



Menu februari 2010

Salade met appel, cider en een dressing van gesmolten camembert

Kaaskroketten met een Bloody Marygeleitje

Venkelsoep met kleine schelpdieren

Zeeduivel met romige kerriemosselen

Konijnenrug met kruidengnocchi

Gepocheerde vijgen met portijs en kaneelsabayon

Salade met appel, cider en een dressing van gesmolten camembert

1E VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen (met tomatengelei)

Oven een kwartier voor gebruik voorverwarmen op 180°C

Tijd uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN:

1 krop bindsla
100 g rucola (een beetje gebruiken voor
garnering bij de kroketjes)
2 middelgrote Cox Orange

VOOR DE CAMEMBERTDRESSING:

2 ronde, rijpe, Normandische
camembertkaasjes
4 volle el crème fraîche
2 el droge cider

VOOR DE KNOFLOOK CROUTONS:

6 sneetjes casinowitbrood

BEREIDING:

Knoflookcroustons: Snij de korst van het brood en snij de boterhammen in kleine blokjes. Besprenkel de blokjes met olijfolie. Verdeel over een bakplaat en zet ongeveer 8 minuten in de oven.

Scheur de slabladeren klein en schep sla en rucola voor het serveren door elkaar. Verdeel de sla over de borden.

Snijd de appel met de schil in smalle partjes en doe in een kommetje. Bedruppel met wat cider. Laat intrekken.

Dep de partjes droog en verdeel over de sla.

Camembertdressing: Snijd de kaas doormidden en snijd er met een scherp mesje zorgvuldig de korst af. Doe de kaas met de crème fraîche in een steelpannetje. Zet het pannetje pas op het vuur kort voordat de salade wordt geserveerd.

Zet de steelpan op laag vuur en laat de kaas kloppend met een garde smelten. Blijf 3 tot 4 minuten kloppen tot het een gladde saus is. Als de kaas heel rijp is en uitloopt, is de cider niet nodig. Mocht de kaas in het midden nog net niet helemaal rijp zijn, dan kan de cider nodig zijn om er een glad mengsel van te maken. Het is van groot belang dat de kaas net lang genoeg wordt verhit om als een lint van de garde af te lopen, maar niet te lang zodat hij zijn samenhang verliest. Als de kaas oververhit wordt, wordt hij draderig; hij moet dus eerder smelten dan koken.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Verdeel de kaassaus met een sauslepel over de sla en bestrooi daarna met de crouton. Of zet de warme saus apart op tafel zodat iedere gast zichzelf kan bedienen.

Eet smakelijk (EVS, PVD, AVE, HL)

Am2010-02-02

Kaaskroketten met een Bloody Marygeleitje

2E VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE KAASKROKETTEN:

50 g boter
66 g bloem
4 dl volle melk
200 g pittige kaas
40 g eigeel
3,5 cl room
3 blaadjes gelatine
cayennepeper
peper en zout
nootmuskaat
bloem
eiwit
paneermeel

VOOR HET BLOODY MARY-GELEITJE:

1 l tomatensap (1 l standaard-
verpakking?)
8 blaadjes gelatine
3 el vers geperst citroensap
0,8 dl wodka
30 ml worcestershiresaus
3 tl tabasco
zout en peper naar smaak
1 kleine rode ui
3 stengels bleekselderij (samen met
venkelsoep)
1 kleine rode paprika
3 el mierikswortelsaus
90 ml licht opgeslagen room

BEREIDING:

De kaaskroketten: week de blaadjes gelatine een kwartier in koud water.

Maak van boter en bloem een blanke roux, d.w.z. laat de roux enkele minuten al roerend garen zonder te kleuren. Voeg melk toe en breng al roerend aan de kook.

Voeg kaas toe en los van het vuur af de geweekte gelatine erin op.

Roer room en eigeel door elkaar en voeg toe aan het melkkaasmengsel.

Breng op smaak met zwarte peper, cayennepeper, zout en nootmuskaat.

Vet een platte schaal in met olijfolie en strijk de massa daarop uit. Laat afkoelen en even in de diepvries opstijven.

