

Februari 2016

MENU CUISINE CULINAIRE PEELDOORN

Februari 2016

Gepocheerde eitjes met croutons

* * *

Truffel-aardappelsoep met doperwtenpuree
en hazelnootkruim en maanzaadcrackers

* * *

Heilbot en inktvis in venkelsaus

* * *

Hertenrugfilet met peterseliewortel, rode biet en saus van gerookte thee en chocolade

* * *

Frambozenpannacotta met kiwi en kokosmerenque

* * *

Gepocheerde eitjes met croutons “The art of presentation”- Niven.

Ingrediënten

INGREDIËNTEN

10 WITTE BOTERHAMMEN (CASINOBROOD)

ZONNEBLOEMOLIE

150 GRAM ROOMKAAS

PEPER EN ZOUT

BIESLOOK

1 KLEINE TRUFFEL VAN 10 GRAM

75 GRAM PARMEZAANSE KAAS

TUINKERS

10 ZILVERUITJES

PLATTE PETERSELIE

PAARSE VIOOLTJES

GEPOCHEERDE EIEREN

30 EIEREN

WITTE WIJNAZIJN

ZOUT (EVENTUEEL)

Bereidingswijze

BEREIDING

SNIJ 3 BALKEN UIT ELKE BOTERHAM

BAK DEZE KROKANT IN DE ZONNEBLOEMOLIE

SPUIT VERVOLGENS OP 10 CROUTONS DE ROOMKAAS DMV EEN

SPUITZAK EN BESTROOI DEZE MET ZOUT EN PEPER

GARNEER MET BIESLOOK

RASP VERVOLGENS EEN BEETJE TRUFFEL OVER DE CROUTONS.

RASP DE PARMEZAANSE KAAS OVER DE VOLGENDE 10 CROUTONS

GARNEER MET TUINKERS

GARNEER DE LAATSTE 10 CROUTONS MET ZILVERUITJES EN PETERSELIE EN DE KLEINE BLOEMETJES

BREEK VOORZICHTIG DE BOVENKANT VAN DE EIEREN

SCHEID HET EIWIT VAN DE DOOIERS

VERWARM WATER MET WIJNAZIJN

POCHEER ALLEEN DE DOOIERS 1 MINUUT.

DOE DE DOOIERS VERVOLGENS TERUG IN DE EIERSCHAAL

Presentatie

SERVEER 3 EIERDOOIERS PER BORD EN LEG BIJ ELK EI EEN ANDERE CROUTON.

PRESENTEER TERWIJL DE EIERDOOIERS NOG WARM/LAUW ZIJN.



Truffel-aardappelsoep met doperwtentpuree

Ingrediënten

INGREDIËNTEN

3 ZOETE UIEN
3 TENEN KNOFLOOK
13/14 MIDDELGROTE TRUFFELAARDAPPELEN
1,5 LITER GROENTEBUILLON

220 GRAM ERWTEN (DIEPVRIES)
1 TEENTJE KNOFLOOK
1,5 EETLEPEL CITROENSAP
9 EETLEPELS ZURE ROOM
200 GRAM HAZELNOTEN
ANDERHALVE EETLEPEL ANIJSZAAD
ANDERHALVE EETLEPEL KORINADERZAAD
ANDERHALVE EETLEPEL GEMBERPOEDER
350 GRAM BLOEM
1,5 THEELEPEL SUIKER
9 THEELEPELS OLIJFOLIE
9 EETLEPELS MAANDZAAD
ZOUTVLOKKEN

Bereidingswijze

BEREIDING

SOEP

VERWARM EEN BEETJE OLIJFOLIE EN VOEG UI EN KNOFLOOK TOE.
BAK DIT OP EEN LAAG VUURTJE ONGEVEER 10 MINUTEN.
VOEG NU DE GEWASSEN EN IN STUKKEN GESNEDEN TRUFFELAARD-
APPELEN EN DE GROENTEBUILLON TOE.
KOOK DIT IN ONGEVEER 25 MINUTEN GAAR.
PUREER DE SOEP MET DE STAAFMIXER.
LET OP! DE SOEP MAG DIK ZIJN, MAAR WEL VLOEIBAAR.
LENG EVENTUEEL AAN MET WAT GROENTEBUILLON OF WATER.
BRENG TENSLOTTE OP SMAAK MET ZOUT EN PEPER.

DOPERWTENPUREE

BRENG RUIM WATER AAN DE KOOK.
KOOK DE ERWTEN IN 4 TOT 5 MINUTEN GAAR.
GIET DE ERWTEN AF EN PUREER ZE MET DE KNOFLOOK HET CITROENSAP EN DE ZURE ROOM TOT EEN GLAD
MENGSEL.

