



Menu februari 2018

**Sushi
A+B+C**

Wijnadvies: Leth Grüner Veltliner

Gamba's gelakt in rode curry met kerrie-tagliatelle

A+B+C

Wijnadvies: Leth Grüner Veltliner

Wonton soep

A+B

Flensjes met peking eend

A

Wijnadvies: de Brieu Chardonnay.

Varkensvlees Dong Po

A+B+C

Wijnadvies: Il Passo Nerello

Zwart sesamijs met spekkoek

A+B+C



Sushi

<p>Ingrediënten: 500 g kortkorrelige rijst 6 dl water</p> <p>4 el rijstazijn 2 el basterdsuiker 2 tl zout</p> <p>225 g tonijn 1 komkommer, geschild ½ avocado 4 nori vellen wasabi</p> <p>3 el ingelegde gember rijstazijn Japanse sojasaus (kikkoman) wasabi (! zeer scherp)</p>	<p>Bereiding: Was de rijst onder de koude kraan tot het water helder blijft. Laat de rijst uitlekken. Doe rijst en water in een pan en breng ze aan de kook. Zet het vuur laag en laat de rijst 4 tot 5 minuten sudderen tot al het water is opgenomen. Haal de pan van het vuur en laat hem afgedekt 10 minuten staan.</p> <p>Meng rijstazijn, suiker en zout en roer dit mengsel met een houten lepel door de rijst (hout om de rijst niet te beschadigen). Blijf roeren tot de rijst is afgekoeld.</p> <p>Snijd de tonijn in smalle reepjes. Snijd een halve komkommer en avocado in smalle reepjes ter lengte van de nori velletjes. Leg een nori velletje op vetvrij papier of op een sushimatje op een vlak werkvlak. Leg de sushi rijst circa 3 cm van de onderkant en de bovenkant van het nori velletje en niet meer dan 1 cm dik. Smeer een deel van het norivel in met een heel klein beetje wasabi. Pas op, wasabi is heel sterk! Leg hierop de reepjes tonijn, komkommer en avocado. Rol met behulp van het matje de nori van onderen strak op.. De vulling zit nu in het midden van de rijst. Rol de rol op in folie en zet in de koeling. Maak de rest van de rollen. Voor het opdienen snijdt met een zeer scherp glad en nat mes de rol in stukken van 2 ½ cm dik.</p> <p>Snijdt de andere helft van de komkommer in reepjes van 5 cm. Marineer deze in rijstazijn Leg twee sushi's op afzonderlijke borden met komkommer, sojasaus, ingelegde gember en extra wasabi. De sojasaus en de wasabi kunnen gemengd worden en vormen de saus voor de sushi.</p> <p>TIP: de vis die u gebruikt voor sushi moet vers zijn. U kunt de sushi maximaal 4 uur tevoren maken en afgedekt in de koelkast bewaren. Snijd de rollen vlak voor het opdienen in stukken.</p>
--	---





