



2022

MENU FEBRUARI

Trio van vis

Saragat Vermentino di Sardegna

Calamares á la carbonara

Saragat Vermentino di Sardegna

Oesterzwambonbon met olijvenvinaigrette

Saragat Vermentino di Sardegna

Kalfsentrecote met gebraseerde ossenstaart en een kleurrijk taartje

Saragat Cannonau di Sardegna

Aardbeienmousse met sinaasappelsorbet, chocolade crème, gemarineerde sinaasappel

MENU FEBRUARI



Trio van vis

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<p>Krab</p> <p>12 hoornvormpjes 3 vellen brick deeg 50 g boter 300 g krabvlees 2 lente-uien 60 g gekookte ham (3 plakjes) 2 zoet/zure augurken 200 g rijpe tomaten 80 g mayonaise 40 g ketchup peper en zout</p>	<p>Krab</p> <p>Maak 12 hoorntjes van brick deeg. Knip de vellen in vieren. Bestrijk de delen met gesmolten boter. Smeer de (hoorn)vormpjes ook in met boter en rol een kwart om het vormpje. Herhaal dit met de overige vormpjes. Leg op de bakplaat op de naad van het deeg, zodat het niet meer kan afwikkelen. Zet deze op de bakplaat en zet ze 3 tot 5 minuten onder in de oven op een temperatuur van 180°C. Let op: <u>laat de hoorntjes niet verbranden</u>.</p> <p>Controleer het krabvlees op baleinen en schaal, schep het vlees in een zeef en laat uitlekken. Snijd de bosui in zeer fijne ringetjes. Bak de ham in een droge koekenpan droog (keer de ham regelmatig om) en snijd de ham daarna zeer fijn. Snijd de augurk zeer fijn. Ontvel de tomaat, verwijder de pitjes en snijd het vruchtvlees in fijne blokjes. Vermeng de mayonaise met de ketchup. Vermeng vervolgens alles. Vul de kokertjes met het krabmengsel en bewaar ze in de koeling.</p>
<p>Garnaal</p> <p>2 zoete aardappelen 4 ml kokosolie 4 ml maisolie grof zeezout 4 ml honing 3 ml sojasaus ½ tl gembersiroop 6 grote garnalen 2 sjalotten 2 tenen knoflook kokosolie 9 ml whisky 45g kokosbloesemsuiker</p>	<p>Garnaal</p> <p>Schil de zoete aardappel, snijd ze in plakken van een ½ tot 1 cm dikte en snijd die vervolgens in 12 gelijke driehoekjes van ongeveer 4x4x4 cm. Leg de driehoekjes op een bakplaat. Meng een klein beetje kokosolie (<i>overige kokosolie wordt gebruikt om de garnalen in te bakken</i>) met de maisolie en besprenkel daarmee de driehoekjes. Hussel ze een beetje door elkaar zodat ze overal bedekt zijn. Bestrooi ze met een snuffje zeezout en bak ze 30 minuten in een oven van 180°C. Let op: ze mogen niet verbranden. Haal ze uit de oven. Roer de honing, de sojasaus en de gembersiroop door elkaar, besprenkel daarmee de driehoekjes en karamelliseer die onder de grill (maximaal 2 minuten). Blijf erbij, kan soms snel gaan! Zet warm weg. Snijd de garnalen in de lengte richting in tweeën. Bak de sjalotten in de kokosolie en voeg de knoflook toe. Voeg de garnalen toe. Let op: <u>niet te lang</u>. Haal ze uit de pan, blus af met whisky en voeg de kokossuiker toe. Laat het sausje al roerende karamelliseren. Let op: <u>de kokoskaramel moet vloeibaar blijven</u>. Leg op ieder driehoekje een halve garnaal en besprenkel deze met de kokoskaramel.</p>

