



**Menu april 2016**

**Ravioli gevuld met groente en kaas**

AB

wijnadvies;

Neleman Viognier

\*\*\*

**Salade van kwartel, morille dressing**

A

wijnadvies;

Neleman Tempranillo

(licht gekoeld)

\*\*\*

**Hollandse garnalen en een espuma van bloedsinaasappel**

ABC

\*\*\*

**Heldere ossenstaartsoep**

ABC

\*\*\*

**Zeebaars en croute**

ABC

wijnadvies;

Catarina Alentejano

Blanco

\*\*\*

**Aardbeien – basilicum roomijs**

ABC

\*\*\*



## Hollandse garnalen en een espuma van bloedsinaasappel

Ingrediënten:	Bereiding:
500ml bloedsinaasappelsap 4 dl room op kamertemperatuur 6 g agar agar	Zeef het sap van de bloedsinaasappel, voeg de agar agar toe, breng aan de kook en laat enkele minuten doorkoken. Haal van het vuur en laat afkoelen. Voeg de room toe en meng goed. Giet door een zeef in de kidde en breng op druk met 2 gaspatronen. Schud goed met de fles en zet ze in de koelkast gedurende minstens 1 uur.
1/2 komkommer 2 x lente uitjes	Schil de komkommer, haal het vruchtvlees eruit. Snijd in dikke julienne en vervolgens in fijne brunoise. Reinig de lente-uitjes en snijd in fijne ringen.
1x grote aardappel 2 x lente uitjes	Schil de aardappel en snijd <i>-op de snijmachine-</i> plakjes van 1 mm. Frituur de chips op 140°C tot ze goudbruin en krokant zijn.
400 g ongepelde Hollandse garnalen = ca. 250 gr. netto	Pel de garnalen en zet deze koel weg.
Krul-Peterselie	<p><b>Presentatie:</b>                      Meng de garnalen met de komkommer en lente-uitjes. Verdeel over de aperitiefglaasjes. Spuit de espuma er net voor het opdienen bij. Werk af met een aardappelchips en wat gehakte peterselie.</p>



## Salade van kwartel

Voor A-Brigades

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
<p>7 kwartels</p> <p>30 gr boter 30 ml olijfolie 1 sjalot 1 t knoflook in plakjes 1 pot gevogelte fond 150 g verse shiitakes</p>	<p>Snijdt de vleugels, pootjes en de filets van het karkas. Bewaar de pootjes en karkassen voor verder gebruik.</p> <p>Maak een "balletje" van het pootje door het onderste botje te verwijderen. Sla het vlees om en duw onder het velletje. Maak het onderste botje schoon door het vlees naar beneden te schuiven.</p> <p>Bewaar de filets en pootjes afgedekt in de koelkast voor verder gebruik.</p> <p>Klaar de boter. Sla de karkassen plat en braad samen met de vleugeltjes, de gesnipperde sjalot en plakjes knoflook aan in een mengsel van olijfolie en de geklaarde boter. Blus af met een pot fond en 1 dl water. Laat afgedekt tegen de kook aan een uurtje trekken. Zeef het geheel en laat het vocht met de in plakjes gesneden shiitakes inkoken tot een jus. Breng tenslotte op smaak met zout en peper en laat afkoelen. Meng voor het serveren door de rucola.</p>
<p>3,5 ui □ 7 gekookte bieten Olijfolie □ 3,5 el honing</p> <p>4 Granny Smith appels 0,5 citroen 3,5 el boter 110 gr suiker</p>	<p>Pel en snipper de ui. □ Snij de biet in brunoise. □ Verhit olie in een pan en fruit de ui en voeg de bieten en honing toe, zodat dit een smeug geheel wordt.</p> <p>Schil de appels en verdeel elke appel in 16 partjes. Tourneer de appelstukjes en bewaar in citroensap. Verhit de boter in een pan, voeg de appels toe en strooi de suiker erover. Karamelliseer de appels goudbruin.</p>
<p>42 mini cherry tros tomaten 3,5 tl verse tijm zout peper</p>	<p>Verwarm de oven voor op 180°C. □ Doe de tomaten in trosjes van 3 in een ovenschaaltje. Schenk hierover olijfolie, bestrooi met verse tijm, zout en peper en rooster in ca. 5 à 10 minuten in de oven.</p> <p>Verhit olie in een pan en bak de pootjes ca 10 min. op redelijk hoog vuur en de filets (<i>eerst op velkant</i>) in ca 5 min goudbruin. Breng op smaak met zout en peper.</p>
	<p>Breng de rucola vlak voor uitserveren op smaak met de jus</p> <p><b>Presentatie:</b></p> <p>Maak in het midden van de borden torentjes met een grote ring. Leg hierin de lauwwarme bietjes, druk dit aan. Leg hierop de aangemaakte rucola. Leg vervolgens de appeltjes, een lauwwarm kwartel pootje en filet hierop. Plaats tenslotte de tomaten er bovenop. Verwijder de ring</p>



