijngesneden bieslook en limoenolie, zet in de koeling tot gebruik.

Serveren

- breng de tartaar op smaak met zout en peper (goed proeven) en verdeel deze over de pannacotta in de glazen
- afgarneren met bieslook



Menu maart 2012

Receptuur 12 personen

Italiaanse sorbet

sorbet

Ingrediënten

175 gr. suiker

3 ½ dl water

1,4 dl citroensap

1 ½ dl Marsala wijn

30 gr. eiwit (pak)

Italiaans schuim

60 gr. eiwit (pak)

150 gr. suiker

2 eetlepels mokka-extract

(gebruik espresso instant
staafjes)

spuitzak

Garnering

Munt

Vorbereiding

- pers de citroenen uit

Bereiding

- breng de suiker met het water aan de kook en laat het 5 minuten doorkoken
 - voeg het citroensap en de Marsala wijn toe en laat de massa afkoelen
 - draai er in de machine sorbetijs van en voeg tegen het einde het stijf geslagen eiwit toe
-

Vorbereiding

- maak een klein beetje extra sterke koffie of gebruik espresso instant staafjes

Bereiding

- tegen uitserveren voor het Italiaanse schuim de eiwitten met suiker au bain marie goed stijf kloppen
 - spatel er de afgekoelde mokka-extract of staafje rustig door
 - in spuitzak doen
-

Serveren

- doe een bolletje sorbet ijs in een coupe
- spuit hierop een rozet Italiaans schuim
- afgarnen met een blaadje munt



Menu maart 2012

Receptuur 12 personen

Kalfslende op zijn Italiaans met Marsalasaus en Tagliatelle

hoofdgerecht 1/2

Kalfslende

Ingrediënten

1200 gr. kalfslende aan een stuk

200 gr. parmaham

500 gr. Italiaanse spinazie

4 eieren

Boter

Peper, zout

Bindtouw

Braadslee

Aluminiumfolie

Als de lende dik is in de lengte doormidden snijden, vlees wat plat slaan, er 2 rollades van maken, ingrediënten erover verdelen en opbinden

Voorbereiding

- oven voorverwarmen op 180° C
- kook de eieren (hard)
- was de spinazie goed schoon en verwijder de grove stelen
- blancheer de spinazie kort in water dat tegen de kook aan is
- giet de spinazie af en knijp goed uit.

Bereiding

- snijd de lende overdwars in, maar snijd de lende niet volledig doormidden
 - klap het vlees open en sla het wat plat tussen slagersvelletjes
 - kruid het vlees met peper en zout
 - leg de goed uitgeknepen spinazie op het vlees, laat de onder en bovenrand vrij
 - hak de eieren in grove stukken en verdeel dit over de spinazie
 - beleg dit geheel met plakken parmaham
 - rol het geheel op tot een rollade en bind in vorm met bindtouw
 - braad het vlees rondom bruin en plaats het vlees met het braadvocht in een braadslee.
 - plaats het vlees in de oven totdat het vlees een kerntemperatuur heeft bereikt van 57 graden.
 - laat voor het uitserveren 10 minuten rusten onder aluminiumfolie
-

Marsalasaus

1 liter kalfsbouillon

2 sjalotjes

2 teentjes knoflook

3 dl marsala

Olijfolie

boter

Voorbereiding

- snipper de sjalotjes en snijd de knoflook fijn
- maak de bouillon

Bereiding

- zet de sjalotjes en knoflook aan in wat olie en blus af met de marsalawijn
- voeg de kalfsbouillon toe en laat tot ca. 1/3 inkoken
- monteer de saus eventueel met wat koude boter



Menu maart 2012

Receptuur 12 personen

Kalfslende op zijn Italiaans met Marsalasaus en Tagliatelle

hoofdgerecht 2/2

Tagliatelle

Ingrediënten

500 gr. bloem

5 eieren

0,50 dl olijfolie

Zout

¼ bos salie

Pastamachine

Kitchen Aid
deeghaak

Deegroller

(lees de gebruiksaanwijzing voor het schoonmaken en opbergen van de machine, mag beslist niet met water schoongemaakt worden, gebruik hiervoor een theedoek of borsteltje, opbergen in de doos)

