

Menu: Augustus 2020  
Thema: Kip



Amuse

**De ultieme gevulde eitjes**

Voorgerecht

**Tomaten-selderijsoep met Noilly Prat Dry**

Tussengerecht

**Risotto met kippenlever & blue d'Auvergne**

Hoofdgerecht

**Hoenderfilet omwikkeld met pancetta, pesto en Italiaanse gnocchi**

Nagerecht

**Pêche Melba**

## De ultieme gevulde eitjes

Amuse, 15 personen

### Eieren

15 stuks eieren

Leg de eieren in een pan koud water. Breng aan de kook en laat de eieren ca. 10 minuten op laag vuur koken.

Giet de eieren af en laat ze schrikken onder koud water tot ze volledig zijn afgekoeld. Pel de eieren en halveer ze in de lengte. Haal het eigeel uit de eieren en doe in een kom. Leg de eieren op een bod en zet tot gebruik in de koeling.

### Mayonaise

2 stuks eidooier vloeibaar

2 mespuntjes Dijon mosterd

scheutje citroensap

enkele druppels worcestersaus

1.5 dl zonnebloemolie

witte peper

zeezout

Extra: spuitzak met kartelmondje. **Gooi het spuitmondje niet weg**

Meng de mosterd met de eidooiers met de mixer.

Al druppelend de zonnebloemolie erbij doen tot de gewenste dikte.

Meng er een scheutje citroensap en worcestersaus onder. Proef en voeg naar smaak peper en zout toe.

Prak de eidooiers in een kom. Meng de mayonaise eronder. Proef en breng eventueel extra op smaak.

Vul de spuitzak met het eidooiermengsel en leg koel weg.

### Avocado mengsel

1 stuks avocado

1 eetlepel citroensap

zout

chilipoeder

Extra: spuitzak

Schil de avocado en haal de pit eruit. Maak de avocado fijn met de staafmixer.

Doe er een eetlepel citroensap onder een beetje zout en chilipoeder. Doe het mengsel in een spuitzak en leg koel weg.

### **Toppings**

50	gram	parmaham
50	gram	chorizo
15	stuks	zongedroogde tomaten op olie
15	stuks	zwarte olijven
1	stuks	avocado
		bieslook
		chilipoeder

Extra:                   bakpapier  
                              Keukenpapier

### **Oven voorverwarmen op 90°C**

Leg de chorizo en de ham op bakpapier in de oven en laat ongeveer een uur drogen. Let op: de ham moet eerder uit de oven dan de chorizo.

Laat uitlekken op keukenpapier.

Snijd de olijven in drie ringetjes. Hak de bieslook fijn. Snijd de zongedroogde tomaten in kleine stukjes.

### **Uitserveren**

Spuit een mooi grote toef van het eiermengsel in de halve eitjes. Spuit een beetje avocado mouse op een bordje en zet daarop het halve eitje zodat het niet omvalt. Maak naar eigen inzicht de eitjes op met de parmaham, chorizo, zongedroogde tomaten, bieslook en zwarte olijven ringetjes.

# Tomaten-selderijsoep met Noilly Prat Dry

Voorgerecht, 15 personen

## Groentebouillon (mee beginnen!)

2	stuks	wortel
2	stuks	prei
2	stuks	uien
2	stuks	tomaten
4	teentjes	knoflook
2	stengels	bleekselderij
100	gram	champignons
1	stuks	bouquet garni van peterselie, tijm, dragon, kervel en groen preiblad
1	stuks	steranijs
2	liter	water
1	eetlepel	grof zeezout

Extra: bindtouw

Schil of pel de groenten en snijd ze in grove stukken. Doe de groenten met het bouquet garni, rol alle kruiden in het preiblad en bint vast, de steranijs en 1 eetlepel grof zeezout in een grote pan. Giet er 2 liter water bij en breng alles langzaam aan de kook. Laat 30 minuten zachtjes koken. Neem dan de pan van het vuur en laat de bouillon 10 minuten rusten. Giet door een fijne zeef. Bewaar eventueel de groenten. Mocht de soep te dun worden kun je deze nog op het laatst mee pureren.

## Soep

3	stengels	bleekselderij
100	gram	boter
15	dl	Noilly prat dry
20	stuks	trostomaten
2	teentjes	knoflook.
1	stuks	kruiden builtje: peterselie, tijm en laurierblaadjes
1	liter	groentebouillon
½	liter	room

zout en witte peper.

Laat de bleekselderij, ontdaan van draden en blaadjes en in stukken gesneden, zo'n 10 minuten in een grote pan op een laag vuur in de boter sudderen, met het deksel op de pan. Voeg de Noilly Prat, de trostomaten, ontvelt en ontdaan van de pitjes en in stukken gesneden, de zeer kleingesneden knoflook, de kruiden en de bouillon toe. Laat de soep een half uurtje zachtjes trekken. Haal de kruiden uit de soep en pureer alles. Nu kun je eventueel de groenten van de groentebouillon nog mee pureren indien de soep te dun is. Breng de soep eventueel op smaak met peper en zout en roer de lobbige geklopte room erdoor.

## Uitserveren

Serveer de soep in kleine kopjes.

# Risotto met kippenlever & blue d'Auvergne

Tussengerecht, 15 personen

## Risotto met kippenlevers

1	kilogram	kippenlevers
4	dl	melk
500	gram	risotto rijst
2	tenen	knoflook
1	stuks	ui
½	stuks	knolselderij
2	eetlepels	olijfolie puur
	klontje	boter
2	glazen	droge witte wijn
		zeezout
		krulpeterselie
		zwarte gemalen peper
115	gram	bleu d' auvergne
2	liter	kippenbouillon van een blokje

Extra: keukenpapier

Kippenlevers ontdoen van zeentjes. Daarna in de melk koel weg zetten om ze te reinigen.

