



**Menu februari 2020**

**Avocado crème met Hollandse garnalen**

*Bon Courage Chardonnay*

**A+B+C**

**aaa**

**Skrei op appelcompote met parel couscous**

*Bon Courage Chardonnay*

**A+B**

**aaa**

**Witlofsoep met gerookte forel**

**A+B+C**

**aaa**

**Varkenshaas met millefeuille van knolselderij met appel**

*Mabis Ripasso Valpolicella*

**A+B+C**

**aaa**

**Paris brest**

**A+B+C**

**aaa**



## Avocado crème met Hollandse garnalen

### Ingrediënten:

#### Mayonaise

100 gr eidooiers  
Mespunt zout  
2.5 tl mosterd  
5 dl neutrale olie  
4 el witte wijn azijn

#### Avocado

4 rijpe avocado's  
mayonaise (zelf maken)  
400 gr Hollandse  
garnalen (gepeld)

#### Koekje

10 g bloem  
50 g olie  
60 g water  
Snufje zout  
Wat rode kleurstof

#### Presentatie

Jonge blad sla met  
veldsla

#### Vinigraite

0.5 dl olijfolie  
15 ml balsamico azijn  
20 g honing

### Bereiding:

#### Mayonaise

Deze wordt ook bij het hoofdgerecht gebruikt.  
Zorg dat de ingrediënten voor de mayonaise op kamertemperatuur zijn.  
Doe de eidooiers in een kom.  
Voeg een mespuntje zout en mosterd toe en klop alles door elkaar. Klop de azijn er door (Let op dat het niet te zuur wordt).  
Voeg al kloppend heel langzaam de olie toe, zodat de eidooiers alle olie opnemen en er een romige substantie ontstaat.  
De mayonaise wordt ook bij het hoofdgerecht gebruikt.

#### Avocado

Snijd de avocado's overdwars door en verwijder de pit en schep het vruchtvlees eruit.  
Pureer het vruchtvlees in de keukenmachine en wrijf het eventueel door een zeef.  
Spatel 2 el mayonaise door de avocado en breng op smaak met peper en zout.  
Maak de garnalen aan met wat olijfolie.

#### Koekje

Doe de ingrediënten in een kom en meng goed door met een garde.  
Verwarm een koekenpan met antiaanbaklaag, schep een halve jus lepel met de massa in het midden. Bak droog, haal eruit met een kunststof spatel.  
Haal tussendoor de olie met keukenpapier uit de pan  
Laat uitlekken op keukenpapier.

#### Presentatie

Rangschik de met vinaigrette aangemaakte sla op het bord  
Plaats een ring met  
Ø 6 cm op het bord  
en schep daar wat  
avocado crème in  
(±2 cm) laat in de  
koelkast opstijven.  
Leg daarop de  
garnaaltjes en het  
koekje





## Skrei op appelcompote met parel couscous

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
1 kg skrei /kabeljauw rug met vel 3 l water 70 g zout	Verwijder de huid van de vis en bewaar deze. Zet een pan met water op, breng aan de kook voeg zout en de vis toe. Pocheer een minuut en zet de pan van het vuur, laat de vis in het kookvocht afkoelen en vervolgens uitlekken. Maak de lamellen los zodat er 28 stuks ontstaan. Houd warm .
25 g bloem	Maak de skrei kabeljauwhuid goed schoon, bestrooi deze licht met bloem en bak deze, onder druk tussen bakpapier gedurende 10 minuten in een voorverwarmde oven van 170°C goudbruin. Bewaar ze koud en droog tot verder gebruik
<b>Mayonaise</b> 50 gr eigeel Mespuntje zout 1,5 tl mosterd 2 dl neutrale olie 2 el azijn sap en zeste van 1 citroen 50 g ansjovis	<i>Bij de avococrème is voldoende mayonaise gemaakt.</i> Maak de mayonaise e voeg op het laatst zeste en citroen toe (proeven!) Mix de ansjovis en citroenmayonaise tot een emulsie en breng op smaak met peper.
2 Granny Smith, zonder klokhuis maar met schil 2 dl appelsap 1 el honing	Kook de appels gaar in appelsap en klein beetje honing. Druk daarna door een grove zeef tot een compote.
300 gr parelcouscous 4 dl visbouillon (poeder)	Kook de parelcouscous in de visbouillon (zoals een risotto).
50 g olijfolie, extra verge 1,5 afgestreken tl Ras el Hanout kruiden // 75 g ui, in brunoise 2 tenen knoflook, geperst of fijn gesneden 50 gram pistachenoten,	Meng de olie met de Ras el Hanout kruiden en verwarm dit met ui, knoflook en pistachenoten. Meng vervolgens door de parelcouscous en laat afgedekt staan tot de opmaak
1 Granny Smith, in julienne, met schil	Snij mooie julienne van de appel , besprenkel wat met citroen om verkleuring tegen te gaan



erwtenscheuten  
cress  
zout  
vers gemalen peper  
voorverwarmde  
schaalborden