<b>Ravioli Aperto</b>	
<b>Ingrediënten:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
600 gr bloem (00) 6 eieren	Zeef de bloem met een mespunt zout, maak er een bergje van met een kuiltje in het midden en doe er de eieren in. Werk er met uw vingertoppen beetje bij beetje de bloem door en kneed dan ongeveer <b>10</b> minuten. <i>Voeg wat bloem toe als het deeg te zacht is; doe wat water bij deeg dat te droog blijft.</i> Maak er een bal van, wikkel het -in folie- en laat 15 minuten rusten in de koeling. Rol het deeg op een licht met bloem bestoven aanrecht uit of maak met de pasta machine een dun vel.
2 kilo spinazie	De spinazie met aanhangend water koken. Laat afkoelen en hak middel grof.
1 kg Ricotta 300 gr gehakte spinazie 2 eieren 400 gr Parmezaanse kaas	Neem 300 gr van de gehakte spinazie en vermeng de ricotta, de eieren en de Parmezaanse kaas. Roer als goed door. Breng op smaak met flink wat zout en peper.
<b>Saus:</b>	Snijd van het deeg voor de ravioli 56 vierkantjes van 8x8 cm (of rondjes) en kook ze in een grote pan met kokend water met wat zout aldente. Giet ze af. Verwarm de oven voor op 180° C.
restant spinazie 700 gr. 1,25 dl kippenbouillon 1 dl room	Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg de helft van de pastastukjes erop. Verdeel de vulling in porties en schep die in het midden van elk vierkantje. Leg de andere er bovenop en bedek met een vochtige theedoek.
28 blaadjes salie 28 kerstomaatjes	<b>Saus;</b> Meng voor de saus de rest van de spinazie met een beetje kippenbouillon tot het glad is. Voeg de room en de kaas toe. Breng op smaak met peper en zout.
	Bak de ravioli 5 minuten in de oven tot hij heet is. Bak de salie in geklaarde boter en haal de ravioli voor het opdienen ook door de boter.
	<b>Presentatie:</b> Warm de saus opnieuw op schenk hem over de ravioli en serveer meteen. Garneer met de gebakken salieblaadjes en kerstomaatjes



## Heldere ossenstaartsoep

<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p>200 gr magere spekblokjes 50 g boter 1500 gr ossenstaart</p> <p>2 middelgrote winterwortels 2 grote uien 2 prei 4 stelen bleekselderij 4 laurierblaadjes 2 stukjes foelie 2 takjes tijm</p> <p>1 dl madeira zout en peper lente-ui</p>	<p><b>Bereidingswijze:</b></p> <p>Neem een grote soeppan en bak -met wat boter- de spek uit. Voeg de ossenstaart -niet teveel tegelijk- in de pan en laat ze op hoog vuur goed bruin bakken. Schep regelmatig om. Schep ze uit de pan.</p> <p>Snijd de winterwortel in dikke plakken, de ui, de prei en de bleekselderij in grove stukken. Bak de groenten in de soeppan aan tot het bruin is. <i>Geeft kleur aan de bouillon</i></p> <p>Voeg 4 liter water toe, breng aan de kook voeg de ossenstaart, laurierblaadjes, foelie, tijm en wat zout en peper. Zet over in een snelkookpan, breng opnieuw aan de kook, draai het vuur laag en laat circa <b>1,5</b> uur trekken.</p> <p>Zeef de bouillon d.m.v. een natte passeerdoek in een schone pan. Haal de stukken ossenstaart uit de zeef en gooi de rest weg. Haal het vlees van de botten en snijd het in kleine stukjes. Laat de bouillon in de koeling koud worden en schep er het vet af.</p> <p><b>Presentatie:</b></p> <p>Breng de bouillon aan de kook, breng verder op smaak met wat zout en peper en roer er de madeira door. Verdeel het vlees over de borden en schep de kokendhete bouillon op. Garneer met wat -zeer dunne- ringetjes lente-ui.</p>
---	---



