



Menu mei 2012

Receptuur 12 personen

MENU

DEUX AMUSES

TOMPOUCE VAN ASPERGEMOUSSE

GEWOKTE ASPERGES MET IN TERIYAKI GEMARINEERDE TONIJN

RABARBER AARDBEIEN SORBET

HAM MET ASPERGES, RODE SAUS EN KRIELTJES

BEVROREN MOUSSE MET AARDBEIEN EN CHOCOLADE TRUFFELS

KOFFIE



Menu mei 2012

Receptuur 12 personen

Deux amuses

amuse 1/2

Ingrediënten

5 blaadjes gelatine
1 bloemkool
1 mespuntje mierikswortel
3 dl melk
3 dl water
2 takjes tijm
2 blaadjes laurier
3 dl room
Zout, peper
Amuse glaasjes

Gelei

Ingrediënten

1 ½ bos bladpeterselie (platte)
4,5 dl water
4 blaadjes gelatine

2 brado's (=koudgerookte
Haring)

Mousse van bloemkool met gelei van peterselie en bradoblokjes

Vorbereiding

- slagroom lobbijg kloppen
- gelatine weken in ruim koud water
- bloemkool in roosjes snijden

Bereiding

- kook de bloemkoolroosjes met de tijm en laurierblaadjes in de melk en water gaar
- afgieten en in de keukenmachine tot een gladde massa pureren
- door een zeef wrijven
- voeg de uitgeknepen gelatine aan de nog warme bloemkoolpuree toe
- laat afkoelen tot kamertemperatuur en spatel de lobbijg geslagen room erdoorheen
- op smaak brengen zout, peper en een klein beetje mierikswortel (proeven)
- doe de puree in de amuse glaasjes en laat opstijven in de koelkast

Vorbereiding

- gelatine weken in ruim koud water

Bereiding

- doe de peterselie en het water in de keukenmachine en maal het volkomen fijn
- zeef het daarna met een fijne zeef
- verwarm het (niet koken) en los de uitgeknepen gelatine erin op, af laten koelen
- schenk een dun laagje hiervan op de afgekoelde bloemkoolmousse
- zet terug in de koelkast om het geheel met de gelei te laten opstijven
- brado's vel verwijderen en in kleine reepjes snijden
- bij uitserveren op elk glaasje wat reepjes brado leggen



Menu mei 2012

Receptuur 12 personen

Deux amuses

amuse 2/2

Ingrediënten

150 gr. zachte geitenkaas

25 gr. amandelschaafsel

1 á 2 el. honing

Peper

8 plakken parmaham

Garnering

bieslook

Amuse van parmaham gevuld met geitenkaas en amandelen

Bereiding

- rooster het amandelschaafsel even in een droge pan en hak het fijn
 - hak de kappertjes fijn
 - meng de geitenkaas met het amandelschaafsel, honing en wat peper
 - leg op een stuk plastic de plakjes parmaham dakpansgewijs naast elkaar (slagervelletjes)
 - maak een rolletje van het geitenkaasmengsel en leg dit op de ham.
 - rol het geheel op
 - leg een half uur in de vriezer om op te stijven
 - snij de rol in 12 stukjes en laat op kamertemperatuur komen
-

Serveren

- leg een rolletje parmaham met geitenkaas op een bord en zet hier een glaasje bloemkoolmousse bij (liefst langwerpige bord)
- afgarnen met bieslook



Menu mei 2012

Receptuur 12 personen

Tompouce van aspergемousse

voorgerecht 1/2

Aspergemousse

Ingrediënten

800 gr. soepasperges

8 gelatine blaadjes

1,25 dl slagroom

175 gr. boerenham

Zout, peper

Vorbereiding

- asperges schillen en in water met zout superzacht koken, afgieten en uit laten lekken
- ham in kleine stukjes snijden
- gelatine weken in koud water
- slagroom tot yoghurt dikte kloppen

