



Menu november 2021

Makreeltartaar met avocado en koffiemayonaise

Consommé de boeuf à la Royale

Visroomsoep met tongfilets

**Lamsrack in een kruidenjasje,
lasagne van gegrilde groeten en stro-aardappeltjes**

Amandelmousse met kersensorbet

12 pers Makreeltartaar met avocado en koffiemayonaise

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p>Makreeltartaar 6 hele makrelen 1 bakje tuinkers</p> <p>3 stuks avocado 1 limoen</p> <p>12stuks radijs 60 ml water 60 g suiker 45 g azijn</p>	<p>Makreeltartaar Fileer de makrelen, snijd ook de huid eraf (het dunne vliesje) en ontdoe de makrelen van de graten. Dit kan door de graten weg te snijden uit het midden. Snijd de makrelen in dunne lange repen en snijd ze vervolgens in kleine blokjes (tartaar). Doe de van tartaar gesneden makreel in een ruime kom, breng de tartaar op smaak met tuinkers, peper, zout & olie.</p> <p>Snijd de avocado's door de helft, verwijder de pit & lepel de avocado's uit. Voeg bij de avocado's wat zout, peper & limoensap en draai het geheel hierna door met een staafmixer tot het een gladde massa is. Haal dit ook nog eens door een zeef om klontjes te voorkomen en doe dit hierna in een spuitzak.</p> <p>Zet een pan op het vuur en doe hierin de suiker, azijn & het water, laat dit een keer koken, roer het goed door en laat het afkoelen in de koeling. Snijd de radijsjes in vieren en spoel ze af. Als het vocht van azijn, suiker & water is afgekoeld kunnen de radijsjes hier aan toegevoegd worden.</p>
<p>Koffiemayonaise 1 ei 15g mosterd 15 ml citroensap 200ml zonnebloemolie 0,5 kopje espresso 20 g pure chocolade</p> <p>10 g zeewier 40 g wilde rijst 50 ml olie</p>	<p>Koffiemayonaise Maak mayonaise: doe het ei, de mosterd, citroensap en zonnebloemolie in een hoger beker. Zet de staafmixer in de beker, laat hem 10 seconden onderop draaien en trek hem dan langzaam naar boven. Zorg dat de mayonaise goed dik is (doe er anders nog een klein beetje olie bij. Snijd de chocolade in hele fijne stukjes zodat het makkelijk kan oplossen in de espresso (is niet alles opgelost, verwarm au-bain-marie). Laat de espresso met chocolade afkoelen. Voeg beetje van de espresso met chocolade bij de mayonaise en meng dit goed met elkaar (goed proeven, niet te sterk). Doe het vervolgens in een spuitzak en leg in de koelkast.</p>
	<p>Zet een pannetje met de zonnebloemolie op het vuur en breng dit tot 180 graden. Zodra het op temperatuur is doe je per eetlepel wilde rijst erin, als de wilde rijst naar boven komt haal je het er gelijk uit en laat je het uitlekken op een stuk papier, doe hier ook wat zout op. Snijd het zeewier in kleine stukjes en doe het in een koffiebonen maler totdat het poeder is.</p>
	<p>Presentatie Doe de makreel in een steker en spuit daarop toefjes van de mayonaise en de avocado. Spuit er ook toefjes naast. Leg 1 radijsdeel op de makreel en 1 ernaast. Garneer met de wilde rijst en het poeder.</p>

