



Menu februari 2014

Hennen ei met gerookte vis

A + B

Warm groentetaartje

A+B+C

Rucola noten salade met pesto kip

A+B+C

**Licht gebonden paprikaroomsoep
met Hollandse garnaltjes**

A

Kalfswang met gefrituurde wortel en prei

A+B+C

Romige Schwarzwald in een coupe

A+B+C



Hennen ei met gerookte vis

<p>Ingrediënten:</p> <p>22 hennen eieren 280 gr Tilapia filet 280 gr Zalmfilet Cayennepeper Zeezout</p> <p>Sla: 280 gr waterkers</p> <p>Mayonaise: 28 gr eidooier 20 gr mosterd 10 gr citroensap of azijn 4 dl mais of zonnebloemolie</p> <p>Dressing: 0.7 dl olijfolie 25 gr dragonazijn 25 gr gembersiroop Zout en peper</p> <p>Garnering Alfalfa Imitatiekaviaar</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Kook de hennen eieren in 6 min. hard. Laat ze afkoelen in koud water en pel ze. Halveer de eieren in de lengte en verwijder de dooier, houd de dooiers apart. Bestrooi de zalm- en tilapiafilet met zeezout en cayennepeper. Rook de zalm- en tilapiafilet in de rook oven/pan en laat het afkoelen.</p> <p>Waterkers: Was de waterkers en droog ze in de slacentrifuge.</p> <p>Mayonaise: Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Doe alle ingrediënten m.u.v. de olie in een bekken, meng dit goed met de garde, en druppel in het begin voorzichtig de olie erbij, tot er een homogene massa ontstaat, maak op smaak met peper en zout.</p> <p>Dressing: Klop de ingrediënten voor de dressing door elkaar.</p> <p>Bereidingswijze: Bestrooi de ei helften met wat zeezout. Vul p.p. drie helften met de vis. Eén met zalm, één met tilapia en één met beide vissoorten. Wrijf iets meer dan de helft van de dooiers door een zeef. Voeg voorzichtig de mayonaise, cayennepeper, zout en peper toe tot een stevige spuitbare massa.</p> <p>Serveren: Leg in het midden van het bord een nestje alfalfa, druppel hier wat dressing overheen. Spuit met een gladde spuitmond (nr13) in het midden van het nestje een bolletje van de eidooier. Schik er de waterkers omheen en nappeer deze met een beetje dressing. Zet de gevulde eierhelften op het bord. Lepel op elke eierhelft een beetje rode en zwarte imitatie kaviaar.</p>
--	---



Warme groentetaart

<p>Ingrediënten:</p> <p>Taartbodem: 7 sneetjes casino wit</p> <p>Aubergine puree: 3 aubergines 6 teentjes knoflook 3 takjes tijm 3 takjes rozemarijn Fijn zeezout 1.8 dl olijfolie</p> <p>Beleg: 3 courgettes 3 rode paprika's 3 gele paprika's 3 aubergines</p> <p>Paddenstoelen salade: 360 gr gemengde paddenstoelen Olijfolie Peper en zout Azijn</p> <p>Kruidensalade: 2 takjes peterselie 10 pijpjes bieslook 5 blaadjes zuring 2 takjes dille 2 takjes dragon 2 takjes lavas 2 takjes citroen melisse 5 blaadjes borage (komkommer kruid) Citroensap</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Vorbereiding: De grillplaat direct aanzetten en direct beginnen met grillen.</p> <p>Taartbodem: Snijd de korstjes van het brood en snijd het in rechthoeken van 12 x 6 cm. Rooster de rechthoekjes in een grillpan zonder vet aan beide zijden.</p> <p>Aubergine puree: Verwarm de oven op 180°C. De aubergines in de lengte doorsnijden, de helften op de vlakke kanten insnijden en met knoflook en kruiden beleggen. (laat enige tijd marinieren). Dan de helften met zout, peper kruiden en met olijfolie bedruipen, de aubergine moet alle olie opnemen. Leg de aubergines op een ovenplaat en plaats ze 30 min. in een oven van 180°C. Het vruchtvlies met een lepel uitschrapen en pureren in de keukenmachine.</p> <p>Beleg: De courgettes en de aubergines in de lengte in plakken van 0.5 cm snijden, op de snijmachine; stand 18. Paprika's doorsnijden en zaad en zaadlijsten verwijderen. De paprikahelften met wat olijfolie in de grillpan garen daarna in reepjes snijden. De aubergineplakken en courgetteplakken met olijfolie grillen.</p> <p>Paddenstoelen salade: De paddenstoelen schoonmaken en in kleine blokjes snijden. De stukjes in wat olijfolie bakken, met zout peperen azijn op smaak brengen.</p> <p>Kruidensalade: De kruiden wassen, drogen en in kleine toefjes plukken. Met citroensap, peper en zout op smaak brengen.</p> <p><i>Borage is een cress van kopert Cress</i></p> <p>Volgende pagina</p>
---	--