Bereiding

- pureer de asperges en druk ze door een zeef
 - verhit een klein beetje van de aspergepuree en los hierin de gelatine op
 - laat iets opstijven
 - meng de rest van de aspergepuree en de stukjes ham erdoor
 - op smaak brengen
 - spatel de room door de aspergepuree
 - tot gebruik koel wegzetten
-

Tompouce

6 plakjes bladerdeeg

2 eetlepels mayonaise

Bieslook

Peterselie

Bakplaat

Bakpapier

Vorbereiding

- oven voorverwarmen op 200° C
- bieslook en peterselie fijn snijden
- vermeng de mayonaise met de bieslook en peterselie
- bladerdeegplakjes doormidden snijden (12 stukjes)
- leg de plakjes bladerdeeg op een met bakpapier beklede bakplaat
- plakjes goed prikken
- afbakken in ca. 20 minuten en af laten koelen

Bereiding

Kartel mes

- doe op 6 plakjes de aspergemousse met de dikte van een tompouce
- leg de andere 6 plakjes hierboven op, iets aandrukken
- bovenkant dun instrijken met de mayonaise met kruiden
- tompouce voorzichtig doormidden snijden (12 stuks)

*Menu mei 2012*

Receptuur 12 personen

Tompouce van aspergemousse**voorgerecht 2/2**AspergesaladeIngrediënten

12 asperges

1 dl Zonnebloemolie

Peper, zout

1 limoen

bieslook

Voorbereiding

- schil de asperges en snijd 3 cm van de uiteinden af
- snijdt de asperges in dunne slierten
- limoen uitpersen

Bereiding

- vermeng het limoensap met de zonnebloemolie, doseer het limoensap naar smaak
 - breng op smaak
 - meng de dressing door de aspergeslierten
-

Serveren

- leg op koude borden een stukje tompouce en wat aspergesalade
- afgarnen met bieslook



Menu mei 2012

Receptuur 12 personen

Gewokte asperges met in teriyaki gemarineerde tonijn

tussengerecht 1/2

Beurre Blanc

Ingrediënten

2 dl room

2 dl Noilly Prat

125 gr. koude boter

1 el oestersaus

Peper, zout

Bereiding

- breng de room met de Noilly Prat aan de kook en laat dit inkoken
- breng de saus op smaak met peper, zout en oestersaus
- monteer de saus vlak voor het serveren met de koude boter

Teriyaki marinade

Ingrediënten

½ dl Japanse sojasaus

1 dl rijstwijn

8 el. suiker

8 el. olie

1 dl kippenbouillon

3 teentjes knoflook

Voorbereiding

- maak de bouillon
- pers de knoflook

Bereiding

- meng de sojasaus, rijstwijn, suiker, de bouillon, de olie en de geperste knoflook in een schaal door elkaar

700 gr. verse tonijn
(liefst lang stuk van 5 cm dik)

- snijd de tonijn in 12 niet te grote dunne stukken
- laat de tonijn in de teriyaki ca. 1½ uur marineren



Menu mei 2012

Receptuur 12 personen

Gewokte asperges met in teriyaki gemarineerde tonijn

tussengerecht 2/2

Roerbak

Ingrediënten

12 asperges

12 st. bospeen

24 peultjes

40 gr. taugé

Olijfolie

Sojasaus

Peper, zout

Vorbereiding

- schil en snijd de asperges in schuine stukjes (chinoise) van ca. 2 cm
- maak de bospeen schoon en snijd deze in schuine stukjes van 2 cm
- maak de peultjes schoon en snijd doormidden (als ze groot zijn in 3 stukken)
- blancheer de stukjes bospeen en de peultjes apart
- taugé afspoelen onder heet water

