



Menu maart 2018

Romige rundvlees ragout

A+B+C

*Wijnadvies: Donnafugata-Anthilla
2015*

Salade met Gandaham, scampi's en pesto

A+B+C

*Wijnadvies: Donnafugata-Anthilla
2015*

Pizza met paling

A+B

*Wijnadvies: Soave Zenato
2016*

Bloemkoolsoufflé

A

*Wijnadvies: Soave Zenato
2016*

Beef Wellington

A+B+C

*Wijnadvies: the gov'nor
2016*

Cassis, appeltaartje en Malaga ijs

A+B+C



Romige rundvlees ragout

Ingrediënten:

Runderbouillon

600 g rundvlees
750 g water
1 tl peperkorrels
1 tl zout
Bouquet garni (ui, wortel, prei en verse kruiden; lavas, peterselie, laurier enz. samengebonden toe een bosje)

Bakjes

14 sneetjes casinobrood
100 g boter, gesmolten
muffinvorm

Ragout

1/4 tl milde kerrie
50 g bloem
50 g boter
3 dl runderbouillon
2 dl kokosmelk
vers gemalen peper
600 g gegaard rundvlees

Presentatie

Shisopurper cress
Borage cress

Bereiding:

Runderbouillon

- Zet het vlees op met de peperkorrels en zout in koud water in de snelkookpan
- Breng aan de kook
- Schuim af
- Voeg bouquet garni toe
- Breng onder druk en laat 30 minuten koken
- Haal de druk van de pan.
- Haal het vlees eruit
- Zeef de bouillon en kook deze in tot 3 dl

Bakjes

- Verwarm de oven voor op 200°C
- Snijd de korstjes van de sneetjes brood
- Rol deze met deegroller uit tot dunne plakjes
- Bestrijk beiden zijden dun met boter
- Maak rond met een steker 10 cm
- Duw elk rondje in een muffinvorm
- Bak ongeveer in 10 - 15 minuten goudbruin en knapperig keer om na 7 minuten.

Ragout

- Smelt de boter en roer er de kerriepoeder en bloem door
- Verwarm de bloem al roerend ca.10 minuten
- Voeg de helft van de bouillon toe en verwarm het mengsel al roerend tot het glad en dik gebonden is.
- Kook de anderen helft van de bouillon verder in tot 150 ml
- Voeg al roerende de rest van de bouillon en de kokosmelk toe
- Laat de saus nog 2 -3 minuten heel zachtjes pruttelen
- Snijd het vlees in kleine stukjes en roer door de ragout
- Breng op smaak met peper en zout

Presentatie

- Zet de bakjes op een schaalte
- Schep wat ragout erop
- Garneer met cress





Salade met Gandaham, scampi's en pesto

Ingrediënten:

Pesto

50 g verse basilicum
blaadjes
2 teentjes knoflook
20 g pijnboompitten
1 tl grof zeezout
zwarte peper uit de
molen
50 g Pecorino
1dl olijfolie Extra Virgine

Salade

70 scampi's (16/20 per
kg)
0,20 dl olijfolie Extra
Virgine
14 grote plakken
gandaham
28 blaadjes lollo-rosso
28 blaadjes lollo-bianca
4 el sushi azijn
2 komkommers
3 appels Granny Smith
1 citroen
1 limoen
300 g gerookt spek
75 g pijnboompitten
50 g boter
zwarte peper en zout
grof zeezout

Presentatie

1 dl Pesto
150 g Parmezaanse kaas,
lang genoeg om een krul
van te trekken.
14 viooltjes
14 blaadjes postelijn /
Koppert Cress

Bereidingswijze:

Pesto

Verwijder de steeltjes van de basilicum. Rooster de pijnboompitjes in een droge koekenpan goudbruin. Rasp de kaas.
Doe de basilicum met de pijnboompitten en de kaas in een vijzel en druk dit fijn. Pers de teentjes knoflook er boven uit. Voeg geleidelijk de olijfolie toe en meng tussendoor steeds totdat uiteindelijk alle olijfolie is opgenomen. Breng op smaak met peper en zout.
Zet afgedekt weg in de koeling.