MENU FEBRUARI

<p>Haring</p> <p>5 haringen 1 g dille 2 rijpe avocado's tabasco 1 gekonfijte citroen</p>	<p>Haring</p> <p>Snijd de haring in kleine blokjes (tartaar). Snijd de dille klein. Schil en ontpit de avocado en maak er kleine blokjes van. Doe de avocadoblokjes, de dille toe en de haringblokjes in een kom en meng goed. Breng eventueel op smaak met een paar druppels tabasco. Snijd de (droge) gekonfijte citroen in hele kleine blokjes en meng deze door het mengsel. Bewaar in de koeling.</p>
<p>Eindbewerking</p> <p>15 g bieslook 6 dilletakjes</p>	<p>Eindbewerking en presentatie</p> <p>Besprenkel het garnalendriehoekje met de kokoskaramel. Plaats links op een 3-vaksbord het krabkokertje gearneerd met bieslook. Leg het garnalendriehoekje in het midden. Plaats rechts de haringtartaar, vul hiervoor een ring van ca Ø4cm met het mengsel van haring en citroen. Gearneerd met een ½ dilletakje.</p> <div data-bbox="715 994 1214 1321" data-label="Image"> </div>

MENU FEBRUARI



Calamares á la carbonara

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<u>Eieren</u> 12 <i>schaaltjes (voor het serveren)</i> 12+3 eieren	<u>Eieren</u> Zet 12 schaalte in de warmhoudkast. Verwarm de sousvide tot 62°C (gebruik de sousvide staaf). Leg voorzichtig de 15 eieren gedurende 1 ½ uur in de sousvide. Laat ze afkoelen in koud water.
<u>Roomsaus</u> 250 ml room 200 g gerookte boerenspek uit de Elzas 6 ongeschilde tenen knoflook 40 g boter	<u>Roomsaus</u> Snijd de boerenspek in blokjes en bak deze rustig in de boter. Plet de knoflookteen inclusief schil. Voeg de ongeschilde knoflooktenen en de room toe. Breng rustig aan de kook, laat langdurig trekken tot de room iets dikker wordt (minimaal 1 uur). Zeef de massa door een fijne zeef.
<u>Inktvis</u> 1,2 kg calamari olijfolie peper en zout 10 g bieslook	<u>Inktvis</u> Maak de inktvis schoon en dep droog met keukenpapier. Snijd, in de lengte, in zo dun mogelijke repen (maximaal 2 mm), zodat dunne spaghetti slierten ontstaan. Meng met een beetje zout en olijfolie. Doe de slierten in een passende ovenschaal. Zet 2 minuten onder de grill. Meng tussendoor even met een vork. Proef daarna of de slierten beetbaar zijn. Snipper de bieslook fijn. Voeg de roomsaus, de gesnipperde bieslook en peper toe. Meng het geheel.

MENU FEBRUARI

Eindbewerking

12 eetlepels

150 g Parmezaanse kaas

200 g plakjes gerookte spek
olie

peper uit pepermolen

Eindbewerking en presentatie

Rasp de Parmezaanse kaas.

Bak de plakjes spek uit en leg deze vervolgens op keukenpapier om uit te lekken.

Snipper de bieslook heel fijn. Verkruimel de spek.

Vet 12 eetlepels in met een beetje olie en leg deze op een dienblad.

Breek de eieren voorzichtig open. Scheid de eieren, en leg in elke lepel een dooier (het eiwit wordt niet gebruikt).

Verdeel de het mengsel van de roomsaus en de inktvis over de 12 schaalpjes.

Laat voorzichtig een eidooier erop glijden, iets uit de midden.

Verdeel de gekruimelde spek.

Doe 1 draai verse peper erover.

Strooi de geraspte Parmezaan erop.





