



Menu november 2016

Blini's met garnalensalade

A B C

aaa

Aardappelfestijn

Wijnadvies: Siete Pocados Godello D.O. Monterei

A B

aaa

Gamba's met kletskopje

Wijnadvies: Rocal Chardonnay Somontano

A

aaa

Pompoencrème soep

A B C

aaa

Twee bereidingen van patrijs

Met warme sherrygelei verpakt in spitskool

Wijnadvies: Intruso Montsant oak aged

A B C

aaa

Merengue met frambozen en amandelen

A B C

aaa



Blini's met garnalensalade

Ingrediënten:

300 gr boekwitbloem
1 zakje droge gist
0.375 l melk
3 eieren
0.75 dl room
Zout

1 venkel
½ koolrabi
½ krop radicchio
Verse bieslook

Olijf olie
Sap van ½ citroen
1,75 dl zure room
300 gr gepelde grijze garnalen
1 tl suiker
Peper en zout

Bereiding:

Meng 75 gr bloem met de inhoud van een zakje gist, 4 gr. en de helft van de lauwe melk.

Laat dit 20 minuten rusten om de gist te laten werken.

Splits de eieren.

Doe de rest van de bloem en een snufje zout bij het beslag en klop goed om alle klonters te verwijderen. Doe er dan pas de resterende melk en de eidooiers bij. Bewaar de eiwitten.

Klop goed op en laat in de koelkast rusten.

Snijd dunne reepjes van de koolrabi en de venkel. Snipper ook de sla. Meng alle groenten met de gesnipperde bieslook.

Klop de eiwitten stijf en klop de room half op.

Spatel eerst de room door het deeg, gevolgd door de eiwitten.

Meng voorzichtig om de luchtige structuur te behouden.

Bak kleine dunne blini's van het deeg in warme boter. Gebruik een ring van 6 cm.

Presentatie:

Werk de salade op het laatste moment af met wat olijfolie en citroensap en maak op smaak.

Maak een bedje salade en leg er een blini bovenop. Werk af met een lepeltje zure room, grijze garnalen.

n.b.

je kunt de blini's op voorhand bakken, maar wacht tot het laatste moment om ze te beleggen. Je wilt immer vermijden dat ze vochtig en slap worden.





Aardappel festijn

<p>Ingrediënten:</p> <p>Gekonfijte aardappel 14 bloemige aardappels 1,5 l zonnebloemolie 6 tenen knoflook, gekneusd 12 takjes tijm 6 laurierblaadje 9 gr. witte peperkorrels</p> <p>Aardappelpasta 3 vastkokende aardappels (bildstar) peper en zout</p> <p>Aardappelkaantjes 3 vastkokende aardappels (bildstar) 3 el zonnebloemolie</p> <p>Aardappelmousseline bloemige aardappelen (afsnijdsel) 1,5 dl melk 1,5 dl room 0,5 dl olijfolie</p> <p>Aardappelchips 2 vastkokende aardappels zeezout</p> <p>Aardappelschuim 1 sjalotten, gesnipperd 1 tenen knoflook, gekneusd 100 gr bloemige aardappels 2 dl groentebouillon 2 el crème fraîche</p>	<p>Bereidingswijze:</p> <p>Gekonfijte aardappel cilinders: Gebruik voor het uitsteken de kleinste ring en snijd op het laatst de cilinders op maat ca. 3 cm. Steek 42 cilinders uit bloemige aardappels Bewaar de afsnijdsels voor de mousseline. Vul een pan met de zonnebloemolie, 6 tenen knoflook, laurierblaadjes, peperkorrels en tijm. Doe de aardappelcilinders erbij en breng de pan tot aan het kookpunt. Haal de pan van het vuur en laat de cilinders in de pan langzaam verder garen.</p> <p>Aardappelpasta Schaaf van 3 vast kokende aardappels spaghetti op een mandoline met een fijn kartelmes. Blancheer in gezouten water en giet af. Besprenkel met wat olie, bestrooi met zout en peper.</p> <p>Aardappelkaantjes Schaaf op de mandoline dunne plakjes van 3 vastkokende aardappel. Snij dunnen reepjes en daarna in fijn brunoise. Spoel ze onder koud water om overtollig zetmeel af te spoelen. Droog tussen keukenpapier en bak de aardappel krokant in zonnebloemolie.</p> <p>Aardappelmousseline kook de aardappels gaar in gezouten water. Verwarm melk, room en 0,5 dl olijfolie. Giet de aardappels af en druk met een lepel door een fijne zeef. Meng het aardappelkruim met de verwarmde melk, room en olijfolie. Breng op smaak met peper en zout. Doe de mousseline in een spuitzak en bewaar op een warme plek.</p> <p>Aardappelchips Verwarm de frituurpan op 160 ° C. Schaaf 2 vastkokende aardappel in zeer dunne plakjes op de mandoline en spoel goed af onder koud stromend water. Droog de plakjes tussen keukenpapier en frituur in een paar minuten krokant. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.</p> <p>Aardappelschuim Verwarm een pan met wat zonnebloemolie. Zweet hierin de sjalot en knoflook. Snij 2 geschilde, bloemige aardappels in blokjes en voeg toe. Blus af met groentebouillon. Gaar de aardappel en mix met de staafmixer tot een saus. Voeg crème fraîche toe. Breng op smaak.</p>
--	---



