



Menu januari 2018

**Glaasje met knolselderij,
eekhoorntjesbrood en hazelnoot**

A+B+C

Spinaziesoep.

A+B+C

Wijnadvies: Rocal Chardonnay

**Licht gerookte forel met knolselderijsalade
en uitgebakken aardappel.**

A+B

Bitterbal van Snert

Wijnadvies: Rueda Eylo

A

Boerenkoolpasteitjes met mosterdroom en zilveruitjes.

A+B+C

Wijnadvies: La Linda

Tuiles met rozemarijn ijs.

A+B+C



Glaasje met knolselderij, eekhoortjesbrood en hazelnoot

<p>Ingrediënten:</p> <p>Gelei van eekhoortjesbrood: 25 g gedroogd eekhoortjesbrood 300 ml water 6 gr Vegetal</p> <p>Knolselderij bavarois: 200 gr knolselderij 200 gr room 0,8 gr agar agar 3,0 g gelatine (1 blaadjes= 1,5 g)</p> <p>Madeirastroop: 200 ml Madeira</p> <p>Hazelnoot: 50 gr hazelnoot</p> <p>Presentatie: borage-cress</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Gelei van eekhoortjesbrood:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Breng het gedroogde eekhoortjesbrood met het water op middelmatig vuur langzaam aan de kook. • Zodra de paddenstoelen genoeg smaak hebben afgegeven, het vocht zeven. • Breng het vocht op smaak met zout. • Voeg de vegetal toe en laat 3 minuten koken. • Vervolgens laten afkoelen tot 70 °C. • Schenk een beetje in een borrelglasje • Laat opstijven <p>Knolselderij bavarois:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kook de knolselderij in een beetje water met zout gaar. • Week de gelatine in koud water. • Klop ondertussen de room yoghurt dik. • Zeef de knolselderij en vang het vocht op. • Blender de knolselderij tot puree, voeg eventueel wat opgevangen vocht toe • Voeg agar agar toe en verwarm roerend 2 minuten. • Haal pan van warmtebron en voeg gelatine toe. • Laat de puree enigszins afkoelen. • Spatel de room erdoor. • Doe in een spuitzak • Spuit voorzichtig op de eekhoortjesbrood-gelei • Laat opstijven in de koeling. <p>Madeirastroop:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laat de Madeira met de suiker inkoken tot stroopdikte. <p>Hazelnoten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rooster de hazelnoten in de oven op 130°C. • Laat afkoelen en hak grof. • Verdeel de hazelnoten gelijk over de glaasjes. <p>Presentatie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Garneer met Madeirastroop en borage-cress.
--	--





Spinaziesoep met gerookte zalm

Ingrediënten:

1,5 liter kippenfond:

2,5 kg kippen-
vleugeltjes
2 winterwortels zonder
kern
2 flinke preien, het wit
er van
3 stelen bleekselderij
150 g champignons
3 uien+ 6 kruidnagels
3 dl droge witte wijn
3 teentjes knoflook,
geplet
3 stukjes foelie
20 zwarte peperkorrels,
geplet

Spinaziesoep:

100 g boter
6 uien, gesnipperd
300 g mager
Ontbijtspek, in blokjes
gesneden
90 g bloem
3 l bouillon
3 dl melk
500 g verse spinazie,
fijn gesneden
Mespunt nootmuskaat
zout
Vers gemalen peper
1 dl slagroom
150 g geraspte kaas

Zalm

300 g gerookte zalm

Bereidingswijze:

Kippenfond

- Spoel de kippenvleugeltjes en/of nekjes schoon. Doe ze in twee hoge snelkookpannen en voeg in totaal 3 liter koud water toe. Breng het langzaam aan de kook en schuim het zorgvuldig en regelmatig af.
- Snijd de winterwortels, zonder kern, prei en bleekselderij klein en druk de champignons stuk.
- Besteek elke ui met 2 kruidnagels en voeg de groenten bij de kippenvleugeltjes.
- Doe de witte wijn, knoflook, folie en de zwarte peperkorrels erbij.
- Sluit de pan en laat de soep 50 minuten gaan.
- Zeef en ontvet de bouillon met behulp van keukenpapier..
- Kook in tot 1,5 liter bouillon in.