Gamba's gelakt in rode curry met kerrie- tagliatelle

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
<p>Tagliatelle 1000 g pastabloem 10 eieren 5 tl olijfolie 15 gr zout 20 g kerrie</p>	<p>Tagliatelle Fruit de kerrie zachtjes in de olie en laat afkoelen. Maak een bergje van de bloem in de grootste stalen kom, met een kuiltje in het midden. Breek hierin alle eieren en voeg het zout toe. Begin nu vanuit het midden met een vork de eieren door de bloem te werken tot dat er deegbal ontstaat. Knead deze met de blote hand gedurende 10 minuten waarbij de bal steeds platgemaakt en dubbelgevouwen wordt. Meng nu de kerrie olie door het deeg. Het deeg moet droog aanvoelen en mag niet plakken. Bestuif zo nodig met wat extra bloem. Laat het deeg vervolgens, afgedekt door plastic, minimaal 30 minuten rusten in de koeling. Bevestig de pastamachine op de houten plank. Pak een handje deeg en druk dit plat met de hand. Zet de gladde walsen met behulp van de draaiknop op stand 1. Draai het stukje deeg door de Pastamachine, vouw vervolgens dubbel en draai het opnieuw, nu in dwarse richting opnieuw door de machine. Herhaal deze stap met hetzelfde stukje deeg 10 maal. Verklein de afstand tussen de walsen met behulp van de draaiknop van stand 1 naar stand 2. Draai de lap er opnieuw door, verklein nu naar stand 3 en draai de deeglap erdoor. Ga zo stapsgewijs door tot stand 9. Verzet nu de draaihandel naar het tagliatelle hulpstuk en draai de lap hierdoor heen. Vang de lange tagliatelle met twee handen op en leg deze te drogen op een grote snijplank. Maak de tagliatelle zo nodig los van elkaar. Herhaal deze stappen voor de rest van het deeg. Breng tegen het uitserveren een grote pan met water aan de kook waar 20 g zout aan is toegevoegd.</p>
<p>Chilisaus 3 grote rode pepers 6 tenen knoflook 260 gr water 260 gr suiker 6 etl. Rijstazijn Zout 1 eetl. maïzena arachideolie</p>	<p>Chilisaus Snijd pepers en de knoflook heel fijn. Bak ze heel kort in een klein beetje olie. Voeg water, suiker en rijstazijn toe en laat 5 minuten zachtjes pruttelen. Maak de maïzena aan met de vloeistof. Voeg de aangemaakte maïzena toe en laat nog even doorkoken. Laat afkoelen.</p>
<p>Curry 2dl kokosroom 2 dl kokosmelk 2 el gerapte kokos 4 dl chilisaus (zie boven) 2 limoen 4 tl rode currypasta</p>	<p>Curry Meng voor de curry alle ingrediënten en breng op smaak met zeezout.</p>



2 teentjes knoflook
1.5 tl zeezout

Gamba's

42 gamba's
Maizena
Olijfolie

Presentatie

Koriander
olijfolie

Gamba's

Pel de gamba's en maak ze schoon. Meng de gamba's met een beetje maizena en bak ze in hete olie. Blus af met de curry en laat nog 3 minuten doorwarmen.

Presentatie

Kook de pasta in 2 minuten in het kokende water beetgaar. Giet de pasta af in een vergiet en zorg daarbij dat er wat water aan blijft hangen. Doe de pasta terug in de pan en voeg een scheutje olijfolie toe. Draai een mooi nestje van de pasta en maak de borden op met de gamba's (3 per bord) in saus. Bestrooi met de koriander.