Presentatie
platte peterselie
mosterd cress

Presentatie:

Verwarm alles.

Verdeel 3 aardappelcilinders in een diep bord. Spuit hier stippen van de mousseline tegenaan. Steek de chips erin. Maak van de spaghetti een mooie bol en plaats tussen de cilinders in. Schep een lepel kaantjes in het bord. Schuim de aardappelsaus op met de staafmixer en schep 1 lepel van het aardappelschuim in het bord en garneer met de peterselie en mosterd cress.





Gamba's met kletskopje

Ingrediënten:

28 grote tijger garnalen

2 Cantaloupe
meloenen
Frisee sla
bosje bieslook
veldsla
shiso purper
2 bolletjes gekonfijte
gember

10 gr kerriepoeder
10 gr gembersiroop
60 gr mayonaise (of
zelf maken)
sjalot
2 dl water
1/2 Granny Smith
appel

0.4 dl sinaasappelsap
50 gr boter
50 gr sesamzaad
1 mespunt sambal
25 gr bloem
80 gr poedersuiker
zout

0.4 dl ketjap manis
0.8 dl olijfolie
0.08 dl gembersiroop

2 mespunt
gemberpoeder
2 mespunt kerrie
120 gr tempurameel
2,4 dl ijswater

Bereidingswijze:

Maak de garnalen schoon en verwijder eventueel het darmkanaal.
Leg de garnalen afgedekt in de koeling tot verder gebruik.

Steek 8 bolletjes meloen per persoon met een Parisienne boor
doorsnee Ø 22 mm.

Kerriemayonaise:

Snipper het sjalot en snijd de appel in kleine blokjes. Fruit 2 eetlepels
sjalot samen met de appel en de kerrie in olijfolie. Blus af met water
en laat een paar minuten zacht koken. Pureer het geheel en vermeng
zodra het afgekoeld is met de mayonaise en gembersiroop. Breng
verder op smaak met peper en zout.

Kletskopje:

Smelt de boter, voeg het sinaasappelsap toe. Meng dit in een kom
met de overige ingrediënten en koel terug in de koelkast. Maak met
een sjabloon dunne kletskopjes van circa 8 cm doorsnede van het
beslag. Bak deze in circa 8 minuten af in een oven voorverwarmd op
170.

Sojaolie:

meng alle ingrediënten door elkaar.

Serveren:

Maak een streep van kerrie mayonaise.
Hak de gekonfijte gember en spatel deze over de mayonaise.
Leg een cirkel van 8 bolletjes meloen
Leg vervolgens een kletskop op de meloen.
Maak de slasoorten aan met een neutrale dressing.
Klop van de kerrie gember en tempurameel met ijswater een



tempurabeslag.