**Presentatie:**

Strijk de appelcompote op het bord, plaats de skrei kabeljauw erop en lak deze af met de ansjovismayonaise. Decoreer met de parelcouscous, gebakken skrei kabeljauwhuid, appeljulienne, erwtenscheuten.





## Witlof soep met gerookte forel

### Ingrediënten:

#### Groente bouillon

2 uien  
500 gr wups (wortel, ui, prei, selderij)  
¼ knolselderij  
30 gr gedroogde paddenstoelen (geen shitakes)  
1 venkelknol  
1 takje tijm  
1 takje rozemarijn  
Enkele takjes Lavas  
1 laurierblad  
6 tenen knoflook geplet  
2 kruidnagelen  
1 stukje foelie  
Enkele peperkorrels  
Enkele korioanderzaadjes (geplet)  
2 jeneverbessen  
Zoute sojasaus

2 kg witlof;  
2 ui  
5 knoflooktenen;  
25 g boter;  
2 l groentebouillon  
3 kruimige aardappels

#### Lionaise:

2 eierdooiers  
2 dl slagroom  
zout en peper

#### Presentatie:

200 g gerookte forel;  
2 el koriander

### Bereidingswijze:

#### Groente bouillon: (recept Erik van Loo - Parkheuvel)

Snijd de uien met schil doormidden. Legde ui met de zijkant naar beneden in een licht met arachide olie ingevette ruime soeppan en laat op laagvuur het snijvlak in een half uurtje heel donker kleuren.  
Voeg alle ingrediënten behalve de sojasaus toe, samen met 2 liter koud water.  
Breng aan de kook en laat op laag vuur zacht trekken tot alle groenten gaar zijn.

Passeer de bouillon door een fijne zeef met daarin een passeerdoek en laat verder indampen tot de gewenste smaakintensiteit.  
Breng op smaak met zout en een beetje zoute sojasaus

Snijd de schoongemaakte witlof in grove stukken.

Aardappelen schillen en in dobbelsteentjes snijden. Gaarkoken en stampen tot puree.

Fruit de gesnipperde ui, voeg de gesneden knoflook toe. Daarna de witlof. Even aanzetten.

Bouillon toevoegen en ongeveer 15 min zachtjes koken. Puree toevoegen en roeren. Pureren met de staafmixer, daarna zeven.

Bij thuis bereiding kunnen bouillonblokjes worden gebruikt i.p.v. bovengenoemde bouillon.

#### Lionaise:

Klop de eierdooiers met de room, voeg voorzichtig een scheutje van de hete soep toe om schiften te voorkomen. Daarna scheutje voor scheutje, goed roeren van het vuur.

#### Presentatie:

Serveren in warme kommen en garneren met koriander en gesneden forel.  
14 stukjes.



## Varkenshaas met millefeuille van knolselderij met appel

### Ingrediënten:

#### Sauternes Karamel:

100 g bruine suiker  
½ fles Moscat  
1 l verse sinaasappelsap  
50 g kardemompeulen

#### Selderij Millefeuille:

6 appels (Granny Smith)  
1 knolselderij

#### Varkenshaas

3 st. varkenshaas ca. 900 gram  
300 g runder rookvlees

#### Madeira saus

1 kg schenkel + mergpijpjes  
6 sjalotten  
15 champignons  
knoflook  
tijm  
1/4 bosje peterselie  
1 laurierblad

### Bereidingswijze:

#### Sauternes Karamel

Vijzel de kardemom, verwijder de schillen en gebruik de zaadjes  
Voeg sinaasappelsap aan de kardemom toe en laat 15 min. trekken en zeef.

Kook de bruine suiker droog tot karamel met een klein beetje water. Let op met verbranden.

