



## **Menu december 2021**

### **Wafeltjes & groente rollade met pijlinktvis**

*Pago de Cirsus Rosado*

\*\*\*

### **Surf en turf**

*Intruso Rueda Verdejo*

\*\*\*

### **Soep van gerookte forel**

\*\*\*

### **Zwijnshaas**

*Pago de Cirsus  
Seleccionada Navarra*

\*\*\*

### **Compositie van cassis, appeltaartje en kaneelijs**

\*\*\*



## Wafeltjes & groente rollade met pijlintvis

50 g eekhoortjes brood  
(gedroogd)  
4,5 dl lauw water  
30 paneermeel  
Olijfolie  
Peper en zout

250 g kalfsgehakt  
20 g eigeel  
25 g paneermeel  
Boter

350 g aardappels  
25 g Parmezaanse kaas  
60 g geschaafde  
amandelen  
1 ei dooier  
Bloem  
geklaarde boter

42 g basilicum  
21 g pijnboompitten  
1 ½ teen knoflook  
1,5 dl olijfolie  
18 g Parmezaanse kaas  
Zout en peper

3 rode paprika's  
1 ½ aubergine  
0,4 dl olijfolie

### Bereiding:

#### Eekhoortjesbrood

Week het eekhoortjes brood 30 minuten in lauw water. Gebruik hiervoor 4,5 dl. Giet ze af en bewaar het vocht voor later.  
Spoel de geweekte paddenstoelen diverse malen in schoon water. Controleer ze goed op zand. Hak ze fijn.  
Filter het weekwater door een zeef bekleed met keukenpapier en gebruik deze om ze in te koken.  
Doe de gehakte paddenstoelen in een pannetje het het weekwater en kook ze in tot het water is verdampt.

#### Aardappelwafeltjes met kalfsgehaktballetjes

Meng het gehakt met het eigeel, paneermeel, zout, peper en nootmuskaat.  
Maak er één balletje gehakt van. (12).  
Doe de boter in de pan en braad de balletjes snel mooi bruin aan. Zet het vuur laag en laat de balletjes gaar worden.

Rasp de kaas. Rooster de amandelen licht bruin. Schil de aardappelen en kook ze gaar.  
Stamp ze, roer de eidooier, de raspte kaas en de geroosterde amandelen erdoor.  
Breng het geheel op smaak met zout en peper.  
Vorm de aardappelkoek met een steker van 4 cm Ø en 2 cm hoog. Wentel ze door de bloem en bak ze in de boter bruin.

#### Gegrilde rollade van groente en geitenkaas.

#### Pesto:

Rooster de pijnboompitten. Rasp de Parmezaanse kaas. Doe de basilicum, knoflook en pijnboompitten in de keukenmachine en maal alles fijn. Voeg al draaiende de olijfolie langzaam toe, tot alles gemengd is.  
Voeg de geraspte kaas toe en breng het geheel op smaak met zout en peper. Schep de pesto in een bakje en zet koel weg.

#### Rollade:

Verwarm de oven voor op 250°C.  
Snijd de paprika's door, verwijder de zaadlijsten en het zaad.  
Leg ze vervolgens met de snijkant naar beneden in een oven van 250°C. bak ze ca. 10 minuten totdat de schil zwart is geworden en gaat bladderen.  
Doe ze in een plasticzak en laat ze afkoelen. Haal de schil er voorzichtig af. Beschadig de paprika's zo min mogelijk.  
Snijd de uiteinden eraf zodat de stukken gelijkmatig zijn.