Haal de garnalen door het beslag en frituur op 180 ° C.

Plaats 2 staartjes p.p. Op een klets kop. Garneer met de slasoorten en een paar sprietjes bieslook. Verdeel wat sojaolie rond het gerecht.





Pompoencrème soep

Ingrediënten:

2 flespompoenen
arachideolie
½ rode paprika
1 aardappel, geschild en
in stukjes
snufje paprikapoeder
1 laurierblad
1 takje rozemarijn
1 ui, fijngesneden
sap van ½ sinaasappel
6 dl kippenbouillon
2.5 dl slagroom

4 sneetjes wit brood

pompoenpitten

pompoenpitolie
200 gr mascarpone

Bereidingswijze:

Pompoencrème soep:

Snij ze middendoor en verwijder de pitten en houd deze apart.
Schil de pompoenen.
Snij 1 ½ pompoen in blokken. Verhit arachideolie in een soeppan.
Bak de blokken pompoen samen met de paprika, de aardappel,
paprikapoeder, laurier, tijm, en rozemarijn 5 minuten.
Voeg daarna de ui toe en bak nog even mee.
Voeg sinaasappelsap en de kippenbouillon toe en breng aan de
kook.
Kook alles in ongeveer een halfuur gaar.
Verwijderd na een halfuur de laurier en takjes tijm en rozemarijn.
Voeg de slagroom toe en pureer de soep tot een mooie crème.
Passeer door een zeef.

Snij de overgebleven pompoen in kleine blokjes. Voeg bij de soep
en kook alles op laag vuur gaar. Voeg peper en zout naar smaak,
eventueel wat tabasco voor "de pit" toe.

Croutons:

Snijd de korsten van het witbrood. Snij vervolgens in blokjes en
besprenkel het brood met olijfolie en bestrooi het met zout. Bak
het brood in een voorverwarmde oven op 180 ° C in ongeveer 8
minuten droog en goudbruin.

Pompoenpitten:

Rooster voor de garnering de pompoenpitten in een droge
koekenpan knapperig.

Afwerking:

Verdeel de soep over kommen en garneer met pompoenpitolie,
pompoenpitten, croutons en mascarpone.





Twee bereidingen van patrijs met warme sherrygelei verpakt in spitskool

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
<p>Krokante aardappel: 16 gr gelatine, droog 100 gr bloem 100 gr boter 5 dl kippenbouillon 50 gr sjalotten 400 gr Opperdoezer of eigenheimer Zout en peper 200 gr geraspte Kernhem kaas Bloem 1 ei geklutst Panko Peterselie</p>	<p>Begin met de aardappelkrokant, opdat dit zolang mogelijk kan opstijven. Kook de aardappels en druk deze door een fijne zeef. Laat de gelatine weken in koud water. Maak van boter en bloem een blanke roux. Voeg de bouillon toe. Snijd de sjalotten fijn en zweet aan in een koekenpan op hoog vuur met een beetje boter. Voeg de aardappelen toe en meng alles door de roux. Roer de geraspte kaas erdoor tot je een mooi beslag hebt. Breng op smaak met zout en peper. Knijp de gelatine uit, voeg dit toe aan de warme massa en stort het in een bak. Zet de bak in de koelkast en laat het mengsel 24 uur of zolang mogelijk opstijven. Haal het uit de bak en snijd er plakken van, vorm dan rolletjes. Haal vervolgens de rolletjes door de bloem, vervolgens door een geklutst ei en door de panko. Frituur de rolletjes op 190° C tot ze goudbruin zijn.</p>
<p>7 patrijzen met grijze poot 300 kippendijenvlees 4 takjes lavas 4 champignons 4 el vers vetspek, in blokjes Zout en peper Olijfolie</p>	<p>Snijd de pootjes van de patrijs en houd deze apart. Verwijder de rug van de koffer en leg koel tot gebruik. Been de pootjes uit. Maak wat fond (uit de fles) ca. 1,2 liter. Bak de afsnijdsels en botjes goed bruin en doe ze bij de fond. Kook deze tot de helft in en zeef Maak het uitgebeende vlees op smaak met peper en zout. Snijd de champignons in brunoise, snijd de lavas en vermeng het met de blokjes spek.</p>
<p>1.2 l groentefond (fles) Spitskool, groot Roomboter Kummel</p>	<p>Draai het kippendijenvlees fijn in de keukenmachine. Vermeng het vlees met de gesneden lavas, brunoise van champignon en blokjes vet spek en breng op smaak met zout en peper en vul een spuitzak met deze farce. Leg ieder pootje op een stukje plasticfolie. Spuit de farce in een baan in het midden van van de pootjes. Vouw het vlees van de pootje om de farce en rol het stevig op in de folie doe ze in een vacumeerzak en trek vacuüm. Vul de Sous-Vide pan met warm water, stel de temperatuur in op 85° C gaar hierin de zak met de rolletjes ca. 45 minuten. De kerntemperatuur is dan ca 70° C.</p>
<p>Sherrygelei: 6 dl patrijsfond (na inkoken) 2 dl PX sherry (zoet) 5 gr agaragar</p>	<p>Kook voor de sherry gelei de fond op met de sherry, bind dit af met agar-agar en stort het in een met folie bekleed plat schaaltje en laat afkoelen . Kook de grote bladeren van de kool en snijd de rest in een fijne julienne. Bak de julienne van de spitskool in roomboter kort aan en breng</p>