Wonton soep

<p>Ingrediënten:</p> <p>Kippenbouillon: 2,5 kg kippenresten, zoals vleugels en karkassen 3 dl rijstwijn 6 plakjes gemberwortel 6 lente-uitjes 3 l water</p> <p>Wontons: 250 g roze garnalen 80 g gepelde waterkastanjes 250 g mager varkensgehakt 3 tl sojasaus 3 tl rijstwijn 1 tl sesamololie ½ tl zwarte peper 1,5 tl fijngehakte gemberwortel 1,5 el maïzena 28 vierkante wontonvellen</p> <p>Presentatie 3 l kippenbouillon 200 gr spinazie 4 lente uitjes (alleen het groene deel) 7 el lichte soja saus 7 el Shaoxing-rijstwijn 3 tl zout 3 tl sesamololie 1 tl vers gemalen zwarte peper</p>	<p>Bereidingswijze:</p> <p>Kippenbouillon Snijd eventueel vet van de kip en hak de kip in grote stukken. Breng in een snelkookpan de stukken kip, de rijstwijn, de gemberwortel (gekneusd met de platte kant van een hakmes), de lente uitjes (uiteinden afgesneden en gekneusd met de platte kant van een hakmes) en het water aan de kook. Schuim af. Zet het vuur lager en laat het geheel 1,5uur garen. Schenk de bouillon door een zeef . Is de bouillon te slap, laat hem dan iets inkoken.</p> <p>Wontons Wikkel de garnalen in een theedoek en knijp zoveel mogelijk vocht eruit. Hak de garnalen met een scherp mes of in een keukenmachine tot een grove pasta. Laat de waterkastanjes uitlekken, dep droog en hak ze grof. Roer de garnalen, waterkastanjes, het gehakt, sojasaus, rijstwijn, zout naar smaak, sesamololie, zwarte peper, de gemberwortel en de maïzena in een mengkom goed door elkaar. Schep twee theelepels van de vulling in het midden van een wontonvel. Bestrijk de rand met wat water, vouw het vel dubbel zodat een driehoek ontstaat, breng de drie gevouwen hoeken naar elkaar en druk die stevig aan. Leg de wonton op een met bloem bestoven bakplaat. Maak op deze manier de rest van de wontons.</p> <p>Presentatie Breng een pan water aan de kook. Kook de wontons afgedekt 3-4 minuten. Schep ze met een schuimspaan uit de pan. Schenk de kippenbouillon in een pan, voeg de sojasaus, de rijstwijn, het zout, peper en de sesamololie toe en breng het geheel op smaak en aan de kook.</p> <p>Leg wat spinazie op de bodem van een bord. Leg twee wontons op de bodem.</p> <p>Schenk de bouillon over de wontons en strooi de lente-ui snippers erover.</p>
---	--





Pruimensausje

10 gedroogde pitloze
pruimen
5 el suiker
2 afgestr. tl 5-
kruidenpoeder
.20 g sojasaus
mespuntje chilipoeder
zeste van 1 sinaasappel

Garnituur

1 Komkommer
1/2 bosje lente ui
sesamzaadjes

Presentatie

Shisocress

Pruimensausje

Doe alle ingrediënten, behalve de zeste van sinaasappel in een pan Voeg water toe totdat de pruimen bijna onder staan. Breng aan de kook. Laat zachtjes pruttelen totdat de pruimen zacht en glanzend zijn.
Mix met staafmixer glad en zeef dit. Voeg de sinaasappel-zeste toe. Laat afkoelen. Als het sausje te dik is, iets water toevoegen

Garnituur

Schil de komkommer. Halveer in de lengte en verwijder het zaad met een lepel. Snij de komkommer in julienne.
Was de lente ui en snij in julienne, even lang als de komkommer-julienne. Rooster der sesamzaadjes licht in een droge koekenpan.

Presentatie

Snij de borsten in smalle reepjes. Leg een flensje op het bord. Smeer met pruimensaus in.
Leg de reepjes vlees erop en de overige garnituur. Bestrooi met de sesamzaadjes.
Vlak voor het uitserveren oprollen en schuin doorsnijden.