Oesterzwambonbon met olijvenvinaigrette

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Oesterzwambonbon</u> 2,5 grote sjalotten 2,5 tenen knoflook olijfolie 125 g kastanjechampignons 190 g oesterzwammen 60 ml droge witte wijn 25 g bladpeterselie 100 g zure room 24 plakken Serranoham zeezout peper uit de molen</p>	<p><u>Oesterzwambonbon</u> Pel en snipper de sjalotten en knoflook ragfijn. Fruit glazig in olijfolie in circa 2 minuten, pas op niet verbranden. Haal de stelen van de kastanjechampignons. Snijd de champignons in blokjes. Snijd de oesterzwammen in repen en daarna in kleine stukjes. Voeg de champignons en oesterzwammen toe aan de pan met sjalot en verwarm tot al het vocht is verdampt. Blus af met witte wijn. Breng op smaak met zeezout en peper uit de molen. Laat uitlekken in een zeef. Laat circa 4 minuten afkoelen. Pluk en hak de bladpeterselie ragfijn en meng samen met de zure room door het champignon/oesterzwammengsel. Spreid per 'bonbon' 2 plakken Serranoham naast elkaar uit op een vel plasticfolie. Neem omvang van de folie om de bonbons dicht te kunnen draaien. Schep in het midden een volle eetlepel oesterzwamvulling en vouw er de ham over. Vorm de folie eromheen en draai tot een strak balletje ("bonbon").</p>
<p><u>Olijvenvinaigrette</u> 70 g pitloze Taggiasche olijven 30 g kappertjes 35 ml Aceto balsamico 90 ml fruitige Griekse olijfolie 20 stengels bieslook peper en zout</p>	<p><u>Olijvenvinaigrette</u> Hak de olijven met de hand of een keukenmachine fijn. Spoel de kappertjes af onder koud water, laat uitlekken en hak grof. Meng de olijvenpuree met de aceto balsamico en de olijfolie tot een vinaigrette. Snijd de bieslook in stukjes van 0,5 centimeter en voeg samen met de kappertjes toe aan de vinaigrette.</p>
<p><u>Appels</u> 4 Granny Smith appels</p>	<p><u>Appels</u> DEZE HANDELING NET VOOR HET UITSERVEREN Verwijder met een appelboor het klokkenhuis. Snijd de appels met de schil met de snijmachine in pakjes van 1 tot 1,5 mm. Halveer de plakjes.</p>

MENU FEBRUARI

Eindbewerking

2 bakjes gemengde sla
met bloemetjes

Eindbewerking en presentatie

Leg een beetje gemengde sla in het midden van het bord.
Doe wat dressing over de sla.
Plaats 5 a 6 appelschijfjes dakpansgewijs om de sla heen.
Haal de plasticfolie van de 'oesterzwambonbon' en leg de bonbon
op de sla.
Lepel er de olijvenvinaigrette langs.



MENU FEBRUARI



Kalfsentrecote met gebraseerde ossenstaart en een kleurrijk taartje

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<u>Entrecote</u> 1,2 kg kalfsentrecote 1 blaadje laurier olijfolie peper en zout	<u>Entrecote</u> Smeer het vlees in met een beetje olijfolie en kruid verder met peper en zout. Doe het vlees met wat olijfolie en het blaadje laurier in een zak en vacumeer dit. Gaar het minimaal 2 uur sousvide op 53°C.
<u>Ossenstaart en jus</u> 1 kg ossenstaart zonnebloemolie 2 runderboullion blokken 1 prei 1 wortel 100 g ui 1 stengel bleekselderij 150 g knolselderij 4 teentjes knoflook 2 takjes tijm 3 kruidnagels 3 blaadjes laurier 75 ml kook brandy peper en zout	<u>Ossenstaart en jus</u> Bak de ossenstaart aan in wat olie. Haal de ossenstaart uit de braadpan en leg deze alvast in de snelkookpan. Snijd de groente klein en fruit deze aan in dezelfde braadpan. Voeg de groente toe aan de snelkookpan en voeg ook de gesneden knoflook, takjes tijm, kruidnagels en blaadjes laurier toe. Vul de pan met water en de 2 boullion blokjes zodat alles net onder staat. Kook alles ongeveer 1 uur. Haal de ossenstaart uit de snelkookpan en pluk het vlees uit de ossenstaart en snijd het fijn. Kruid met peper en zout. Bewaar tot gebruik. Zeef het kookvocht (van de ossenstaart) en ontvet deze. Doe de kook brandy bij het kookvocht en laat dit zachtjes inkoken. Er moet 200 ml saus over blijven.
<u>Prei en sjalot</u> 1 prei 80 g sjalot	<u>Prei en sjalot</u> Maak de prei schoon en snijd in de lengte in twee stukken. Snijd de prei julienne. Blancheer (1 minuut) in kokend water. Laat afkoelen in ijswater. Vervolgens laten uitlekken in een zeef. Maak de sjalot schoon en snijd overdwars in ringen. Haal de ringen los. Bewaar beide apart tot gebruik.
<u>Doperwtencrème</u> 500 g doperwten 2 el crème fraîche peper en zout	<u>Doperwtencrème</u> Gaar de doperwten in kokend water met zout. Schud af en mix met de crème fraîche tot een crème. Druk door een fijne zeef en breng op smaak met peper en zout. Zet afgedekt in de warmhoudkast.