Spinaziesoep

- Smelt de boter in een pan en fruit hierin de uien met de blokjes spek doorschijnend maar niet bruin van kleur.
- Voeg de bloem toe en roer dit alles goed door elkaar, lang genoeg om de bloem te laten garen.
- Schenk er geleidelijk de kippenfond en de melk bij en voeg de gesneden spinazie toe. Houd enkele blaadjes achter om te garneren,
- Voeg nootmuskaat, zout en peper naar smaak toe. Pas op met het zout, de zalm is ook zout! Laat de soep op laag vuur 10 minuten doorkoken.
- Schenk er dan de slagroom bij en roer de kaas door de soep.

Zalm

- Snijdt de zalm in reepjes en leg deze onderin het bord of soepkop.

Presentatie:

Serveer de soep over de zalmreepjes en garneer de soep met de achtergehouden blaadjes spinazie.



Licht gerookte forel met knolselderijsalade

Ingrediënten:

Gerookte forel:

7 zalmforellen
Houtmot / snippers

Visbouillon:

500 gr visgraten
1 ui
1 laurierblaadje
10 takjes peterselie
5 peper korrels
1 dl droge witte wijn
7,5 dl water
Peper / zout

Mayonnaise:

Eigeel 2 dooiers
1 tl gladde mosterd
2,5 dl olie (neutrale)
1 tl witte wijn azijn
2 tl citroensap
Peper / zout

Mierikswortelcrème:

2 el verse
mierikswortel
0,5 dl visbouillon
8 el mayonaise
(=±120 ml)
1 el mosterd
(=±15 ml)
Peper en zout

Knolselderijsalade:

200 gr knolselderij
1 tl citroensap
2 el mierikswortel
Peterselie, paar
takjes

Gebakken

aardappelkaantjes:

150 gr aardappel
3 dl zonnebloem olie
zeezout

Bereidingswijze:

Gerookte forel:

- Fileer de forellen en houd 14 filets over.
- Rook de filets licht in een rookpan en houd ze warm.

Visbouillon:

- Olijfolie in de pan, visgraten even aanbakken.
- Gesneden ui toevoegen.
- Wijn, peterselie, peperkorrels en het water toevoegen.
- Breng aan de kook en laat 30 minuten trekken.
- Zeef de bouillon en breng op smaak met peper en zout.

Mayonnaise:

- Zorg dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn.
- Meng de eidooiers met 1 tl gladde mosterd, zout en peper.
- Klop er de witte wijn azijn door.
- Voeg al kloppend, eventueel met de mixer op halve stand, de olie druppelsgewijs toe. Als de saus te dik wordt kun je olie toevoegen.
- Als de mayonaise dik genoeg is 2 tl citroen toevoegen.

Mierikswortelcrème:

- Rasp de mierikswortel
- Kook de mierikswortel in de vis bouillon
- Meng de mayonaise met de mierikswortel, bouillon, mosterd en breng met zout en versgemalen peper op smaak.

Knolselderijsalade:

- Snijd de knolselderij fijne julienne
- Breng 3 dl water met het citroensap en zout aan de kook.
- Blancheer hierin de knolselderij en daarna in koud water.
- Schep de knolselderij en peterselie om met de helft van de mierikswortel crème.

Gebakken aardappelkaantjes:

- Snijd de aardappel in zeer kleine brunoise.
- Was de aardappelblokjes om het zetmeel af te spoelen.
- Zet de aardappel op in de olie en bak hem zachtjes goud bruin.



Presentatie

Grof zeezout

Presentatie:

Leg de lauwwarme forel op de knolselderij salade. Schep de rest van de mierikswortel crème erop en bestrooi met zeezout en de aardappelkaantjes.

Maak er wat puntjes mayonaise bij.

