



MENU SEPTEMBER 2020

4-gangenmenu (met cocktail)

Cocktail van Gemberbier / champagne | Gin-Tonic | Zalm | Watermeloen

Griekse Salade Remake

Octopus Escabeche Style – Gegrilde Octopus – Miso – Zeewier

Bavette Tonnato – Wortel - Gratin – Kappertjes

Steenvruchten – Griekse Yoghurt – Honing - Pistache

Samengesteld door Alex van den Doel (vandendoel@hotmail.com)

In september kijken we terug op een hopelijk mooie zomerperiode met dit nazomermenu. De gerechten blikken terug op vakanties aan de Middellandse zee-kusten met cocktails en mooie varianten op Griekse, Spaanse en Italiaanse gerechten.

De bereidingstijd van de watermeloen met Gin Tonic van De Librije (fles gin op zijn kop 24 uur in een hele watermeloen zetten) hebben we versneld dmv vaccumeren. De smaak is gelukkig net zo zomers! Schenk vooral even de champagne bij de cocktail om te proosten op de toekomst van de vereniging met veel kookplezier!

Update: dit menu is aangepast aan de COVID-19 richtlijnen van het RIVM en ons nieuwe draaiboek met anderhalve meter. Elke gang wordt met 2 personen in estafette gemaakt in shifts van 30 minuten. De werkplekken zijn vantevoren gekoppeld aan de gangen.



Werkplek 2
Cocktail van Gemberbier en champagne

Werkplek 1
Griekse Salade Remake

Werkplek 3
Octopus Escabeche Style – Gegrilde Octopus – Miso – Zeewier

Werkplek 4
Back-up / hulp

Werkplek 5
Bavette Tonnato – Wortel - Gratin – Kappertjes

Werkplek 6
Steenvruchten – Griekse Yoghurt – Honing - Pistache

Coctail van gemberbier en champagne

om te proosten op de heropening

Uitserveren om: 14.00 / 20.00 uur uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: geen

Ingrediënten voor 11 personen

Cocktail van gember en koriander

1 komkommer
7 g koriander
50 g gember
8 limoenen
500 ml gemberbier
350 ml suikerwater (175 g water, 175 g suiker)
takjes koriander voor decoratie

Eindbewerking en presentatie

korianderblaadjes voor decoratie
Champagne / Prosecco

Bereidingswijze

Verwarm het water, los de suiker hierin op en laat afkoelen. Crush een bak met ijs en zet nog even in vriezer. Schil de komkommer. Mix de helft van de komkommer, koriander(blad) en 15g gember in de blender met suikerwater, gemberbier en limoensap tot een fijne massa. Zet koud weg.

Snijd 22 dunne komkommerplakjes en 11 dunne gemberplakjes.

Schenk de cocktail in een witte wijnglas of champagneglas tot onder de helft en vul aan met crushed ijs tot halverwege het glas.

Leg er dan 1 komkommerschijfje in en voeg weer crushed ijs toe tot 2/3 van het glas.

Decoreer met koriandertakjes, zet 1 komkommer-schijfje en gemberschijfje op de rand van het glas en voeg nog klein beetje crushed ijs toe.

(optie: klein beetje champagne erbij schenken en uitdelen tijdens koken om te proosten.)

Griekse salade remake

Uitserveren om: 14.30 / 20.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: oven 160°C

Ingrediënten voor 11 personen

Tomatenyoghurt

3 tomaten
400 g yoghurt
45 g olijfolie
80 g slagroom
peper en zout

Olijf crème

150 g zwarte olijven zonder pit
75 g kippenfond
3 g xantana
30 g eiwit
Ca. 200 g druivenpitolie

Gepofte tomaatjes

33 kerstomaatjes
2 tenen knoflook
6 takjes tijm
olijfolie
peper en zout

Vinaigrette

200 g olijfolie
70 g sushi azijn
30 g chardonnay azijn
peper en zout

Garnituren

2 rode uien
18 zwarte olijven (ontpit)
1 komkommer
4 minikomkommers
1/4 watermeloen
200 g feta

Bereidingswijze

Maak hangop (400 g) van de yoghurt door deze zo lang mogelijk in een (natte) doek te laten uitlekken in de koeling.