MENU FEBRUARI

Taartjes

3 vastkokende
aardappelen
500 ml kippenbouillon
2 knoflook tenen
300 g wortel
50 g panko
50 g boter
3 el peterselie
olijfolie
peper en zout

Taartjes

Schil de aardappelen en snijd deze in 10 zo groot mogelijke (Ø 6cm) schijven van ½ cm dikte.
Kook deze in wat kippenbouillon met de knoflook tenen bijna gaar.
Leg ze op een schaal en laat ze afkoelen.
Schil de wortel en snijd deze brunoise 3x3 mm.
Blancheer even in kokend water en schud af.
Meng de panko met de boter en wat olijfolie.
Meng de peterselie met de aangemaakte panko.
Breng op smaak met peper en zout.
Verwerk met de handen tot een deegje. Zorg wel dat de panko "rul" blijft!
Maak op een bakplaat met matje 12 taartjes met een ingevette ring van Ø 6cm.
Plaats onder in de aardappelbodem van ½ cm, kruid met peper en zout.
Leg hierop een laagje wortel en druk goed aan.
Leg hierop een laagje geplukte ossenstaart.
Druk goed aan en dek af met het laagje broodkruim.
Doe daar nog een klein klontje boter op.
Laat de ring eromheen staan.

Eindbewerking

boter
zonnebloemolie
aardappelzetmeel
gezeefde bloem

Eindbewerking en presentatie

Bak de entrecote eerst op de vet kant en daarna rondom op hoog vuur even bruin in wat olie en boter tot 56°C kerntemperatuur. Dan het vlees laten rusten (de kerntemperatuur van het vlees zal nu dalen).
Leg het vlees in de oven van 125°C en laat de kerntemperatuur van het vlees oplopen tot 57°C.
Bewaar het vlees daarna in de warmhoudkast.
Trancheer in 18 plakken.
Verwarm de taartjes 7 minuten in een oven van 160°C.
Haal de sjalot even door de gezeefde bloem.
Droog de prei in een schone theedoek.
Frituur de prei en de sjalot (apart van elkaar) op 170°C in een pan met een laagje van 3 cm zonnebloem olie (dus niet in de friteuse).
Verwarm de jus en bind met aangemaakt aardappelmeel.
Leg 1½ plak vlees op het bord en plaats het taartje erbij.
Maak een streep van doperwten-crème en leg er wat gefrituurde sjalot op.
Leg wat gefrituurde prei op het vlees.
Garneer met jus.



MENU FEBRUARI



Aardbeienmousse met sinaasappelsorbet, chocolade crème, gemarineerde sinaasappel

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Aardbeienmousse</u> 12 g gelatine 60 g aardbeienlikeur 300 g aardbeien coulis 80 g eiwit 60 g suiker 250 ml slagroom</p>	<p><u>Aardbeienmousse</u> Week de gelatine 5 min in koud water. Smelt de uitgeknepen gelatine op laag vuur in de likeur en de coulis. Zet de massa in ijswater, roer regelmatig door en wacht tot het mengsel begint te geleren. Mocht de massa te sterk gegeleerd zijn, mix hem met de mixer dan weer glad. Bekleed ondertussen de binnenzijde van een diep bakblik met plastic folie. Klop dan het eiwit stijf in een ontvette kom en voeg op het laatst in 3 porties de suiker toe. Klop de slagroom bijna stijf. Spatel eerst de slagroom en daarna het eiwit door de half geleeerde massa. Stort de mousse in de met folie beklede bakblik en dek af met folie. Plaats voor een half uur in de shock vriezer. Haal daarna uit de shock vriezer en zet in de koeling.</p>
<p><u>Bodem</u> 200 g amandelmeel 40 g zelfrijzend bakmeel 120 g suiker 110 g eiwit 80 g amandel blank 100 g pure chocolade 70%</p>	<p><u>Bodem</u> Meng de amandelmeel en het bakmeel. Neem een schone kom en klop hierin het eiwit stijf. Klop de suiker in 3 porties door het stijve eiwit. Spatel eiwit door het meel mengsel. Verdeel de massa over een bakplaat met bakpapier in een rechthoek van ½ cm dik en ongeveer 20 x25 cm of groter. Bak af in ongeveer 15 minuten af in oven van 180°C. Zet de amandelen er na 5 minuten bij en rooster deze ongeveer 8 minuten. Schud de amandelen een keer op. Laat het deeg iets afkoelen en verdeel dit in repen van 7x3 cm. Leg deze repen op bakpapier. Hak de amandelen grof. Smelt de chocolade au bain-marie en bestrijk met een lepel de bovenzijde van het gebak ruim met chocolade. Strooi gehakte amandelen over de chocolade en bewaar deze op kamertemperatuur.</p>
<p><u>Sinaasappelsorbet</u> 1 limoen 200 ml water 100 g geleisuiker 75 g suiker 400 g sinaasappel coulis</p>	<p><u>Sinaasappelsorbet</u> Pers de limoen uit. Kook het water met de geleisuiker, suiker en limoensap op. Haal van het vuur en voeg de coulis toe. Laat afkoelen en draai daarna ijs in de ijsmachine. Bewaar eventueel in de vriezer tot doorgifte van het gerecht.</p>