Salade


Laat de scampi's ontdooien in een bak met water en dep ze vervolgens droog met keukenpapier.
Was en spoel de salade en laat ze uitlekken in een vergiet. Snijd ze in lange repen. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijdt de appel in blokjes.
Verhit wat boter in de pan en bak de appelblokjes goudbruin. Kruid met peper en zout.
Snijd het spek in reepjes en bak ze krokant in een koekenpan zonder vetstof. Laat alles goed uitlekken op keukenpapier.
Rooster de pijnboompitjes in een droge koekenpan goudbruin.
Snijd de komkommer met de kaasschaaf in lange repen. Marineer de komkommerepen in de sushi azijn. Pel de scampi's en verwijder het darmkanaal.
Verhit de olijfolie in een pan met antiaanbaklaag en bak de scampi's gaar. Blus af met limoensap. Kruid met peper en zout. Meng de salade met appel, spek en pijnboompitten. Portioneer de gemengde salade in 14 bakjes.
Leg de plak ham open in een rechthoek en bedek deze met een komkommerreep. Vouw de ham dicht om de komkommer.

Presentatie

Beleg de binnenkant van een rvs kookring van 5,5 cm (vet de binnenkant in met extra virgine olijfolie) met een komkommerband met gandaham, vul op met de salade en neem de ring weg.
Nappeer met de pesto. Schik de scampi's op de salade en werk af met een viooltje, wat postelein en een krul Parmezaanse kaas,



Pizza met paling

<p>Ingrediënten:</p> <p>Pizzadeeg 450 g bloem 35 g verse gist 0,25 l lauw water 1 theelepels zout 30 g olijfolie</p> <p>Geitenkaas 600 g geitenkaas</p> <p>Paling 3 gerookte palingen</p> <p>Amsterdamse ui 7 grote Amsterdamse uien</p> <p>Presentatie bieslook</p>	<p>Bereidingswijze:</p> <p>Pizzabodem Los de gist op in 100 cc van het water. Meng dit met de rest van de ingrediënten tot een mooi egaal deeg. De laatste twee minuten van het kneden de olijfolie toevoegen. Laat het onder een vochtige theedoek op een warme plek rijzen tot het in volume is verdubbeld. Verwarm de oven met hierin een pizzasteen tot 220 °C. Verdeel het deeg vervolgens in gelijke delen (per persoon). Rol de bolletjes met een deegroller dun uit (tot circa 0,25 cm) en steek ze uit met een ronde steker van ± 13cm. Bak de pizza's gedurende 5 minuten op de pizzasteen.</p> <p>Geitenkaas Verkruimel de geitenkaas en verdeel over een bakplaat, bekleed met bakpapier. Bak de geitenkaas tot deze licht kleurt en smeug is.</p> <p>Paling Maak de paling schoon. Verwijder ook goed de buikwand. Snijd in gelijke blokjes van circa 1 x 1 cm.</p> <p>Amsterdamse ui Snijd de grote Amsterdamse uiten in ringen. Rooster deze met een gasbrander.</p> <p>Presentatie Verdeel de smeuge geitenkaas, de paling en Amsterdamse ui over de pizza. Leg als laatste enige stengels bieslook op de pizza. Besprenkel met een paar druppels olijfolie.</p> <div style="text-align: center;">  </div>
--	--



Bloemkool soufflé met mosterd en coulis van bosbessen

Ingrediënten:

Bloemkool

1 grote bloemkool
50 g mosterd
3,5 dl slagroom

Soufflé bakjes

12 g gelatine (= 6 blaadjes)
witte peper uit de molen
10 g mosterdzaad
5 g grof zeezout
bakpapier
plakband dat hecht op bladerdeeg!!
Parisiëneboor van 0,5 cm

Coulis

150 g bosbessen
enkele muntbladeren
3 tl bramenjam

Bereidingswijze:

Bloemkool:

Verdeel de bloemkool in roosjes en kook deze gedurende 20 minuten in weinig gezouten kokend water. Haal halverwege de kooktijd 80 g bloemkool uit de pan en koel deze af onder koud water. Bewaar in de koeling.