<p>70 g geitenkaas (zachte)</p> <p>12 blaadjes basilicum Zout en peper</p> <p>2 el fijngehakte kruidenmix; tijm, oregano, platte Peterselie</p> <p>1 "rustiek" stokbrood</p>	<p>Snijd de aubergine in de lengte in plakken van 5 mm en bestrijk ze met olijfolie en bak elke kant op een hete grillplaat totdat ze gaar zijn.</p> <p>Klop de geitenkaas licht op.</p> <p>Besprenkel het werkblad met water. Leg er een stuk plasticfolie van 50 cm lengte op (het water houdt de folie op zijn plaats)</p> <p>Leg de helft van de paprikastukken op het plastic in een rechthoek van 30 x 13 cm.</p> <p>Bestrooi de paprika met wat kruiden en leg hierop de plakken gegrilde aubergine.</p> <p>Leg vervolgens de helft van de geitenkaas erop, zodat de hele rechthoek bedekt is, voeg nog wat kruiden toe.</p> <p>Leg de helft van de basilicumbladeren in een enkele laag over de kaas.</p> <p>Rol met de plastic folie de paprika in de lengte op en druk de einden dicht. Draai de uiteinden goed dicht. Vorm nog een rol en zet minstens 1 uur in de koeling.</p> <p>Verwarm de oven voor op 220°C. Bak het stokbrood volgens instructies af. Snijd het brood in plakken van 1 cm. Steek met een steker van 4 cm Ø, er 14 rondjes uit de plakjes stokbrood. Bestrijk de rondjes met olijfolie en bak ze tot ze knapperig en lichtbruin zijn.</p>
<p>12 pijlintvis lichaamszakken 10-12cm</p>	<p><b>Pijlintvis met een paddenstoelenvulling</b></p> <p>De de pijlintvissen in een kom met koud water en spoel ze schoon af.</p> <p>Neem de lichaamszak van een pijlintvis in de ene hand en trek met de andere hand de tentakels los. De weke ingewanden van het dier trek je daarbij mee.</p> <p>Snijd de tentakels vlak boven de ogen recht af en waar deze voor vulling in het eekhoorntjesbrood en gooi de rest weg. Druk de kleine snavelachtige bek eruit.</p> <p>Was de tentakels met koud water en dep ze met een doek goed droog, hak ze fijn en houd ze apart.</p> <p>Pak het losse uiteinde van de cellofaan dunne, smalle 'ruggengraat' in de lichaamszak en trek hem eruit. Trek het hele, deels gevlekte vel rond de lichaamszak weg.</p> <p>Om de hele lichaamszak te vullen, prik je een gaatje van een paar mm. In het puntje. Houd de opening onder de koude kraan en spoel het door met water.</p>
<p>2 tenen knoflook 30 g peterselie</p>	<p>Hak knoflook en de peterselie fijn.</p> <p>Doe de tentakels, samen met de paddenstoelen, peper, zout knoflook, peterselie, paneermeel en de olijfolie in een kom. Meng het geheel goed door.</p> <p>Houd 2 el vulling apart.</p>



Witte wijn (naar smaak)

Verdeel de rest over de pijlinktvissen en schep ze in de lichaamszakken. Vul ze voor 2 derde en sluit ze met een tandenstoker.

Neem een braadpan waarin de lichaamszakken naast elkaar passen. Ze mogen best strak tegen elkaar aanliggen, ze krimpen namelijk. Doe de olie in de pan en zet het vuur hoog.

Laat de olie goed heet worden en leg de pijlinktvissen in de pan. Bak ze aan alle kanten kort bruin aan. Voeg zout, peper, witte wijn en de achtergehouden vulling toe.

Keer de pijlinktvissen een paar maal snel, zet het vuur laag, het mengsel mag nauwelijks pruttelen. Leg een deksel op de pan. Laat de pijlinktvissen in ca. 20 minuten garen. Keer ze af en toe. Ze moeten zacht aanvoelen als je er met een vork in prikt.

Leg ze op een snijplank en laat ze een paar minuten rusten. Snijd ze in plakken van 1 cm.

#### **Presentatie van deze 3 gerechtjes:**

Presenteer de 3 amuses in het midden van het bord bijna tegen elkaar aan en druppel hierna de pesto er om heen.

#### **Aardappelwafeltjes:**

Leg een aardappelwafeltje op een bord en leg op elk wafeltje én balletje gehakt.

#### **Rollade van groente en geitenkaas:**

Leg op een brood rondje een ½ tl pesto. Verwijder het plastic van de rollade en snijd met een scherp mes 14 st plakken van 2 à 3 cm. af en leg deze op het rondje.

#### **Pijlinktvisjes:**

Rangschik deze samen met de andere twee gerechtjes op een bord.