*Zie ook de video van Top Chef 2011 – de jong Professionals.
Demonstratie van Martin Kruithof van de Lindenhof – Giethoorn.*





Bitterbal van snert met schuim van rookworst

Ingrediënten:

Erwtensoep:

½ gepekelde varkensschenkel
1 takje tijm
½ laurierblad
½ kilo spliterwten
½ winterpeen, in plakken
1 prei, in ringen
1 stengel bleekselderij, in stukjes
1 ui, gesnipperd
150 gr. knolselderij, in blokken

Snertbal:

25 gr. boter
25 gr. Bloem
½ liter erwtensoep (recept hierboven)
2,5 blaadjes gelatine
cornflakes
bloem
2 eieren, losgeklopt
paneermeel
arachideolie
4 plakjes roggebrood
250 gr. blokjes gerookt ontbijtspek

Bereidingswijze:

Erwtensoep:

- Zet een lege gourmet bak van 30x15 cm in de vriezer om voor te koelen.
- Breng voor de soep 1 ¼ liter water in de snelkookpan aan de kook.
- Voeg het vlees, de tijm, laurier, alle groenten en spliterwten toe en breng alles opnieuw aan de kook.
- Schuim af, sluit de snelkookpan en laat 45 minuten koken.
- Laat de druk van de snelkookpan door koud water op de nog gesloten pan te laten lopen.
- Pureer de soep met een staafmixer.

Snertbal:

- Smelt de boter in een ruime pan met dikke bodem en voeg de bloem toe als de boter stopt met bruisen en draai daarna het vuur laag.
- Bak de roux een paar minuten op laag vuur en roer af en toe.
- Schep de erwtensoep erbij en breng al roerend aan de kook.
- Bak de blokjes ontbijtspek uit en voeg deze toe aan de erwtensoep. Breng de soep verder op smaak met peper en zout.
- Blijf roeren en laat op laag vuur even zacht doorkoken. Let erop dat de soep niet aanbrandt.
- Week de gelatine min. 5 minuten in koud water. Neem de erwtensoep van het vuur en laat iets afkoelen. Knijp de gelatine uit en roer deze door de warme erwtensoep. Laat de pan verder afkoelen door deze eerst in de gootsteen gevuld met koud water te plaatsen. Giet vervolgens de zoveel mogelijk afgekoelde soep in de voorgekoelde gourmet bak uit de vriezer en koel de soep snel verder terug door deze weer, afgedekt met folie, in de vriezer te plaatsen.
- Schep, met een kleine ijsschep gelijke porties van het mengsel op een bord.
- Maal de cornflakes fijn in de keukenmachine. Rol de balletjes stuk voor stuk eerst door de bloem, dan door het losgeklopte ei, en vervolgens door de paneermeel. Rol ze daarna nog een keer door het ei en dan door de gemalen



Rookworstschuim:

½ rookworst van de slager in blokjes
2,5 dl kalfsbouillon (zie pag.35)
6 gr. cortina (slagroom)kidde
2 patronen

Mosterdmayonaise

2 dl zonnebloemolie
15 g eigeel
10 g gembersiroop
15 g mosterd
10 g witte wijnazijn

zout, witte peper
grove mosterd

Garnituren

Roggebrood
erwtencress

cornflakes. Zorg ervoor dat ze overal bedekt zijn met cornflakes.

- Frituur op 180 graden de balletjes in ongeveer 3 minuten goudbruin.

Rookworstschuim:

- Verwijder het vel van de rookworst, snijdt in blokjes en leg de blokjes rookworst in de bouillon, breng aan de kook en laat 20 minuten trekken.
- Maal alles fijn met een staafmixer en passeer door een zeef.
- Voeg de cortina toe en breng het geheel op smaak met peper en zout.
- Laat afkoelen.
- Giet het mengsel in een kidde en zet de patronen erin.
- Schudt de kidde krachtig op en neer en leg deze vervolgens horizontaal in de koeling tot het serveren.

Mosterdmayonaise:

- Doe het eigeel, de gembersiroop, mosterd, zout en peper in een kom en klop goed door elkaar met een garde.
- Giet vervolgens al kloppend eerst druppelsgewijs en daarna in een heel dun straaltje de zonnebloemolie erbij tot er een dikke mayonaise ontstaat. Doe er vervolgens voorzichtig wat azijn bij.
- Voeg als laatste met een lepel de grove mosterd naar smaak toe.

