



Menu november 2017

Oester met chorizo

A+B+C

Bloedworst met coquilles

A

Wijnadvies: MAS DES TANNES

Ham mousse met paprika

A+B+C

Wijnadvies: HAEFFELIN PINOT GRIS

Bouillon van duif met jeneverbessen hoedje

A+B

Kalfswangen met wortel gember risotto

A+B+C

Wijnadvies: Il Passo

**Millefeuille van wentelteefjes met
kaneel-parfait, peer en rode wijnsaus**

A+B+C



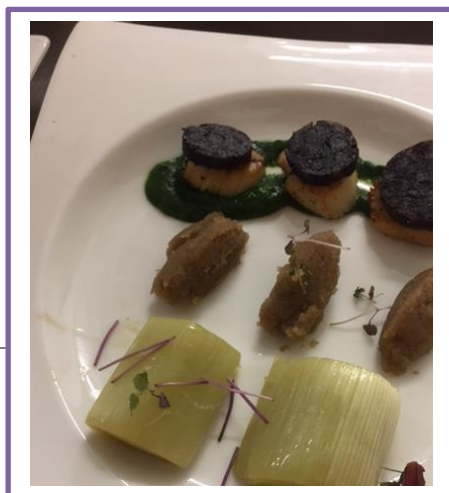
Oester met chorizo

<p>Ingrediënten: Oestercrème: 3 oesters 10 gram rode wijn azijn 50 gram eiwit 250 gram olijfolie</p> <p>Chorizo-olie: 200 gr Iberico chorizo 2 dl olijfolie</p> <p>Crumbel van hazelnoten: 50 gr hazelnoten</p> <p>Chorizobereidingen: 100 gr Iberico chorizo</p> <p>14 oesters Bladzuring 2,5 dl prosecco</p>	<p>Bereidingswijze: Oestercrème</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mix de oester, azijn en eiwit in een keukenmachine. • Zeef het geheel en voeg geleidelijk <i>en onder voortdurend draaien</i> de olijfolie toe tot een gladde crème ontstaat. • Breng op smaak met zout en peper. • Doe in een spuitzak en bewaar koel. <p>Chorizo-olie (op maandag maken voor de hele week).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Snijd de chorizo in dunne plakken. • Vacumeer de chorizo samen met de olijfolie. • Leg gedurende 2 uur in een bak water op 70 graden. • Zeef de olie en bewaar in een spuitfles. • <p>Crumbel van hazelnoten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bruneer de hazelnoten en hak tot een crumbel. <p>Chorizobereidingen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Snijd op de snijmachine 14 dunne plakjes. • Bak deze krokant in een op 140° C voorverwarmde oven. • Snijd de overige chorizo in zeer fijne brunoise. <p>14 oesters</p> <ul style="list-style-type: none"> • Open de oesters. Verwarm de prosecco tot circa 80 graden en pocheer de oesters. <p>Presentatie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • • Spuit wat oestercrème in een bord. • Plaats hierop de gepocheerde oester. • Garneer met chorizo-olie, chorizo-chipje, chorizo brunoise, zuring en hazelnoot crumble. <div style="text-align: center;"> </div>
--	---



Bloedworst met coquilles

<p>Ingrediënten:</p> <p>Prei: 5 stuks dunne prei 1 pot gevogelte bouillon 25 gram boter</p> <p>Aardpeer 750 gram aardpeer 150 dl gevogelte bouillon</p> <p>Saus 2 sjalotten 1 teen knoflook 4 dl gevogeltebouillon 100 gram spinazie 50 gram peterselie</p> <p>Coquilles 21 coquilles verse (3 halve per bord)</p> <p>Bloedworst 500 gr bakbloedworst</p> <p>Presentatie shiso purper</p>	<p>Bereidingswijze:</p> <p>Prei</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maak de prei schoon, rol ze af tot een dikte van ca. 1 cm, snijd in totaal in 28 stukjes van 4 cm lang. • Stoof de prei in boter. • Bevochtig met de bouillon dek af met een laagje bakpapier en laat garen in een op 160° C voorverwarmde oven. <p>Aardpeer</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schil de aardperen en snijd in kleine gelijke stukken. • Kook gaar in gezouten water. • Pureer de gare aardpeer en breng de puree op dikte en op smaak met gevogeltebouillon, zout en peper. <p>Saus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maak de sjalotten schoon en snijd fijn. • Snijd ook de knoflook fijn. fruit de sjalot en knoflook in wat boter. • Voeg de bouillon toe en kook in tot ½. • Pluk de peterselie en verwijder de nerven van de spinazie. • Blancheer de spinazie en de peterselie en koel direct terug. • Mix de spinazie, peterselie en de ingekookte bouillon, tot een gladde saus. • Verwarm het geheel en passeer door een fijne zeef. <p>Coquilles</p> <ul style="list-style-type: none"> • Halveer de coquilles, dep ze droog en bak ze goudbruin. <p>Bloedworst</p> <ul style="list-style-type: none"> • Snijd de bloedworst in plakjes van ½ cm (en een diameter die gelijk is aan de coquilles) bak -heel kort- de bloedworst aan beide kanten bruin. <p>Presentatie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maak een spiegel van de saus en leg op elk bord 3 quenelles aardpeerpuree. • Plaats hierop een coquille met een plakje bloedworst. • Leg op elk bord 2 stuks prei en werk af met shiso purper.
---	---