Blus af met de Moscat

Kook in tot een stroop

#### Millefeuille van knolselderij

Schil de appels en de knolselderij

Snijdt dunne plakjes op de snijmachine stand 2

Vul een terrine als volgt:

2 lagen appelschijfjes 1 laag knolselderijschijfje,

Breng op smaak met beetje peper en beetje zeezout

Herhaal dit tot de terrine bijna vol is

Giet de -Karamel erbij tot ¾ vol (als overblijft, dit dan bewaren!)

Doe de terrine in een vacuumzak en vacumeer

Zet in een stoomoven op 90 °C (2 uur)

Haal uit oven en vacuumzak

Verwarm de oven tot 160°C

Droog in de oven - ongeveer 30 min

Laat afkoelen, haal dan uit de vorm

Eventuele Karamel dat zich nog in het blik bevindt niet

weggooien, zou gebruik kunnen worden bij het uitserveren

Snijdt plakjes van 2 cm dik.

#### Varkenshaas

Braad de varkenshaas rondom aan. Bewaar het braadvocht voor de Madeira saus

Leg plakken runder-rookvlees op de snijplank, bestrooi met peper

Leg daarop de varkenshaas en rol op. (bind het geheel op)

Bak in een voorverwarmde oven van 100°C - kerntemperatuur van 55°C.

Laat rusten in de warmhoudkast - links onderin.

#### Madeira saus

Bak de botten donker bruin in het bakvet van de varkenshaas.

Voeg de fijn gesneden sjalotten en champignons toe

Voeg de knoflook, tijm en laurierblaadje en snuf zout en peper toe

Blus af met sherryazijn.

Blus af met Madeira en Port

Doe alles in de snelkookpan

Voeg water toe en de peterselie tot alles net onder staat



50 g sherry azijn  
2 dl port  
4 dl Madeira

**Gebakken Cèpes**

300 g mini konings  
oesterzwammen  
olijfolie  
100 g spekjes  
1 el bieslook,  
1 el kervel,

**Appelrozet**

0,5 citroen  
2 appels (Granny Smith)  
Shisi purpel

Breng onder druk - 35 minuten.  
Zeef en kook in op smaak  
Breng dan pas (voorzichtig) verder op smaak met eventueel  
kalfsfond  
Indien nodig binden met aardappelzetmeel tot een hangende saus  
Doe in warme schenkkannetjes

**Gebakken Cèpes**

Snijd de cèpes in kleine blokjes,  
Bak ze in beetje olijfolie met de spekjes,  
Haal van het vuur en voeg fijngesneden bieslook en kervel toe  
Breng op smaak met peper en eventueel zout

**Appelrozet**

**Doe dit als laatst ivm het verkleuren van de appel!**

Maak, om het verkleuren tegen te gaan, een mengsel van 4 delen water  
op 1 deel suiker. Verwarm dit zodat de suiker smelt en voeg het sap van  
een halve citroen erbij. Hierin de plakjes gesneden appel, voor de  
roosjes, bewaren tot gebruik.

Was de appels. Boor het klokhuis eruit en snijd op de machine  
stand 1 in ronde plakken. Halveer deze plakken en maak een  
rozet van 7 halve plakjes in een ring 0,4 cm.

Zet ze gelijk op het een bord en vul ze met de paddenstoelen.  
Garneer met shiso purpel

**Presentatie**

Snijd de varkenshaas in plakken van 4 cm en leg deze links - voor  
op het bord

Leg een plakje Millefeuille rechtsschuin voor de varkenshaas  
Als karamel is overgebleven, zet dan stippen op het bord ervan.  
Serveer uit en zet de warme schenkkannetjes met de Madeira  
saus (1 per 2 personen) op tafel



## Paris brest

### Ingrediënten:

#### Tijgerprint

150 g zachte boter  
180 g bruine bastersuiker  
180 g bloem

#### Soezenbeslag

130 g boter  
150 g melk  
150 g water  
170 g bloem  
snuf zout  
snuf suiker  
6 eieren

#### Pudding crème

1/2 l melk  
1 knijpje vanille extract  
70 g gele basterdsuiker  
42 g custardpoeder  
50 g kristal suiker  
100 g room  
200 g eidooiers  
45 g witte chocolade  
3,5 blaadje gelatine (5 gr)  
geweekt in koud water  
160 g zachte boter