Let op! Werk snel en op een koele plaats. De massa wordt door de handen weer warm en zacht. Maak 30 kleine kroketjes.

Rol de kroketten door bloem, vervolgens door eiwit en als laatste door paneermeel, en herhaal dit nog een keer.

Het Bloody Marygeleitje: week de blaadjes gelatine minstens 10 minuten in koud water.

Doe het tomatensap in een pan en breng het sap langzaam aan de kook, neem onmiddellijk van het vuur en roer uitgeknepen gelatineblaadjes, citroensap, wodka, worcestersaus, tabasco en wat zout en peper erdoor.

Pel en snipper de rode ui heel fijn. Verwijder de taaie vezels aan de bolle kant van de bleekselderij met een dunschiller en snij de stengels heel klein.

Snij de paprika in vieren, verwijder zaadlijsten en snij de paprikakwartten in heel kleine blokjes.

Hou van alle drie wat apart voor garnering.

Verdeel de groenten over kleine glaasjes. Schenk de tomatengelei erop en zet de glaasjes even in de vriezer (het mag niet te koud en te stijf worden!)

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Meng de mierikswortelsaus met de room en schenk wat op de geleitjes. Strooi er wat gesnipperde ui en bleekselderij op.

Frituur de kroketten 4 minuten op 180°C.

Serveer de kroketjes op een plukje sla (van gerecht 2) en daarnaast het tomatengeleitje.

Eet smakelijk (EVS, PVD, AVE, HL)

Am2010-02-02

Venkelsoep met kleine schelpdieren

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven een kwartier voor gebruik voorverwarmen op 180°C

Tijd uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN:

1 kg jonge clams

2 dl droge witte wijn

1 plukje verse tijmblaadjes

2 blaadjes Laurier

6 middelgrote venkelknollen

30 g boter

2 el olijfolie

2 uien

8 blaadjes basilicum

4 el pernod

1,5 l visbouillon (poeder)

4 dl slagroom

zeezout en versgemalen zwarte peper

VOOR DE KERRIEOLIE:

6 el olijfolie

2 tl milde kerriepoeder

BEREIDING:

Clams: verhit een lege pan tot deze zeer heet is.

Voeg wijn, clams, tijm en laurierblad toe. Kook met het deksel stevig op de pan circa 5 minuten.

Verwijder exemplaren, die zich niet geopend hebben.

Zeef het kookvocht en vang op.

Haal de schelpdieren uit de schelpen en zet apart.

Verwijder de onderkanten van de venkelknollen. Haal ze uit elkaar en snijd de laagjes in fijne julienne. Pel en snipper de ui.

Verhit de boter en de olie in een grote pan en smoor hierin de venkelreepjes en de ui ca. 10 minuten onder af en toe omscheppen glazig.

Voeg de fijngesneden basilicum toe en laat de groenten sudderen.

Blus af met pernod en warm alles nog 1 minuut door.

Giet de visbouillon en het kookvocht van de schelpen erbij en breng de soep aan de kook.

Voeg zout en peper naar smaak toe en laat 45 minuten zachtjes trekken.

Kerrieolie: verhit al roerend de olie met het kerriepoeder. Neem de pan van het vuur, zodra de olie begint te sissen.

Pureer de soep met de staafmixer.

Schep de room erdoor en maak de soep op smaak af.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Verdeel de clams over de voorverwarmde kommen en schep de hete soep erover. Besprenkel met de kerrieolie en serveer direct.

Zeeduivel met romige kerriemosselen

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN:

1200 g zeeduivel
2 kg mosselen
2 laurierblaadjes
2 takjes verse tijm
3 dl droge witte wijn
1 kleine winterwortel, fijngesneden
2 kleine preitjes fijngesneden
2 kleine stengels bleekselderij fijngesneden
4 el olijfolie
2 tl (afgestreken) milde kerriepoeder
4 plukjes saffraan, verkruimeld
3 dl Noilly Prat
5 dl visbouillon
3 dl slagroom
300 g jonge spinazieblaadjes, in flinters gescheurd
zeezout en versgemalen zwarte peper

BEREIDING:

Trek zoveel mogelijk van het grijze vlies van de visfilets. Maak 15 porties.

