



2023

Menu juni

**Hartige tompouce met zoete aardappelcrème
Stemmari Chardonnay**

**Kip-garnaalbolletje in een sinaasappel-tomaat
sausje
Stemmari Chardonnay**

**Zalmroos, asperges, aardappelschuimdressing
Stemmari Chardonnay**

**Kalkoenmedaillons met groene asperges,
tuinbonen, aardappelgratin en kaassaus**

Stemmari Pinot Noir

**Aardbeitaartje met spekjes, gelei van Szechuan
peper en bombe van framboos en citroen**

MENU juni



Hartige tompouce met zoete aardappelcrème

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Balsamicocrème</u> 75 ml Balsamico azijn 5 g suiker 10 Cherry tomaatjes (1 p.p.)</p>	<p><u>Balsamicocrème</u> Verhit de azijn met de suiker in een pannetje en laat zachtjes koken tot de suiker is gesmolten en de azijn tot de helft is ingekookt. Proef na 5 minuten of de smaak goed is, de crème moet zoet smaken, maar met een zure ondertoon. Is hij te zuur voeg dan wat suiker toe. Roer met een spatel en controleer de dikte van de crème; kook niet in tot een dikke stroop. Snij de cherrytomaatjes in vieren en meng door de balsamico crème. Zet weg tot gebruik.</p>
<p><u>Balsamico mayonaise</u> 1 verse eidooiers op kamertemperatuur 1 tl mosterd 1/2 tl balsamico azijn 150 g zonnebloemolie 15 g basilicum Zout/peper</p>	<p><u>Balsamico mayonaise</u> Doe de eidooiers, mosterd, balsamico azijn, en zout en een klein scheutje zonnebloemolie, in een kom en klof krachtig met een garde door elkaar tot een gladde massa om familie te maken met de zonnebloemolie. Blijf kloppen en giet langzaam de zonnebloemolie erbij en klof tot een mooie mayonaise. Snij de basilicum ragfijn en meng deze door de mayonaise en breng op smaak met peper en zout. Doe dit in een spuitzak en leg in de koeling.</p>
<p><u>Zoete aardappelcrème</u> 550 g zoete aardappel 80 g crème fraiche Zout/peper</p>	<p><u>Zoete aardappelcrème</u> Schil de zoete aardappel en snij in blokjes. Kook met zout gaar en laat afkoelen. Doe de aardappel, met crème fraiche, in een hoge beker en pureer met de staafmixer. Breng op smaak met zout en peper. Doe in een spuitzak en zet apart.</p>
<p><u>Bladerdeeg</u> 7 kleine plakken bladerdeeg 1 ei zwart sesamzaad Zout</p>	<p><u>Bladerdeeg</u> Verwarm de oven voor op 200°C. Ontdooi het bladerdeeg, en snijd plakken van 4 cm breed en 12 cm lang. (3 stuks uit 1 plak). Klof het ei los in een kom en besmeer de repen hiermee. Bestrooi een plak met zout en sesamzaad. Dit is de bovenkant van de tompouce. Leg ze op de bakplaat en bak ze ongeveer 15 minuten tot ze mooi goudbruin zijn. Om de tompouce voldoende vulling te geven en te stabiliseren, snijd van de plakjes zonder sesamzaad (=onderkant) het kapje over de gehele lengte er af.</p>

MENU juni



Eindbewerking

10 blaadjes verse basilicum

Eindbewerking en presentaties

Spuit de zoete aardappelcrème zigzag op de onderste uitgeholde bladerdeeg krokantje.

Spuit op de bovenkant verschillende zoete aardappeltoefjes en basilicummayonaise en leg de bovenkant erop.

Maak af met de balsamico tomaatjes.

Bestrooi het geheel nog met wat peper en zout en blaadjes verse basilicum.

Druppel wat druppels van de balsamicocrème rond de tompouce.