## Zeebaars en croute

<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p>Bladerdeeg * volgens basisrecept <u>zie volgende pagina</u></p> <p>2 Grote Zeebaarzen</p> <p>200 gr wortel 200 gr prei (alleen het wit) 200 gr bleekselderij 500 gr crème fraîche 2 citroenen</p> <p>Eidooier</p> <p>6 roma tomaten 30 basilicumblaadjes 1 dl olijfolie Extra Vierge 0,3 dl Balsamico Mespunt Mosterd P &amp; Z</p>	<p><b>Bereidingswijze:</b></p> <p>Kijk vooraf naar het filmpje. <a href="https://www.youtube.com/watch?v=jNJIQKzaDvM">https://www.youtube.com/watch?v=jNJIQKzaDvM</a></p> <p><b>Start met het bladerdeeg zoals hieronder beschreven!</b></p> <p>Knip de vinnen van de vis. (<u>niet</u> de staart) Ogen en kieuwen verwijderen. Verwijder de ingewanden. Verwijder de ruggengraat door de te fileren <b><u>Let op!! Laat de filets aan de kopzijde vastzitten.</u></b> <b><u>Verwijder het vel voorzichtig</u></b></p> <p>Spoel de vis goed schoon en leg in de koeling tot verder gebruik.</p> <p>Snijd alle groenten in reepjes 1 mm x 1 mm x 6 cm.</p> <p>Blancheer de groenten. Verwarm de crème fraîche en gaar de groente verder in de crème fraîche. Breng op smaak met rasp van de citroenen en zout en peper. Laat het uitlekken op een zeef en zet in de koeling.</p> <p>* Verdeel het bladerdeeg in 4 porties.</p> <p>Rol het bladerdeeg uit tot een dikte van 3 mm en in een langwerpige lap welke groter is dan de vis.</p> <p>Leg op de 1 plak bladerdeeg een vis, bestrijk de randen met water, vul de vis met de groenten uit de crème fraîche. Leg de 2<sup>de</sup> plak bladerdeeg. Snijd bij in de vorm van de vis en druk de naden goed aan/dicht. Versier de vis met restjes bladerdeeg in de vorm van schubben, vinnen, ogen etc. (zie foto) Bestrijk vervolgens met eidooier.</p> <p>Herhaal dit alles voor de tweede vis.</p> <p>Verwarm de oven tot 220°C. Bak de vissen gedurende 10 minuten. Verlaag vervolgens de temperatuur tot 180°C en bak af in 15 minuten.</p> <p><b>Saus:</b> Ontvel de tomaten. Verwijder de zaadlijsten en snijd in fijne brunoise. Verwijder de nerf uit de basilicumblaadjes, hak de blaadjes fijn. De nerf wordt niet gebruikt. Meng tomaat met olijfolie en basilicum en breng op smaak met zout, peper en wijnazijn.</p>
--	---



Zeebaars  
Pagina 2

600 gr bloem  
600 gr boter  
3 dl water  
10 gr zout

**Serveren:**

Voor je gaat snijden...!  
Presenteer/Show de vissen op een grote schaal aan de gasten.  
Snij aan tafel in plakken.  
Maak een quenelle van het tomaatmengsel, druppel de olie eromheen.  
Serveer de saus er apart bij.

**Basisrecept bladerdeeg:**

Verwerk bloem water en zout tot een soepel deeg. Laat de bol deeg 15 min afgedekt rusten in de koeling.

Rol de boter tussen bakpapier uit tot een rechthoekige plak.

Snijd de bol deeg kruislings in en rol uit tot een kruis. Als het goed is is uw plak boter net zo groot als het midden van het kruis en passen de 4 kruisuiteinden mooi over de bovenkant van de boter zodat deze volledig is ingepakt.

Rol dit pakket uit tot een mooie rechthoek en vouw 1/3 over de ander 2/3 en vouw vervolgens dubbel.

Pak het geheel in in plastic en laat 20 min rusten in de koeling. Toer het deeg nog enkele malen en draai het telkens 90 graden, zodat het deeg steeds in een andere richting wordt uitgerold.

Na 4 tot 5 toeren is het deeg klaar voor verwerking.







