

MENU JUNI 2024



Orzo, asperges, gepocheerd ei, chorizo bitterbal & peterselieolie

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Orzo</u> geconcentreerde kippenbouillon vloeibaar</p> <p><u>Kastanjechampignons:</u> 8g kervel 8g peterselie 250g kastanjechampignons 1 citroen peper, zout</p> <p><u>Groentemengsel</u> 3 bleekselderij stengels 2 middelgrote uien 2 sjalotjes 4 el olijfolie zout</p> <p><u>Weekbouillon eekhoortjesbrood</u> 20g gedroogd eekhoortjesbrood</p> <p><u>Bereiding orzo</u> 400g orzo 3el olijfolie 240ml witte wijn zout</p> <p>120g geraspte Gruyère 4 el boter peper</p>	<p><u>Orzo</u> Maak 1 liter kippenbouillon van het concentraat. Op de achterkant van de fles staat het aanbevolen gebruik.</p> <p><u>Kastanjechampignons</u> Snij de kastanjechampignons in stukjes. Rasp en pers de citroen. Hak de kervel en peterselie. Bak de kastanjechampignons tot ze zacht zijn. Doe de champignons in een kom en voeg toe: gehakte kruiden, citroenrasp, citroensap, peper en zout.</p> <p><u>Groentemengsel</u> Snijd de bleekselderij, ui en sjalot fijn. Verhit 4 el olijfolie in een pan. Voeg de volgende ingrediënten toe: ui, sjalot en bleekselderij. Fruit de groenten minstens 15 minuten op stand 4, zonder ze te laten kleuren. Voeg zout naar smaak toe.</p> <p><u>Weekbouillon eekhoortjesbrood</u> Verhit zo nodig nog even de weekbouillon. Hak het eekhoortjesbrood in kleine stukjes. Doe ze in een kom en giet de warme bouillon er bij. <u>Let op: Giet niet meer bouillon bij dan nodig is om ze onder te zetten.</u> Laat ze 10 minuten wellen tot ze zacht zijn. Haal het eekhoortjesbrood uit de bouillon. Zeef de bouillon met keukenpapier door een fijne zeef. Bewaar de bouillon = <u>weekbouillon</u>.</p> <p><u>Bereiding orzo</u> Verhit de olijfolie in de pan, voeg de orzo toe en verhit 1 minuut. Voeg het groentemengsel toe. Draai het geheel op hoog vuur. Voeg vervolgens de wijn toe. Blijf roeren tot al het vocht door de orzo is opgenomen. Giet de weekbouillon en het gehakte eekhoortjesbrood erbij. Voeg een flinke snuf zout toe. Daarna voeg je de eerste soeplepel van de warme kippenbouillon bij de orzo. Draai het vuur laag, laat de orzo zachtjes pruttelen en schep steeds een lepel bouillon bij als de vorige lepel geabsorbeerd is. Ga hiermee door tot de orzo <u>beetgaar</u> is. Vervolgens roer je het mengsel van kastanjechampignons door de orzo. <u>Houd 135gr van het mengsel apart voor de bitterballen.</u></p>