Aan het einde van de kooktijd van de overige bloemkool, deze afgieten en met een staafmixer pureren.

Soufflé bakjes

Neem soufflé bakjes met een diameter van 6 cm en 4 cm hoog.

Knip van bakpapier per persoon een strook met een lengte iets langer dan de omtrek van het bakje en een breedte die ongeveer 3 cm boven de hoogte van het bakje uitsteekt. Rol de stroken om de bakjes en zet vast met plakband.

Week de gelatine in koud water.

Verwarm 10 soeplepels bloemkool puree en voeg hier de uitgeknepen gelatine aan toe en meng dit goed door elkaar.

Klop de slagroom stijf, voeg beetje bij beetje de mosterd en het mosterd zaad toe en werk hier vervolgens op luchtige wijze de rest van de bloemkoolpuree door heen. Breng op smaak met peper en zout.

Snijd de halfgekookte bloemkool uit de koeling in kleine blokjes en meng deze door de puree. Voeg tenslotte de puree met de gelatine toe. Let op de juiste hoeveelheid van de warm/lauwe puree, omdat deze anders de room laat neerslaan.

Vul de soufflé bakjes tot de hoogte van het bakpapier en strijk de bovenzijde glad met een spatel.

Koel dit in de Shock-Freezer snel terug totdat de soufflé stevig is.

Coulis

Verwijder de steeltjes van de muntblaadjes. Pureer de bosbessen met de muntblaadjes.

Voeg de bramenjam toe naar smaak, het mag niet te zoet worden.





Presentatie

14 viooltjes ter garnering
muntblaadjes

Presentatie

Haal de soufflés 10 minuten voor het opmaken uit de koeling en verwijder voorzichtig de stroken bakpapier van de buitenkant. Haal met een bolstekertje van circa 0,5 cm diameter 3 bolletjes uit de bovenkant van de souffle. Leg dit op de bovenkant en vul vervolgens het putje met de bosbessen coulis. Garneer met bosbessen coulis, verse bosbessen, muntblaadje en een viooltje. Plaats de soufflé bakjes op een onderbordje.

Link naar video op internet:

<https://pacifique.tv5monde.com/Resources/Articles/Gastronomie/2017/07/La-recette-du-jour-Le-souffle-froid-de-chou-fleu.aspx?lang=fr-FR>