Maak de kippenbouillon van een blokje. Doe de olijfolie en de klontje boter in een pan en fruit daarin de gesneden ui, de fijn gesneden knoflook en geschilde en geraspte knolselderij 15 minuten op laag vuur, zonder dat ze kleuren. Wanneer de soffritto mooi zacht is kan de risotto rijst erbij en zet je het vuur hoger. Blijf continu roeren en als de korrels glazig worden giet je de wijn erbij. Als de wijn geabsorbeerd is dan de bouillon lepel voor lepel er bij doen. Zet het vuur dan weer laag.

Dit proces duurt ongeveer 20 minuten.

Zet de pan van het vuur en roer dan de kaas erdoor. Even laten staan.

De kippenlevers laten uitlekken en goed droog deppen. Kruiden met peper en daarna in de boter snel dichtschroeien en vlak voor het uitserveren kort verder bakken totdat ze rosé zijn!

## Uitserveren

Serveer op een klein bordje en garneer met peterselie.

# Hoenderfilet omwikkeld met pancetta, pesto en Italiaanse gnocchi

Hoofdgerecht, 15 personen

## Pesto

1	bos	basilicum
100	gram	Parmezaanse kaas
1	dl	olijfolie fruitig
2	tenen	knoflook
20	gram	pijnboompitten peper en zout

Rooster eerst de pijnboompitten in een droge anti-aanbakpan. Snijd de stelen van de basilicum. Doe de basilicum, de pijnboompitten, de geraspte kaas de klein gesneden knoflook en een beetje olie in de magi-mix en draai alles glad. Voeg steeds een beetje olie erbij tot de pesto goed is.

## Gnocchi

750	gram	aardappel
1	dl	maisolie
3	stuks	eieren
300	gram	bloem
150	gram	geraspte kaas
1	bosje	wortelen
200	gram	peultjes Peper en zout

## Oven voorverwarmen op 180° C

Kook de aardappelen tot ze kruimig zijn. Meng met de handmixer de aardappelen met de eieren en de maisolie , maar doe er niet alles meteen onder. Voeg beetje bij beetje de bloem toe, meng eerst met een lepel en daarna met de handen.

Het deeg moet goed werkbaar zijn en niet meer plakken. Peper en zout toevoegen en laten afkoelen.

Maak rolletjes van 2 cm dik en snijd in stukken van 1.5 cm.

Zet een pan met ruim water op, met zout en kook hier de gnocchi's, in verschillende porties gaar. Als ze drijven nog een paar minuutjes doorgaren.

Met een schuimschaaf uit de pan halen en leg ze in een ovenschaal.

Voor het uitserveren even in de oven verwarmen. Je kunt de gnocchi ook even in de pan verwarmen met een beetje boter. Dit naar wens. Raspt de kaas over de gnocchi.

Kook de peultjes en wortelen beetgaar en serveer erbij.

## Hoenderfilet omwikkeld met pancetta

15	stuks	hoenderfilet
150	gram	pancetta boter
2	dl	room

Extra: cocktailprikkers

**Oven voorverwarmen op 120° C**

Smeer de filets in met pesto en omwikkel ze met pancetta, steek vast met een cocktailprikker .

Bak in ruim boter rondom bruin. Haal ze uit de pan en blus het vocht af met room voor de saus. Verwarm de hoenderfilet voor het uitserveren even in de oven.

**Uitserveren**

Serveer naar eigen inzicht.

## **Peché Melba**

Nagerecht, 15 personen

### **Perziken**

1	theelepel	vanille extract (1 theelepel is 5 ml)
3	dl	witte wijn
400	gram	suiker
2	stuks	citroenen, <b>het sap</b>
12	stuks	rijpe stevige witte perziken
5	eetlepels	amandelen
300	gram	frambozen

Extra: aluminiumfolie  
keukenpapier

Breng in een pan de witte wijn, suiker, citroensap, de vanille extract aan de kook.

Was de perziken en dep ze droog. Snijd de perziken rondom in en draai de 2 helften van elkaar.

Verwijder de pit. Leg de perzikhelften naast elkaar in een passende bak en schenk de kokendhete siroop over de perziken. Dek de schaal af met aluminiumfolie en laat afkoelen. Het vel laat dan los door de warmte.

Splits de amandelen en rooster ze in een droge pan goudbruin. Was de frambozen voorzichtig, houd per persoon een framboos apart voor garnering. Pureer de frambozen met 2 eetlepels van de perziksiroop.

### **Roomijs**

5	dl	room
5	dl	volle melk
8	stuks	eidooiers
225	gram	suiker
1	theelepel	vanille extract

Extra: thermometer

Roer eidooiers met suiker goed glad.

Kook de room samen met de melk en het vanille extract. En laat even trekken.

Voeg het hete roommengsel bij de ei-massa.

Laat de compositie onder voortdurend roeren op een klein vuur binden, niet warmer dan 70°C!

Passeer door een puntzeef en laat al roerend afkoelen.

Doe de massa in sorbetiere en laat gedurende 30 min. tot ijs draaien.

Zet tot 10 minuten voor gebruik in de diepvries.

### **Uitserveren**

Serveer de perziken met de frambozenpuree en het vanille-ijs. Bestrooi het gerecht met de halve amandelen.