## Surf & Turf

### Ingrediënten

600 gr verse ossenworst  
24 black tiger garnalen  
(Diepvries)  
Visbouillonpoeder  
Op 2 liter water ....gr. Zie  
verpakking.

### Vadouvanolie

50 gr vadouvan  
300 ml druivenpitolie

### Vadouvanmayonaise

300 ml vadouvanolie  
( zie recept hierboven)  
2 eidooiers  
1 el gladde mosterd  
2 el azijn

### Groentegarnituren

1 winterpeen  
1 gele peen  
Bosje radijs  
Komkommer  
Witte balsamico azijn  
Goede olijfolie  
4 st Amsterdamszuur  
(augurk)

### Zwarte quinoa

150 gr zwarte quinoa  
900 ml kippenbouillon (let  
op verhouding  
verpakking )  
1 sjalot  
1 ½ teen knoflook

### Bereiding

Maak van de ossenworst een rechthoekig 'bedje' van 3 x 10 cm op elk bord. Dek af met plastic en zet in de koeling.

Zet een pan met 2 liter kokend water en daarin de voorgeschreven grammen visbouillonpoeder. Laat even doorkoken om de smaak van de kruiden beter in het water te laten trekken. Was de garnalen en doe ze in de pan met water. Zodra het water weer kookt zullen de garnalen na ongeveer 3-5 minuten boven gaan drijven. Dan zijn ze gaar. Te lang koken worden ze taai van!

Koel de garnalen snel terug met ijswater. Pel de garnalen zonder het vlees te beschadigen. Zet tot gebruik in de koeling.

Verwarm de olie met de vadouvan tot ca. 50°C en laat minimaal 2 uur trekken. Passeer door een zeer fijne zeef of passeerdoek en koel terug tot kamertemperatuur. LET OP: SPOEL DE PASSEERDOEK UIT EN LAAT HEM DROGEN VOORDAT JE HEM IN DE WAS GOOIT!

Klop de dooiers met de mosterd en azijn los. Voeg al kloppend langzaam de olie toe en klop tot een mooie mayonaise ontstaat.

Op smaak brengen met peper, zout en naar smaak azijn en mosterd. Doe de mayonaise in een spuitzak.

Snijd de penen in dunne plakken (op snijmachine) en steek hier rondjes uit Ø 1 tot 2 cm.

Snijd de radijs in dunne plakjes (op snijmachine).

Snijd de komkommer in dunne plakken met een lengte van 10 cm.

Marineer de groenten met olijfolie en azijn en zet in de koeling.

Snijd de augurken in dunne plakken en zet ook in de koeling. (Niet marinieren dus!)

Spoel de quinoa onder stromend water schoon.

Snipper de ui fijn en hak de knoflook. Fruit de ui en knoflook in olijfolie. Voeg de quinoa toe en fruit deze even mee en gaar deze als risotto (ca. 40 minuten en vochtig houden met kippenbouillon). Breng op smaak met peper en zout. Bewaar afgedekt op kamertemperatuur tot gebruik.

### Presentatie

Breng de garnalen op smaak met peper en een beetje zout.

Verdeel de garnalen over de ossenworst.

Leg de quinoa in quenelles op het bord.

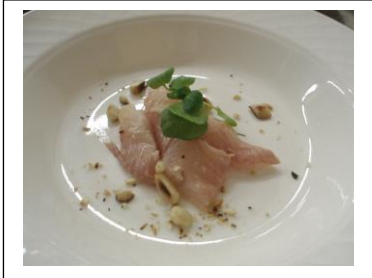

Spuit hier en daar een nopje mayonaise.

Rol de augurk op en verdeel deze rechtopstaand op het bord. Doe hetzelfde met de komkommer.

Verdeel de overige groenteplakjes over het bord.