Olijven tapenade:

180 gr gedroogde
zwarte olijven met pit
Olijfolie
2 takjes tijm
2 takjes rozemarijn

Vervolg warme groentetaart:

Olijven tapenade:

Verwijder de pitten uit de olijven. De olijven en de kruiden met een staafmixer zeer fijn pureren, langzaam de olie toevoegen tot een homogeen mengsel.

Opmaak:

Verwarm de oven op 180°C, de rechthoeken van het brood met de aubergine puree bestrijken, met de gegrilde groenten afwisselend beleggen (aubergine, paprika, courgette) tussen de groenten laagjes de aubergine puree strijken.
Vervolgens de taartjes nog 5 à 8 min. in een oven van 180°C verwarmen.

Presentatie:

Het groentetaartje op een warm bord leggen.
Daarnaast de paddenstoelen schikken en van de tapenade een mooie streep trekken en afwerken met een toef kruidensalade.



Rucola-notensalade met pesto kip en een sjalottenbroodje

<p>Ingrediënten:</p> <p>Salade: 100 gr rucola 140 gr witlof 140 gr roodloof ½ bosjes bieslook 140 gr pecan noten 140 gr hazelnoten 110 gr rode uien 3 handsinaasappels</p> <p>Dressing: 1.3 dl olijfolie 1 dl frambozenazijn 0.4 dl honing 70 gr sjalotjes gesnipperd 70 gr preselberencompote 1 ½ limoen Zout en peper</p> <p>Sjalotten broodje: 350 gr bloem 14 gr zout 20 gr suiker 1 zakjes droge gist 1.4 dl lauwe melk 40 gr boter 28 gr eierdooier</p> <p>Pesto: 3 teentjes knoflook 45 gr pijnboompitten 45 gr parmezaanse kaas 30 gr basilicumblaadjes 7 el olijfolie</p> <p>Kip: 1100 gr maïskip filet 28 plakken serano ham Olie om te bakken Pesto (zie apart recept)</p> <p>Sjalotten broodje: 175 gr gesnipperde sjalot 2 teentjes knoflook Zout en peper eiwit</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Salade: Was de rucola, de witlof en de roodloof, haal de kern uit het loof en snijd de stronken in lange dunne repen. Hak de bieslook. Rooster de noten in een droge koekenpan licht en hak ze grof. Maak de uien schoon en snijd ze in dunne ringen. Schil de sinaasappel en snijd de parten uit de vliezen.</p> <p>Dressing: Haal de zeste van de limoen en voeg deze bij de ingrediënten van de salade. Pers het sap uit. Meng alle ingrediënten en mix alles goed in de staafmixer. Zet weg voor later gebruik.</p> <p>Sjalotten broodje: Zeef de bloem, meng de bloem, de suiker, gist en het zout. Verwarm de melk tot lauw. Strooi het bloemmengsel op de werkbank, maak een kuiltje en doe daarin de lauwe melk. Meng dit door elkaar en voeg het eigeel toe en kneed dit ca. 10 min. totdat een glad deeg is ontstaan dat niet meer plakt. Zet dit afgedekt met een vochtige doek weg op een warme plaats en laat het 20 min. rijzen.</p> <p>Pesto: Doe de knoflook met de pijnboompitten en de kaas in de keukenmachine, maal het fijn, doe de basilicum erbij en laat nog even draaien, voeg dan beetje bij beetje de olie toe tot een smeùige massa.</p> <p>Kip: Snijd de filet in dunne repen van ca. 40 gr (2 p.p.). leg de plakken ham op de werkbank en smeer ze dun in met pesto. Rol de kip in de ham en zet koel weg</p> <p>Sjalotten broodje: Verwarm de oven voor op 180°C. Snipper de sjalotten en knoflook en bak het glazig. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel het deeg na het rijzen in 14 gelijke stukken en maak er bolletjes van. Leg de bolletjes op een bakplaat en duw er een kuiltje in.</p> <p>Volgende pagina:</p>
---	---