Klop de room op. Snijd de tomaten in stukken en haal de zaadlijsten en vocht eruit en draai fijn in de blender. Passeer de tomaat (eventueel) door een zeef en meng met de hangop, olijfolie en opgeklopte room. Breng op smaak.

Doe de olijven, kippenfond, Xantana en eiwit in de blender en draai alles glad. Monteer met de olie tot een stijve creme.

Snijd de knoflook in dunne plakjes. Was de tomaatjes en bak heel zachtjes – samen met de knoflook en tijm - in een pan in olijfolie tot mooi zacht (20 minuten). Kruid naar smaak met peper en zout. (alternatief: 20 minuten in oven op 160 graden)

Meng alle ingredienten en breng op smaak met peper en zout.

Snijd de ui in dunne ringen en halveer tot halve ringen. Halveer de zwarte olijven.

Snijd dunne plakken van de komkommers (met schil) met de dunschiller door rond te gaan en elke keer een stukje donkere schil mee te pakken.

Verdeel de minikomkommers in 6 plakken in de lengte. Marineer alle komkommer in de vinaigrette.

Rol de (grote) komkommerplakken tot rolletjes.

Snijd drie dunne plakjes (3mm) van de watermeloen om uiteindelijk met de ronde steker 36 tot 48 dunne ronde plakjes te krijgen. Verdeel de feta in blokjes.

Presentatie

mierikswortel (stukje, vers)

Pak grote kommen.

Schep een flinke hoeveelheid tomatenyoghurt onderin en dresseer de overige ingredienten in een mooie ring rond de yoghurt. (midden vrij).

Rasp aan tafel mierikswortel naar smaak eroverheen. (in Corona tijdperk dit in keuken al doen)

Octopus escabeche style

gegrilde octopus – miso – zeewier

Uitserveren om: 15.00 uur /21.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: vacumeerapparaat

Ingrediënten voor 11 personen

Zeewier rendang

50 g wakame gedroogd (golden turtle)
3 stengels sereh
1 djeroek poeroet (limoenblad)
30 g verse gember
1 rode peper
80 g gram ketjap manis
50 g kokosmelk
400 g kippenbouillon

Bereidingswijze

Week de wakame 1 minuut in warm water. Maak de rode peper en gember in stukjes en fruit met de sereh en djeroek poeroet goed aan.
Voeg het zeewier toe en blus alles af met de ketjap, kokosmelk en kippenbouillon.
Laat alles op laag vuur inkoken voor ongeveer 60 minuten en zet daarna weg in koeling.

Octopus – ontzouten

2 kilo octopus: ca. 1,6 kilo netto tentakels

Breng een grote pan water aan de kook. Maak de octopus schoon. Dip de stukken octopus twee keer ongeveer tien tellen in het kokende water. Snijd de tentakels eraf en gooi de rest weg.

Octopus escabeche style (bereiding 1)

½ van de octopus
50 g knoflook
50 g sjalot
3 dl witte wijn
2 citroenen
100 ml olijfolie
2 stengels lente-ui
zout en peper

Zweet de knoflook en sjalot aan in 50 ml olijfolie, voeg de octopustentakels toe.
Voeg de witte wijn toe en pocheer/konfijt de inktvis voor ±50 minuten (check malsheid).
Snijd de lente-ui ragfijn.
Breng de tentakels op smaak met zout en peper en citroensap, houd hierbij rekening met de olie die op het laatste moment wordt toegevoegd.
Voeg de overige 50ml olijfolie toe en houd lauwwarm.

Gegrilde octopus (bereiding 2)

½ van de octopus
1 ui, in dunne halve ringen
3 tenen knoflook
1/2 chilipeper
4 takjes tijm
2 laurierblaadjes
200 ml witte wijn
50 ml pernod

Snijd de ui in dunne halve ringen. Snijd de knoflook in plakjes. Verwijder de zadjes van de chilipeper en snijd in kleine stukjes.
Fruit in een stoofpan de ui, knoflook, tijm, chilipeper en laurier aan. Blus de stoofpan af met witte wijn en pernod.
Doe de octopus in de stoofpan, zet de octopus bijna onder water en stoof hem ongeveer in 1 uur gaar en zacht. Haal het octopusvlees uit de pan en verwijder de takjes tijm en laurier.