Varkensvlees Dong Po

<p>Ingrediënten:</p> <p>varkensbuik 2 kg Varkennek Lap dun vetspek met zwaard Zeezout 3 tenen knoflook 3 sjalotjes 1 bos bieslook 3 theelepels djinten 1 dl. olijfolie 25 zwarte peperkorrels, grof gekneusd. 4 theelepels 5 spices kruiden. 2 theelepels poudre de cepes 1 mespunt chilipoeder</p> <p>200 g geklaarde boter</p> <p>witte wijn</p> <p>Saus 2 el bloem 4 dl witte wijn 2 dl kalfsfond Scheut gembersiroop 1,5 theelepel shichimi toga rashi</p> <p>Broccoli met amandelschaafsel 24 broccoli stronkjes 100 gram geschaafde amandelen.</p>	<p>Bereidingswijze: Verwarm de oven voor op 250°C.</p> <p>Varkensnek Snijdt de Varkensnek overlans in tot op 1/3 van de dikte. Snijdt ook het dikke stuk in tot op de helft. Zo kun je de Varkensnek helemaal openklappen en krijg je een grote lap. Bestrooi de binnenzijde met grof zeezout en masseer dit rustig in het vlees, zodat het zout gelijkmatig door het vlees wordt opgenomen. Hak de sjalotjes fijn. Kneus de peperkorrels in de vijzel. Meng alle kruiden met de geperste knoflook in een kom en roer er de olijfolie door. Bestrijk de binnenzijde van het vlees met ongeveer de helft van het olie-kruidenmengsel. Masseer dit rustig in het vlees. Rol het vlees tot een rollade en kruid de buitenzijde met de andere helft van het kruidenmengsel. Leg het varkensspek op de werkbank met het zwaard naar de onderzijde. Leg hierop de opgerolde varkensbuik. Rol het geheel op tot een rollade en bindt op met touw.</p> <p>Klaar de boter en giet deze in een braadslede. Leg hierin de rollade en schuif deze in het midden van de oven. Braadt gedurende 20 minuten op 250 graden. Keer de rollade na 10 minuten. Plaats nu een kernthermometer en verlaag de oventemperatuur tot 180°C. Braadt de rollade nu verder en besprenkel regelmatig met witte wijn en het vet uit de braadslede. Keer de rollade regelmatig met een tang. Als de rollade een kerntemperatuur bereikt heeft van 58°C, de rollade uit de oven halen en 15 minuten laten rusten.</p> <p>Saus Schep zoveel saus uit de braadslede tot er ongeveer 1 deciliter overblijft. Voeg 2 eetlepels bloem toe en laat een paar minuten garen. Voeg vervolgens 4 dl witte wijn en 2 dl kalfsfond aan toe. Voeg ook de gembersiroop en de shichimi toga rashi toe. Laat inkoken tot een mooie saus.</p> <p>Broccoli met amandelschaafsel Rooster het amandelschaafsel in een droge koekenpan. Kook de broccoli net beetgaar in kokend water, waar een beetje zout aan is toegevoegd.</p>
---	---



De rijst

400 gr witte langkorrelige rijst
8.5 dl water

300 gr diepvries
doperwten

6 lente uitjes, gesnipperd
2 el gehakte gemberwortel
4 eieren, geklopt

½ dl kippenbouillon
2 el Shaoxing-rijstwijn
4 tl lichte sojasaus
1 tl zout of naar smaak
1 tl sesamololie
½ tl vers gemalen zwarte
peper

De rijst

Strooi de rijst in een kom en spoel hem schoon onder koud stromend water terwijl u uw vingers er als een hark door haalt. Laat uitlekken in een vergiet.

Breng 8.5 dl water met de rijst aan de kook.

Zet het vuur lager en laat de rijst afgedekt 12-18 minuten zachtjes koken, of tot het water verdampt is en er in het oppervlak gaatjes ontstaan.

Maak de rijst los met een vork

Kook de diepgevroren doperwten 1 minuut in een pan met zacht kokend water.

Verhit een wok op hoog vuur en laat hierin de olie heel heet worden.

Roerbak de lente uitjes en de gemberwortel 1 minuut.

Zet het vuur lager, voeg de eieren toe en roerbak die licht.

Voeg de rijst toe als het ei bijna gaar is, zet het vuur hoger en roer het geheel door elkaar om de rijstkorrels te scheiden en het ei te verkrumelen.

Voeg de bouillon, de rijstwijn, de sojasaus, het zout, de sesamololie en de peper toe en schep het geheel om.

Serveren

Verwijder het zwaard van de rollade. Snijdt mooie plakken van de rollade en rangschik er 1 of twee op een bord, met daarbij wat van de rijst en een paar stronkjes broccoli. Lepel wat saus over het vlees en strooi wat amandelschaafsel over de broccoli.