Beef Wellington met rozemarijn aardappeltjes

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
<p>Duxelles 800 g kastanjechampignons 2 grote sjalotten 2 teentjes knoflook klontje boter 4 el paneermeel</p>	<p>Duxelles (=champignons mengsel) Snijd de champignons grof. Pel en snijd de sjalot en knoflook grof. Hak de champignons, sjalot en knoflook tot een fijn mengsel. Verwarm een antiaanbak pan op middelhoog vuur. Doe een klontje boter erin. Bak de champignonpasta circa 30 minuten in de droge brede pan tot al het vocht is verdampt. Zorg er wel voor dat je regelmatig roert om aanbakken te voorkomen en ervoor te zorgen dat het vocht sneller verdampt. De duxelles is klaar als hij korrelig is en niet meer plakt. Breng de duxelles op smaak met een beetje zout en versgemalen peper en laat afkoelen in de koelkast. Meng het paneermeel erdoor, dit absorbeert het laatste vocht.</p>
<p>Vlees 1,5 kg kogelbiefstuk zeezout peper zonnebloemolie</p>	<p>Vlees Zorg dat het vlees op kamer temperatuur is. Verhit een scheut olie in een koekenpan. Bestrooi het vlees met grof zeezout en de peper. Bak het vlees rondom goudbruin. Haal het vlees uit de pan, leg op een bord en zet direct terug in de koelkast. Laat afkoelen.</p>
<p>Bladerdeeg 1,5 lap bladerdeeg</p>	<p>Bladerdeeg Haal het bladerdeeg uit verpakking en maak los van de folie. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkvlak, vellen aan elkaar geplakt tot één grote lap deeg, groot genoeg om het vlees te omvatten.</p>
<p>Opbouw 400 g serranoham (iets dikker gesneden dan broodbeleg)</p>	<p>Opbouw Pak de lap deeg. Bestuif het aanrecht met bloem en rol het deeg uit tot plak om het vlees in te pakken. Leg de serranoham op het deeg en verdeel daarover de duxelles. Leg het vlees dan in het midden van het deeg met vulling en rol het deeg over het vlees. Zorg dat er geen lucht onder zit. Vouw de uiteinden naar elkaar toe zodat het luchtdicht is afgesloten. Snijd het overtollige deeg weg. (Gebruik dit deeg om de Beef Wellington te versieren). Rol de rauwe Beef Wellington strak in folie en zet weg in koelkast</p>
<p>Jus 4 rode uien 6 el bramenjam 2 el mosterd Peper en zout port</p>	<p>Jus Snijdt de rode uien en zet ze even aan in de olie, daarna karamelliseren met de bramenjam, vervolgens de mosterd toevoegen, op smaak brengen met peper en zout en mengen met het baksel van de beef. Daarna pureren tot gladde massa. Voeg een scheutje port en wat water toe tot een crème</p>
<p>Aardappel 1 kg roseval aardappels 1 bos boswortels 2 st koolrabi 5 takjes rozemarijn</p>	<p>Aardappel Boen de aardappels af onder water en snijd ze in wedges. Kook de aardappels kort in water. Giet ze af. Maak wortels en koolrabi schoon en snijd ze in stukken. Blancheer de wortels en de koolrabi een voor een. Kook de snijbonen</p>



olijfolie
800 g snijbonen
Boter
Nootmuskaat
Peper en zout

Beef Wellington bakken

2 eieren

half gaar.

Meng de groenten en aardappels met de olijfolie en takje rozemarijn en zet in grote ovenschaal. Zet deze in de oven voor 30-45 minuten op 200°C.

Beef Wellington bakken

Verwarm de oven voor op 220 °C.

Haal de Beef Wellington uit het plasticfolie. Splits het ei, smeer het deeg in met het eigeel en bestrooi met een beetje grof zeezout. Bak de Beef Wellington tot een kerntemperatuur van 48°C (dit is ± 25 minuten) medium rare. Haal de Beef Wellington uit de oven en laat hem op de bakplaat 5 minuten rusten (!!niet in de warmhoudkast!!).

Filmpje : <http://www.24kitchen.nl/recepten/beef-wellington>

Presentatie

Snijdt de Beef Wellington in mooie plakken, drappeer een paar druppels jus en leg de groenten en aardappels op het bord.





Compositie van cassis, appeltaartje en Malaga ijs

Ingrediënten:

Bavarois:

6 blaadjes gelatine
1 dl water
90 g suiker
2 ½ dl koude room
¼ citroen, het sap
1 dl witte wijn
300 g cassispuree
2 ½ dl volle yoghurt
14 ringen van 6 cm Ø en
4 cm hoog
plastic folie

Appeltaartje:

boter, om in te vetten
7 plakjes bladerdeeg
2 appels (Jonagold)
40 g suiker
kaneel Abrikozenjam

Kletskopjes

25 g cassis puree
20 g zachte boter
50 g poedersuiker
30 g bloem

Malaga ijs:

6 eidooiers
180 g suiker
3,75 dl volle melk
3,75 dl room
150 gr rozijnen
½ dl rum

Bereidingswijze:

Bavarois

- 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 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.