## Soep van gerookte forel

<p><b>Ingrediënten</b></p> <p><b>Vis - amandelen</b> 3 forellen 50 gr amandelschaafsel</p> <p><b>Soep</b> 2 preien 2 stengels bleekselderij ½ bosjes dille 2 uien 2 el roomboter 2 teentjes knoflook 6 dl witte wijn (Riesling) 1 dl Vermouth (Noilly Prat) 6 dl krachtige visfond 1l koksroom 4 el slagroom (geklopt) 80 gr eigeel</p> <p><b>Presentatie</b></p> <p>Toefjes waterkers</p>	<p><b>Bereiding</b></p> <p><b>Vis - amandelen</b> Rook de forel. Zie de instructie op het bord (2 el – 25 minuten) Verwijder het vel en fileer de vissen. Snijd de filets in kleine reepjes en leg ze afgedekt in de koeling Houd de vellen en graten apart. Rooster de amandelschaafsel.</p> <p><b>Soep</b> Maak de groente schoon en snijd het witte deel van de prei. Snijd de prei, bleekselderij, knoflook, ui en dille fijn. Doe de boter (2 el) in de pan en fruit hierin de gesneden groenten aan, maar laat niet bruin worden. Blus af met de wijn en Noilly Prat. Voeg de graten en het vel van de forellen toe. Voeg het vis fond toe en laat aan de kook komen en schuim het af. Laat de soep nu 20 minuten zachtjes koken. Passeer de soep door een zeef. Brenge de soep weer aan de kook en laat deze tot de helft inkoken. Klop de slagroom stijf. Als de soep is ingekookt, giet dan de room er bij en laat dit kort koken. Meng de geklopte slagroom met het eigeel. Giet dit nu bij de soep en bind deze er mee. <b>Let op!</b> Het mag niet meer koken. Brenge de soep met ev. met wat citroensap, zout peper en visbouillon op smaak.</p> <p><b>Presentatie</b> Schep wat forelreepjes op het bord en schep de soep er omheen. Garneer met de toefjes waterkers en geroosterde amandelschaafsel.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>
--	--



## Zwijnshaas

Ingrediënten	Bereiding
<p><b>Zuurkoolloempia</b>                      200 gram katenspek (stuk)                      500 gram zuurkool                      2 sjalotjes                      2 tenen knoflook                      6 jeneverbessen                      2 kruidnagels                      1 tl. Karwijzaad                      2 blaadjes laurier                      2 dl. water                      2 dl. Nolly Prat                      1 el. Honing</p> <p>1 el crème fraîche                      1 ei                      24 kleine loempiavellen                      Zonnebloem olie</p>	<p><b>Zuurkoolloempia (begin hier direct mee)</b>                      Snijdt het spek in kleine blokjes van ½ cm. Hak de sjalot en het knoflook fijn.                      Spoel de zuurkool met koud water af, laat zeer goed uitlekken.                      Kneus de jeneverbessen en doe alle kruiden in een thee ei bij de zuurkool.                      Voeg alle ingrediënten tot en met de honing bij de zuurkool in een flinke pan. Kook de zuurkool in ca. 45 minuten op een laag vuur tot de gewenste gaarheid en voeg indien nodig vocht toe. Laat de zuurkool uitlekken en afkoelen, verwijder het thee-ei en de laurier.</p> <p>Meng de zuurkool met de crème Fraîche. Leg een loempiavel als een ruit met de punt naar je toe op de werkbank. Schep in het midden wat zuurkool als een worstje, bestrijk de randen met wat los geklopt ei, vouw de zijkanten naar binnen, druk en vouw een punt royaal over de zuurkool. Rol het geheel nu stevig op tot een pakketje.</p>
<p><b>Zwijnshaas</b>                      1 el. Salie, rozemarijn, en citroenthijm per soort                      3 tenen knoflook                      10 gr. peperkorrels                      20 gr zeezout                      ½ el. Koriander                      1 el. Citroenrasp                      1 el. sinaasappelrasp                      1 kg. zwijnshaas                      125 gram boter                      olijfolie</p>	<p><b>A La Minute:</b>                      Frituur de loempia's op 180° tot ze goudbruin zijn en laat ze uitlekken op keukenpapier.</p> <p><b>Zwijnshaas</b>                      Klaar de boter.                      Hak alle kruiden en knoflook fijn en meng dit met de citroen/sinaasappel rasp.                      Strooi dit op een vel aluminium folie en rol de zwijnshaas hierin. Zet koel weg.</p> <p><b>1 uur voor de presentatie:</b>                      Maak de haas schoon, dep het droog met keukenpapier en bind het vlees op zodat het egaal van dikte wordt. Bak de haas in ruim geklaarde boter en olie aan alle kanten goed bruin en laat het vlees doorgaren in een oven van 140° tot een kerntemperatuur van 55°. Bewaar het vlees in een oven of warmhoudkast op 55°.</p>
<p><b>Pastinaken</b>                      300 gram(3 stuks)                      pastinaken                      2 dl. gansenvet</p>	<p><b>Pastinaken</b>                      Schil de pastinaken, snijd ze overlangs in 4 kwarten. Bak in wat gansenvet en voeg daarna de rest van het gansenvet toe. Laat doorgaren op 70° tot ze beetgaar zijn, zet warm weg. ( gansenvet na gebruik zeven, kan meerdere avonden gebruikt worden)</p>