Boen de mosselen schoon en verwijder zo nodig de baarden.

Verhit een grote pan en doe hierin mosselen, tijm en wijn. Laat goed afgedekt 3-4 minuten stomen, waarbij u de pan tussentijds een- of tweemaal schudt.

Giet het vocht af door een zeef.

Haal de schelpdieren uit hun schelpen.

Maak wortel, prei en bleekselderij schoon en snij fijn. Smoor de fijngesneden groenten ca. 5 minuten in olie, tot ze wat zachter zijn.

Strooi er 1 tl kerriepoeder en de verkruimelde saffraan over en schep dit om en zet het weg.

Schenk de Noilly Prat bij de bouillon en voeg het opgevangen mosselkookvocht toe en laat inkoken tot de helft.

Roer de slagroom erdoor en laat alles nog 5 minuten zachtjes sudderen.

Breng op smaak met zout en peper.

Schep de mosselen en de in flinters gescheurde spinazie erdoor en laat de saus doorwarmen.

Voeg op 't laatst de beetgare groenten aan de saus toe.

Bestuif de visfilets met zout en het resterende kerriepoeder.

Verhit de resterende olie in een koekenpan met anti-aanbaklaag.

Schroei de visfilets dicht en bak tot ze bruin kleuren, maar nog veerkrachtig aanvoelen.

Bestrooi evt. nog met zout en peper.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Verdeel de mosselen met saus over de bordjes, schik de zeeduivelfilets erop en serveer direct.

Eet smakelijk (EVS, PVD, AVE, HL)

Am2010-02-04

Konijnenrug met kruidengnocchi

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Oven een kwartier voor gebruik voorverwarmen op 225°C

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN:

*5 tamme konijnenruggen(1250 gr)
olijfolie
1 à 2 tl rozemarijnaaldjes
boter
1 savooiekool
zeezout*

VOOR DE GNOCCHI:

*1 kg grote vastkokende aardappelen
200 g bloem
2 tl fijn zeezout
100 heelei
½ bosje basilicum
½ bosje peterselie
olijfolie*

BEREIDING:

De konijnenfilets: hak de rozemarijnaaldjes fijn of wrijf fijn in de vijzel.

Haal de filets van de rug en wrijf licht in met olie, zout en rozemarijn. Laat even intrekken.

Bak de filets in de boter, draai het vuur laag en laat zachtjes sudderen tot het vlees gaar is.

De gnocchi: schil en kook de aardappels en laat droog stomen.

Prak de aardappels of gebruik een pureeknijper.

Hak de peterselie fijn.

Knip de basilicum klein.

Knead aardappels, bloem, zout, heelei, een scheutje olijfolie, peterselie en basilicum tot een stevig, maar zacht deeg.

Spreid het mengsel uit op een met bloem bestoven werkblad en laat afkoelen.

Vorm er lange worstjes van. Verpak in plasticfolie en laat rusten en afkoelen.

Breng een grote pan met water aan de kook.

Snijd met de botte kant van een gewoon mes (voor de traditionele vorm) kussentjes van ca. 3 cm van het gnocchideeg.

Laat de gnocchi portie na portie direct in de pan glijden en kook elke portie ca. 3 minuten.

Houd een kom met koud water bij de hand.

Schep elke portie gnocchi uit de pan en dompel direct 1 minuut onder in koud water.

Laat uitlekken en dep droog met keukenpapier.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Verhit de olie in een koekenpan en bak de gnocchi 3-4 minuten rondom aan tot ze knapperig zijn.

Roerbak de savooiekool in wat olie knapperig en maak op smaak met zout en peper.

Warm de konijnenfilets evt. nog even door.

Serveer de konijnenfilets met de gnocchi en de savooiekool.