BRENG OP SMAAK MET ZOUT EN PEPER

HAZELNOOTKRUIJ

ZEER FIJN GEHAKTE HAZELNOTEN
ROOSTER DE FIJNGEHAKTE HAZELNOTEN, HET ANIJS EN KORIANDERZAAD EN HET GEMBERPOEDER
ALS ALLES GOED IS GEROOSTERD, STAMP DAN HET GEHELE MENGSEL NOG IETS FIJNER TOT EEN KRUIJ.
MAANDZAADCRAACKERS
VERWARM DE OVEN VOOR OP 230 GRADEN
MENG DE BLOEM MET DE SUIKER EN ANDERHALVE THEELEPEL ZOUT.
VOEG DE OLIJFOLIE HET MAANZAAD EN 200 ML WATER TOE EN MENG HET TOT EEN PLAKKERIG DEEG.
ROL HET DEEG UIT TOT EEN RECHTHOEK EN BESTUIF LICHT MET BLOEM. LEG HET DEEG OP BAKPAPIER
ROL HET DEEG UIT TOT EEN DIKTE VAN MAXIMAAL EEN HALVE CENTIMETER.
LEG HET DEEG OP BAKPAPIER IN EEN BAKPLAAT EN BESTRIJK HET LICHT MET WATER EN BESTROOI HET
ZOUTVLOKKEN. PAS OP, HET IS SNEL TEVEEL! TENSLOTTE IETS BESTOOIEN MET GEMALEN ZWARTE PEPER.
SNIJD NU DE CRAACKERS UIT HET DEEG IN DE VORM DIE JE WILT. MAAR ZORG DAT HET BAKPAPIER HEEL BLIJFT.
BAK DE CRAACKERS NU IN 8 TOT 12 MINUTEN AF.
LAAT ZE TENSLOTTE GOED AFKOELEN OM ZE KNAPPERIG TE LATEN WORDEN.

Presentatie

ZORG DAT DE SOEP EN DOPERWTENPUREE GOED WARM ZIJN
SCHEP OP DE SOEP EEN MOOIE LEPEL DOPERWTENPUREE.
BESTROOI DIT MET HAZELNOOTKRUIJ EN GIET NOG EEN BEETJE OLIJFOLIE OVER DE SOEP.
SERVEER TENSLOTTE DE MAANZAADCRAACKERS LOS BIJ DE SOEP.



Heilbot en inktvis in venkelsaus

Ingrediënten

INGREDIËNTEN

VIS

HEILBOT A 60 GRAM 10 STUKS

PIJLSTAART INKTVISJES 10 STUKS

LIMOENOLIE

ZONNEBLOEMOLIE 350 ML

LIMOEN 2 STUKS

STERANIJS 5 STUKS

LIMOENBLAADJES 10 STUKS

CITROENGRAS 1 STUK

ROOM BOTER 100 GRAM

KNOFLOOK 2 STUKS

DRAGON 0,5 BOSJE

PARELGORT 100 GRAM

GESNIPPERD SJALOTJE 1 STUK

VISBOUILLON 250 ML

CRÈME FRAICHE 1 EETLEPEL

LIMOENSAP

VENKEL 1 STUKS

SJALOT 1 STUKS

STERANIJS 2 STUKS

ROOMBOTER 1 EETLEPEL

SLAGROOM 1 DL

VISBOUILLON 1 DL

DROGE WITTE WIJN 1 DL

LIMOENSAP

VENKEL 1STUKS

ROOMBOTER

ZOUT PEPPER

Bereidingswijze

BEREIDING

VIS:

SNIJD DE HEILBOT EVENTUEEL IN STUKKEN VAN 60 GRAM EN BESTROOI FLINK MET PEPPER EN ZOUT ZET KOUD WEG VOOR LATER.

MAAK DE INKTVIS SCHOON EN SNIJD DEZE VERVOLGENS IN KLEINE RINGEN MAAR HOUD DE TENTAKELS HEEL (OGEN EN MONDJE VERWIJDEREN).

ZET OOK DE INKTVIS KOUD WEG VOOR LATER. (EERST EVEN IN DE VRIEZER, DAN WORDT HET VISVLEES ZACHTER)

LIMOENOLIE:

DOE DE ZONNEBLOEMOLIE IN EEN PAN EN VOEG DE LIMOENSCHILLEN, LIMOENBLAD, HET GEKNEUSDE CITROENGRAS EN DE STERANIJS TOE. HOUD DE REST VAN DE LIMOEN APART VOOR LATER GEBRUIK. LAAT DE OLIE OP LAAG VUUR TREKKEN EN LAAT AFKOELEN.