12 pers Consommé de boeuf à la Royale

Ingrediënten	Bereidingswijze
Garnering 2 courgettes 2 winterwortelen 2 raapjes	Garnering Maak met een kleine parisienneboor balletjes van de groenten: de courgette met schil! Blancheer elke groente apart tot juist beetgaar en koel terug. Reserveer de balletjes / gebruik de restanten van de wortel voor de WUPS staat voor Wortel, Ui, Peterselie en Selderij
Runderbouillon 1 kg runde botten WUPS . 1 wortel 1 ui 100 g peterselie 100 g bladselderij 1 klein blikje tomatenpuree Zwarte peperkorrels bouquet garni (peterselie, tijm, laurier)	Runderbouillon Smeer de botten in met tomatenpuree en bruineer in de oven. Snijd de WUPS klein en zet aan in een beetje olie in de hogedrukpan. Voeg de gebruijnde botten toe, vul aan met de aromaten en zoveel water dat de botten juist onder staan. Sluit de pan en breng op druk. Houd gedurende één tot anderhalf uur de druk zodanig dat er juist wat stoom uit de pan komt. Zet de pan onder koud stromend water en open de pan zodra de druk er af is. Zeef de bouillon.
Consommé Ca 1 l runderbouillon winterwortel Sjalot bleekselderij champignons Rode biet Tomaat 150 g rundvlees zonder vet	Consommé Reduceer de bouillon tot ongeveer de helft. Snijd de groenten zeer fijn en maak van elke groente ongeveer gelijke hoeveelheden. (Dit gaat prima in de Magimix; houd elke soort wel apart). De totale hoeveelheid moet de pan met een laag van ongeveer twee centimeter kunnen bedekken. Snijd ook het rundvlees zeer fijn. Meng alle groenten en het vlees, voeg 1 eiwit toe en meng alles nog eens goed. Doe in de pan met hete, gereduceerde bouillon, breng tegen de kook aan en laat sudderen. Voeg na 20 minuten Madeira en wat zout naar smaak toe. Laat nog 5 minuten trekken. Zeef de consommé door een doek en reserveer.
Royale 12 timbaaltjes Ovenschaal om de timbaaltjes in te zetten 300 ml room 3 eidooiers Peper en zout olie/ huishoudfolie	Royale Olie de timbaaltjes (kleine aluminium bakjes) licht in en zet ze in de ovenschaal. Meng de room met de dooiers, klop tot homogeen. Breng op smaak. Doe in de timbaaltjes. Vul de schaal met warm water tot $\frac{3}{4}$ hoogte van de timbaaltjes en zet in een oven op 120°C. Controleer na 20 minuten of de Royale voldoende gestold is. Eventueel nog iets langer in de oven laten. Los de gevulde timbaaltjes uit de vorm, en doe de Royales meteen in een glas.
Presentatie vissenkuit naar keuze	Presentatie Presenteer de consommé in een glas. Plaats de Royale in het midden en garneer hier de groenteballetjes omheen. Plaats op de Royale een quenelle van vissenkuit. Schenk de consommé aan tafel in het glas.

12 pers

Visroomsoep met tongfilets

<p>Ingrediënten</p> <p>Visbouillon Boter Stengel bleekselderij 4 ui 8 Slibtongen (gefileerd, de graten apart) 4 tak tijm 125 g kervel 125 g peterselie Enkele takjes dragon</p> <p>3 laurier Peterseliestengels 3 l water</p> <p>Soep 6 dl room Peper en zout Enkele druppels citroensap</p> <p>Serveren</p> <p>Takjes kervel</p>	<p>Bereiding</p> <p>Visbouillon Snijd de bleekselderij klein. Ui in grove stukken snijden Smelt een klontje boter in een grote pan. Bak de bleekselderij, uien (in stukken gesneden), visgraten en kruiden aan. Hak de peterselie, kervel en dragon fijn. Laat deze meekoken in de bouillon Met peper en zout kruiden, laat garen onder de deksel. Zet het geheel onder water. Laat 20 minuutjes sudderen op een zacht vuurtje.</p> <p>Soep Zeef de bouillon, laat deze reduceren (inkoken) tot ± 1.5 ltr voeg de room toe en breng de soep opnieuw aan de kook. Kruid met peper en zout. Fris de soep op met enkele druppels citroensap.</p> <p>Serveren Snijd de tongfilets in reepjes. Verdeel deze over de borden en giet hierover de soep. Serveer uit Garneer met kerveltakje</p>
---	--

12 pers **Lamsrack in een kruidenjasje, lasagne van gegrilde groeten en stro-aardappeltjes**

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p>Lamsrack 5 st lamsracks (8 ribben) Boter</p>	<p>Lamsrack Snij de racks in 2 x 4 ribben, snij een kruispatroon in het vet (als aanwezig), bestrooi met peper. Verwarm de oven voor op 180° C. De lamsrack aan braden in de boter let op de boter gebruiken voor de kruidenkorst.</p>
<p>Kruidenkorst 54 g Engelse mosterd 50 g panko 65g peterselie 35 g koriander 65 g tijm 2,5 tak rozemarijn 90 g Parmezaanse kaas Boter van lamsrack</p>	<p>Kruidenkorst Hak de kruiden blaadjes grof en doe samen met de geraspte kaas, boter en de panko in de keukenmachine tot er een smeuijge massa ontstaat. Smeer het vlees in met de mosterd en bedek met een kruiden laag en druk stevig aan. Doe het vlees in een slede en zet in de van oven 180° C en gaar deze naar een kerntemperatuur van 52°C.</p>
<p>Gorgonzolasaus 250 g gorgonzola 250 ml crème fraîche room</p>	<p>Gorgonzolasaus Reduceer (inkoken) de crème fraîche samen met de gorgonzola tot dikke saus, voeg eventueel nog wat room toe.</p>
<p>Lasagne 1,5 st courgette 1,5 st aubergine 3 st gele paprika 15-18 st preibladeren, alleen het wit 500 g vleestomaat 4 teentjes knoflook 1,5 ui</p>	<p>Lasagne Maak van de tomaat een dikke saus: Gaar ui en knoflook langzaam-aan in olie. Voeg vervolgens de tomaat toe en zet hoog op. Voeg zout en peper toe. Als klaar evt. naar wens pureren met de staafmixer. Blancheer de preibladeren, afkoelen op ijs. Ontvel de paprika's met dunschiller. Snij van de courgette, aubergine en paprika gelijke plakken, marineer ze in olie, zout, peper en knoflook en grill de plakken tot beetgaar. Bekleed een ingevet bakje (neem de witte Ramequins potje van keramiek) met het preiblad, schep een lepel tomatensaus op de bodem en vul het met de groenten in laagjes. Vul af met de helft van de Gorgonzolasaus.</p>
<p>Stro-aardappeltjes 600 g aardappel Frituurolie</p>	<p>Stro-aardappeltjes Schil de aardappel en snijd in zo lang mogelijke ragfijne julienne. Was de julienne en droog goed na. Frituur in olie van 180 graden 2 en houd deze warm en droog.</p>
<p>Presentatie 5 dl fond (uit fles, let op verhouding 34 gram voor een liter)</p>	<p>Presentatie Gaar de bakjes in de oven totdat de kaassaus is gesmolten (180°C.) Snij de lamsracks in koteletjes, zorg dat de korst erop blijft zitten. Verwarm de fond en monteer op met wat gorgonzolasaus. Stort de groentebakjes op hete borden. Voeg de stro-aardappeltjes toe, zorg dat deze niet in de saus komen te liggen.</p>