### Bereidingswijze:

<https://njam.tv/recepten/paris-brest>

**LAAT DE BOTER UIT DE KOELING STAAN!!!!**

#### Tijgerprint:

Meng de zachte boter met de suiker en de bloem in de keukenrobot.  
Gebruik de deeghaak en meng tot een homogene massa.  
Kneed eventueel nog kort met de hand.  
Pak de plak-deeg in plasticfolie en laat rusten in de koelkast.  
Rol dun uit en steek een grote ronde van Ø 11 cm  
Steek met Ø 3cm er een gat uit in de middel  
Leg deze ring op de ring van soezenbeslag

#### Soezenbeslag

Breng de boter, melk en het water aan de kook.  
Voeg vervolgens de bloem, een snuifje suiker en een snuifje zout toe.  
Roer op het vuur, droog met een spatel tot een stevig deegje.  
Doe de deegbal en een beslagkom.  
LET OP!! het deeg mag niet meer te warm zijn, anders gaan de eidooier direct stollen!  
Meng vervolgens beetje bij beetje de eieren erdoor.  
Doe het beslag in een spuitzak.  
Spuit ringen van Ø 6 á 7 cm op een bakmat

#### Puddingcrème:

Breng de melk en de suiker aan de kook.  
Meng in een andere kom de roompoeder, de gele basterdsuiker, de room en de eidooiers.  
Voeg een scheutje van de kokende melk bij het mengsel van eidooiers.  
Roer los en giet het eidooiermengsel nu bij de rest van de kokende melk.  
Roer tot een dikke pudding en haal het pannetje van het vuur.  
Meng er tot slot nog de vanille, witte chocolade, de geweekte gelatine en de boter onder.

#### BAK AF:

Verwarm de oven voor op 250°C.  
Neem een met bakpapier beklede bakplaat.  
Spuit verschillende kleine cirkeltjes op de bakplaat.  
Haal het tijgerdeegje uit de koelkast en rol het dun uit.  
Steek met een dresseerring rondjes uit het deeg en leg deze bovenop de rondjes soezenbeslag.  
Zet de oven vervolgens uit en laat er de soezen 10 minuten zo in staan.





**Presentatie**

250 g slagroom

2 el poedersuiker

4 el amarene sap (Italiamo)

70 g chocolade calllets

35 g slagroom

Zet de oven vervolgens op 160°C en laat de soezen nog 10 minuten nadrogen.

Haal de soezen uit de oven en snijd ze open.

Vul op met de puddingcrème en werk optioneel af met extra eetbare versieringen.

**Chocolade garnering**

Leg een plaat bedekt met bakpapier in de vriezer.

Verwarm de chocolade gallets au bain-marie.

Spuit de chocolade garnering koude plaat en zet hem daarna weer in de vriezer om op te stijven.

Diverse garnering naar inzicht. Bv. Kersje, mandarijn enz.





## Wijnbeschrijving



### BON COURAGE CHARDONNAY CUVÉE PRESTIGE



De druiven weken 24 uur op de schillen waarna ze in stalen tanks gisten met een suikergehalte van 16° Balling. De wijn wordt verder opgevoed in eiken vaten die voor de 2e en 3e keer gebruikt worden. Hierin rijpt de wijn ongeveer 8 maanden.

De heerlijke aroma's van de wijn komen je tegemoet zodra je hem inschenkt. Aroma's van citrus, vanille en perzik maken een divers geheel. De wijn heeft een intens mondgevoel met smaken van grapefruit, limoen, vanille en butterscotch. De rijke smaken worden gevolgd door een lange finish die doet denken aan crème-brulee.

Deze Chardonnay gaat heerlijk samen met vis- of kipperechten vergezeld door een romige saus. Ook licht gekruide gerechten of milde Indiase curry zijn een goede combinatie.

10



### MABIS RIPASSO DELLA VALPOLICELLA



De Corvina, Molinara en Rondinella druiven vormen de basis voor de productie van deze geweldige Verona wijnen, zoals Valpolicella, Ripasso en Amarone, die een groot internationaal succes hebben. De druiven worden met de hand geoogst en in houten kisten geplaatst. Deze gelegenheid vindt normaal gesproken vroeg in de ochtend of laat in de avond plaats, om de intense warmte die de druiven tijdens de dag kunnen lijden, te vermijden. De wijn rijpt 12 maanden in eikenvaten.

Het bouquet is rijk en complex, met duidelijke tonen van kersen en op de achtergrond chocolade. De smaak is droog, zacht met een volle harmonieuze balans. De afdrank is lang en aangenaam.

Deze wijn is heerlijk bij wildgerechten, rood vlees en gerijpte kazen.