Bereiding

- verhit een klein scheutje olie in de wok en bak hierin op een hoog vuur de asperges goudbruin en beetgaar
 - haal de asperges uit de wok
 - bak nu de worteltjes en daarna de peultjes beetgaar, breng de groenten op smaak met zout en blus af met wat sojasaus
 - doe alles bij elkaar in de wok, voeg de taugé toe en breng het geheel op smaak
-

Garnering

Shiso green cress

Serveren

- verdeel de gewokte groenten over het midden van warme borden
- dresseer hierop de gemarineerde tonijn
- nappeer wat saus eromheen
- afgarnen met shiso green cress



Menu mei 2012

Receptuur 12 personen

Rabarber-aardbeien sorbet

sorbet

Ingrediënten

500 gr. rabarber

300 gr. aardbeien

250 gr. rode aalbessengelei

3 el. aardbeienlikeur

6 aardbeien

Vorbereiding

- maak de rabarber schoon en snijd in stukjes van 2 à 3 cm, spoel af onder de koude kraan

- was de aardbeien, leg 6 aardbeien voor de garnering apart, verwijder de steeltjes en snijd in grove stukken

Bereiding

- breng de aalbessengelei in een pan met dikke bodem al roerende aan de kook

- doe 12 mooie stukjes rabarber bij de gelei en laat die op middelmatig vuur 3 à 4 minuten pocheren

- haal de stukjes eruit en laat afkoelen, bewaar ze voor de garnering

- doe de rest van de rabarber bij de gelei en kook deze gaar

- haal de pan van het vuur en doe er de aardbeien bij

- blender het geheel en passeer door een zeef

- doe de likeur erbij en laat afkoelen

- draai er in de ijsmachine sorbetijs van

Garnering

6 aardbeien

12 stukjes rabarber

Serveren

- halveer de 6 aardbeien, maar laat het groen eraan zitten

- een bolletje sorbetijs in gekoelde glazen

- garneer met een halve aardbei en een stukje rabarber.



Menu mei 2012

Receptuur 12 personen

Ham met asperges, rode saus en krieltjes

hoofdgerecht 1/2

Ham

Ingrediënten

1,8 kg Rotterdamse ham
(achterham)

175 gr. boter

3 dl water

4 dl rode wijn

7 el. bruine basterdsuiker

3 el. zachte mosterd

Braadslee

Alufolie

bindtouw

Vorbereiding

- oven voorverwarmen op 160° C

- dep de ham droog en snij de bovenkant om de 3 cm ruitvormig in (0,5 cm diep) bind op met keukentouw

Bereiding

- braad de ham aan in de boter en leg de ham in de braadslee en doe de boter erbij
 - voegt water en wijn toe en laat ongeveer 45 minuten garen in de oven, de kerntemperatuur moet 60° C worden
 - bedruip de ham af en toe en controleer daarbij of er nog genoeg braadvocht is, voeg anders wat toe
 - haal de ham uit de oven, verpak de ham in aluminium folie en laat afkoelen
 - giet het braadvocht voor het grootste deel uit de braadslee en zet apart (voor de saus)
 - verwarm de oven door tot 200° C
 - wrijf het vlees in met een mengsel van bruine suiker en mosterd
 - zet terug in de oven en verhit opnieuw, nu tot een kerntemperatuur van 65° C
 - bedek de ham met alufolie en laat minstens 20 minuten rusten op een warme plaats
 - deglaceer de braadslee, passeer het apart gezette braadvocht en gebruik beide voor de saus
 - tegen uitserveren de ham trancheren
-

Saus

Braadvocht

2 sinaasappels, 1 citroen

2 dl rode port

2 t. gemberpoeder (djahe)

1 el mosterd

1 mespunt cayennepeper

300 gr. rode bessengelei

Vorbereiding

- pers de vruchten uit

Bereiding

- laat de bessengelei even smelten tot dik vloeibaar
- voeg braadvocht, sap van vruchten, port, gemberpoeder, mosterd en cayennepeper toe en roer op laag vuur tot een gladde saus, laat eventueel iets inkoken