12 pers

Amandelmousse met kersensorbet

Ingrediënten

12 Personen

Amandelmousse

800 ml melk
190 g amandelspijs
80 g suiker
25 g gelatine
125 g eiwit
800 ml slagroom
6 el Amaretto
1 tl amandel essence

Kersensorbet

800 ml kersencoulis
63 g pro-sorbet
63 g suiker
¼ citroen

Kersensaus

2 dl kersensap
80 ml balsamico azijn
80 ml crème de cassis
1 mespuntje(1 gr)
xantana

Karamel

50 g suiker
50 ml slagroom
1.5 el water

Rice krispies

25 g rice krispies
50 g chocolade

Bereiding

Amandelmousse

Week de gelatineblaadjes in ijskoud water. Verwarm de melk licht en roer de amandelspijs, suiker, essence en gelatine erdoor tot een gladde massa. Laat afkoelen tot lobbij. Spatel het stijfgeklopte eiwit door de mousse. Vouw de stijfgeslagen slagroom door de mousse en breng op smaak met Amaretto en amandelessence. Stort de mousse in een met plasticfolie bedekte rvs bak (2 cm dik). Laat opstijven in de koeling.

Kersensorbet

Leg een ovenschaal rvs in de vriezer. De coulis uit de vriezer halen en deze eerst verwarmen.

Pers het sap uit de citroen en meng alle ingrediënten met de staafmixer door de coulis en daarna laten afkoelen op ijswater voordat hij in de ijsmachine gaat. Draai er daarna een sorbet van. Maak quenelles van de kersensorbet op de bevroren ovenschaal en laat verder opstijven in de vriezer.

Kersensaus

Breng kersensap, azijn en crème de cassis aan de kook en proef. Voeg eventueel wat honing of suiker toe. Meng een beetje xantana in de saus en houd de saus warm in de warmhoudkast.

Karamel

Doe de 50 gram suiker met 1,5 el water in een steelpannetje en zorg dat al het suiker nat is van het water. (Zet te gelijke tijd een steelpan op met de slagroom en kook deze tot aan het kookpunt). Zet het pannetje op laag vuur en doe verder niks, laat het langzaam verkleuren. Bestrijk eventueel de randen van de pan met een kwastje met water zodat de suiker niet aan de rand blijft kleven. Na een paar minuten begint de suiker te smelten en te bubbelen. Doe nog steeds niks. Pas na ca. 5 minuten begint de suiker lichtbruin te kleuren, roer dan met een garde stapsgewijs de room er goed door en blijf roeren tot je een mooie goudbruine karamel hebt. **(let op room moet tegen kookpunt zijn i.v.m. temperatuur verschil van de suiker)**

Rice krispies

Doe ricekrispies op een bakplaat en schenk er de hete karamel over en laat helemaal afkoelen. Breek de ricekrispies in kleine brokjes. Smelt de chocolade en bedek de ricekrispies met de gesmolten chocolade.

Presentatie

Honey Cress
Citroenmelisse

Presentatie

Steek rondjes van 6 cm uit de amandelmousse. Leg een rondje mousse op en bord met daarop een quenelle kersensorbet. Nappeer **(bedekken van een gerecht met saus)** de warme kersensaus rondom en verdeel de rice krispies over de borden.
Versier met Honey cress en kleine blaadjes citroenmelisse.