Garnering:

½ doosje alfalfa
14 cherrytomaatjes

Vervolg sjalotten broodje:

Bestrijk de bolletjes met losgeslagen eiwit, schep wat sjalottenmengsel in het kuiltje.
Laat het brood nog 20 min. rijzen.
Bak de broodjes in een oven van 180°C in 20 min. gaar en bruin.
Laat afkoelen op een rooster.

Kip:

Bak de kiprolletjes zachtjes in wat olie aan tot ze gaar zijn, laat ze uitlekken op keukenpapier en serveer ze lauwwarm.

Salade:

Meng alle ingrediënten door elkaar en schep de dressing erdoor heen.

Serveren:

Verdeel de salade over de borden.
Schik op de salade de twee kiprolletjes.
Leg een toefje alfalfa in het midden er boven op en daarop een cherrytomaatje.
Serveer met het broodje.



Licht gebonden paprikaroomsoep met Hollandse garnaltjes

<p>Ingrediënten:</p> <p>700 gr rode paprika 100 gr uien 1 teentje knoflook 1 el zonnebloem olie</p> <p>1 l vis fond ½ l kalfsfond</p> <p>1 dl slagroom Cayennepeper (snufje) zout</p> <p>200 gr gepelde Hollandse garnalen 150 gr roseval aardappels 1 tl truffelolie Zout Cayennepeper (snufje) Klein bosje bieslook</p>	<p>Bereidingswijze:</p> <p>Schil één paprika met de dunschiller. Snijd het vruchtvlees in kleine brunoise. Blancheer de paprika en koel meteen af. (houd apart tot presentatie) Was de rest van de paprika. Verwijder zaad en zaadlijsten. Pel de uien en snijd ze klein. Maak de knoflook schoon en plet deze. Zet in een royale pan de paprika, uien en later de knoflook aan zonder te verkleuren.</p> <p>Voeg beide fonds toe en breng aan de kook. Laat 20 min. doorkoken en pureer de soep. Passeer hem door een bolzeef.</p> <p>Breng opnieuw aan de kook en voeg de lobbige geslagen room toe en meng goed door. Breng de soep op smaak met zout en een snufje cayennepeper.</p> <p>Schil de roseval aardappelen en snijd ze brunoise. Kook de blokjes beetgaar en schrik deze in koud water. Vermeng de garnaltjes door de aardappel brunoise en voeg enige druppels truffel olie toe. (houd apart tot presentatie)</p> <p>Snijd de bieslook fijn.</p> <p>Presentatie: Maak een balletje van het garnalenmengsel en plaats dit in het midden van een diep bord. Strooi wat paprika brunoise eromheen en schenk de soep naast het balletje. Bestrooi met fijn geknipte bieslook en serveer uit.</p>
--	---