Menu mei 2012

Receptuur 12 personen

Ham met asperges, rode saus en krieltjes

hoofdgerecht 2/2

Asperges

36 witte asperges

Asperges koken

Schil de asperges, snijdt het harde onderste stuk af en snijdt de asperges op gelijke lengte
 Breng voor de aspergebouillon een ruime hoeveelheid water aan de kook en voeg hieraan zout, schepje suiker en een stukje foelie toe.
 Doe de schillen en afsnijdsels in het water, breng weer aan de kook, schep met een schuimspaan meteen de schillen/afsnijdsels uit de pan.
 Leg de asperges in de bouillon, zorg dat ze ca. 3 cm onder water staan, schep overtollig water uit de pan.
 Laat de aspergebouillon weer aan de kook komen en neem meteen de pan van het vuur. Laat de asperges zonder deksel in de bouillon afkoelen. Zet de pan op een rooster zodat de inhoud ook via de bodem afkoelt en de asperges niet te ver doorgaren.
Vlak voor gebruik de asperges opwarmen in een beetje kookvocht, daarna de asperges serveren.
 Nooit meer op het laatste moment asperges koken, tijd voor andere zaken.

Krieltjes

1 kg geschrapte krieltjes

Zout

Boter

Bereiding

- krieltjes in licht gezouten water gaar koken
 - sauteer de aardappeltjes tegen uitserveren in wat boter
-

Garnering

6 eieren

Zout, peper

peterselie

Bereiding

- eieren hard koken en af laten koelen
 - eieren fijn hakken en op smaak brengen met zout, peper, peterselie
-

Serveren

- let op voorverwarmde borden 3 asperges
- hiertegen aan 2 dubbelgevouwen tranches ham
- nappeer met saus
- bestrooi het geheel met wat gehakt ei
- verdeel de aardappeltjes over de borden

Menu mei 2012

Receptuur 12 personen

Bevroren mousse met aardbeien en chocolade truffels

nagerecht 1/2

Mousse

Ingrediënten

1 kg. aardbeien

3 dl slagroom

½ citroen

100 gr. suiker

4 blaadjes gelatine

1,5 dl Fraises de Bois
(aardbeienlikeur)

Cakeblik (2 kleinere)

Truffels

Ingrediënten

250 gr. pure couverture
(chocoladedruppels)

125 gr. boter
kamertemperatuur

125 gr. poedersuiker

30 gr. eidooier

0, 25 dl (25 gr.) Grand Marnier

60 gr. cacao

1 dl slagroom

Spuitzak, bakpapier

Kitchenaid

Garde

Vorbereitung

- gelatine in ruim koud water weken
- citroen uitpersen
- maak de aardbeien schoon
- 12 kleinere aardbeien bewaren voor garnering
- klop de slagroom stijf

Bereiding

- pureer de rest van de aardbeien
- meng de puree met de suiker en het citroensap, even verwarmen zodat de suiker oplost
- verwarm de aardbeienlikeur (niet koken) en los hier de uitgeknepen gelatine in op.
- meng de aardbeienpuree zorgvuldig met de gelatinevloeistof
- spatel de slagroom met de aardbeienpuree
- doe de compositie in de cakevormen en zet in de vriezer

Vorbereitung

- smelt de couverture au bain-marie en laat tot lauw afkoelen (niet boven 34 ° C)
- klop poedersuiker met zachte boter in de Kitchenaid tot een gladde, smeulige crème
- voeg dooier (kamertemperatuur) en room toe, nog even doorkloppen
- voeg de couverture en grand marnier toe, nog even doorkloppen
- doe de compositie in een spuitzak en leg dit even in de koeling (niet te lang anders kan je het niet meer opspuiten)
- bekleed een serveerplateau met bakpapier en spuit kleine lange strepen
- zet in de koeling tot het stevig genoeg is om te snijden
- snij de strepen in stukjes van ca. 3 cm en rol ze door de cacao zodat er een dun laagje op komt
- zet de truffels tot gebruik in de koeling

