

MENU NOVEMBER



Mini Steak Tartaar | Komkommer Gazpacho

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Komkommer gazpacho</u> 1 komkommer 1 avocado 1 teen knoflook 100 g crème fraîche 10 g dille 1/2 citroen 250 ml groentebouillon van: 75 g wortel ½ bleekselderijstengel ½ ui ½ prei 200 g gerookte zalm, in stukjes gesneden</p>	<p><u>Komkommer gazpacho</u> Mix in een blender de komkommers, avocado's, knoflook, groentebouillon, crème fraîche en de dille. Breng op smaak met peper en zout en citroensap. Maak van 400 g water met de groente een groentebouillon. Breng op smaak met zout en peper, zeef de massa. Gebruik 250 ml voor door de gazpacho. Doe dit in amuseglasjes en maak af met een lepeltje gerookte zalm. en laat afkoelen. Zet in koelkast.</p>
<p><u>Tartaar</u> 1 stuk diamant haas van 500 g 40 g eierdooiers 20 g grove mosterd 4 ansjovis 20 ml olijfolie 6 dr worcestersaus 6 dr tabasco 2 sjalotjes 15 g peterselie 40 g kappertjes 60 g cornichons</p>	<p><u>Tartaar</u> Snijd het vlees in grove brunoise. De steak tartaar moet nog een beetje bite houden. Houd het vlees in een glazen kom liefst op ijs (in een tweede kom) koel. Klop de dooiers in een kom met een vork los met de mosterd. Voeg naar smaak worcestersaus, tabasco, zout en eventueel peper toe. Klop druppelsgewijs olijfolie door het dooiermengsel. Snijd de sjalot, peterselie, kappertjes, ansjovis en augurkjes zeer fijn. Schep alles door het dooiermengsel</p>
<p><u>Limoen mayonaise</u> 1 el witte wijnazijn 20 ml limoensap 1 tl Dijon mosterd ½ tl zout 2 eidooiers 200 ml zonnebloem- of maisolie 1 el gesneden peterselie</p>	<p><u>Limoen mayonaise</u> Ontvet de kan en de staafmixer met citroen. Alle ingrediënten met uitzondering van de olie en peterselie in smalle hoge kom plaatsen. Roer met een vork door elkaar, en voeg een eetlepel zonnebloemolie toe. Staafmixer onderin starten en hou deze onderin. Giet de zonnebloemolie in een dun straaltje erbij terwijl je de staafmixer blijft bewegen, totdat de emulsie dik en romig is. Meng er de peterselie en citroen door. Koud wegzetten in een spuitzak. .</p>
<p><u>Kwarteleitjes</u> 10 kwarteleitjes</p>	<p><u>Kwarteleitjes</u> Kook in een pannetje water en voeg toe 1 el azijn. Breek een kwartelei in een kommetje. Laat het eitje erin glijden en kook ca 1 min. De dooier moet zacht blijven.</p>

MENU NOVEMBER



Neem met een schuimspaan het eitje uit het water en leg het in een bakje met lauw warm water. Vlak voor het serveren het eiwit bijknippen, bestrooien met een beetje zeezout.

Eindbewerking

Eindbewerking en presentatie

Schep vlak voor serveren de fijngehakte biefstuk door de dressing. Tabasco, zout of versgemalen peper naar smaak toevoegen. Schep de steak tartaar in een ring van 6 cm op borden en leg op iedere tartaar een eitje.

Spuit dopjes limoenmayonaise rondom de tartaar. Zet de glaasjes op het bord

