



Menu November 2011

Receptuur 12 personen

MENU

**GEITENKAASJE MET AMANDEL, GEHAKTE DADELS EN
VERSE VIJGEN**

BOSPADDENSTOELEN SOEP

SCAMPI IN GEMBERSAUS MET GEBAKKEN APPELTJES

**STRUISVOGELBIEFSTUK MET APPEL-VIJGENCHUTNEY,
BOULANGÈRE AARDAPPELEN EN BROCCOLI**

**KARAMELMOUSSE INGEPAKT IN APPEL MET EEN
KLETSKOP EN KANEELSAUS**

KOFFIE



Menu November 2011

Receptuur 12 personen

Geitenkaasje met amandel, gehakte dadels en verse vijgen

amuse 1/2

Amandelkoekjes

Ingrediënten

200 gram amandelschaafsel

120 gram eiwit (pak)

150 gram aardappelzetmeel

150 gram gesmolten boter

Snufje zout

Steker 5 cm Ø

Bakpapier

Vorbereitung

- oven voorverwarmen op 180° C

- bakplaat met bakpapier

- boter smelten

- meng voor de koekjes het amandelschaafsel, de eiwitten, het aardappelzetmeel, de gesmolten boter en een snufje zout

Bereiding

- op bakplaat steker vullen met een dun laagje van het amandelmengsel, goed aandrukken, steker verwijderen en herhaal dit totdat het amandelmengsel op is

- bak de koekjes in ca 15 minuten goudbruin.

Saus

Ingrediënten

6 dl rode wijn

3 sinaasappels

1 citroen

3 vanillestokjes

3 steranijs

75 gram suiker

6 verse vijgen

doseerflesje

Vorbereitung

- sinaasappels en citroen uitpersen

Bereiding

- breng de rode wijn met sinaasappelsap, citroensap, vanillestokjes, steranijs en de suiker aan de kook

- laat hierin de verse vijgen gedurende 15 minuten pocheren

- haal de vijgen uit het vocht en bewaar ze in de koelkast voor later

- zeef het vocht en laat inkoken tot een siroop

- laat afkoelen en doe de siroop in een doseerflesje

Dadels

25 dadels

Bereiding

- ontpit de dadels en hak ze fijn

Menu November 2011

Receptuur 12 personen

Geitenkaasje met amandel, gehakte dadels en verse vijgen

amuse 2/2

Geitenkaas

2 stuks van 200 gram

Bereiding

- snijd de geitenkaasjes in plakken van 1 cm
- maak een torentje van een amandelkoekje, hierop de geitenkaas en de gehakte dadels
- snijd de vijgen vertikaal doormidden
- plaats op het torentje een halve vijg.

Serveren

- maak met de doseerfles een patroon op een koud bord
- plaats het torentje er middenin.





Menu November 2011

Receptuur 12 personen

Bospaddenstoelensoep

soep

Ingrediënten

400 gr. champignons
400 gr. bospaddenstoelen
2 liter runderbouillon
3 sjalotjes
3 teentjes knoflook
75 gr. boter
2 el bloem
1 dl cognac
1 theelepel nootmuskaat
1 dl kookroom
Tijm, peterselie, laurierblaadje
Marjolein
Bieslook
Zout, peper

Vorbereiding

- maak de bouillon
- snipper de sjalotjes
- snipper de knoflook
- maak een buideltje van de kruiden (tijm, peterselie, laurier, marjolein)
- veeg de champignons schoon
- snijd de stelen van de bospaddenstoelen onder de hoed glad af
- snijd de hoeden in reepjes (van bospaddenstoelen)
- snijd de bieslook in kleine stukjes (voor garnering)

Bereiding

- doe de stelen (van de bospaddenstoelen) in de keukenmachine , voeg de champignons toe en laat draaien tot het mengsel op broodkruim lijkt
- verhit de helft van de boter in een koekenpan en fruit de gesnipperde sjalotjes glazig (op matig vuur)
- voeg het fijngehakte paddenstoelenmengsel en de knoflook toe
- laat dit bakken totdat het vocht verdampt is en de paddenstoelen bijna droog en bruin zijn (regelmatig roeren)
- doe het paddenstoelenmengsel in een pan, voeg de bouillon, kruiden buideltje en nootmuskaat toe.
- laat ca 40 minuten op laag vuur koken
- verwijder het kruiden buideltje , pureer de soep met een staafmixer en zeef ze.
- verhit de resterende boter in een pan, voeg de gesneden paddenstoelenhoeden toe en laat dit op matig vuur ca 5 minuten bakken tot ze bruin kleuren, bestrooi met de bloem en laat dit onder voortdurend roeren 3 minuten meebakken
- doe de gesneden paddenstoelenhoeden in de soep, voeg de cognac toe en kook de soep nog 15 minuten op een laag vuur in een afgesloten pan, af en toe roeren
- doe kort voor het uitserveren de room in de soep en laat dit 2 minuten doorwarmen. (niet meer koken)