MENU juni



Kip-garnaalbolletje in een sinaasappel-tomaat sausje

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
Farce: 100 g lente-ui 40 g paneermeel 30 g verse gember 2 teentjes knoflook 500 g maïskip filet 1 ei 15 ml sesamolie	Farce Maak de lente-uitjes schoon en snijd klein. Snijd verse gember en knoflook fijn. Snijd de kip in kleine stukjes en hak fijn met de Magimix, voeg vervolgens de gember, het paneermeel, de lente-uitjes, sesamolie, knoflook, peper, zout en het ei toe. Pureer het met de Magimix tot een mooie gladde farce/massa.
Garnaalbolletje 1 ei 10 st garnalen (31/40) 50 g sesamzaad, wit	Garnaalbolletje Maak de garnalen schoon, verwijder indien nodig, het darmkanaal. Maak een bal van de kipfarce en vorm die om de garnaal heen. Maak er op deze manier 10 stuks. Doe dit met natte handen. Rol de bol door het sesamzaad en druk het sesamzaad licht aan.
Sausje 150 g tomaat 1,5 dl sinaasappelsap 2 dl tomatensap 10 g bruine basterdsuiker 5 g zout 5 g kerriepoeder mild 0,5 dl kookroom 20% Peper en zout	Sausje Ontvel de tomaten, verwijder de pitjes en snijd het vruchtvlees brunoise. Breng tomatensap, sinaasappelsap, basterdsuiker, zout en kerriepoeder aan de kook. Laat iets inkoken en breng eventueel op dikte. Voeg de room toe en breng op smaak met peper en zout Voeg als laatste de brunoise van tomaat toe en bewaar warm.
Eindbewerking 1- 2 st rode chilipeper 1,5 ltr zonnebloemolie Peterselie	Eindbewerking en presentatie Snijd de chilipeper zeer fijn. Frituur in een kookpan het garnaalbolletje in hete olie van 180°C aan voor tot lichtbruin, net voor het uitserveren Houd warm. Trancheer de garnaalbol in schijfjes. Presentatie: Maak een spiegelkje van de saus in het midden van het bord. Leg de schijfjes van het garnaalbolletje in een waaier in het spiegelkje. Garneer met een toefje peterselie en wat fijngesneden chilipeper.


MENU juni



MENU juni



Zalmroos, asperges, aardappelschuimdressing

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p>Asperges in ei</p> <p>10 eieren (kamertemperatuur)</p> <p>50 g gekookte beenham platte peterselie</p> <p>2 witte asperges, beetgaar gekookt Aardappelschuim</p>  <p><i>Afbeelding eiertikker</i></p>	<p>Asperges in ei</p> <p>Tik de kopjes van de eierschalen met een eiertikker. Zie afbeelding. Giet de inhoud uit de eitjes, vang de dooier op met de hand en laat het eiwit in een afruimbakje lopen. Leg de dooiers ieder op een amuselepel of souffle bakje</p> <p>Spoel de eierschalen schoon en droog ze in de warmkast of niet te hete oven.</p> <p>Schil de asperge en kook deze beetgaar.</p> <p>Snijd de ham in fijne brunoise en plaats onder in de eierschalen. Laat de dooier van de lepel af glijden in de eierschalen en schep daar weer wat fijn gesneden asperges op.</p> <p>Plaats de eierschalen in muffinvormen gevuld met bakpapier zodat deze rechtop blijven staan 1,5 minuut in een oven van 180°C tot de dooier zacht gegaard is (als een 4 minuten eitje).</p>
<p>Aardappelschuim</p> <p>300 g aardappelen, (Roseval)</p> <p>50 g boter</p> <p>100 g slagroom</p> <p>82 g karnemelk</p> <p>Rook mot zout</p>	<p>Aardappelschuim</p> <p>Schil de aardappelen en snijd ze in vieren, op maat van het rookrooster.</p> <p>Rook de aardappelen 15 minuten in een rookoven met houtmot. (2 el voor een intense rooksmak). Let op: rookoven goed op temperatuur brengen (het begint al te roken) en daarna het rooster plaatsen.</p> <p>Doe de gerookte aardappelen in een pan met water en zout en kook ze totdat ze gaar zijn.</p> <p>Smelt de boter.</p> <p>Giet de gerookte aardappelen af en klop ze fijn met een lepel. Voeg de gesmolten boter en slagroom toe. Voeg aan het einde langzaam de karnemelk toe en breng het mengsel op smaak met zout. Passeer het mengsel door een puntzeef en doe het in de kleine sifon met 2 patronen. Houd het warm en schud het voor gebruik.</p>
<p>Zalmroos</p> <p>5 lange plakken gerookte zalm</p>	<p>Zalmroos</p> <p>Snijd de zalm in de lengte doormidden en maak hier 10 roosjes van. Het ei moet erin passen.</p>
<p>Asperge</p> <p>10 asperges</p>	<p>Asperges</p> <p>Schil en kook de asperges met een stuk roomboter en zout beetgaar.</p> <p>Giet ze af en laat ze afkoelen op een schaal op de werkbank.</p>