**Mousseline**

400 gram aardappelen  
(Nicola)  
200 gram pastinaken  
Zeezout  
250 ml. volle melk  
100 g boter  
kokvocht

**Jus**

2 sjalotten  
2 tenen knoflook  
4 dl rode port  
4 jeneverbessen  
4 dl kalfsfond  
1 el ahornstroop  
4 bl. Laurier

**Monteren**

10 g boter  
10 g bloem

**Mousseline**

Schil de aardappelen en 2 pastinaken en snijd ze in stukjes. Kook ze samen gaar in ruim water met zeezout tot ze gaar zijn, klein beetje droogstomen, en knijp de aardappel dan door de pureeknijper. En de pastinaken pureren door de megamix. Daarna mengen en door een fijne zeef duwen met een juslepel en met een garde boter en/of kokvocht tot zalf kloppen. Breng de melk aan de kook en voeg bij de puree en roer er vlak voor het uitserveren de boter door met wat versgemalen peper.

**Jus**

Hak de sjalotten en het knoflook fijn en kook deze samen met de port en de gekneusde jeneverbessen in tot de helft. Voeg het kalfsfond en de ahornstroop en laurierblaadjes toe en kook weer in tot de helft. Passer door een doek en breng op smaak. Bind eventueel tot gewenste dikte (monteren zie hieronder)

**Monteren**

Meng bloem door de zachte boter. Breng de jus aan de kook en voeg al kloppend met een garde stukjes beurre manié toe, zoals dit mengsel heet, tot gewenste dikte.

**Presentatie**

Trancheer de zwijnshaas in dunne plakjes en leg die in een rijtje midden op een warm bord. Leg er twee loempia's naast. Plaats een gekonfijte pastinaak er onder en maak een streep mousseline er boven. Nappeer het vlees met de jus.