MENU JUNI 2024

	<p>Verwarm de orzo vlak voor het opdienen, voorzichtig met wat <u>warme bouillon</u>. Zet daarna de warmtebron uit. Breng de orzo op smaak met peper en roer de boter en de Gruyère erdoor. Dek de pan af met aluminiumfolie en laat de orzo ongeveer 5 minuten tot rust komen.</p>
<p><u>Chorizo bitterbal</u></p> <p><u>Bitterbalmengsel</u> 90g chorizo (stuk) 65g Parmezaanse kaas 2 kleine uien 2 teentjes knoflook 20g boter olijfolie 2 draadjes saffraan 135g gaar orzo mengsel peper en zout</p> <p><u>Roux op yoghurt dikte</u> 60g geklaarde boter "Phase" 60g bloem kippenbouillon ongeveer 3 soeplepels/ opscheplepels</p> <p><u>Paneren</u> 60g eiwit 230g bloem 230g paneelmeel</p>	<p><u>Chorizo bitterbal</u></p> <p><u>Bitterbalmengsel</u> Tip: Zorg dat de basis van de bitterbal klaar is, zodat je gelijk kan mengen met 135 gr van het gare orzo mengsel. Snipper de ui zeer fijn en plet de gepelde knoflook tot pulp. Giet een scheutje olijfolie in de pan. Bak de uisnippers en de knoflook in de olijfolie. Snijd de chorizo overlangs in dikke plakken en vervolgens in piepkleine stukjes. Doe de chorizo bij de uisnippers en laat het vlees z'n rode olie afgeven. Laat alles een paar minuten bakken. Voeg de orzo toe en de saffraan. Roer en laat het mengsel heel even stoven. Voeg de boter en de versgeraspte Parmezaanse kaas toe. Proef en kruid het mengsel met wat peper en zout.</p> <p><u>Roux op yoghurt dikte</u> Verwarm de geklaarde boter, voeg de bloem toe en roer tot een roux. Laat de roux, onder voortdurend roeren, 5 minuten zachtjes garen. Voeg een scheut bouillon toe. Roer glad en voeg weer wat bouillon toe. Ga zo door tot je een roux hebt op yoghurt dikte. Proef de roux, het mengsel is pas goed als het niet meer smaakt naar meel. Roer de roux door het bitterbalmengsel en zet voor 10 minuten in de shockvriezer.</p> <p><u>Paneren</u> Zet drie borden klaar. Doe in het eerste bord de bloem, in het tweede bord het eiwit en in het derde bord het paneermeel. Neem de schaal met bitterbalmengsel en rol balletjes van zo'n 3 cm diameter. Rol de balletjes eerst door de bloem, vervolgens door het eimengsel en daarna door het paneermeel. Herhaal dit nogmaals voor iedere bitterbal. Laat 15 minuten opstijven in de shockvriezer. Bak de balletjes in 3 minuten goudbruin in de friteuse op 180°C.</p>
<p><u>Peterselieolie</u> 40 halve bos peterselie 2 tenen knoflook sap van een limoen 150ml olijfolie flinke scheut tabasco zeezout peper</p>	<p><u>Peterselieolie</u> Pel de knoflook en snijd in stukjes. Doe alle ingrediënten in de Ninja staafmixer (hakmolen onderdeel). Let op: de peterselie in zijn geheel toevoegen. Mix tot alles goed is gepureerd. Haal de olie door de zeef, waardoor je een bijna heldere, frisgroene olie krijgt. Giet de peterselieolie in een spuitfles</p>

MENU JUNI 2024

<p><u>Asperges</u> olijfolie 10 groene asperges</p>	<p><u>Asperges</u> Snijd het onderste stukje van de asperges. Snijd de asperges voorzichtig in de lengterichting doormidden. Verwarm een scheut olijfolie in een koekenpan en sauteer de asperges een paar minuten per kant in de olijfolie</p>
<p><u>Gepocheerde eieren</u> 10 eidooiers 4 el azijn</p>	<p><u>Gepocheerde eieren</u> Zet een pan op met water en breng dit aan de kook. Voeg 4 el azijn toe. Maak vervolgens met een lepel een draaikolk in het water. Voeg de eidooier toe. Pocheer de eidooiers in zachtjes kokend water. Neem ze eruit met een schuimspaan. <u>Tip:</u> Leg de gepocheerde eieren in een kom met warm water, zo blijven ze warm. Zorg dat je de eidooier goed laat uitlekken voordat je ze opdiend.</p>
<p><u>Eindbewerking</u></p>	<p><u>Eindbewerking en presentatie</u> Presenteer de orzo in ringen van 6 cm, met daarop de gepocheerde eidooier. Op de zijkant van het rondje orzo voeg je kruislings 2 halve asperges toe. Leg de bitterbal ernaast en druppel de peterselieolie op het bord.</p> <div data-bbox="580 1016 1337 1464" data-label="Image"> </div>