

Maand: Maart 2019
Thema: Uit de Ku(n)st



Voorgerecht 1

Lauwwarm ovenkaasje, salade, appelstroop en walnoten

Voorgerecht 2

Taco met bonen, mais, tomaat, kaas en jalapeño

Soep

Bretonse vissoep

Hoofdgerecht

Kalfsoester met peperroomsaus, aardappelkroketjes en groente

Dessert

Carrotcake met roomkaascreme, sorbet van abrikoos en wortel

Lauwwarm ovenkaasje, salade, appelstroop en walnoten

Voorgerecht 1, 15 personen

Appelstroopvinaigrette

0,25 dl	appelsiderazijn
0,75 dl	walnotenolie
1 eetlepel	appelstroop
1/2 theelepel	mosterd
1/2 theelepel	suiker
	peper en zout,

Extra: spuitflesje

Klop alle genoemde ingrediënten voor de appelstroop vinaigrette tot een dressing.

Doe de dressing in een spuitflesje.

Salade

200 gram	gemengde sla
20 gram	kervel
20 gram	platte peterselie
20 gram	bieslook,
2 stuks	lente-ui
2 stuks	Jonagold appels
2 eetlepels	walnoten
8 stuks	Bouquet des Moines (Val-Dieu kaas), 1/2 pp. walnotenolie

Snijd de appels in partjes. 2 Partjes per persoon. Besmeer ze met walnotenolie en leg ze 10-15 min. onder de grill, zodat ze zacht zijn, maar wel nog compact. Laat ze niet verbranden.

Snijd de kaas doormidden en zet de helften onder de grill tot de kaas gesmolten is.

De korst van de kaas fungeert als een bakje voor de gesmolten kaas.

Verdeel de sla, de fijn gehakte kruiden, lente-ui, geroosterde appeltjes en walnoten over de borden.

Uitserveren

Verdeel de dressing royaal over de salade.

Leg het gesmolten kaasje in het midden van de salade en geef er nog een paar streepjes van de appelstroopvinaigrette overheen en serveer.

Taco met bonen, mais, tomaat, kaas en jalapeño

Voorgerecht 2, 15 personen

Taco's

15	stuks	tacoschelpen
1	eetlepel	zonnebloemolie
1	stuk	prei
2	stuks	vleestomaten
500	gram	Kidney bonen
100	gram	ijsbergsla
100	gram	mais
5	eetlepels	crème fraîche
1	eetlepel	pompoenpitten
4	eetlepels	geraspte kaas
2	stuks	Jalapeño pepers
1	zakje	tacokruiden

Oven voorverwarmen op 160° C.

Rooster de pompoenpitten in een droge koekenpan dus zonder olie of boter op middelhoog vuur. Laat de pompoenpitten afkoelen op een bord.

Snijd de prei in ringen. Bak de helft van de preiringen ongeveer 2 minuten in de hete zonnebloemolie. De andere helft gaat op het laatst rauw onder het mengsel.

Voeg als de prei wat glazig geworden is de ontvelde en in brunoise gesneden vleestomaten, kidney bonen en crème fraîche toe.

Breng het aan de kook en laat 5 minuten zachtjes stoven.

Voeg het zakje taco kruiden toe en roer goed door.

Rooster de tacoschelpen in de voorverwarmde oven circa 5 minuten, hangend over het rooster.

Roer de geroosterde pompoenpitten en de rauwe prei en de in ringen gesneden jalapeño pepers door het bonenmengsel net voordat je gaat uitserveren.

De tacoschelpen vullen met de in repen gesneden ijsbergsla, het bonenmengsel en de geraspte kaas.

Salsa

500	gram	Tasty Tom tomaten
30	gram	platte peterselie
1	stuk	rode ui
1	teentje	knoflook
1	stuks	limoen peper en zout

Plisseer de tomaten. Haal de zaadjes eruit.

Snijd de tomaten in zo klein mogelijke blokjes. Breng op smaak met peper en zout. Snipper de kleine rode ui en pers de knoflook uit, snijd de platte peterselie heel klein en meng met de tomaten. Rasp de schil van de limoen en meng onder het mengsel van de tomaten.

Gebruik het sap om de salsa op smaak te brengen samen met peper en zout.

Uitserveren

Geef de salsa er in kleine kommetjes bij.