## Compositie van cassis, appeltaartje en kaneelijs

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p><b>Bavarois</b>                      9 g gelatine                      1 dl water                      90 g suiker                      2 ½ dl koude room                      ¼ citroen, het sap                      1 dl witte wijn                      300 gr cassispuree                      2 ½ dl volle yoghurt                      14 ringen van 6 cm Ø en                      4 cm hoog                      Plastic folie</p>	<p><b>Bavarois</b>                      Week de gelatineblaadjes in koud water.                      Breng 1 dl water met de suiker (= 15° Baumé) aan de kook.                      Neem de pan van het vuur en los hierin de goed uitgeknepen gelatine op.                      Laat afkoelen.                      Klop de gekoelde room tot stevig.                      Meng het citroensap met de witte wijn en de cassispuree (deze eerst verwarmen) door de volle yoghurt en spatel dit mengsel door het afgekoelde suikerwater en de room.                      Plaats met koud water omgespoelde ringen op een met plasticfolie bedekt bakblik.                      Schep de bavarois hierin en strijk het glad met een natgemaakt paletmes.                      Laat de bavarois in de koeling opstijven.</p>
<p><b>Appeltaartje</b>                      Boter, om in te vetten                      7 plakjes bladerdeeg                      2 appels (Jonagold)                      40 gr suiker                      Wat kaneel                      Abrikozenjam</p>	<p><b>Appeltaartje</b>                      Vet kleine tartelette vormpjes in met boter en bestuif ze met bloem.                      Rol het bladerdeeg nog iets uit en bekleed de tartelles                      Snijd de appels in kleine blokjes 5 mm vierkant.                      Meng de suiker met kaneel en vermeng dat met de appelblokjes. Vul hiermee de bladerdeegvormpjes.                      Laat ze een uur rusten en bak ze dan af in een voorverwarmde oven van 150°C.                      Bestrijk ze als ze uit de oven komen met de abrikozenjam.</p>
<p><b>Klets kopjes</b>                      25 gr cassis puree                      20 gr zachte boter                      50 gr poedersuiker                      30 gr bloem</p>	<p><b>Klets kopjes</b>                      Verwarm voor de klets kopjes een oven voor tot 200°C.                      Roer de cassispuree met de zachte boter glad.                      Voeg de poedersuiker toe en daarna de gezeefde bloem.                      Maak van het deeg met de achterkant van een lepel 14 dunne ringen van ± 5 cm Ø en 1 mm dik.                      Bak ze in de voorverwarmde oven in ± 5 minuten af.                      Blijf erbij staan.</p>
<p><b>Kaneelijs</b>                      6 eidooiers                      180 gr suiker                      3,75 dl melk                      3,75 dl room                      10 gr kaneelstokjes</p>	<p><b>Kaneelijs</b>                      Klop voor het kaneelijs de eidooiers met de suiker in een keukenmachine op tot een luchtige, witte massa.                      Breng de melk met de room en het kaneel aan de kook.                      Laat het even afkoelen en meng dit, in het begin beetje bij beetje, op de warmplaat door de eidooier-suikermassa tot de massa dik wordt (pas op voor schiften).                      Laat de compositie afkoelen op ijswater. Draai er een stevig ijs van.                      Maak quenelles van het vers gedraaide ijs leg deze op een bakplaat met bakpapier en vries deze in</p>



**Cassissaus**

50 gr cassispuree  
20 gr suiker  
1 el rode wijn  
1 el witte wijn  
1 el crème de cassis

**Presentatie**

Wat room

**Cassissaus**

Verwarm voor de cassissaus de cassispuree en los er de suiker in op. Laat het afkoelen en voeg er de rode wijn, witte wijn en de crème de cassis aan toe.

Passeer de saus door een fijne zeef.

**Presentatie**

Versier een bord met de saus en daarin een druppel room.

Trek er een satéstokje door.

Zet aan de bovenkant de bavarois, in het midden een ijs-quenelle met daarin een kletskopje en onderaan het appeltaartje





## Wijnbeschrijving:



### INTRUSO RUEDA VERDEJO

De wijngaarden met Verdejo bevinden zich in het westen van Segovia. De bodem bestaat uit zand bedekt met alluviale kiezels.

De voedingsarme bodem in combinatie met de sterk schommelende temperaturen, het kan in de nacht wel 25 graden kouder zijn dan overdag, geven deze wijn de frisheid waar de Verdejo om bekend staat.

Sappig en rijp met ananas, peer en gele appel aroma's die worden vergezeld door tonen van mango. Een mooie balans tussen de levendige structuur en sappige textuur. Een minerale toon versterkt de lange afdrank.

Deze wijn is heerlijk met zeevruchten zoals gevulde mosselen, oesters, garnalen, coquilles en vis. Ook heerlijk bij rijst en pasta.

11



### PAGO DE CIRSIUS SELECCIONADA NAVARRA



Deze wijn bestaat uit Tempranillo, Merlot en Syrah druiven. De druiven groeien op een hoogte van 350 meter in een droog continentaal klimaat. De druivensoorten worden op verschillende momenten geoogst om zo voor elke druif de perfecte rijpheid te kunnen behalen. De most gist in RVS tanks waarna de wijn 12 maanden rijpt in Frans eikenhouten vaten.

De wijn heeft een kersenrode kleur met schitterende robijnrode toppen. In de neus uitbundig rood fruit met pruim en bramen, wat typisch is voor Tempranillo, samen met aroma's van cacao en hout. In de mond is het een compacte en frisse wijn met aromatische smaken van citrus en kruiden, gevolgd door een aanhoudende finish.

Gaat heerlijk samen met de Mediterrane keuken, karbonade en gegrilde tonijn.