Crunch

50 g pinda's, ongezouten
20 g kokos, geraspt
5 g kerriepoeder

Miso mayonaise

1 eidooier
zout en peper
3 g fijne mosterd
10 g witte wijnazijn
2 dl druivenpitolie
50 g donkere miso
sushiazijn
wasabi

Kruidenolie

1 citroen (schil)
10 g peterselie
1 teentje knoflook
4 eetlepels olijfolie

Eindbewerking

Presentatie

Crush de ingrediënten met een vijzel. Zet weg tot eindbereiding.

Zorg dat alle ingrediënten op keukentemperatuur zijn. Vermeng in een smalle maatbeker de eidooier met het zout, peper, de mosterd en de azijn. Voeg alle olie toe en daarna staafmixer onderin op de bodem zetten en pas heel langzaam omhooghalen als je voelt dat de mayonaise gaan binden. Vermeng met de miso en breng op smaak met wasabi en sushi azijn. Doe in een spuitzak en zet koel weg.

Pers de knoflook. Hak de peterselie en rasp de citroen. Meng dit met de olijfolie. Breng de kruidenolie op smaak met peper en zout en roer er een kneepje citroensap door.

Laat een grillpan heet worden met een klein scheutje olie. Snijd de tentakels (van bereiding 2) in 11 of 22 delen en grill de tentakels op heel hoog vuur tot er mooie grillstreepjes ontstaan. Haal de octopus door de kruidenolie.

Dresseer de zeewier rendang luchtig in een diep bord zodat je de bodem net niet meer ziet. Spuit tussen de rendang kleine dopjes van de misomayonaise. Neem de lauwwarme bereiding (1) van inktvis uit het vocht en laat eventjes uitlekken op wat papier. Plaats deze op de rendang, evenals de gegilde octopus. Maak het geheel af met wat pinda crunch.

Bavette tonnato

worteltjes – gratin - kappertjes

Uitserveren om: 15.30 uur / 21.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: oven 180°C, sous-vide 54°C

Ingrediënten voor 11 personen

Gratin dauphinois

1 kilo vastkokende aardappelen
3 eieren
3 dl room
1 teen knoflook
(ruim) peper en zout
olijfolie

Bavette

1 kilo runderbavette (liefst Australische)
4 takken rozemarijn
8 takjes tijm
50 ml olijfolie

Geglaceerde miniwortels

22 miniwortels
20 g boter

Gefrituurde kappertjes

1 potje kappertjes in zout (evt in olie)

Bereidingswijze

Schil de aardappelen. Snijd op snijmachine of mandoline in plakken van 1 mm dik.
Meng de overige ingrediënten met een staafmixer door elkaar en breng het hoog op smaak met peper en zout. Leg de aardappelplakken een kwartier in het mengsel. Smeer een kleine passende ovenschaal in met een dun laagje olie en leg de aardappelplakken er gelijkmatig in. Druk het geheel goed aan en zorg ervoor dat het net onder het roommengsel staat.
Dek af met bakpapier, zet licht onder druk en bak voor 50 minuten af op 180°C.
Haal het bakpapier en het gewicht eraf en bak het nog eens 10 minuten op 180°C. (evt op laatste moment) Zet het zo lang mogelijk onder lichte druk weg, zodat er daarna strakke banen van gesneden kunnen worden (warmhoudkast).

Warm de sous-vide voor op 54 graden. Doe de bavette (evt in twee stukken) samen met de kruiden en de olie in vacumeerzakken en leg weg in de koeling. Zet dit ongeveer 2 uur (vanaf ca 19.45) in de sous-vide.

Schil de miniwortels met dunschiller.
Blancheer ze en koel ze direct terug op ijswater.
Stoof bij de uitgifte de miniwortels warm in de boter en breng op smaak met peper en zout.

Spoel de kappertjes af, zet ze dan in een bak water te week en spoel ze daarna weer af onder een lopende kraan. Laat ze uitlekken op keukenpapier, en dep ze zorgvuldig droog.
Verhit een flinke laag olie in een koekenpan en bak daarin de kappertjes een minuut of zes, tot ze goudbruin beginnen te kleuren. Schep ze met een schuimspaan uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Tonijnsaus / Tonnato

2 stuks eierdooiers (of 40 g)
25 g witte wijn azijn
2 eetlepels Dijon mosterd
300 ml olijfolie
85 g tonijn uit blik
1 eetlepel kappertjes

Zorg dat alle ingredienten op kamertemperatuur zijn en doe deze (m.u.v. de kappertjes) in één keer in een hoge smalle maatbeker (ongeveer even breed als staafmixer), staafmixer op de bodem zetten, even op de bodem laten draaien totdat alles bindt en dan heel langzaam omhoog halen. Voeg de de kappertjes toe.