Plisseren van de tomaat: verwijder eerst het kroontje van de tomaat en ontvel dan de tomaat door deze kruiselings in te snijden en even in kokend water te houden. Dan kun je het velletje er zo vanaf halen.

Bretonse vissoep

Soep, 15 personen

Soep

1	kg	mosselen
1	stuk	schelvis of alternatief
2	stuks	rode poon of alternatief
10	stuks	strandkrabben
90	gram	Hollandse garnalen
		olijfolie traditioneel
4	stuks	uien
1	bol	knoflook
2	stuks	venkel
1	stuk	prei
6	stelen	bleekselderij
6	blaadjes	laurier
6	takjes	tijm
2	stuks	winterwortel
1	dl	witte wijn
3	liter	water
½	dl	Pernod
1-2	theelepels	chilipoeder
		zout naar smaak
15	sneden	brood
25	gram	platte peterselie
50	gram	roomboter

Extra: handschoenen

Oven voorverwarmen op 200° C

Was en controleer de mosselen en bewaar ze in de koeling.

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Fileer de vissen.

Bewaar de filets apart in de koelkast. Hak de visgraten in stukken.

Hak de strandkrabben in tweeën.

Leg de visgraten en de strandkrabben op een bakplaat, besprenkel met olijfolie traditioneel en bruineer ze circa 10 minuten in de voorverwarmde oven.

Pel de uien en knoflook.

Snijd de uien, winterwortel, prei, bleekselderij, venkel en knoflook in grove stukken.

Verwarm een soeppan met een scheutje olijfolie traditioneel en fruit de groenten.

Voeg de visgraten en strandkrabben toe. Voeg ook de laurierblaadjes en de tijm toe.

Blus het geheel af met de witte wijn en de Pernod en vul aan met 3 liter water tot alles onder staat. Voeg wat zout toe.

Laat de soep 45-60 minuten op laag vuur trekken. Verwijder de tijm en laurier.

Maal de soep met visgraten en al in de blender. Zeef de soep boven een schone pan.

Breng de soep op smaak met een beetje chilipoeder en zout.

Voeg nu ook de mosselen en de in stukken gesneden visfilets toe en gaar ze circa 5 minuten in de soep.

Rooster ondertussen het brood.

Hak de platte peterselie fijn.

Uitserveren

Doe enkele mosselen, de Hollandse garnalen en de stukjes visfilets in de diepe soepborden leg er een beetje peterselie op en een klontje boter en serveer uit. Doe de soep in de theepotten en serveer uit aan tafel. Serveer met geroosterd brood.

Kalfsoester met peperroomsaus, aardappelkroketjes en groente

Hoofdgerecht, 15 personen

Kalfsoester

1500 gram kalfsoester
peper en zout
boter
olijfolie traditioneel

Extra: kernthermometer

Oven voorverwarmen op 130° C

Kruidt de kalfsoester met peper en zout en bak rondom aan in een pan in olijfolie en boter.

Gaar de kalfsoester na in een oven van 130°C tot een kerntemperatuur van 50°C.

Laat de kalfsoester rusten op een warme plek, niet warmer dan 50°C!

Snijd de kalfsoester in 30 gelijke plakken en serveer twee plakken per persoon.

Aardappelkroketten

1200 gram aardappelen ongeschild gewogen
60 gram boter
5 stuks eieren
scheutje warme melk
2 eetlepel fijne mosterd
peper en zout
paneermeel
zonnebloemolie

Extra: vershoudfolie

Schil de aardappelen en snijd ze in stukken. Kook de aardappelen gaar.

Giet de gekookte aardappelen af laat ze even uitstomen.

Verwarm de melk in een pannetje maar laat het niet koken. Voeg de melk, 2 eieren en de boter toe aan de aardappelen en stamp ze fijn zodat een mooie puree ontstaat. Voeg mosterd en peper en zout toe om de puree op smaak te brengen en meng dit goed door.

Verdeel de aardappelpuree over een groot bord of schaal. Dek dit af met vershoudfolie en laat het ongeveer een uur in de koelkast afkoelen en opstijven.

Verdeel hierna het paneermeel over een bord en kluts in een ander diep bord 3 eieren los.

Rol mooie aardappelkroketjes van de afgekoelde aardappelpuree. Haal het hierna door het ei, en vervolgens door de paneermeel. Herhaal dit nog een keer, zodat er een mooi laagje om het kroketje ontstaat.