op smaak met kummel, zout en peper.

Maak op dezelfde manier als bij de pootjes de geleirolletjes.
Rol de bladeren aan de buitenkant dan de julienne en middenin het rolletje gelei, rol dit strak op en zet koel.

Patrijs:

Bak de koffers met zout en peper aan in olijfolie en breng de patrijs in een oven van 125 ° C op een kerntemperatuur van 60 ° C.

Verwarm de rolletjes van de pootjes.

Snijd van de geleirolletjes 14 stukjes en maak deze warm op een plateau in de oven bij de koffers.

Presentatie:

Snijd de koffers uit en dresseer de filets op het bord, leg naast de filet een rolletje van de bout en daarnaast het rolletje kool.
Garneer met een krokante aardappel.





Merengue met frambozen en amandelen

Ingrediënten:

de merengue:

120 gr eiwit (van 4 eieren)
250 gr kristalsuiker
1 tl vanille essence
1 tl witte wijnazijn
1 tl maïzena

de roomvulling

4 dl slagroom
100 gr mascarpone
1 el poedersuiker

de overige vulling

150 gram frambozen
6 el granaatappelpitjes
2 el grof gehakte ongezouten amandelen of amandelschaafsel

poedersuiker ter garnering

Bereidingswijze:

Alle genoemde doseringen zijn voor één rol. Dit gerecht twee keer uitvoeren om voldoende voor ± 15 personen te hebben.

Verwarm de grote oven voor op 160 graden. Bekleed een bakplaat met een silicone bakmat. Doe de eiwitten in een vetvrije kom en klop ze tot ze stijf beginnen te worden. Giet terwijl de mixer draait de kristalsuiker erbij. Ga door met mixen tot er een stevig, glanzend eiwitschuim is ontstaan.

Vouw er met behulp van een metalen lepel de vanille essence, wijnazijn en maïzena door (dit zorgt ervoor dat de merengue niet breekt.) spreid het mengsel over de bakmat uit met behulp van een paletmes of een spatel. Bak de merengue dertig minuten in de oven tot er een korstje op zit en merengue gaar is maar nog wel zacht. Laat afkoelen

Als de oven écht 160 graden is, dan is een half uur precies genoeg. Waarschijnlijk zakt de merengue tijdens het afkoelen iets in. Keer de afgekoelde merengue op een nieuw stuk bakpapier, zodat de onderkant boven komt te liggen. Trek voorzichtig het bakmat van de merengue af.