DRAGON BOTER VOOR INKTVIS:

LAAT DE ROOMBOTER OP EEN LAAG VUUR SMELTEN. VOEG DE GEPERSTE KNOFLOOK EN DE TAKJES DRAGON (ZONDER DE BLAADJES) TOE EN LAAT EVEN DE SMAAK OPNEMEN; ZET DAARNA WEG VOOR LATER.

PARELGORT:

FRUIT VOOR DE GORT DE GESNIPPERDE SJALOTJES IN EEN SCHEUTJE OLIE AAN. VOEG HIERAAN DE GORT TOE; BLUS AF MET VISBOUILLON EN KOOK DE GORT ONDER VETVRIJ PAPIER OP EEN LAAG VUUR GAAR (ONGEVEER 25 MINUTEN).

VENKELSAUS:

SNIJD DE SJALOTJES EN DE VENKELBOL FIJN EN ZWEET DEZE IN EEN PAN AAN SAMEN MET DE STERANIJS TOTDAT DE GROENTEN ZACHT WORDEN.

VOEG WITTE WIJN, VISBOUILLON EN SLAGROOM TOE EN BRENG AAN DE KOOK.

LAAT HET MENGSEL 10 MINUTEN ZACHTJES KOKEN.

GARNERING:

MAAK DE VENKEL SCHOON; SNIJD DE BLAADJES IN MOOIE DRIEHOEKJES; BLANCHEER DEZE KORT IN WATER MET ZOUT EN SPOEL KOUD AF.

HEILBOT

DOE DE GEZOUTEN MOOTJES HEILBOT IN EEN RSV BAK EN GIET HIEROP DE LIMOENOLIE BOVEN OP
PLAATS DE BAK IN DE OVEN VAN 60°C VOOR 15 MINUTEN

ALS HIJ KLAAR IS WARM HOUDEN IN DE OVEN OP 50°C

HAAL DE HEIBOT UIT DE OLIE, VERWIJDER HET VEL EN LEG DE VIS OP EEN RVS SCHAALTJE

ZET DEZE 1 MINUUT IN EEN VOORVERWARMDE OVEN VAN 120°C BESTROOI MET WAT ZEEZOUT

PARELGORT VENKELSAUS EN VENKEL

VERWARM DE PARELGORT EN BRENG DE GORT OP SMAAK MET ZOUT, PEPER, LIMOENSAP EN VOEG EEN
LEPEL CRÈME FRAÎCHE TOE. VERWARM OOK DE VENKELSAUS. WARM DE VENKELDRIEHOEKJES OP MET EEN
KLONTJE BOTER; BRENG OP SMAAK MET PEPER EN ZOUT.

Presentatie

SERVEREN EN PRESENTATIE

VERWARM DE GESNEDEN INKTVIS HEEL KORT IN DE KNOFLOOK-DRAGON-BOTER (80°C, 2 MINUTEN)

BRENG OP SMAAK MET PEPER, ZOUT EN LIMOENSAP.

SCHEP DE GORT OP HET MIDDEN VAN WARM BORD. •

LEG HIEROP DE HEILBOT EN ZET HIER TEGENAAN DE VENKELDRIEHOEKJES MOOI RECHTOP. •

SCHEP DE GESMOORDE INKTVIS EROP EN ERNAAST; LEG DE HEEL GELATEN TENTAKELS OP DE HEILBOT. •

MAAK DE WARME SAUS SCHUIMIG MET EEN STAAFMIXER EN SCHEP DEZE RONDONN HET GERECHT.



Hertenrugfilet met peterseliewortel, rode biet en saus van gerookte thee en chocolade

Ingrediënten

INGREDIËNTEN

10 HERTENRUGFILET (A 90 GRAM)
CORNICABRA OLIJFOLIE (VALDERRAMA)
5 RODE BIETEN
ZILVERUITJES
HOJIBLANCA OLIJFOLIE (VALDERRAMA)
150 GRAM ANIJSPADDESTOELEN/ZOETZUUR VAN WATER
AZIJN EN SUIKER
0,5 LTR DL. BIETENSAP

150 GRAM BAKBLOEDWORST

PETERSELIE COULIS:

2 BOS PETERSELIE

ZOUT

PETERSELIEWORTEL PUREE:

3 PETERSELIEWORTEL

5 DL. ROOM

5 DL. KIPPENBOULLION

3 AARDAPPEL

5 GRAM AGAR-AGAR

OCAL OLIJFOLIE (VALDERRAMA)