Serveren

bieslook

- in voorverwarmde soepkommen, afgarnen met bieslook en een spiraaltje van kookroom



Menu November 2011

Receptuur 12 personen

Scampi in gembersaus met gebakken appeltjes

tussengerecht

Blanke botersaus

Ingrediënten

4 sjalotjes

2 dl witte wijn

1 dl kippenbouillon

1 dl room

150 gr. boter

Peper, zout

Vorbereiding

- snipper de sjalotjes

- maak de bouillon

Bereiding

- gesnipperde sjalotjes aanzweten in wat boter

- afblussen met de witte wijn, bouillon en room

- laat dit tot de helft inkoken, zeven, en klontjes koude boter door kloppen (goed naar de dikte van de saus kijken, anders minder boter gebruiken)
 - op smaak brengen
-

Appels

6 stuks elstar

Boter

Suiker

citroen

Vorbereiding

- schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in partjes (6 per persoon)
Uit 1 appel 12 partjes

Bereiding

- bak de partjes in wat boter, besprenkel met citroen

- strooi er wat suiker overheen en laat dit karameliseren (dit tegen uitserveren)
-

Scampi *

36 stuks

5 cm verse gember

½ citroen

Olijfolie, boter

Cayennepeper

Peper, zout

Vorbereiding

- pel de scampi

- schil de gember en rasp deze fijn

Bereiding

- kruid de scampi met peper, zout en heel weinig cayennepeper

- bak de scampi in olijfolie met wat boter

- voeg de gember toe en blus met enkele druppels citroensap
-

Garnering

Platte peterselie

Serveren

- een spiegeltje botersaus op het bord

- in de saus per bord 3 scampi's en 6 appelpartjes (appelpartjes in verband, daarvoor 3 scampi's)

- afgarnen met een takje platte peterselie

* vriezer



Menu November 2011

Receptuur 12 personen

Struisvogelbiefstuk met appel-vijgenschutney, boulangère aardappelen en broccoli

1/3

Boulangère aardappelen

Boulangère aardappelen zijn schijfjes aardappelen en ui gebakken in de oven.

Ingrediënten

1 ½ kg aardappelen

4 uien

3 takjes tijm

Olijfolie

4 dl groentebouillon

4 teentjes knoflook

Parmezaanse kaas *

50 gr. boter

Zout, peper

Zeezout

Ovenschaal

(* vriezer)

Vorbereiding

- oven voorverwarmen op 180° C
- aardappelen schillen en in dunne plakjes snijden
- uien pellen, halveren en in halve ringen snijden
- knoflook fijn snijden
- maak de bouillon
- blaadjes van de tijm halen
- uienringen en gesnipperde knoflook in een pan met wat olijfolie en tijm glazig laten worden, af laten koelen
- ovenschaal met boter insmeren

Bereiding

- verdeel een laagje aardappelplakjes over de bodem
- verdeel er een laagje ui/knoflook over en bestrooi met zeezout en versgemalen zwarte peper
- herhaal dit en eindig met een laag aardappelplakjes die elkaar overlappen
- groentebouillon verwarmen en over de aardappelen gieten, zodat deze net niet onderstaan
- bestrooi met nog wat zout en peper en strooi de Parmezaanse kaas en de hele salieblaadjes er over en verdeel de boter over de aardappelen
- bak de aardappelen in ca 1 uur op de bovenste richel in de oven.
- controleer na ongeveer 45 minuten of de aardappelen helemaal gaar zijn en giet dan de resterende bouillon uit de ovenschaal
- plaats de ovenschaal terug in de oven en laat de bovenkant in de resterende 15 min. goudbruin worden



Menu November 2011

Receptuur 12 personen

Struisvogelbiefstuk met appel-vijgenschutney, boulangère aardappelen en broccoli

2/3

Appel-vijgenschutney

Ingrediënten

5 appels elstar
625 gedroogde vijgen
3 uien
3 el. appelciderazijn
60 gr. boter
2 dl water
Zout, peper

Voorbereiding

- appels schillen en in stukjes snijden
- vijgen wellen en in stukjes snijden
- uien snipperen

Bereiding

- uien zachtjes 3 minuten fruiten in de boter
 - stukjes appel toevoegen en 1 minuut meebakken
 - stukjes vijgen, azijn en het water toevoegen (2 dl)
 - op een zacht vuur ca. 10 à 15 minuten zachtjes stoven tot het mengsel dik en zacht is (mag geen pap zijn)
 - op smaak brengen met zout en peper
-

Rode wijnsaus

Ingrediënten

3 sjalotjes
4 teentjes knoflook
5 dl wildbouillon
3 dl rode wijn
2 dl port
2 takjes tijm
3 laurierblaadjes
4 zwarte peperkorrels
Snufje suiker
Zout, peper
Boter (ijskoude)

Voorbereiding

- sjalotjes snipperen
- knoflook teentjes fijn snipperen
- maak de bouillon
- peperkorrels pletten