Garnituren:

- Steek met een ronde steker 14 rondjes uit het roggebrood.
- Snijd de erwtencress af.

OPMAAK

Haal de kidde uit de koeling en zet deze ondersteboven in een pan, zodat de vloeistof kan zakken. Schudt voor het begin de kidde opnieuw en houdt deze ondersteboven tijdens het spuiten.

Plaats op een bord diep rond bord een stipje mosterdmayonaise en plaats hierop een rondje roggebrood. Zet op het roggebrood een ruime stip mayonaise en plaats hierop de snertbal. Zet tegen de snertbal voorzichtig wat rookschuim en plaats hierin de erwtencress.





Boerenkoolpasteitjes met mosterdroom en zilveruitjes

<p>Ingrediënten:</p> <p>Boerenkoolstampot 625 gr bloemige aardappelen 200 gr fijngesneden uien 0,5 kg fijngesneden boerenkool olijfolie 2 el crème fraîche zeezout vers gemalen peper fijne mosterd of garam masala</p> <p>Pasteitjes 14 plakjes bladerdeeg van 12 x12 cm 1,5 ambachtelijke rookworsten 1 eidooier</p> <p>Mosterdroom 2 sjalotten, gesnipperd 2 t knoflook, gesnipperd 1 el olijfolie 1 dl witte wijn 2 dl slagroom 80 gr grove Zaanse mosterd citroensap</p>	<p>Bereidingswijze:</p> <p>Boerenkoolstampot</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schil de aardappelen en snijd in stukken. • Kook ze met de uien en de boerenkool in een grote pan. Schenk een flinke bodem water in de pan, ongeveer 1/3 hoogte van de inhoud • Kook in circa 25 minuten gaar • Giet af en laat kort droog stomen • Stamp met pureestamper fijn • Maak de stampot smeug met olijfolie en de crème fraîche • Breng op smaak met peper, zout en mosterd of garam masala (Garam masala is een indiaas product met kerrie. Kies wat je het lekkerst lijkt). <p>Pasteitjes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Klop de eidooier los met een weinig water en een snuf zout • Snijd de rookworsten in dunne plakjes, eventueel op de snijmachine in stand 5. • Steek 14 rondjes van 13 cm doorsnede uit het bladerdeeg • Prik deze in met een vork. Zet daarop een steekring en vul deze met plakjes rookworst, daarop boerenkool en daarop weer plakjes wordt. Haal de ring eraf en bestrijk de randen met eigeel. • Steek een rondje van 2 cm uit het midden van de overgebleven plakjes • Leg deze over elke gevulde deeglap en druk de randen rondom met een vork stevig aan • Bestrijk met een kwastje met de losgeklopte eidooier • Laat de pasteitjes voor het bakken zo lang mogelijk rusten • Verwarm de oven op 180°C en bak in ca. 25 minuten goudbruin op de onderste la. <p>Mosterdroom</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zweet de sjalotten en knoflook in de olijfolie aan. • Blus af met de witte wijn en laat de sjalotten en knoflook zachtjes garen. • Laat de witte wijn tot stroopdikte indampen. • Voeg de room toe en laat tot ongeveer de helft indampen. • Breng de room op smaak met de grove mosterd en een beetje citroensap.
---	---



Garnering

50 gr boter
42 verse zilveruitjes,
gepeld, maar het
worteltje eraan
Klein scheutje groenten
fond uit pot
1 winterwortel

Presentatie

14 el krachtige
runderbouillon en
1 tl wildfond uit pot.

Garnering

- Bak de uitjes in de boter bruin
- Blus af met groentefond en stoof ze op laag vuur gaar
- Snijdt de winterwortel in dunne julienne.

Presentatie

- Leng de runderbouillon aan tot een pittige saus. Voeg de wildfond toe en kook in tot een pittige saus.
- Zet op elk voorverwarmd bord een pasteitje en garneer met de mosterdroom en kleine snufjes specerijen.
- Giet in elk pasteitje een lepel hete vleessaus.