MENU FEBRUARI

<p><u>Chocolade crème</u> 1 g gelatine 35 g kookroom 25 g witte chocolade 25 g pure chocolade 85 g slagroom</p>	<p><u>Chocolade crème</u> Week de gelatine in koud water. Kook de kookroom op, laat even iets afkoelen en los hierin de gelatine op. Laat beide soorten chocolade smelten in de room en roer glad. Klop de slagroom lobbig en spatel door de overige massa. Laat opstijven, roer daarna glad en doe in een spuitzak zonder spuitmond. Bewaar op de werkbank.</p>
<p><u>Gemarineerde sinaasappel</u> 4 handsinaasappels 1 perssinaasappel 75 g suiker 25 g Cointreau</p>	<p><u>Gemarineerde sinaasappel</u> Schil de handsinaasappels (inclusief het witte deel) en snijd de partjes uit. Vang het uitlopende sap op. Pers de perssinaasappel uit en voeg bij het uitgelopen sap. Doe de suiker in een pan met dikke bodem, voeg water toe zodat de suiker net onder staat en kook het voorzichtig in totdat de suiker is gekarameliseerd. Niet roeren alleen voorzichtig de pan af en toe bewegen. Let op: het duurt lang, maar op het einde karamelliseert de suiker razendsnel, blijf er dan bij. Blus af met sinaasappelsap en Cointreau en laat inkoken tot een siroop (de karamel zal even hard worden, na verwarmen wordt de karamel weer vloeibaar). Marineer de sinaasappelpartjes in de siroop.</p>
<p><u>Eindbewerking</u></p>	<p><u>Eindbewerking en presentatie</u> Leg het koekje in het midden van het bord. (handig om het bord vooraf in de koeling te zetten zodat ijs niet te snel smelt). Steek uit de aardbeienmousse met een ring van Ø 4cm 12 cilinders en plaats deze op het koekjes. Spuit twee torentjes van de chocolade crème naast het koekje. Leg een half bolletjes sinaasappelsorbet en de 2 partjes gemarineerde sinaasappel op het bord. Schenk als laatste wat van de sinaasappelsaus over de partjes.</p> 

Wijnbeschrijving

De wijnen worden geleverd door De Wijnkelder uit Barendrecht.



Saragat Vermentino di Sardegna

Algemene informatie

Druivenrassen/vinificatie Na een korte inweking laat men de wijn zich verder ontwikkelen zonder contact met zuurstof. Dit doen ze om de karaktereigenschappen van het druivenras te behouden. De vergisting vindt plaats onder gecontroleerde temperatuur. De Bâtonnage vindt plaats in RVS tanks gedurende 40 dagen.

Proefnotitie

Proefnotitie Lichtgele kleur met groene reflecties. Aroma's van rozemarijn, lychee en vlierbloesem.

Wijn / spijs

Wijn/spijs Past goed bij quiche, schaal- en schelpdieren of gegrilde vis.



Saragat Cannonau di Sardegna

Algemene informatie

Druivenrassen/vinificatie 100% Cannonau. De vergisting vindt plaats onder gecontroleerde temperatuur bij 26 - 29 graden Celsius. Vervolgens volgt een korte opslag in RVS.

Proefnotitie

Proefnotitie Robijnrode kleur. Intens aroma van rijp, rood fruit zoals kersen en bramen. Tonen van viooltjes en gedroogde bloemen.

Wijn / spijs

Wijn/spijs Past goed bij een groentelasagne, lamskotelet en zelfs een lekker stuk hertenbiefstuk.