*Menu mei 2012*

Receptuur 12 personen

Bevroren mousse met aardbeien en chocolade truffels**nagerecht 2/2**Garnering

2 dl slagroom

20 gr. suiker

munt

Bereiding

- slagroom met de suiker stijfkloppen en in spuitzak doen, tot gebruik in de koeling
Leggen

Serveren

- stort de bevroren mousse (heel even met de bodem in warm water)
en in plakken snijden
- leg 2 plakjes op gekoelde bordjes
- garneer de plakjes met een opengesneden aardbei
- leg er 3 truffels bij voor en een rozet slagroom, op de rozet een blaadje munt
- serveren met een glaasje gekoelde witte port

PS

Bevroren mousse is stilstaand ijs



Menu mei 2012

Receptuur 12 personen

FOTOBLAG



Menu mei 2012

Receptuur 12 personen

Scheermessen met groente en quatre épices in gearomatiseerde olijfolie Tussengerecht 1/2

Ingrediënten

12 scheermessen

Ingrediënten

5 dl olijfolie

30 ml zoete sojasaus

30 ml zoute sojasaus

1 dl balsamico

Ingrediënten

6 rijpe tomaten

12 witte asperges

250 gr enoki's
(fluweelpootjes/champignons)

2 venkel

4 teentjes knoflook

1 bosje basilicum

Ingrediënten

1 tl zwarte peperkorrels

2 kaneelstokjes

10 kruidnagels

4 tl nootmuskaat

Scheermessen

- Snijdt de scheermessen open en verwijder de sluitspier.
 - Verwijder het mosselvlees voorzichtig in zijn geheel uit de schelp en spoel deze goed schoon
 - Snijdt het mosselvlees in kleine blokjes en bewaar deze in de koelkast
 - Maak ook de schelpen goed schoon en bewaar deze voor de opmaak
-

Gearomatiseerde olijfolie

- Meng alle ingrediënten voor de gearomatiseerde olijfolie
-

Groente

- Snijdt de tomaten aan de onderzijde kruislinks in en dompel de tomaten kort in kokend water, koel direct terug in koud water
 - Ontvel de tomaten, verwijder de zaadlijsten en snijdt het vruchtvlees in zeer kleine blokjes
 - Schil de asperges goed en snijdt vanaf de kop 5 cm af
 - Snijdt ieder afgesneden aspergekop in de lengte in 8 reepjes
 - Blancheer de aspergereepjes kort in kokend water en koel direct terug in koud water
 - Snijdt de enoki met steel af en laat deze heel
 - Snijdt de knoflook zeer fijn en de venkel in zeer kleine blokjes
 - Snijdt de basilicum in reepjes
-

quatre épices(Frans kruidenmengsel)

- Kneus de kruiden tezamen in een vijzel



Menu mei 2012

Receptuur 12 personen

Scheermessen met groente en quatre épices in gearomatiseerde olijfolie Tussengerecht 2/2

Bereiding

- Warm de schelpen op in de oven van 50 graden
- Stoof de knoflook en venkel in olijfolie beetgaar en laat als laatste de enoki's even mee bakken. Laat dit geheel uitlekken
- Meng de quatre épices met de basilicum en alle groente en warm deze op met een paar lepels gearomatiseerde olijfolie
- Bak de scheermessen in de gearomatiseerde olijfolie kort op hoog vuur

Serveren

- Leg op ieder bord 2 stuks schelpen
- Verdeel de scheermessen over de schelpen
- Strooi over de scheermessen de groente
- Besprenkel een beetje op het boord met de gearomatiseerde olijfolie



Menu mei 2012

Receptuur 12 personen

FOTOBLAG





Menu mei 2012

Receptuur 12 personen