Tuiles met rozemarijn-ijs

Ingrediënten:

Een beetje olie, om in te vetten

120 g ongezouten boter
120 g witte basterdsuiker
120 g glucose

120 g bloem
2 tl gemberpoeder
1 ½ el citroensap
2 el cognac

1 middel grote perssinaasappel, om mandjes mee te vormen.

Rozemarijn-ijs:

4 dl melk
6 takjes verse rozemarijn

4 eierdooiers
100 g basterdsuiker
3 tl maïzena

5 dl crème fraîche

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 190 °C.
- Bekleed een bakplaat met bakpapier.
- Smelt op zacht vuur de boter met de suiker en stroop in een middelgrote steelpan. Roer af en toe.
- Neem de pan van het vuur en voeg de bloem en de gember toe. Roer dit tot een smeùige massa en voeg dan het citroensap en de cognac toe.
- Schep 1 el van het cognackoekmengsel op de beklede bakplaat, smeer het uit tot een cirkel Ø ± 10 cm en bak het 4 tot 5 minuten tot ze bleekbruin zijn en bubbelen.
- Neem de bakplaat uit de oven, laat het koekje enkel seconden afkoelen tot het zo stevig is dat u het kunt oppakken. Vouw het koekje nu snel met de vlakke kant naar binnen om een ingevette sinaasappel.
- Vouw met uw vingers plooiën in de rand. Laat het koekje afkoelen, Zodra het hard is, haalt u het van de sinaasappel af.

U kunt deze mandjes het beste een voor een maken. De baktijd is kort en ze zijn in een paar minuten klaar.

Rozemarijn-ijs:

- Breng de melk met de takjes rozemarijn in een steelpan met dikke bodem aan de kook, haal hem van het vuur en laat hem 30 minuten trekken of langer.
- Klop in een kom de eierdooiers met de suiker en de maïzena.
- Zet de pan weer op het vuur en breng de melk aan de kook. Klop hem geleidelijk door het dooiermengsel. Doe het mengsel weer in de pan en het op een zacht vuur al roerend binden. Laat het niet koken, anders ontstaan er klontjes. Verwarm tot 80° C.
- Roer de crème fraîche er door.



Presentatie

rietsuiker
1 mango
Blaadjes munt

- Laat het mengsel draaien in de ijsmachine tot het dik is en schenk het in een diepvriesbak. Zet het tot gebruik in de vriezer.

Presentatie:

Laat het ijs 15 - 20 minuten voor serveren zachter worden in de koelkast. Schep het in de tuiles, sprenkel er rietsuiker over en garneer blokjes mango en een blaadje munt.





Wijnbeschrijving:



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.

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.

13



VAL DE VID CONDESA EYLO RUEDA VERDEJO BARRICA

VAL DE VID



Deze witte wijn wordt gemaakt van 100% Verdejo druiven. Fermentatie vindt plaats bij 14-16°C, wat helpt bij het behouden en intensiveren van karakteristieke smaken. Na de fermentatie wordt de wijn in contact gehouden met fijne gist. Hij zal dan ongeveer 4 maanden rusten in nieuw Frans eiken.

Heldere strogele kleur met een groene tint. Het bouquet toont aroma's van gepelde sinaasappelen en tropisch fruit, zoals peer en banaan. Geweldig mongevoel in de mond, rijk en knapperig, met smaken van boomfruit en een vleugje sinaasappelschil.

Deze wijn gaat erg goed gepaard met schaaldieren, zeevruchten en gerookte vis, maar ook met salades, pasta en rijstgerechten.



▶ Alcohol percentage	13.5%
▶ Land	Argentinië
▶ Flessen per pakket	6
▶ Regio	Luján de Cuyo, Mendoza
▶ Afsluiting	SCHROEFDOP
▶ Wijnhuis	Luigi Bosca
▶ Volume	0.75l
▶ Wijnkaart omschrijving	Intense rode kleur en impressies van kruiden en kersen. Rijpe smaak en lichte houttonen door Amerikaans eiken.
▶ Wijn/Spijs combinatie	Heerlijk bij rood vlees, groot wild en harde kaassoorten..
▶ Druivenras	malbec