MENU juni



Gastrique 12 ml water 12 ml witte wijn 6 ml witte wijnazijn 0,5 kleine sjalot, in ringen zwarte peper zout	Gastrique Meng alle ingrediënten in een steelpan en kook de vloeistof $\frac{2}{3}$ in. Zeef de gastrique en laat deze afkoelen tot kamertemperatuur. (zie dressing met zoete spekjes)
Basisdressing 7 g mosterd 25 g notenolie 42 g natuurazijn 33 g poedersuiker 125 g arachideolie Peper & zout	Basisdressing Meng voor de basisdressing notenolie, arachideolie, azijn, water, mosterd, en poedersuiker met behulp van een blender of staafmixer tot een homogene massa en kruid met zout en witte peper. (zie dressing met zoete spekjes)
Dressing met zoete spekjes 100 g spek, in brunoise gesneden 50 g arachideolie 10 g bruine basterdsuiker 10 g notenolie 12 g gastrique 25 g Peterselie 25 g Bieslook Zout en peper	Dressing met zoete spekjes Zet de spekjes met de arachideolie op. Laat rustig sudderen. Roer de basterdsuiker erdoor. Voeg de notenolie en gastrique toe. Laat weer 45 minuten rustig sudderen en roer af en toe. Giet af en dep droog met keukenpapier. Meng de basisdressing met gehakte peterselie, bieslook en de zoete spekjes. En voeg zout en peper naar smaak toe.
Eindbewerking	Eindbewerking en presentatie Leg de zalm roosjes op bord een, maak daarin een kuiltje en zet daarin het eitje Dresseer de gekookte asperge ernaast in stukken. Dresseer daarna de dressing over het bord naar eigen inzicht.

MENU juni




Kalkoenmedaillons met groene asperges, tuinbonen, aardappelgratin en kaassaus

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<u>Kalkoenmedaillons</u> 1 kalkoenfilet (van ca 700 g) 10 g pistachenootjes 35 g peterselie 3 takjes salie 2 tenen knoflook 100 ml olijfolie 20 dunne plakken katenspek	<u>Kalkoenmedaillons</u> Verwarm de oven voor op 150 °C. Pluk de blaadjes salie van de takjes. Maal dit samen met de pistache, peterselie, knoflook en olijfolie tot een pesto. Snijd de filet in plakken van ca 2 cm. Leg de plakken kalkoen tussen plasticfolie en sla voorzichtig plat met een vleeshamer of pan tot ca 1 cm. Bestrooi de kalkoen met een beetje zout en peper. Verdeel de pesto over de filets. Rol de filets op en leg de naad aan de onderkant. Leg 2 plakjes spek naast elkaar, en rol om de opgerolde kalkoenfilets. Bind dit op met slagerstouw. Zet de rollen even aan in olijfolie. Leg de rolletjes in een met olie ingevette ovenschaal. Schuif de ovenschaal in de oven en bak gaar. Kerntemperatuur 70 graden. Draai de kalkoen halverwege om.
<u>Tuinbonen</u> 800 g jonge tuinbonen (schoongemaakt ca 300 g) Bonenkruid (naar smaak)	<u>Tuinbonen</u> Dop de tuinbonen. Blancheer ca 3 min met enig bonenkruid. Haal het bonenkruid eruit en dop de tuinbonen voor de 2 ^{de} maal.(dubbel dopen) Zet apart.
<u>Asperges</u> 20 groene asperges Grof zeezout olijfolie	<u>Asperges</u> Snijd de kontjes (2 cm) van de asperges en schil de onderzijde ca 4 cm. Halveer dikke asperges in de lengte. Smeer deze in met olijfolie en grill onder de Salamander grill gedurende ca. 5 minuten. . Let op, de asperges kunnen snel verbranden. Bestrooien met grof zeezout
<u>Aardappelgratin</u> 500 g aardappel 40 ml room 2 el gesneden peterselie 2 t knoflook 100 g gruyère peper/zout/nootmuskaat 50 g boter	<u>Aardappelgratin</u> Verwarm de oven voorop 180 graden. Schil de aardappelen en snijd met de snijmachine 1,5 mm of scherp mes in dunne plakjes (hoe dunner hoe sneller gaar). Meng de room met peper, zout, nootmuskaat en pers de knoflook erbij. Voeg de helft van de gerapte kaas toe. Meng dit goed door elkaar en meng vervolgens ook de aardappelschijfjes erdoor. Doe dan alles in een ingevette siliconenmat met 6 vormpjes. Bak de aardappelgratin in 40 min bruin en gaar. Haal uit de oven en bestrooi met de rest van de kaas en druppel er nog een beetje boter over..