Ham mousse met paprika

<p>Ingrediënten: Velouté saus 10 gr boter 10 gr bloem 3 dl kippenbouillon</p> <p>Ham mousse: 4 blaadjes gelatine de velouté saus <i>Zelf maken zie boven</i> Mespunt paprikapoeder 4 dl slagroom 200 gr gekookte beenham ¼ dl droge sherry cayennepeper</p> <p>Salsa van rode paprika: 2 rode paprika 1 gele paprika 1 sjalot 1 takje tijm 5 blaadjes basilicum 1 citroen</p> <p>Dressing 0,6 dl olijfolie</p> <p>Garnituur: 50 gram hazelnoten groene aspergetips (3 p.p.) radicchio veldsla</p>	<p>Bereidingswijze: Veloutesaus Smelt de boter in een pan.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Roer van het vuur de bloem erdoor. • Laat de bloem al roerend in de boter garen op laag vuur zonder te kleuren. • Voeg al roerend de bouillon toe en laat 12-30 minuten rustig garen. • Breng op smaak. <p>Ham mousse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Week de gelatine. • Verwarm de veloutésaus en los de gelatine met het paprikapoeder hierin op. • Haal van het vuur en laat op kamertemperatuur staan. • Klop de room lobbig. • Snijd de ham in blokjes en mix in de keukenmachine. • Voeg de veloutésaus toe en mix tot een gladde massa. • Koel de massa terug en spatel er de slagroom door. • Breng op smaak met zout, peper en cayennepeper. • Voeg nu voorzichtig de sherry naar smaak toe. • Dek de mousse af en koel verder terug/laat opstijven in de koeling. <p>Salsa van Rode paprika</p> <ul style="list-style-type: none"> • Blaker de paprika (in een oven of met een gasbrander) tot dat de paprika's zwart beginnen te kleuren. • Koel daarna direct terug in ijswater. • Verwijder het vel van de paprika's. • Halveer de paprika's en verwijder het zaad. • Snijd de paprika's nu in fijne brunoise. • Snipper het sjalot ragfijn. Hak de basilicum. Rits de blaadjes van de tijm. • Vermeng sjalot, tijm, basilicum en paprika. • <p>Dressing</p> <ul style="list-style-type: none"> • Voeg olijfolie en citroensap toe en breng verder op smaak. <p>Garnituur</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bruineer de hazelnoten en hak grof. • Snij de aspergetips af op gelijk lengte. • Blancheer de aspergetips in water met wat zout, koel terug in ijswater. • Verwerk gelijke dele radicchio en veldsla tot een frisse salade, aangemaakt met citroensap en olijfolie.
--	--



Presentatie

- Maak mooie quinelles van de ham mousse.
- Garneer met paprikasalsa, aspergetips, hazelnoten en wat salade