ZOUT

MELK

THEE JUS:

10 DL. WILDJUS (FOND)

9 GRAM LAPSANG CHOUCONG (GEROOKTE THEE)

6 GRAM BITTERE CHOCOLADE

OCAL OLIJFOLIE (VALDERRAMA)

TAHOON CRESS (KOPERT CRESS)

SCARLET CRESS (KOPPERT CRESS)

Bereidingswijze

BEREIDING

ZOUT EN PEPER DE HERTENRUGFILET EN BAK DEZE KORT MAAR WEL HARD AAN IN DE CORNICABRA OLIJFOLIE VAN VALDERRAMA. LEG APART. SNIJD VAN 2 RODE BIETEN DUNNE PLAKJES EN STEEK DEZE UIT M.B.V. EEN KLEIN ROND STEKERTJE. DE ANDERE 3 BIETEN SNIJDEN MET EEN MES TOT ROTSIJES. VERWARM BEIDE IN HET BIETENSAP TOT ZE WARM ZIJN EN MOOI GLIMMEN. BLANCHEER DE ANIJSPADDENSTOELEN IN KOKEND WATER EN LEG ZE DAARNA IN HET ZOETZUUR MENGSEL VAN WATER, AZIJN EN SUIKER. SNIJD DE ZILVERUITJES IN VIEREN EN STOOFF DEZE MET DE PADDESTOELEN LICHTJES OP IN DE HOJIBLANCA OLIJFOLIE.

BLOEDWORST CHIPJES:

SNIJD DE BLOEDWORST IN HEEL DUNNE PLAKJES. EEN MINUUT OF ACHT IN DE OVEN OP 180 °C. HIERNA MET EEN STEKERTJE KLEINE RONDJES UITSTEKEN.

PETERSELIE COULIS:

BLANCHEER DE PETERSELIE NET GAAR EN BLENDER DEZE HELEMAAL GLAD TOT EEN COULIS, BRENG OP SMAAK MET WAT ZOUT.

PETERSELIEWORTEL PUREE:

SCHIL DE PETERSELIEWORTELS EN DE AARDAPPELEN EN ZET DEZE OP MET DE ROOM EN BOUILLON, MELK EN ZOUT. KOOK GAAR EN BLENDER MET ZO MIN MOGELIJK VAN HET KOOKVOCHT EN VOEG EEN SCHEUT OCAL OLIJFOLIE VAN VALDERRAMA TOE. VERMENG 1/3 VAN DE PUREE MET DE PETERSELIE COULIS VOOR DE GROENE VARIANT. LAAT 1/3 DEEL WIT.

PETERSELIEWORTEL GELEI:

BRENG 200 GRAM VAN DE PUREE WEER AAN DE KOOK SAMEN MET AGAR-AGAR EN STORT DIT OP EEN PLAATJE DUN UIT. LAAT OPSTIJVEN EN M.B.V. EEN RONDE STEKER UITSTEKEN. EENMAAL ALS RONDJE MET

EEN KLEINERE STEKKER NOG EENS
EEN RONDJE UIT HET MIDDEN STEKEN. LET OP: ZEER BREEKBAAR.

THEE JUS:

ZET DE WILDJUS OP MET DE 3 GRAM GEROOKTE THEE EN LAAT GEDURENDE 20 MINUTEN ZACHTJES MEETREKKEN. ZEEF DE THEE UIT DE SAUS EN VOEG DE CHOCOLADE TOE. MONTEER NU DE SAUS MET DE OCAL OLIJFOLIE.

BAK ALS LAATSTE DE HERTENRUGFILET IN 5/6 MINUTEN AF IN EEN OVEN VAN 160 °C EN LAAT EVEN RUSTEN. HAAL DE GEGLACEERDE BIETJES UIT HET BIETENVOCHT.

Presentatie

AFWERKING

GEBRUIK EEN WARM BORD. LEG IN HET MIDDEN EEN UITGESTOKEN RONDJE VAN PETERSELIEWORTEL GELEI. LEG DE PLAKJES GEGLACEERDE BIET DWARS OVER HET BORD. SPIJT EEN AANTAL DOPJES VAN DE PETERSELIEWORTEL PUREE EN TOP DEZE DOPJES AF MET DE COULIS PUREE. DRESSEER DE ZILVERUITJES EN DE PADDENSTOELTJES. PLAATS DE BLOEDWORST CHIPJES.