Gepocheerde vijgen met portijs en kaneelsabayon

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Oven een kwartier voor gebruik voorverwarmen op 175°C

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE VIJGEN:

3 dl rode wijn
2 dl crème de cassis
100 g suiker
1 kaneelstokje
1 laurierblad
1 sinaasappel
1 citroen
15 vijgen

VOOR HET PORTIJS:

240 g suiker
6 dl port
6 vijgen
1 citroen
1 kaneelstokje

VOOR HET OUBLIEBESLAG:

360 g suiker
300 g bloem
50 g geschaafde amandelen
6 eieren
4 el room
Snufje zout

VOOR DE SABAYON:

200 g suiker
240 g eigeel
2 tl kaneelpoeder
0,5 dl kaneellikeur
0,5 dl witte wijn
½ bosje munt

BEREIDING:

Portijs: meng alle ingrediënten in een pan en laat 5 minuten koken.

Haal het kaneelstokje eruit en pureer het geheel met de staafmixer. Roer het mengsel door een zeef, laat afkoelen en draai er sorbetijs van.

Vijgen: pers de sinaasappel en de citroen uit.

Doe alle ingrediënten, behalve de vijgen, in een pan en laat een half uur trekken.

Zeef het vocht, breng aan de kook en bindt licht met een beetje losgeroerde maïzena.

Voeg de vijgen toe en laat 5 minuten laten pocheren.

Voeg bij een tekort aan vocht nog iets wijn of crème de cassis toe.

Laat de vijgen in het vocht afkoelen.

Oubliebeslag: maak van alle ingrediënten (behalve de room!) Een mooi glad beslag. Laat een uurtje in de koelkast rusten.

Tuiles: Voeg de room pas toe aan het oubliebeslag als u het deeg gaat gebruiken.

Maak van het beslag dunne platte koekjes (tuiles) door met een lepel en een klein beetje van het beslag heel dun in een rondje over een bakplaat uit te strijken.

Bak de tuiles bakt in ongeveer 4 minuten af in de oven

Kaneelsabayon: klop eigeel. Kaneelpoeder en kaneellikeur *au bain-marie* tot een luchtige massa. Klop er ten slotte bij gedeelten de witte wijn door tot de juiste consistentie is bereikt.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Maak de dessertbordjes op met ijs, tuile, vijg en sabayon en garneer met een blaadje munt.

Wijnen

Witte wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Languedoc
Domein / Château:	Chibet
Jaar van productie:	2009
Druivensoort(en):	Viognier
Commentaar wijncie.:	<p>Deze Vin de Pays d'Oc is een pure Viognier. Een paar jaar geleden was de Viognier nog een zeldzaamheid. In 1965 bijna alleen te vinden in het noordelijk gebied van de Rhône. Tegenwoordig is deze stijlvolle, exotische en aromatische druivensoort meer bekend en is hij ook te vinden in het zuiden van Frankrijk.</p> <p>Deze wijn is droog en heeft een smaak van abrikoos, appel, perzik en een toets van honing. Hij is nu goed op dronk en zal een goede begeleider van de zeeduivel zijn. De aanbevolen serveertemperatuur is 10°C.</p>

Rode wijn	
Land van herkomst:	Australië
Regio:	Banrock wetlands
Domein / Château:	Banrock station
Jaar van productie:	2008
Druivensoort(en):	Cabernet Sauvignon en Shiraz
Commentaar wijncie.:	<p>Het merk Banrock is een samenwerking tussen natuur en zakenwereld. Wat vroeger de <i>wetlands</i> waren langs de rivier de Murray is nu, door in de natuur te investeren, wijngedebied geworden.</p> <p>Dit wordt deels bekostigd door de geldelijke opbrengst van de wijn. Banrock werkt ook samen met het Nederlands Staatsbosbeheer en sponsort deze. Dit geld wordt besteed om de Weerribben (ook een soort wetlands) in Overijssel te onderhouden.</p> <p>De kleur van deze wijn is paars-rood met smaken van peper, kersen en kruiden. Niet te veel op de voorgrond tredend zal deze wijn een goede begeleider zijn van het konijn. De aanbevolen serveertemperatuur is 18°C.</p>

Kookschema februari 2010

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	–	2	3	4	–	5
II	8	9	10	11	12	12
III	–	16	17	18	–	19
IV	22	24	24	25	–	26