Warme borden

salie

Bereiding

- doe de bloem, olijfolie, eieren en zout in de mengkom van de Kitchen Aid
- salie fijnhakken en bij de bloem voegen
- draai op lage stand alles door elkaar totdat er een deeg ontstaat
- haal het deeg uit de mengkom, op de werkbank (of grote schaal) met een beetje bloem nog even goed kneden, het deeg moet zacht en soepel zijn, maar tegelijkertijd droog, als het plakt kan je nog wat extra bloem toevoegen
- laat in de koelkast afgedekt rusten tot gebruik
- bevestig de pastamachine een de rand van het werkblad
- verdeel het deeg in handzame porties en bedek deze met een theedoek om uitdrogen te voorkomen
- rol één portie iets platter met een deegroller, bestuif dit vervolgens met een beetje bloem
- zet de roller op stand 7 en haal het deeg er door
- zet de roller vervolgens op stand 4 en haal het deeg er nog een keer door.
- haal het deeg vervolgens door de tagliatelle wals en hang de stroken over een met aluminiumfolie beklede bezemstok
- kook de tagliatelle in ca. 4 minuten gaar in kokend water.

Serveren

- trancheer de rollade(s) in plakken
- draai met een vork een hoopje tagliatelle en leg dit op een warm bord
- leg er een schijf (of 2 kleinere schijven) rollade tegenaan
- nappeer de saus eromheen
- afgarnen met een blaadje salie



Menu maart 2012

Receptuur 12 personen

Profiterolles met bananen ijs en karamelsaus

nagerecht 1/2

Soesjes

Ingrediënten

125 gr. bloem
125 gr. boter
250 gr. water
5 eieren (200 gr.)
Snuffe zout

Spuitzak

Bakplaat

bakpapier

Bereiding

- oven voorverwarmen op 200 ° C
 - water met de boter aan de kook brengen totdat de boter gesmolten is
 - van het vuur af de bloem erbij doen, met een spatel goed door elkaar roeren
 - op het vuur even doorgaren, goed roeren tot een glanzende bal ontstaat en los komt van de bodem
 - van het vuur af de eieren 1 voor 1 er goed doorheen roeren
 - blijven roeren totdat er een homogene massa ontstaat
 - beslag in spuitzak doen
 - op een met bakpapier beklede bakplaat kleine soesjes spuiten, er moeten er 50 uit komen.
 - in de oven in ca 30 minuten afbakken, als ze koud zijn de soesjes open knippen
-

Bananenijs

Ingrediënten

300 gr. rijpe bananen
4 dl. volle melk
1 dl slagroom
75 gr. eidooier (pak)
100 gram suiker

Bereiding

- pel de bananen en snijd ze in stukjes
 - suiker met eidooiers wit kloppen
 - vermeng de melk met de room, voeg hier de bananenstukjes bij, laat het op een zacht vuur koken totdat de bananen heel zacht zijn
 - pureer het geheel met een staafmixer
 - voeg de warme bananenmelk bij het eidooiermengsel (eerst familie maken)
 - af laten koelen
 - draai er in de ijsmachine ijs van.
-

Karamelsaus

Ingrediënten

80 gram glucosestroop
120 gr. suiker
200 gr. Slagroom

Bereiding

- glucosestroop met de suiker licht karamelliseren
- room aan de kook brengen en van het vuur af toevoegen
- glad roeren



Menu maart 2012

Receptuur 12 personen

Profiterolles met bananen ijs en karamelsaus

nagerecht 2/2

Boterdeeg

Ingrediënten

100 gr. suiker

120 gr. bloem

100 gr. boter

3 gr. bakpoeder

20 gr. heel ei

Snufje zout

Druppel citroen

Kitchen aid

Vlinder haak

Steker 8 cm Ø

Bakplaat, bakpapier

Vorbereiding

- oven voorverwarmen op 175° C
- bloem met bakpoeder zeven
- boter met suiker, ei, zout, citroen in de kitchen aid tot homogene massa draaien
- bloem erbij doen, tot deeg draaien
- leg het deeg 30 minuten in de koeling, anders is het te slap
- maak een bolletje van 20 gr. en druk het tussen een slagersvelletje met de handpalm iets uit.
- steek er een rondje uit van 8 cm en leg dit op een met bakpapier beklede bakplaat
- afbakken in ca.15 minuten
- eventueel nog iets bijsteken als ze uit de oven komen.
- af laten koelen
- tegen uitserveren de plakjes een beetje insmeren met de karamelsaus

Serveren

- soesjes vullen met het bananenijs (als er voldoende tijd is kan dit ook al eerder gedaan worden, en de soesjes dan in de vriezer plaatsen)
- plaats een boterdeeg rondje op het bord en leg hier 3 soesjes op
- aan onderkant van het vierde soesje wat karamelsaus smeren en erboven op leggen
- giet er wat karamelsaus overheen

Menu maart 2012

Receptuur 12 personen

FOTOBLAD



voorgerecht



soep



de tagliatelle even drogen op bezemsteel



hoofdgerecht



nagerecht