Kalfswang op een zalfje van knolselderij

<p>Ingrediënten:</p> <p>3 kg kalfswang 6 waspeentjes 2 ½ stuks medium prei 750 gr knolselderij 100 gr tomaten puree 0,7 l rode kookwijn 90 gr bloem 1,4 l runderbouillon Olijfolie 4 laurier blaadjes 4 takjes tijm Peper en zout</p> <p>Saus:</p> <p>9 tomaten</p> <p>Selderij puree:</p> <p>1 kg knolselderij 3 dl volle melk 1 dl room 3 jeneverbessen Scheut Gin Peper en zout</p> <p>Groenten:</p> <p>3 st medium prei 3 st winterpeen</p>	<p>Bereidingswijze:</p> <p>Maak de kalfswangen schoon en verwijder zoveel mogelijk zenen en ongerechtigheden. Snijd de waspeen en selderij brunoise, Snijd de prei in fijne ringen.</p> <p>Kruid de wangen met peper en zout, bak ze in de olie snel bruin. Haal het vlees uit de pan. Bak in dezelfde pan de prei, knolselderij en de waspeen lichtbruin. Roer de tomatenpuree er doorheen en bak tot alles bruin is. Bestrooi het met de bloem, laat even garen, en doe er dan de rode wijn en de bouillon bij en laat het kort koken.</p> <p>Leg de wangen in de pan en voeg de laurier en tijm toe, laat het geheel met de deksel op de pan 3 uur garen (in de snelkookpan 1 ½ uur).</p> <p>Haal het vlees uit de pan en snijd het in plakken. Bewaar de saus.</p> <p>Saus:</p> <p>Ontvel de tomaten, snij ze in vieren en verwijder de pitjes. Zeef de saus door een fijne zeef en reduceer de saus nog wat. Breng de saus op smaak en voeg kort voor het uitserveren de parten tomaat toe. Houd een partje apart voor de presentatie.</p> <p>Selderij puree:</p> <p>Knolselderij schoonmaken en in blokjes snijden. Kook de selderij in het melk/room mengsel met de jeneverbessen gaar. Zeef de massa (bewaar wat vocht) en maak er met de pureeknijper puree van. Breng op smaak met peper en zout en een scheut Gin. Doe het geheel over in een spuitzak met grove kartel en houd warm</p> <p>Groenten:</p> <p>Snij de wortel en prei in fijne julienne. Frituur de wortel en prei in een metalen frituurnestje of wok het in de olie. Laat uitlekken op keukenpapier.</p> <p>Presentatie:</p> <p>Nappeer een spiegel van saus op een warm bord, leg daarop 2 of 3 plakjes vlees. Spuit 3 kleine rozetten met de selderijpuree ermaast. Garneer met het wortel/preinestje en een partje tomaat</p>
--	--



Romige Schwarzwald

<p>Ingrediënten:</p> <p>Chocoladecake:</p> <p>3 eieren 133 gr. suiker 133 gr. bloem 133 gr. boter 100 gr. cacao 15 gr. vanillesuiker</p> <p>Kersenragout:</p> <p>1 pot kersen op sap 175 gr. bruine suiker 3 stokjes kaneel 6 st. steranijs 35 gr. vanillesuiker 3.5 dl. rode port 3 st. rasp van sinaasappel ½ dl. rode wijn 30 gr aardappelzetmeel</p> <p>Mascarpone crème</p> <p>700 gr. Mascarpone 15 gr. vanillesuiker 14 cl. Kirsch 80 gr. eiwit 280 gr. suiker 1 citroen (rasp)</p> <p>Garnering Chocolade stukjes</p> <p>Reep pure chocolade</p>	<p>Bereidingswijze:</p> <p>Chocoladecake: <i>begin met het bakken van de cake.</i></p> <p>Weeg de ingrediënten af en zorg dat alles op kamer temperatuur is. Verwarm de oven voor op 160 °C. Zeef de bloem, vet de cakevorm in. Meng de boter, suiker, vanillesuiker door elkaar, voeg 1 voor 1 de eieren toe, spatel de bloem deel voor deel en als laatste de cacao door het beslag. Breng over in een cake vorm en bak hem in 45 minuten af. Laat afkoelen en snijd in kleine blokjes.</p> <p>Kersenragout:</p> <p>Haal de kersen uit de pot en vang het vocht op. Karamelliseer de suiker en blus af met het kersensap. Haal de zeste van de sinaasappels Voeg de kaneelstokjes, steranijs, vanillesuiker en de zeste van de sinaasappel toe en laat wat inkoken, zeef de mousse en voeg de port toe. Meng het aardappelzetmeel met een scheut rode wijn en bind de vloeistof, en laat doorkoken tot vla dikte, voeg de kersen toe en zet in de koeling.</p> <p>Mascarpone crème</p> <p>Roer de mascarpone met de vanillesuiker en de kirsch glad. Klop de eiwitten met de suiker stijf Rasp de citroen en pers hem uit Scheep het eiwit, de citroenrasp en het citroensap door de mascarpone.</p> <p>Serveren</p> <p>Scheep wat chocoladecakestukjes in een coupe, daar bovenop de kersen ragout, een laagje blokjes chocolade en vul af met de mascarpone crème,</p> <p>Garneer af met wat kleine stukjes chocolade of schaafsel van een reep pure chocolade.</p>
---	--



