



Menu September 2011

Receptuur 12 personen

MENU

**MOSSELEN MET CRÈME VAN GROENE KOOL, TAARTJE VAN
WORTEL, UI EN PREI, MET SCHUIM VAN MELK
SLAGROOM EN MIERIKSWORTEL**

GEELRODE PAPRIKASOEP MET SPEKSOEPSTENGEL

**SCHOLFILET MET EEN LICHT KALFSJUS, FIJNE GROENTEN
EN AARDAPPELJULIËNNEBUNDELTJE**

SINAASAPPELSORBET

**KALFSOESTER MET DOPERWTENCRÈME, EMULSIE
VAN ABRIKOOS, KORIANDER EN KALFSJUS,
ROOMHOORN MET AARDAPPELMOUSSELINE**

PERENTAARTJE MET PECANNOTENIJS

KOFFIE



Menu September 2011

Receptuur 12 personen

Mosselen met crème van groene kool, taartje van wortel, ui, paprika en prei met schuim van melk, slagroom en mierikswortel

voorgerecht 1/2

Mosselen

Ingrediënten

2 kg mosselen
4 teentjes knoflook
½ bosje koriander
3 dl witte wijn
Olie

Vorbereiding

- spoel de mosselen in ruim koud water en verwijder de kapotte exemplaren
- knoflook pletten

Bereiding

- knoflook aanfruitsen in de olijfolie
- voeg de mosselen en ca 20 blaadjes koriander toe en blus af met de witte wijn en stoom de mosselen met het deksel op de pan tot ze alle geopend zijn
- haal de mosselen uit hun schelpen, (bewaar 36 schelpen) en verwijder zo nodig de baard

Groene kool

½ groene kool
Kookroom
Zout, peper

Bereiding

- snijd de nerf uit de kool en snijd de rest in stukken
- gaar koken in gezouten water, en in de keukenmachine (blender) met wat kookroom tot een gladde massa pureren
- door een zeef wrijven en op smaak brengen

Taartje

Ingrediënten

1 winterpeen
1 prei
1 ui
1 paprika rood
Zout, peper
Ringen 6 cm Ø

Vorbereiding

- wortel, paprika en ui in fijne brunoise snijden
- prei in ringen snijden

Bereiding

- stukjes wortel, paprika, ui en ringen prei in de olijfolie aanzweten tot het geheel beetgaar is **(begin met de wortel, dan ui, paprika en prei)**
- op smaak brengen



Menu September 2011

Receptuur 12 personen

Mosselen met crème van groene kool, taartje van wortel, ui, paprika en prei met schuim van melk, slagroom en mierikswortel

voorgerecht 2/2

Mayonaise

Ingrediënten

1 dl mayonaise
4 teentjes knoflook
10 Saffraan draadjes
1 dl sinaasappelsap

Voorbereiding

- sinaasappels persen
- knoflook uitpersen

Bereiding

- doe de saffraandraadjes in het sinaasappelsap en laat dit inkoken
 - sinaasappelsap zeven
 - voeg de knoflook en wat sinaasappelsap bij de mayonaise
-

Schuim (hier als eerste mee beginnen)

Ingrediënten

6 dl melk
3 dl slagroom
10 cm mierikswortel
Kidde met 2 patronen
(kidde in koelkast plaatsen)

Voorbereiding

- rasp de mierikswortel

Bereiding

- vermeng de melk, slagroom en mierikswortel
 - verwarm dit mengsel en laat een tijdje trekken (**niet koken**)
 - zeven en af laten koelen
 - doe het mengsel in de kidde en zet er 2 patronen op
-

Garnering

bieslook

Serveren

- dresseer de groente in een steker op het bord
- plaats per bord 3 mosselen terug in de schelp en leg ze in verband om het taartje
- schep er wat mayonaise half over heen
- verdeel de rest van de mosselen over de taartjes en garneer hier een streepje mayonaise boven op
- afgarneren met een spriet bieslook
- plaats een lepel groene kool crème op het bord en trek dit uit
- werk het bord verder af met het melkschuim



Menu September 2011

Receptuur 12 personen

Geelrode paprikasoep met speksoepstengels

soep

Ingrediënten

1,5 liter kippenbouillon
3 gele paprika's
4 rode paprika's
75 gr. boter
80 ml.(80 gr.) witte wijn
180 gr. crème fraîche
aardappelzetmeel
Peper, zout
2,5 dl slagroom

Speksoepstengel

4 plakjes bladerdeeg
7 plakken ontbijtspek
Eidooier

Garnituur

bieslook

Vorbereiding

- bouillon maken
- paprika's ontdoen van de zaadlijsten en in kleine stukjes snijden
- slagroom kloppen