Bouillon van houtduif met jeneverbessenhoedje

<p>Ingrediënten:</p> <p>Duiven 5 Wilde Duiven</p> <p>Bouillon Alle Duif karkassen Van ieder 100 gr gesneden ui, prei en knolselderij 50 gr wortel 2el tomatenpuree 1 dl madeira 4 laurierblaadjes 4 jeneverbessen 2 kruidnagels 5 takjes tijm 1 takje rozemarijn 10 gr gedroogde paddenstoelen 1 teentje knoflook 3 ltr water</p> <p>Clarifique 200 gr duivenborst (ca. 4) 100 gr gesneden ui, prei en knol- selderij 2 losgeklopte eiwitten</p> <p>Hoedje 2 el rode port 1 eidooier 2 dl room 10 <i>gevizelde</i> jeneverbessen 1 el gehakt bieslook zout en peper</p> <p>Presentatie:</p>	<p>Bereidingswijze:</p> <p>Duiven</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fileer de duiven. • Bak de borsten licht aan en houd de borstjes apart. <p>Bouillon</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kleur de karkassen en afsnijdsels mooi bruin in een ruime pan. • Voeg dan het fijngesneden bouquet toe (dus: ui, prei, selderij en wortel) en laat dit mee kleuren. Voeg de tomatenpuree toe en bak deze kort op een laag vuur mee. Blus de pan met de Madeira, giet het water erbij en voeg alle kruiden, de paddenstoelen en de knoflook toe. Gebruik hiervoor de snelkookpan. • Breng het geheel aan de kook en laat het ± 1 uur koken. Zeef deze eerste trek en ontvet. <p>Clarifique</p> <ul style="list-style-type: none"> • Draai voor de clarifique het duivenvlees te zamen met het bouquet (ui, prei en knolselderij) door de grove plaat van de gehakmolen. Dit kan ook in de keukenmachine door enkele keren de puls te gebruiken. • Klop de eiwitten los en meng deze door het gemalen vlees-groentemengsel. • Voeg de nu verkregen clarifique toe aan de lauwe bouillon en breng de bouillon weer aan de kook, laat het 20 a 30 minuten koken zodat alle eiwitten gestold zijn. • Zeef de bouillon door een passeerdoek. • Breng de bouillon weer tegen de kook aan en verwijder het eventueel vrijgekomen vet en laat reduceren tot een krachtige bouillon. Breng de bouillon op smak met p & z. <p>Hoedje</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kook voor het hoedjes de port in tot de helft en vermeng de port met de eidooier. • Klop met een garde de room lobbig en voeg het portmengsel, <i>de gevizelde</i> jeneverbessen en het bieslook toe, maak zo-nodig verder op smaak. • Klop de room half hangend, bewaar bij kamertemperatuur, zodat gemakkelijk over de kopjes is te verdelen. <p>Presentatie: Snijd de duivenborstfilet in een fijne julienne en leg deze rauw in de kopjes, giet daarop de bouillon en schep het roomhoedje erop</p>
---	--



Kalfswangen met wortel gember risotto

<p>Ingrediënten: Kalfswangen 2 kg kalfswangen 2 winterpeen 1 blikje tomatenpuree 3 sjalotten, gepeld 3 teentjes knoflook, gesnipperd 1 uien gesnipperd 75 gr boter 2 potten kalfsfond 2½ dl Rode wijn ½ dl Olijfolie</p> <p>Saus 1 liter Jus de Veau 1 Tonka boon 50 gr Roomboter</p> <p>Abrikozengel; 200 gr gedroogde abrikozen 100 gr kippenbouillon 50 gr gemberstroop 4 gr agar-agar 10 gr boter</p> <p>Wortel; 1 winterpeen 2 dl sinaasappelsap 4 stuks kardemonzaden</p> <p>Risotto; ½ sjalot 300 gram risotto rijst 4 dl kippenbouillon 3 dl wortelsap 10 gr geraspte gember</p> <p>Presentatie 4 blaadjes Vene cress</p>	<p>Bereidingswijze: Kalfswangen Maak de wangen schoon. Bak het vlees in een koekenpan met olie en een klein beetje boter rondom bruin. Haal het vlees uit de pan. Zet de tomatenpuree even kort aan in een koekenpan. Voeg dan de boter toe, laat deze smelten, voeg de gesnipperde ui, wortel, knoflook en de hele sjalotten toe. Doe alles over in de snelkookpan, laat de ui glazig worden maar niet verkleuren, doe het vlees in de pan, schenk de wijn erbij. Schenk de warme bouillon erbij, doe het deksel op de pan, breng onder druk en zet het vuur laag, laat de kalfswang 2 uur garen. Voeg op het laatst peper en zout toe. Snij de kalfswangen in mooie plakken.</p> <p>Saus Begin door de jus de veau te laten sudderen. Voeg de Tonka boon aan de jus de veau toe. Laat het nu een half uur trekken en daarna zeven. Monteer de saus af met koude boter</p> <p>Abrikozengel; Kook de abrikozen, samen met de gemberstroop 10 minuten in de kipbouillon. Blender het tot het glad is en voeg de agar-agar toe, kook het gedurende 2 min.. Monteer met boter vlak voor uitserveren! Zet in de koelkast en blender dan tot het een gladde gel is.</p> <p>Wortel; Snijd de wortel in plakjes van 1½ cm. (totaal 14 stuks). Maak ze rond met een gekartelde uitsteekring van Ø 4cm verwijder het middendeel met een ring van Ø 2 cm en snijd dat brunoise. Kook wortel kokertje en stukjes in het sinaasappelsap met de kardemonzaden, laat dan het sap afkoelen.</p> <p>Risotto; Hak de sjalot fijn en bak het ca. 1 minuut in een beetje olijfolie. Voeg de risotto rijst toe en bak het nog een minuutje. Verwarm de bouillon en voeg die in delen toe, doe hetzelfde met het wortelsap, de gember en maak op smaak met p & z.</p> <p>Presentatie Vul de wortel met de abrikozengel en Vene cress. Plaats de gevulde wortel en de risotto op een bord. Maak nu een paar stippen abrikozengel op de bord en voeg de saus en het kalfsvlees toe.</p>
---	--