Zwart sesamzaad met spekkoek

<p>Ingrediënten:</p> <p>Spekkoek 10 eierdooiers 10 eiwitten wat zout 500 g zeer zachte boter (geen margarine!) 250 g witte basterdsuiker 125 g bloem, gezeefd</p> <p>1 afgestreken el. gemalen kardemom 2 afgestreken el. gemalen nootmuskaat 2 afgestreken el. gemalen kruidnagel *) 4 afgestreken el. gemalen kaneel</p> <p>*) evt. met de vijzel fijnmaken.</p> <p>Sesampasta 70 g honing 70 g zwarte sesamzaadjes 1 dl kokosroom</p> <p>Zwart sesam-ijs 7 dl kokosroom 6 eierdooiers</p>	<p>Bereidingswijze:</p> <p>Let op: het maken van de spekkoek kost veel tijd en aandacht. Laat één persoon hier direct mee beginnen.</p> <p>Spekkoek Neem twee grote kommen en splits daarin de eierdooiers en de eiwitten. Bekleed de bodem van een springvorm met bakpapier. (klem het vast tussen de bodemplaat en de ring en knip het papier daarna aan de buitenkant wat bij) Verwarm de oven voor tot 180°C (geen hete lucht oven!) Klop de eiwitten met een snuf zout in een kom goed stijf. Klop de zachte roomboter in de kom van de keukenmachine met K-blad (vlinderblad) tot deze "wittig" ziet. Klop dan de eierdooiers één voor één door de "witte" boter. Voeg de witte basterdsuiker toe en mix het goed door. Als laatste de gezeefde bloem toevoegen. Draai het tot een dik beslag. Vouw dan, met een spatel, het stijfgeslagen eiwit door het beslag.</p> <p>Deel het beslag in twee <i>gelijke</i> delen. Meng door één deel de gemalen kardemom, nootmuskaat, kruidnagel en kaneel. (er is nu een donker en een wit beslag).</p> <p>Schep 2 volle eetlepels van het donkere beslag op het bakpapier op de bodem van de springvorm. Spreid het met de achterkant van de dessertlepel over het bakpapier gelijkmatig en dun uit. Zet de springvorm 5 minuten in de voorverwarmde oven en bak het beslag. Haal de springvorm uit de oven en schep voorzichtig (het onderliggende beslag mag niet beschadigd worden) twee volle dessertlepels (met een kop) van het witte beslag (dus het beslag zonder kruiden) over de eerste laag (het beslag zal door de warmte wat smelten, maar dat is niet erg). Met de achterkant van de dessertlepel voorzichtig, gelijkmatig en dun over de onderste laag uitspreiden. Bak deze laag weer vijf minuten. Dan weer twee volle dessertlepels van het donkere beslag aanbrengen. Ga zo door tot al het beslag op is. Zodra al het beslag op is, en het laatste donkere laagje gebakken is, de springvorm uit de oven halen en de spekkoek, in de springvorm, echt goed laten afkoelen. (laatste half uur in de koeling). Met een mes de rand lossen voordat u de spekkoek uit de springvorm haalt.</p> <p>Sesampasta Maal een sesampasta van de honing, de zwarte sesamzaadjes en de kokosroom met de staafmixer tot een gladdesaus.</p> <p>Zwart sesam-ijs Verwarm de kokosroom tot 90°C (steeds in dezelfde richting roeren om klonters te voorkomen). Meng een paar eetlepels van de hete</p>
---	--



1 dl ahornsiroop
1 eetl. vanille extract
3 eiwitten

Presentatie

1 dl room
suiker
klontje boter
enkele druppels citroen

kokosroom met de eierdooiers en klop het snel tot een glad mengsel. Klop vervolgens dit eierdooier/kokosroom mengsel door de warme kokosroom. Verwarm deze, al kloppend met een garde, op een laag vuur tot de kokosroom gaat binden (*crème Anglaise*) en het mengsel tot vla-dikte is geworden. Neem de pan dan van de warmtebron en voeg, steeds kloppend, de ahornsiroop en het vanille extract toe. Klop er dan de sesampasta door. Klop de eiwitten stijf. Houd apart.
Giet het mengsel in een kom en laat het in de koeling, afgedekt, volledig afkoelen. Draai er een mooi sesam-ijs van. Voeg halverwege de draaitijd het stijfgeslagen eiwit toe.