## Aardbeien – basilicum roomijs

<p><b>Ingrediënten:</b>                  2,5 dl melk                  2,5 dl slagroom                  150 gr kristalsuiker                  150 gr eidooier (pak)                  40 blaadjes basilicum</p> <p>130 gr witte chocolade                  60 gr eiwit (pak)                  1 eieren                  40 gr kristalsuiker                  3 dl slagroom                  4 gr gelatine  <i>1 blaadje = 1,6 gr</i></p> <p>filodeeg                  roomboter                  poedersuiker</p> <p><b>Crumble;</b>                  100 gr. bloem                  75 gr. boter                  40 gr. suiker</p> <p>800gr aardbeien                  75 gr kristalsuiker</p>	<p><b>Bereidingswijze:</b>                  Verhit al roerend de melk, room, suiker en eidooier tot 82°C.                  Zeef de massa en koel terug tot circa 40°C.                  Giet de massa in een blender samen met 30 blaadjes basilicum.                  Draai fijn en zeef opnieuw.                  Zet afgedekt in de koeling.</p> <p>Smelt de chocolade au bain-marie.                  Week de gelatine in koud water.                  Klop de slagroom lobbig.                  Klop het eiwit (<i>pak</i>) met 20 gram suiker stijf.                  Klop het ei samen met 20 gram suiker au bain-marie stijf.                  Knijp de gelatine uit en los deze op in het warme eimengsel.                  Meng nu alle ingrediënten door elkaar en doe de mousse in een spuitzak. Leg deze in de koeling. *</p> <p>Bestrijk een bakplaat met gesmolten boter.                  Steek –op een snijplank- 84 rondjes (Ø 6 cm) uit het deeg.                  Leg de filodeeg rondjes op de bakplaat in de gesmolten boter.                  Bestrijk ook de bovenkant met gesmolten boter en bestrooi rijkelijk en gelijkmatig met poedersuiker.                  Bak ze vervolgens af in een op 250°C voorverwarmde oven (let op dit kan snel gaan).                  Haal de krokante filo deegjesrondjes van de bakplaat.</p> <p><b>Crumble;</b>                  Mix de ingrediënten goed, spreidt op een bakplaat en bak af op 180° C.</p> <p>Neem 300gr aardbeien en pureer deze met de suiker.                  Maak de overige aardbeien schoon                  * Draai ijs van de basilicumcompositie.</p> <p><b>Serveren:</b>                  Bouw op elk bord een torentje van 6 laagjes filodeeg koekjes, met tussen elke laag wat chocolademousse.                  Hak de resterende basilicumblaadjes in ragfijn, maak op smaak                  Doe naast het filo torentje wat aardbeien saus met de aardbeien en de basilicum.                  Leg als laatste wat crumble op elk bord en leg daar een mooie bol ijs op.</p>
--	--







## Catarina Alentejano Blanco (Hoofdgerecht)

Bacalhôa is een modern en efficiënt bedrijf dat de historische waarde van het gebied en de wijnen hoog in het vaandel heeft. Met wijngaarden en productiefaciliteiten in de gebieden Azeitão, Alentejo, Lorridos en Setúbal beschikt Bacalhôa nu over een breed assortiment kwaliteitswijnen, waaronder de beroemde Quinta da Bacalhôa en de Moscatel de Setúbal.

Deze wijn wordt geproduceerd van druiven uit Península de Setúbal, Fernão Pires en Chardonnay, waarvan de laatste een rijping op eikenhouten vaten heeft ondergaan.

De wijn heeft een zeer aromatische, maar verfijnde neus en in de smaak is hij droog, fris en mineralig. Rijk van smaak met zeer subtiele houtinvloeden en een complexe afdro





## **Neleman Viognier-Verdil**

*Valencia, Spanje*

### **Druif**

Viognier, Verdil

### **Geur & Smaak**

"Fris en tegelijk een beetje rond, boterig bijna. Ongecompliceerd lekker, smakkend aangenaam zonder diepe lagen of moeilijk gedoe. Nu nog een gebakken visje erbij."

Onno Klein, culinair en wijnschrijver

### **Serveersuggestie**

Te serveren als aperitief, bij salades of bij schelp- en schaaldieren.

### **Weetje**

Verdil een op het nippertje aan de vergetelheid ontrukkt ras waarvan rond Valencia nog net zo'n 50 hectare staan (en dat is héél weinig).