Millefeuille van wentelteefjes met kaneelparfait, peer en rodewijnsaus

<p>Ingrediënten:</p> <p>Kaneelparfait ¾ Ltrl melk 100 gr kaneelstokjes 30 gr groene thee 240 gr eidooier 330 gr kristalsuiker 9 dl slagroom</p> <p>Wentelteefjes 2 briochebrood (AH) 4 dl melk 4 eieren 1 tl kaneelpoeder 80 gr boter</p> <p>Rodewijnsaus ¾ Ltr rode wijn 1 kruidnagel ½ kaneelstokje ¼ limoen sap van 1 sinaasappel 2 dl frambozensap 1 dl zwartebessensap 50 gr kristalsuiker ¾ dl aardbeienlikeur poedersuiker</p> <p>Garnering 2 rijpe peren</p>	<p>Bereidingswijze: <i>Leg direct een of twee bakplaten in de koelcel!! Leg de broden in de vriezer en vries ze kort aan; Zet de borden koud.</i></p> <p>Kaneelparfait</p> <ul style="list-style-type: none"> • Breng melk met de kaneelstokjes en groene thee tegen de kook aan en laat 20 minuten met deksel op de pan trekken, vervolgens snel af laten koelen in een rvs beker op ijs. • Klop de eidooier met de suiker licht en luchtig. • Voeg voorzichtig de afgekoelde melk bij de eidooiers. • Klop de slagroom luchtig en spatel deze door de -afgekoelde- eidooiermassa. • Bekleed een of twee bakplaten met plasticfolie en giet hierop de mousse, dikte ca. 1,5 cm. • Strijk glad en zet direct in de vriezer. minimaal 4 uur. <p>Wentelteefjes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Snijd dunne boterhammen met de snijmachine op stand 20 • Rol ze indien nodig met een deegroller dunner uit tot ca. 8 x8 cm • Verwarm de oven op 140°C • Roer melk, eieren en kaneel glad. • Bestrijk de sneden brood ermee, zorg ervoor dat ze niet doorweekt raken! • Bak de sneden -in een flensjes pan- heel kort goudbruin aan beiden zijden in boter. • Snijd van elke snee brioche mooie strakke vierkantjes van 4 x 4 cm. • Laat de sneetjes in de oven 20 minuten drogen. <p>Rode wijnsaus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kook de wijn met de specerijen, de stukken limoen en sinaasappel tot een vierde in. • Voeg de overige ingrediënten-sap, suiker, likeur- toe en • laat de saus 5 minuten koken, zeef de saus. • Bind zo nodig met aardappelzetmeel <p>Garnering Schil de peren en steek er met parisienne boor balletjes uit.</p>
---	--



Presentatie

Presentatie

Snijd van de parfait plakjes van 4 x 4 cm
Bestuif de sneetje brioche met poedersuiker.