Presentatie

Laat wat suiker karamelliseren en roer er dan, van het vuur af, de room door. Laat de boter in de warme saus smelten en voeg de citroensap toe. Doe dit in een spuitflesje.
Garneer het bord met vijf druppels roomkaramel. Trek er met een cocktailprikker vijf komma's van. Snijdt 14 taartpunten uit de spekkook. Bestrooi met wat poedersuiker. Leg er één bol sesam-ijs bij en serveer direct uit.





Wijnbeschrijving



WEINGUT LETH GRÜNER VELTLINER TERRASSEN



Slechts gezonde druiven van de eerste oogst worden gebruikt voor het maken van deze frisse, lichte en jeugdige witte wijn. De fermentatie vindt plaats in roestvrijstalen tanks bij gecontroleerde temperatuur.

Aroma's van groene appel en citrusvruchten kenmerken het bouquet van de Leth Grüner Veltliner Terrassen. Deze witte wijn is fris en verkwikkend in de mond, met een heerlijk stimulerende balans van fruitigheid en zuurgraad, aangevuld met een afwerking met nuances van verse kruiden.

De ideale begeleider van voorgerechten, koude gerechten, kalfs- en varkensvlees en alle zoetwater vissen.

12



CUVÉE DE BRIEU CHARDONNAY IGP D'OC



De benaming Vin de Pays is officieel van kracht sinds 1973 en dus eigenlijk nog vrij jong. Deze wijnen komen eveneens uit afgebakende herkomstgebieden, die kunnen bestaan uit een streek, departement of zone. Men vindt Vin de Pays verdeeld over heel Frankrijk, maar het overgrote deel bevindt zich in het zuiden. Men maakt de Cuvée de Brieu uit 100% Chardonnay druiven afkomstig van een kalkrijke leembodem. Aan deze heerlijke frisse Chardonnay voegen ze echter nog Chardonnay toe die afkomstig is van de oudere en beste stokken in de wijngaard en die een rijping op eikenhout heeft gehad.

Door de Chardonnay die toegevoegd wordt, komt een heerlijke volle, kruidige en romige wijn tot stand. Een heldere strogele kleur en een intense neus van witte bloemen, hazelnoot, vijgen en butterscotch. De wijn is zeer evenwichtig van structuur en mooi in balans. De afdrank is lang, vol en intens. Een wijn met kenmerken van zeer goede witte Bourgognes, alleen intenser en met meer aroma's en een krachtiger smaakextract.

Heerlijk in combinatie met witvis, schaaldieren, kip en paddenstoelen.



VIGNETI ZABU IL
PASSO NERELLO
MASCALÉSE



Deze mooie rode wijn is gemaakt van nerello Muscalése di Sicilia. De Nerello druiven worden op een manier gesneden die het mogelijk maakt de druiven te laten verdorren, waardoor de hoeveelheid suiker wordt verhoogd door de Siciliaanse hete zon en de wind die uit Atika komt. Na 15-20 dagen hebben de druiven ongeveer 15-20% van hun gewicht verloren en worden ze vervolgens geperst. Ten slotte wordt de wijn in vaten van Frans en Amerikaans elken gedaan en rijpt het nog eens ongeveer 6 maanden.

Heldere robijnrode kleur. Het bouquet toont aroma's van rode vruchten, kruiden en rode bloemen. Warm, vol, zacht, harmonieus en een nasmaak van rode vruchten tijdens de aldrank.

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