Bereiding

- de boter smelten en de paprika stukjes hierin 30 minuten laten smoren
 - de bouillon, wijn en crème fraîche toevoegen en 15 minuten zachtjes laten koken
 - soep pureren in de magi mix
 - eventueel door zeef drukken
 - weer aan de kook brengen en eventueel binden met aardappelzetmeel (aardappelzetmeel aanlengen)
 - op smaak brengen
-

Bereiding

- oven voorverwarmen op 180 ° C
 - rol met de deegroller 4 plakjes bladerdeeg iets uit in de lengte en besmeer ze licht met eigeel
 - beleg 2 plakjes bladerdeeg met ontbijtspek en leg er de 2 andere plakjes bladerdeeg bovenop
 - rol nog een keer aan met de deegroller en leg de plakjes in de vriezer totdat ze licht bevroren zijn
 - snijd dunne reepjes van ongeveer een halve cm
 - draai er spiraaltjes van en plak de uiteinden vast op een met bakpapier beklede bakplaat
 - afbakken in ca. 15 à 20 minuten
-

Serveren

- in soepkommen
- quenelle slagroom erop
- afgarnen met bieslook
- soepstengel ernaast of er bovenop



Menu September 2011

Receptuur 12 personen

Sinaasappelsorbet

sorbet

Ingrediënten

3,5 dl water

250 gr. suiker

Sinaasappels (4 dl sap)

1 ½ citroen

1 eetlepel Grand Marnier

1 eiwit

Garnering

munt

Vorbereiding

- citroen uitpersen
- sinaasappels uitpersen

Bereiding

- water met suiker aan de kook brengen, op matig vuur 3 minuten laten koken
 - af laten koelen
 - voeg als het afgekoeld is het sinaasappelsap, citroensap en grand marnier toe
 - draai er sorbetijs van
 - halverwege de draaitijd het stijf geslagen eiwit toevoegen.
-

Serveren

- in ijscoup een bolletje sinaasappelsorbet ijs
- garneren met blaadje munt



Menu September 2011

Receptuur 12 personen

Scholfilet met een lichte kalfsjus, fijne groenten en aardappeljuliënne bundeltje

tussengerecht 1/2

<u>Fijne groenten</u>	<u>Voorbereiding</u>
<u>Ingrediënten</u>	• winterwortel en courgette brunoise (kleine blokjes) snijden • prei in ringen snijden (groene blad bewaren) • tomaten ontvellen, verwijder zaad en zaadlijsten en snij de tomaten brunoise
1prei	
1. winterwortel	
1 courgette	<u>Bereiding</u>
4 tomaten	• stoof de groenten met een klontje boter, de winterwortel apart, prei en courgette samen (hebben minder tijd nodig) • groenten door elkaar mengen en op smaak brengen (groenten moeten knapperig blijven) • tegen uitserveren warm maken en de tomaten blokjes toevoegen.
Boter	-----
Peper, zout	
<u>Aardappeljuliënne bundeltje</u>	<u>Voorbereiding</u>
2 grote aardappelen (patat)	• schil de aardappels en snij ze juliënne • was de juliënne in koud water en blancheer heel kort in gezouten water • afspoelen met koud water, laat op keukenpapier drogen • blancheer de bladeren kort, gelijk koud afspoelen.
Zout	
Blad van prei, 2 á 3 stuks	<u>Bereiding</u>
boter	• maak een bundeltje van aardappeljuliënne en bind vast met een sliertje prei blad • tegen uitserveren in de boter bakken

<u>Kalfsjus</u>	<u>Voorbereiding</u>
2 dl visbouillon	• maak de vis, kalfs, kippen bouillon • knip, snij de bieslook fijn
2 kalfsbouillon	
2 kippenbouillon	<u>Bereiding</u>
100 gr. koude boter	• vis, kalfs en kippen bouillon bij elkaar voegen en tot de helft inkoken • klof er dan de boter (stukje voor stukje) en een scheutje olijfolie door met de staafmixer, zodat de saus glanzend wordt (saus niet te dik) • voeg de bieslook aan de saus toe • klof de saus tegen uitserveren schuimig met de staafmixer
Bieslook	
olijfolie	



Menu September 2011

Receptuur 12 personen

Scholfilet met een lichte kalfsjus, fijne groenten en aardappeljuliënne bundeltje

tussengerecht 2/2

Scholfilet

6 filets à 90 à 100 gram

Zout, peper

boter

Bereiding

- filets in de lengte halveren
- kruiden en bakken in de boter

Garnering

bieslook

Serveren

- groenten in het midden van een groot bord
- hierop de scholfilet
- naast de scholfilet het aardappeljuliënne bundeltje
- schep de saus half over de vis en laat uitvloeien
- afgarnen met bieslook sprietten