Eindbewerking en presentatie

boter en olijfolie
klein bakje crème fraîche (in spuitzak)

Haal de bavette uit de sous vide en dep droog en kruid met peper en zout.

Stoof de miniwortels kort in boter.

Zet een koekepan met anti-aanbaklaag op het vuur met olijfolie tot het heel heet is. Bak de bavette 1 minuut aan 1 kant, voeg wat boter toe en dan nog 1 minuut op de andere kant en laat even rusten.

Snijd mooie rechthoekige stukken uit de gratin dauphinois en plaats deze op het bord en kleed deze af met dopjes crème fraîche.

Trancheer het vlees en plaats in het midden van het bord en de geglaceerde miniwortels er strak naast.

Werk het gerecht af met de tonijnsaus.

Steenvruchten

Griekse yoghurt – honing - pistache

Uitserveren om: 16.00 uur / 22.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: oven 180°C, sous-vide 54°C

Ingrediënten voor 11 personen

Honing / Pistache Tuiles

100 g gepelde, ongezoeten pistaches
 snufje zout
 20 g bloem
 2 el vloeibare honing
 80 g suiker
 100 g eiwit
 30 g roomboter

Steenvruchtensalade (gegeleerd)

3 perziken
 4 abrikozen
 400 g abrikozenpuree (Boiron, diepvries)
 1 limoen
 2 blaadjes gelatine

diepe borden pakken

Griekse yoghurt espuma

300 g Griekse yoghurt
 200 g slagroom, ongezoet
 25 g suiker
 25 g water
 1 tl Pro espuma

Bereidingswijze

Laat de boter zacht worden. Hak de pistaches in kleine stukjes.
 Meng het eiwit met de suiker, honing, boter, bloem en een snufje zout met de handmixer helemaal glad. Roer er de grof gehakte pistaches door, dek af en zet een half uur in de koelkast.
 Zet de oven aan op 180 graden.
 Bedek twee grote bakplaten met siliconenmatjes. Verdeel er 32 kleine hoopjes beslag op.
 Doop een vork in water en prak de hoopjes beslag zo plat mogelijk. Hoe dunner, hoe beter.
 Bak de tuiles 8-10 minuten tot ze goudbruin zijn.

Ontdooi de abrikozenpuree (ook voor ijsbereiding)
 Schil het fruit en snijd in kleine stukjes zonder het te kneuzen. Meng het gesneden fruit en leg onder in een diep bord per persoon
 Week de gelatine in koud water en pers de limoen uit.
 Verwarm een klein deel van de abrikozen coulis, vermeng met sap van 1 limoen en los er de in koud water geweekte gelatine in op.
 Meng met de rest van de puree en giet naast en langs het fruit zodanig dat er een spiegel ontstaat waarin de stukjes duidelijk zichtbaar zijn. Zorg dat het fruit nog goed zichtbaar is.
 Laat de coulis geleren.

Verwarm 25 g water met 25 g suiker tot suiker is opgelost en laat afkoelen. (of meng meteen 200 g water en 200 g suiker en bewaar 175g x2 voor het abrikozenijs).
 Meng de yoghurt met de slagroom en het suikerwater en giet in een slagroomsiphon. Voeg de pro espuma toe, evt wat extra.
 Belucht met 2 patronen en bewaar tot gebruik in de koeling.

Abrikozenijs

500 g abrikozenpuree (Boiron, diepvries)

175 g suiker

175 g water

2 limoenen

(Ontdooi de abrikozenpuree)

Verwarm 175 g water en los hier 175 g suiker in op en laat afkoelen. Was de limoenen en rasp de schil fijn. Pers het sap uit de limoen en vermeng met de rasp en de overige ingrediënten.

Draai tot ijs.

Eindbewerking en presentatie

loveibare honing

Honeycress

Pak de borden uit de koeling en spuit een royale hoeveelheid yoghurtmousse op de gegeleerde steenvruchten.

Werk af met vloeibare honing en honingtuilles.

Schep er een quenelle abrikozen sorbet bij en werk af met de Honeycress.