MENU juni



<p><u>Kaassaus</u> 40 g boter 40 g tarwebloem 2,5 dl volle melk Nootmuskaat peper/zout 35 g eidooiers 80 g blauwe kaas (Gorgonzola dolce)</p>	<p><u>Kaassaus</u> Maak een roux. Laat de boter smelten en voeg de bloem toe. Laat dit even zachtjes doorkoken om de smaak van de bloem te neutraliseren. Kook de melk (om klonters in de saus te vermijden) en voeg dit daarna beetje bij beetje bij de roux, onder voortdurend roeren. Kruid met peper, zout en nootmuskaat en laat nog 10 minuten zachtjes sudderen. Voeg vervolgens de eidooiers en de kaas toe. Laat niet meer koken!</p>
<p><u>Eindbewerking</u></p>	<p><u>Eindbewerking en presentatie</u> Snijd de gevulde kalkoenfilet in plakken. Leg op een bord een drietal asperges. Hier tegenaan 2-3 plakken kalkoen. Strooi wat tuinbonen om het gerecht en maak het af met een wat kaassaus.</p>
	

MENU juni



Aardbeitaartje met spekjes, gelei van Szechuan peper en bombe van framboos en citroen

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<u>Szechuan gelei</u> 300 g water 150 g suiker 5 g Szechuan peper 6,6 g gelatine	<u>Szechuan gelei</u> Kneus de Szechuan pepers. Breng het water, suiker en de gekneusde pepers aan de kook en laat 20 minuten trekken. Los de geweekte gelatine erin op en passeer.
<u>Citroenbombe</u> 120 ml citroensap 120 g witte basterdsuiker Zeste van ½ citroen 3 eieren 175 g boter 3 g gelatine 10 frambozen Siliconenvorm bombes 5 cm doorsnee	<u>Citroenbombe</u> Doe citroensap, suiker, zestes en eieren in een steelpan. Verhit het mengsel en blijf roeren met een garde en breng het aan de kook. Blijf een aantal minuten doorroeren en laat het doorkoken. Zeef het mengsel en doe er de blokjes boter en de geweekte gelatine bij. Stort nu het mengsel in flexibele bombevormen van 5 cm en laat het afkoelen. Als de crème begint op te stijven, duw een framboos tot in het midden in de bombe. Vervolgens de vormen in de vriezer zetten om ze vervolgens half bevroren te storten.
<u>Aadbeispekjes</u> <u>Aarbei Coulis</u> 200 g verse aardbeien 25 g suiker <u>Spekjes</u> 110 g suiker 80 g water 20 g glucosestroop 30 g eiwit 6,6 g gelatine 60 g aardbeien coulis (diepvries) poedersuiker	<u>Aardbeispekjes</u> <u>Aardbei coulis:</u> Kook de suiker met iets water, voeg fijngesneden aardbeien toe en laat inkoken. Zeven en af laten koelen. Gebruik 60 g voor de spekjes en de rest voor de eindbewerking. <u>Spekjes</u> Het water met de suiker en de glucosestroop tot 130°C verwarmen. Klop het eiwit stijf en giet er beetje bij beetje de hete siroop bij. Los er de geweekte gelatine in op en schenk er 60 g aardbeien coulis bij. Klop volledig koud en schep in een spuitzak. Bestrooi een siliconenmat met poedersuiker en spuit daarop dopjes en laat deze drogen op kamertemperatuur.
<u>BISCUIT</u> 20 g boter 125 g ei 30 g invertsuiker 80 g suiker 50 g bloem 90 g amandelpoeder 75 g eiwit	<u>Biscuit</u> Verwarm de oven voor op 180°C Klop voor de biscuit de eieren, de invertsuiker, 30 g suiker en het amandelpoeder 15 min. op. Klop het eiwit stijf met de rest van de suiker (50 gr) in een vetvrije kom en garde en spatel deze door de massa. Voeg voorzichtig de bloem en gesmolten boter toe en giet het beslag op een bakplaat. Bak 12 minuten in de oven van 180°C