DECOREER GEDOSEERD MET DE SCARLET CRESS EN DE TAHOON CRESS. DE HERTENRUG NAZOUTEN EN PEPEREN. MONTEER DE THEE JUS MET EEN SCHEUTJE OCAL OLIJFOLIE EN VUL VERVOLGENS HET OPEN RONDJE IN DE PETERSELIEWORTEL GELEI MET OCAL. PLAATS DE GETRANCHEERDE HERTENRUG OP HET BORD EN DRAPEER DE SAUS.



Frambozenpannacotta met kiwi en kokosmeringue

Ingrediënten

INGREDIËNTEN

KOKOSMERINGUE

1 CITROEN

5 EIWITTEN (VAN HET EERSTE GERECHT)

187 G FIJNE TAFELSUIKER

350 G GERASPTE KOKOS

FRAMBOZEN PANNA COTTA

2.5 CITROEN

2.5 VANILLESTOKJE

1000 ML SLAGROOM

125 G SUIKER

10 G GELATINE

437 G DIEPVRIES FRAMBOZEN

GARNERING

5 KIWI'S

2.5 PAPAJA

2.5 BAKJE FRAMBOZEN

Bereidingswijze

BEREIDING

KOKOSMERINGUE

VERWARM DE OVEN VOOR OP 95 °C.

BEKLEED EEN BAKPLAAT (ZONDER OPSTAANDE RAND) MET EEN BAKMAT OF BAKPAPIER.

ONTVET EEN GLAZEN KOM DOOR DEZE MET EEN HALVE CITROEN IN TE SMEREN. KLOP DE EIWITTEN IN DE SCHAAL SCHUIMIG MET DE HANDMIXER. VOEG IN DRIE GEDEELTES DE SUIKER TOE EN BLIJF DOORKLOPPEN TOT HET EIWIT IN STEVIGE PIEKEN STAAT. SPATEL DRIEKWART VAN DE KOKOS DOOR HET EIWIT.

VORM MET TWEE KLEINE LEPELS OF MET EEN SPUITZAK MET GLADDE SPUITMOND 'MINITOEFTJES' VAN CIRCA 1 CENTIMETER OP HET BAKPAPIER EN BESTROOI ZE ROYAAL MET DE RESTERENDE KOKOS.

DROOG DE MERINGUE 1,5-2 UUR IN DE VOORVERWARMD E OVEN TOT ZE VOLKOMEN DROOG EN KROKANT ZIJN. FRAMBOZEN PANNA COTTA

HAAL MET EEN DUNSCHILLER DE SCHIL VAN DE CITROEN.

HALVEER HET VANILLESTOKJE IN DE LENGTE EN SCHRAAP HET MERG ERUIT.

BRENG 300 MILLILITER SLAGROOM MET DE HELFT VAN DE SUIKER, DE CITROENSCHILLEN EN VANILLE AAN DE KOOK.

WEEK DE GELATINEBLAADJES IN KOUD WATER TOT ZE ZACHT ZIJN.

LAAT DE ROOM OP LAAG VUUR ZACHTJES INKOKEN TOT 175 MILLILITER. IN EEN BREDE PAN DUURT DAT CIRCA 10 MINUTEN. BLIJF REGELMATIG ROEREN. ZODRA DE ROOM IS INGEKOOKT ZIET HET ER DIK EN CRÈMEKLEURIG UIT EN AAN DE OPPERVLAKTE VERSCHIJNEN GROTE BUBBELS.

VOEG DE DIEPVRIESFRAMBOZEN TOE EN ROER DOOR DE WARME ROOM TOT ZE OPGELOST ZIJN.

VOEG DE GELATINE TOE AAN HET ROOM-FRAMBOZENMENGSEL EN LAAT AL ROERENDE OPLOSSEN. LAAT HET MENGSEL NU NIET MEER KOKEN!

SCHENK DOOR EEN FIJNMAZIGE ZEEF EN LAAT AFKOELEN. ZET EVENTUEEL OP EEN SCHAAL MET IJSWATER EN ROER ZO NU EN DAN TOT HET ROOMMENGSEL BIJNA BEGINT TE GELEREN.

KLOP INTUSSEN DE RESTERENDE SLAGROOM MET DE RESTERENDE SUIKER TOT YOGHURTDIKTE EN SPATEL DOOR HET ROOM-FRAMBOZENMENGSEL.

SCHEP DE PANNA COTTA IN DIEPE BORDEN OF KLEINE VORMEN EN LAAT OPSTIJVEN IN DE KOELKAST. DIT KAN TUSSEN DE 15-30 MINUTEN DUREN.

Presentatie

VERDEEL DE KIWI, PAPAJA EN FRAMBOZEN SAMEN MET DE KOKOSMERINGUE OVER DE PANNA COTTA.