Menu September 2011

Receptuur 12 personen

Kalfsoester, doperwtencrème, emulsie van abrikoos, koriander en kalfsjus, roomhoorn met aardappelmousseline

hoofdgerecht 1/3

<u>Roomhoorn</u>	<u>Vorbereiding</u>
<u>Ingrediënten</u>	• peterselie fijn snijden • paneermeel vermengen met fijngesneden peterselie, wat zout en peper • roomhoornpennen invetten met gesmolten boter (alle 15 gebruiken) • oven voorverwarmen op 190 ° C
4 plakjes r.b. bladerdeeg	
Paneermeel	
Ei	
Peterselie	<u>Bereiding</u>
Zout, peper	• plakjes bladerdeeg één voor één in de lengte uitrollen tot 20 cm (plakjes niet te slap laten worden, moeten nog stevig zijn, bijna geen bloem gebruiken, anders plakt het niet)
Boter	• in de lengte in 4 banen snijden met pizza rolletje • vanuit de punt beginnen te draaien, deeg moet elkaar wel een stukje overlappen voorzichtig een beetje trekken totdat het bladerdeeg bijna bovenaan zit • bovenkant insmeren met losgeklopt ei en door paneermeel rollen (onderkant is met einde bladerdeeg) • op bakplaat met bakpapier een klein stukje uit elkaar leggen en afbakken in de oven ca. 10 à 12 minuten • af laten koelen en pennen verwijderen door dit licht in te knijpen.
Roomhoornpennen	-----
Pizza rolletje	
Roomhoornpennen mogen BESLIST NIET in het water met papier schoonmaken.	
<u>Aardappelmousseline</u>	<u>Vorbereiding</u>
<u>Ingrediënten</u>	• aardappelen schillen • peterselie fijn snijden
1 kg. aardappelen	
Boter	<u>Bereiding</u>
Melk	• aardappelen koken en een gladde soepele puree van maken • op smaak brengen
Peterselie	• aardappelmousseline in spuitzak doen en de roomhoorn hiermee vullen, rozet erop draaien
Zout, peper	• oven voorverwarmen op 180° C • tegen uitserveren roomhoorns in oven van 160° C ca. 20 à 25 minuten opwarmen
spuitzak	



Menu September 2011

Receptuur 12 personen

Kalfsoester, doperwtencrème, emulsie van abrikoos, koriander en kalfsjus, roomhoorn met aardappelmousseline

hoofdgerecht 2/3

Doperwtencrème

500 gr. diepvries doperwten

100 gram kookroom

0,5 dl kippenbouillon

1 ui

2 teentjes knoflook

Olijfolie

Zout, peper

Vorbereiding

- ui en knoflook snipperen

- maak de bouillon

- erwten ontdooien

Bereiding

- knoflook en uien aanzetten in wat olijfolie

- voeg de ontdooide erwten, room en de kippenfond toe en houd dit 15 minuten onder de kook

- pureer deze massa in de magi mix en passeer het door een fijne zeef

- op smaak brengen

Emulsie van abrikoos en koriander en kalfsjus

Ingrediënten

7 dl. kalfsbouillon

2 dl port

20 gedroogde abrikozen

zout, peper

aardappelmeel

koriander een paar takjes

Vorbereiding

- abrikozen wellen en in kleine stukjes snijden

- maak de bouillon

- koriander in stukjes snijden

Bereiding

- laat de kalfsbouillon tot de helft inkoken

- voeg de port toe en laat inkoken tot de gewenste dikte (moet een jus blijven)

- eventueel iets binden met aangelengd aardappelmeel

- voeg de stukjes abrikoos en koriander toe

- breng op smaak, tegen uitserveren lauwwarm (tiède) maken

Groente

½ à 1 spitskool (naar gelang de grote van de kool)

Zout, peper

Vorbereiding

- snijd de spitskool in chiffonnade (reepjes)

Bereiding

- tegen uitserveren de spitskool wokken met wat zout en peper (beetgaar)



Menu September 2011

Receptuur 12 personen

Kalfsoester, doperwtencrème, emulsie van abrikoos, koriander en kalfsjus, roomhoorn met aardappelmousseline

hoofdgerecht 3/3

Garnering

100 gr. Serranoham

Kalfsoesters

12 stuks à 90 gram

Boter

Zout, peper

Affila cress

Bereiding

- bak de serranoham in een droge koekepan totdat ze knapperig is
 - snijd de ham daarna zéér fijn (verkrumelen tot scrubble)
-