MENU juni



Eindbewerking

Limon Cress

- 15 grote aardbeien
- 1 bakje frambozen

Eindbewerking en presentatie

Snij de biscuit in een vierkantjes van 5 x 5 cm.
Plaats de vierkantjes op een rekje met bakplaat en giet de Szechuan gelei er over en beleg met plakjes verse aardbei.
Plaats het aardbeienvierkant op het bord, garneer met dotjes coulis, de spekjes, garneer met de frambozen, restant spekjes uit de spuitzak en de cress.
Snijd met een dun scherp mes, dat in heet water heeft gestaan, de bombe doormidden.
Zet de doorgesneden bombe gespreid op het bord bij het aardbeienvierkant.



Wijnbeschrijving

De wijnen worden geleverd door De Wijnkelder uit Barendrecht.



Stemmari Chardonnay IGT

Algemene informatie

De wijnmakerij en de wijngaarden van Feudo Arancio zijn gelegen in het zuidwesten van Sicilië, in Sambuca di Sicilia, provincie Agrigento. Druivenrassen en vinificatie: Deze Stemmari Chardonnay is gemaakt van 100% Chardonnay druiven. Een deel van de most is gerijpt in houten Franse vaten. Het grootste deel gist in stalen tanks. De 2 componenten worden verenigd en eindigen hun rijping in staal.

Proefnotitie

Prachtige strogele kleur. In de neus is de wijn aromatisch met indrukken van perzik, ananas en vanille. De smaak is vol, romig en doet denken aan citrus, appel en limoen. Zeer harmonieuze en smaakvolle afdrank.

Wijn / spijs

Deze wijn gaat goed samen met antipasti, rauwe vis of schelpdieren. Ook uitstekend met gefrituurd eten.



Stemmari Pinot Noir IGT

Algemene informatie

Druivenrassen en vinificatie: Deze wijn wordt geproduceerd in Sambuca, provincie Agrigento. De druiven zijn op hun best wanneer ze blootgesteld worden aan veel zonlicht en groeien op een licht kleiige bodem. De wijn wordt gemaakt van 100% Pinot Noir druiven. Deze druif rijpt vroeg in het seizoen en is tussen eind augustus en begin september klaar om te oogsten. De druiven zijn dan perfect rijp en aromatisch. De fermentatie duurt 7 dagen. Een klein deel van de wijn rijpt in Frans eiken vaten gedurende 6 tot 7 maanden.

Proefnotitie

De wijn heeft een robijnrode kleur met violette reflecties. Het bouquet heeft geuren van rijp fruit als bramen, wilde aardbeien en kersen met hints van specerijen afkomstig van de houtrijping. Het is een droge wijn met delicate tannine die in balans gebracht worden door een plezierige frisheid en fruitige smaak.

Wijn / spijs

Een heerlijke wijn bij hartige voorgerechten zoals pasta met vleessaus en hoofdgerechten met rood vlees, licht gekruide braadstukken en jong belegen kazen.

MENU juni



--	--