Snijd de merengue voorzichtig in 3 gelijke stukken (8 cm breed en 30 cm lang)

Doe de room en de mascarpone in een mengkom met de poedersuiker. Sla het mengsel met een mixer stijf. Verspreid het voorzichtig over de voormalige onderkant van de merengue, maar bewaar een of twee eetlepels voor de garnering.

Strooi de frambozen en driekwart van de granaatappelpitjes over de room.. Besmeer de bovenkant met de rest van de room en zet nog minstens een half uur in de koelkast.

Smeer de merengue voorzichtig in met de roomvulling en de overige fruitvulling

Bestrooi de tompouce voor het serveren met wat poedersuiker en strooi de rest van de granaatappelpitjes en amandelen over de room.



Wijnbeschrijving



Productnummer	6430/15	Producent	Bodegas Pirineos
mer		Land	Spanje
Naam	Rocal Chardonnay Somontano	Inhoud	0.75
Jaar	2015	Subgebied	
Gebied	Somontano	Barcode	
Alcohol %	13.0%		
Kleur	Wit		

Rocal Chardonnay Somontano

Somontano is het gebied waar de Rocal wijnen hun herkomst vinden. De wijnstokken zijn 10-15 jaar oud en zijn diep geworteld in de kalkstenen en zanderige leem grond. De contrasten in temperatuur tussen zomer en winter en dag en nacht dragen hun steentje bij in het rijpingsproces. De druiven worden mechanisch geplukt aan het einde van augustus tot de eerste week van september.

Het wijnhuis is gelegen op 3,5 km van Barbastro in Huesca. De druivenstokken voor deze wijn zijn 10 tot 15 jaar oud.

Heerlijke frisse chardonnay met een complexe neus met aroma's van citrusvruchten en hints van vanille en abrikozenjam, witte peper en kruiden. Erg zacht, mooi vol en fris palet met een goede balans tussen een volle body en een lang aanhoudend aroma. Deze wijn is heerlijk bij zeevruchten, visgerechten, gevogelte en gerookte vis, als kazen, rijst en pasta.





Productnummer	6422/15	Producent	Adegas Pas Das Tapla
mer		Land	Spanje
Naam	Siete Pecados Godello D.O. Monterrei	Inhoud	0.75
Jaar	2015	Subgebied	Monterrei
Gebied	Galiçië	Barcode	
Alcohol %	13.0%		
Kleur	Wit		

Siete Pecados Godello D.O. Monterrei

Monterrei ligt in het wijn gebied Galiçië, in het noordwesten van Spanje net aan de Portugese grens. Wijn is in deze regio geïntroduceerd door de Romeinen, dit is door de jaren heen steeds meer bevestigd door verschillende archeologische vondsten. De Monterrei is verdeeld in 2 sub-zones: de "ledeira de Monterrei" de heuvelruggen, en de "val de Monterrei" het dal.

Het klimaat is ten opzichte van de rest van Galiçië in Monterrei in de winters erg koud, en de zomers warm en droog. De meest voorkomende witte druivenrassen in die regio zijn Godello, Treixadura, Dona Blanca en Albarino.

De Godello druiven van deze Monterrei D.O. zijn op een leistenen ondergrond verbouwd, zo ongeveer 500m boven zeeniveau. Een druivensoort die einde vorige eeuw bijna niet meer te verkrijgen was en nu weer volledig in opmars is. In de neus komen aroma's naar voren van tropisch fruit, als perzik en meloen. Op het palet komen de tropische smaken van perzik en meloen terug met een hint van banaan en mineralig in de finish.





Art. 6463/14 Intruso Montsant oak aged

Intruso Montsant wordt gemaakt van een blend van Mazuelo, Syrah en Garnacha druiven. Deze wijn heeft harmonieuze aroma's van zwart fruit en specerijen, volle, aantrekkelijke body en aanhoudende frisse en fruitige afdronk, met een perfecte balans tussen eikenhout en fruit.