Wijn beschrijving:

Nummer 2281/12

Naam Chat. les Tuileries Entre-deux-Mers

Jaar 2012

Gebied Bordeaux

Alcohol 12.5%

Kleur Wit

Producent Chat. Les Tuileries

Land Frankrijk

Inhoud 0.75

Subgebied Entre Deux Mers

Barcode 3355871512204

Chat. les Tuileries Entre-deux-Mers

Chateau les Tuileries ligt in het hart van de appellatie Entre deux Mers, in de gemeente Arbis.

Tuilerie betekent letterlijk 'dakpan' en met deze benaming wordt verwezen naar de bodem van dit prachtige terroir die voornamelijk uit klei bestaat.

De wijngaarden liggen op een zuid / zuid west georiënteerde heuvelrug en door deze ideale ligging komen de druiven hier volledig tot rijpheid. Met respect voor de omgeving gebruikt men hier alleen natuur vriendelijke producten in de wijngaarden.

Door diverse investeringen in produktiemiddelen en technieken is het nu mogelijk geworden om zeer goede witte wijnen te produceren met behoud van hun frisse en fruitige aroma's.

Belangrijk voor de kwaliteit van deze witte wijn zijn tevens de druiven Sauvignon Blanc en Semillon, die elkaar prachtig completeren tot het uiteindelijke resultaat.

Het bouquet van de wijn is fijn en delicaat, met aroma's van witte bloemen en citrus fruit.

In de mond ontwikkelt de wijn zich zeer fris, levendig en is rijk van smaak.

De afdronk is intens en volmondig.





Nummer 2037/09	Producent Chat. D'artigues
Naam Chat. Dartigues Bordeaux Superieur	Land Frankrijk
Jaar 2009	Inhoud 0.75
Gebied Bordeaux	Subgebied Saint-émilion
Alcohol 14.5%	Kleur Rood

Chat. Dartigues Bordeaux Superieur

Chateau Dartigues is in 1734 gerestaureerd voor Markiezin d'Alphonse, die in de regio bekend stond om haar talrijke feesten.

Zij heeft ervoor gezorgd dat het tien hectares grote park rondom het kasteel opgeknapt werd.

Dit is nog steeds zichtbaar door de prachtig aangelegde tuinen.

Een terras kijkt uit over de vallei en biedt een prachtig uitzicht.

In hetzelfde jaar bouwde de Markiezin een fontein die nog steeds zorgt voor natuurlijk bronwater, dit staat nu bekend als "de bron".

De 85 hectares wijngaarden in het centrum van de regio van Bordeaux liggen aan de rechteroever tussen de twee belangrijkste rivieren, vlak bij Saint-Emilion.

De wijnstokken groeien op bodems van klei en kalksteen in het midden van rotsen. Dit bevordert de afvoer van het water.

De wijnstokken groeien op de beste locaties, daardoor kan de wijn de naam Bordeaux Supérieur dragen.

De elementen van de aarde dragen bij aan de complexiteit en individualiteit van de verschillende druivensoorten van de 29 wijngaarden.

Deze Bordeaux Supérieur heeft een bouquet van rijpe bessen, toast en vanille.

Het is een elegante wijn en heeft een volle smaak met zachte tannines. In de mond komt het fruit goed tot zijn recht.

Deze Bordeaux is goed in balans, kan jong gedronken worden en wordt beter naarmate hij rijpt.

De afdrank is lang en sappig.