Steek met een □ ring van 4 x4 het ijs uit
(Zorg dat de bakplaat ijs koud ligt, het smelt zeer snel)

Maak stapeltje van brioche en parfait sluit af met een sneetje brioche

Zet op elk bord een stapeltje / torentje van brioche en parfait
garneer met de bolletjes peer en garneer met een streep patroon met
de rode wijnsaus.





Wijnbeschrijving



HAEFFELIN PINOT GRIS GOLD MEDAL



Wijnen uit deze streek komen op jonge leeftijd het beste tot hun recht met uitzondering van de Grand Crus en de edelzoeten.

De Pinot Gris (plaatselijk bijgenaamd " de sultan ") levert krachtige, pittige, rijke wijnen met een relatief hoog alcoholpercentage en een elegante frisheid, hierdoor zijn deze wijnen uitermate geschikt om enige jaren te kunnen ouderen. Een wat rokerig en weelderig aroma is voor de Pinot Gris zeker niet vreemd. Deze "jonge" gouden medaille-winnaar is echter al helemaal op dronk.

10



PRODUCENT

Domaine Viticole Colmar

Domaine Viticole de la Ville de Colmar is opgericht in 1895 in het epicentrum van de Elzas, de stad Colmar. De familie Haeffelin beheert het domein en concentreert zich op de kwaliteit van deze buitengewone gronden, waarbij zij rekening dienen te houden met de natuurlijke omstandigheden van de omgeving.



INFO

Productnummer	755/16	Ei Allergenen	Nee
Land	Frankrijk	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Elzas	Bevat Sulfiet	Ja
Kleur	Wit	Gedistilleerd	Nee
Alcohol	12.5	Biologisch	Nee
		Type sluiting	Kurk
		Aantal per verpakking	6
		GTIN product	3421149070667
		GTIN verpakking	3421149170701



MAS DES TANNES
CLASSIC BLANC (BIO)



Deze wijn is gemaakt van biologische Chardonnay en Grenache Blanc druiven.

Een mooie goudgele kleur met groene tinten. In de neus komen aroma's naar voren van kweepeer en bloemen. Op het palet krachtig, zacht met een mooie zuurgraad. Goed in balans met een lange afdrank met dropachtige tonen.

Deze wijn is heerlijk als aperitief, of met gegrilde vis, lichte kruidige gerechten, zoals curry, kaas en aardbeientaart.



PRODUCENT

Domains Paul Mas

Tegenwoordig bezit Domein Paul Mas meer dan 600 hectare wijngaarden en werkt samen met verschillende boeren waardoor ze nog eens 1312 hectare extra tot hun beschikking hebben. Dit maakt het mogelijk dat ze toegang hebben tot wel 40 verschillende druivensorten, zowel lokaal als internationaal, evenals een ongelofelijk scala aan verschillende bodems in de Languedoc.



INFO

Productnummer	1727/15	Ei Allergenen	Nee
Land	Frankrijk	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Zuid-Frankrijk	Bevat Sulfiet	Ja
Subgebied	Languedoc	Gedistilleerd	Nee
Kleur	Wit	Biologisch	Ja
Alcohol	13.5	Type sluiting	Kurk
Restsuiker	2	Aantal per verpakking	6
Zuurgraad	3.6	GTIN product	3760040430492
PH Waarde	3.45	GTIN verpakking	13760040430499



VIGNETI ZABU IL
PASSO NERELLO
MASCALÈSE



test

De Il Passo is helder rood van kleur met enkele paarse tinten in het glas. In de neus toont de wijn naast vol fruit een mooie kruidigheid met een hint van balsamico. De Il Passo is rijk en rond in de mond. Ondanks de aanwezige tannines is de wijn zacht en makkelijk drinkbaar.

Lekker bij bijvoorbeeld pastas met rijke sauzen, kruidige vleesgerechten en kaas.



PRODUCENT

Farnese Vini

Farnese Vini is een jong bedrijf dat in korte tijd is uitgegroeid tot één van de top exporteurs in Zuid-Italië. Deze groei ging niet gepaard zonder nationale en internationale erkenning.



INFO

Productnummer	5238/15	Ei Allergenen	Nee
Land	Italië	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Sicilië	Bevat Sulfiet	Ja
Kleur	Rood	Gedistilleerd	Nee
Alcohol	13.5	Biologisch	Nee
Restsuiker	10	Type sluiting	Stelvin
Zuurgraad	6	Aantal per verpakking	6
		GTIN product	8033237520500
		GTIN verpakking	8033237520555