Appeltaartje

- Vet kleine tartelette vormpjes in met boter en bestuif ze met bloem.
- Rol het bladerdeeg nog iets uit en bekleed ze met bladerdeeg.
- Prik het deeg in met een vork
- 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.

Kletskopjes

- Verwarm voor de kletskopjes 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.

Malaga ijs

- Klop voor het ijs de eidooiers met de suiker in een keukenmachine op tot een luchtige, witte massa.
- Breng de melk met de room aan de kook.
- Laat het even afkoelen en meng dit, in het begin beetje bij beetje, op de warme plaat door de eidooier-suikermassa tot de massa dik wordt (pas op voor schiften).
- Voeg nu de rum toe en meng goed.
- Laat het dan afkoelen.
- Draai er een stevig ijs van. Voeg na 15 minuten de gekoelde rozijnen



Cassissaus:

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

toe,

- Doe het ijs in een kom en zet die, tot gebruik, in de vriezer.
- Maak er bij het uitserveren quenelles van.

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



DONNAFUGATA ANTHILIA



Deze wijn wordt gemaakt van Cattarratto druiven, aangevuld met andere druivensoorten. De wijn rijpt in roestvrijstalen tanks voor 2 maanden en daarna nog minimaal 2 maanden in de fles.

Deze Anthilia heeft een prachtige strogele kleur. In de neus is het een frisse en geurige wijn met tonen van appels, vlezige perziken en citrusfruit met hints van mediterrane kruiden. Ook in de mond is het een heerlijk fruitige wijn die verfrissend goed smaakt en eindigt met een lange finish.

De wijn gaat heerlijk bij licht gerookte vis, schaaldieren, ansjovis en gebakken voorgerechten.

11



ZENATO VIGNETO COLOMBARA SOAVE CLASS.



Vigneto Colombara is een zogenaamde 'Cru'; een speciale wijngaard van bijzondere kwaliteit. Hij bestaat uit de Chardonnay druif, die begin september, en de Garganega druif die in de eerste helft van oktober worden geoogst.

De Colombara van Zenato is in alles meer Soave dan de 'gewone' Soave: intenser, frisser, verfijnder en complexer. Een prachtige wijn met diepgang. Geen rijke, ronde wijn, maar zijn geconcentreerde, zuivere frisheid is heel bijzonder en een klasse apart.

Perfect bij voorgerechten, wit vlees en vis.



Bodegas Felix Solis The Guv'nor 2016

Een heerlijk glas wijn en voor veel gelegenheden perfect geschikt. De wijn ruikt heerlijk met veel tonen van rijpe pruimen en kersen. Daarna volgt een volle zachte smaak met veel fruit, mooie vanille tonen en veel sap. De afdrank is verfijnd en zacht, met een licht zoetje op de achtergrond.

Bodegas Felix Solis is een waanzinnig groot wijnhuis die zich voornamelijk bevindt in het Mancha gebied in Spanje. Ook hebben zij wijngaarden in het Toro gebied en Valdepeñas.

Het wijnhuis maakt een enorme hoeveelheid aan heerlijke verfijnde tafelwijnen.



- Wanneer de oogst plaatsvindt kunnen zij 7.500.000 kilogram druiven per dag verwerken.
- Ze hebben een meterslange mechanische arm die de druiven uit de laadbak van de vrachtwagen pakt. Op het moment van contact maken met de druiven registreert de refractometer direct het suikergehalte van de druif, de zuurgraad, de pH en zo nog 30 andere parameters. Dit allemaal om te bepalen hoe ze het fruit gaan behandelen.
- De gigantische bottle lijn kan tot 150.000 fles per uur verwerken.
- Felix Solis is een van de grootste wijnhuizen/wijnbedrijven van heel Spanje.
- Elk jaar leveren meer dan 4500 wijnboeren hun oogst aan Felix Solis.
- In de kelders van Felix Solis staan ongeveer 100.000 eikenhouten vaten.
- 18.000.000 liter wijn wordt er per jaar geproduceerd.