Bereiding

- zout en peper de kalfsoesters en bak ze in de boter (moeten **rosé** zijn)
-

Serveren

- schep een bolletje van de doperwtencrème op het bord en trek dit met de bolle kant van een lepel uit
- hier tegenaan wat spitskool
- hierboven op de kalfsoester
- schep een lepel saus op het vlees en laat het wat uitlopen op het bord (serveer de saus tiède (lauwwarm))
- hiernaast de aardappelroomhoorn
- garneer de fijne serranoham subtiel op het bord
- afgarneren met affila cress op het vlees



Menu September 2011

Receptuur 12 personen

Perentaartje met pecannotenijs

nagerecht 1/2

Pecannotenijs

100 gr. gepelde pecannoten

2 eieren

200 gr. bruine basterdsuiker

1,75 dl melk

1,75 dl slagroom (175 gr)

1,25 dl slagroom (125 gr)

1 zakje vanillesuiker

20 gr. boter

Vorbereiding

- bak de pecannoten even op middelmatig vuur in de boter, voortdurend roeren

- als ze zijn afgekoeld, fijn hakken

Bereiding

- meng in een pan op laag vuur de bruine basterd, eieren, melk en 1,75 dl room tot het een glad geheel is

- breng zachtjes aan de kook, roer regelmatig en laat nog 2 minuten doorkoken

- haal van het vuur, even wat af laten koelen en roer de resterende room 1,25 dl, vanillesuiker en de gehakte pecannoten erdoor

- compositie af laten koelen, slagervelletje erop, anders trekt het een vel

- in de ijsmachine tot ijs draaien

Frangipane (amandelvulling)

300 gr. amandelen

100 gr. suiker

1 citroen

3 eidooiers

Vorbereiding

- citroen raspen

- amandelen in droge pan bruneren

Bereiding

- maal voor de frangipane de suiker, amandelen, eidooiers en de citroenrasp in de keukenmachine tot een dikke pasta

Perensiroop

4 grote stevige peren
(of 6 kleinere)

3 kaneelstokjes

1 theelepel kardemon

12 peperkorrels

1 blaadje laurier

100 gr. suiker

200 ml. witte wijn

3 sinaasappels

Vorbereiding

- boen de sinaasappels goed schoon en snijd het oranje deel van de schil af, rest uitpersen

- peperkorrels pletten

- schil de peren en snijd ze in de lengte doormidden, haal het klokhuis eruit

Bereiding

- breng in een pan de wijn, 1 liter water, kaneelstokjes, kardemon, peper, laurier sinaasappelschil, suiker, sinaasappelsap tegen de kook aan

- pocheer de halve peren ca. 15 min. in de gekruide siroop tot je er makkelijk met een vork in kunt prikken

- zeef de specerijen uit de siroop en kook de siroop ca. 20 min. in



Menu September 2011

Receptuur 12 personen

Perentaartje met pecannotenijs

nagerecht 2/2

<u>Perentaartje</u> 12 plakjes bladerdeeg Gepocheerde peren Ring van 8 cm Ø kaneel	<u>Vorbereiding</u> • oven voorverwarmen op 200° C <u>Bereiding</u> • uit de plakjes bladerdeeg rondjes steken van 8 cm Ø • op bakplaat met bakpapier leggen • prik met een vork fijne gaatjes in het bladerdeeg, maar laat aan de buitenkant een rand van 1 cm vrij van gaatjes • verdeel de frangipane over het deeg met gaatjes (houd de rand dus vrij) • snijd de gepocheerde halve peren in de lengte in dunne plakjes, maar laat de plakjes bij de steelaanzet vastzitten • halveer de halve peer in 2 delen (4 delen uit 1 peer) • zet de kwart peer in een waaivorm op de frangipane, zorg dat de peerwaaiers in het midden liggen en de randen vrij zijn. • strooi wat kaneel over de peren • afbakken in ca 20 minuten tot het deeg goudbruin is en de randen van het taartje zijn opgekomen (gesouffleerd) ----- <u>Garnering</u> poedersuiker munt	<u>Serveren</u> • plaats het taartje op een groot bord • lepel de siroop erover en strooi er poedersuiker overheen • strooi wat poedersuiker op het bord naast het taartje en plaats hier een bolletje Pecannotenijs op • afgarneren met blaadje munt
--	--	---

Menu September 2011

Receptuur 12 personen

FOTOBLAG



Voorgerecht



soep



Tussengerecht



sorbet



Hoofdgerecht



nagerecht