Bereiding

- doe een klontje boter in de pan en fruit de sjalotjes en knoflook glazig
- voeg tijm, laurier, geplette peperkorrels en een snufje suiker toe en fruit dit heel even mee
- blus af met de rode wijn en port en laat 2/3 inkoken
- voeg de bouillon toe en laat weer tot de helft inkoken
- klof vlak voor het opdienen een paar klontjes ijskoude boter door de saus (niet meer laten koken, alleen opwarmen)
- eventueel op smaak brengen



Menu November 2011

Receptuur 12 personen

Struisvogelbiefstuk met appel-vijgenschutney, boulangère aardappelen en broccoli

3/3

Broccoli

3 stronkjes

Bereiding

- verdeel de broccoli in 12 roosjes en kook ze in licht gezouten water beetgaar
-

Struisvogelbiefstuk

12 stuks à 90 gram

Boter

Zout, peper

Bereiding

- struisvogelbiefstukjes kruiden en in de boter rosé bakken
-

Garnering

Affila cress

Serveren

- maak op een warm bord, uit het midden een spiegeltje van de saus en let daar het biefstukje op
- ervoor een schepje vijgenschutney, schepje van de aardappelen, en een broccoli roosje
- bovenop het biefstukje wat affila cress



Menu November 2011

Receptuur 12 personen

Karamelmousse ingepakt in appel met een kletskep en kaneelsaus

nagerecht 1/2

Appelverpakking

8 appels (Elstar)

500 gr. suiker

5 dl water

1 citroen

50 gr. boter

Ramequinbakjes (soufflé)

Vorbereiding

- citroen uitpersen

- appels schillen, verwijder de klokhuizen, halveer de appels, snijd ze in dunne plakjes

- ramequinbakjes invetten met de boter

Bereiding

- water met suiker en het sap van de citroen aan de kook brengen

- appelplakjes ca 2 à 3 minuten blancheren in het suikerwater

- appelplakjes uit laten lekken in een vergiet

- ramequinbakjes bekleden met de appelpartjes

Karamelmousse

40 gr. poedersuiker

75 gr. eidooiers (pak)

250 gr. suiker

150 gr. water

7 ½ dl slagroom

5 gelatineblaadjes

50 gr. suiker

Ruban kloppen

*Eieren met suiker wit kloppen
Tot er zich een lint vormt bij
het opheffen van de klopper.*

Vorbereiding

- gelatine weken in koud water

- **5 dl** slagroom lobbij kloppen met 50 gr. suiker

Bereiding

- 2 ½ dl slagroom verwarmen (niet koken)

- karameliseer 250 gr. suiker samen met het water in een pan met dikke bodem

- wanneer de substantie een goudbruine kleur krijgt (niet te donker, anders wordt het bitter), de pan van het vuur halen

- voeg vervolgens onder goed roeren langzaam de verwarmde slagroom toe

- blijven roeren tot de karamel goed in de slagroom is opgelost **.Dit vereist geduld** (kan op heel laag vuur)

- klop de eidooiers met de poedersuiker ruban en voeg dit vervolgens aan karamelmengsel toe

- knijp de gelatineblaadjes uit en los deze in het karamelmengsel op.

- zet het mengsel vervolgens koel weg tot het "lobbij" begint de worden

- spatel de lobbij geklopte slagroom door het karamelmengsel (5 dl)

- giet de karamelmousse vervolgens in de met appel beklede ramequinbakjes en laat in de koeling opstijven

*Menu November 2011*

Receptuur 12 personen

Karamelmousse ingepakt in appel met een kletskop en kaneelsaus**nagerecht 2/2**Kletskoppen

65 gr. bloem

125 gr. witte basterdsuiker

4 gr. kaneel

20 gr. amandelschaafsel

50 gr. boter

25 gr. sinaasappelsap

Zout

Vorbereiding

- oven voorverwarmen op 180° C

Bereiding

- meng de bloem, basterdsuiker, kaneel, snufje zout en gemalen amandelen goed door elkaar en meng hierna de **zachte boter** er doorheen
 - voeg sinaasappelsap toe en meng alles goed door elkaar
 - maak kleine hoopjes deeg op een met bakpapier beklede bakplaat en bak de kletskoppen **5 minuten op 180° C en daarna nog ca. 8 minuten op 150° C** in de oven
-

Kaneelsaus

5 dl rode wijn

2 kaneelstokjes

60 gr. suiker

1 vanillestokje

2 laurierblaadjes

Bereiding

- doe alle ingrediënten in een pan en laat dit vervolgens zachtjes inkoken tot ongeveer een kwart
 - zeef de saus en laat afkoelen
-

Garnering

Munt

Rode bessen

Serveren

- ramequinbakjes heel even met de onderkant in warm water en dan op een koud bord lossen
- kaneelsaus erom heen napperen
- zet een kletskop schuin tegen het appelpakketje aan
- afgarneren met een blaadje munt en een takje rode bessen

Menu November 2011

Receptuur 12 personen

FOTOBLAG



amuse



soep



tussengerecht



nagerecht

hoofdgerecht