Bak de aardappelkroketjes 4 minuten in zonnebloemolie.

(Zonnebloemolie na afkoeling zeven en frituurpan schoon achterlaten s.v.p.! Of een wok gebruiken)

Groene peperroomsaus

1	stuks	sjalot
15	gram	boter
1	dl	Cognac
2	potten	runderfond
3,5	dl	slagroom
1	potje	groene peperkorrels
		peper en zout

Snipper de sjalot zeer fijn. Smelt de boter in een steelpan en fruit de sjalot 2 minuten op laag vuur. Voeg de cognac en de runderfond toe en breng alles aan de kook. Laat het vocht op matig hoog vuur inkoken tot 1/4. Roer de slagroom door het vocht en kook alles in tot een lichtgebonden saus. Breng de saus op smaak met peper en zout. Laat de saus afkoelen en bewaar hem tot gebruik in de koelkast.

Roer de uitgelekte groene peperkorrels door de saus en verwarm de saus in een steelpan. Of schenk de saus in de pan waarin het vlees is gebakken en verwarm de saus al roerend, zodat ook de smaak van het vlees in de saus wordt opgenomen

Groentegarnituur

30	stuks	bospeen
15	stuks	kastanjechampignons
250	gram	erwten (diepvries)
1	eetlepel	suiker
		boter
		zout

Schil de wortelen met een dunschiller en snijd in mooie gelijke stukken. Kook de wortelen gedurende 5 tot 8 minuten beetgaar in water met een eetlepel suiker.

Snijd de champignons in kwarten. Bak de champignons in wat boter goudbruin.

Breng in een pan wat water met zout aan de kook en doe de nog bevroren erwten in de pan. Kook gedurende 3-4 minuten.

Uitserveren

Glaceer de wortelen voor uitserveren in roomboter, breng op smaak met zout en serveer.

Suggestie: Als er nog wat sla over is van het voorgerecht serveer je deze bij het hoofdgerecht met een dressing van 1 deel azijn, 3 delen olie, mosterd, honing, peper en zout.

Carrotcake met roomkaascreme, sorbet van abrikoos en wortel

Dessert, 15 personen

Wortel Cake

200	gram	bloem
180	gram	basterd suiker
8	gram	bicarbonaat (baking soda)
5	gram	bakpoeder
2	gram	zout
3	stuks	eieren
1.2	dl	zonnebloemolie
5	gram	kaneel gemalen
150	gram	geraspte wortel
75	gram	geraspte Granny Smith
50	gram	gehakte walnoten
100	gram	sultana rozijnen

Extra: RVS Rechthoek
bakpapier

Oven voorverwarmen op 160°C.

Bloem, basterd suiker, bakpoeder en zout in de Kitchenaid mengen met de platte garde. Langzaam de eieren en de zonnebloemolie toevoegen tot alles gemengd is tot een zacht mengsel. Rest van de ingredienten toevoegen tot alles een geheel vormt. Leg de RVS Rechthoek op een bakplaat van de kleine oven en bekleed de vorm met bakpapier. Giet het beslag in de vorm en verdeel gelijkmatig. Bak gedurende 35 tot 45 minuten.

Abrikoos en wortelsorbet

60	gram	kristalsuiker
0,7	dl	water
30	gram	glucosesiroop
0,2	dl	citroensap
200	gram	abrikozenpuree diepvries
1	dl	wortelsap 300 gram bospeen door sapcentrifuge

Breng water, glucosesiroop en suiker aan de kook. Haal als de suikers goed opgelost zijn, van het vuur en voeg citroensap, abrikozenpuree en wortelsap toe. Haal het mengsel door een fijne zeef en koel het terug in de snelvriezer. Meng het afgekoelde mengsel nog een keer goed door elkaar en vul de silicone quenellevormen met het ijsmengsel. Zet de siliconevorm op een plaatje en laat in de snelvriezer bevriezen tot ijs.

Walnoot crumble

150 gram walnoten gehakt
100 gram kristalsuiker
0,5 dl water

Extra: bakpapier

Doe alle ingrediënten in een steelpan met dikke bodem en verwarm dit al roerend tot de suiker gekarameliseerd is. Stort het mengsel op een stuk bakpapier en laat afkoelen. Hak het afgekoelde mengsel tot een grove crumble.

Gesuikerde wortelstrips

1 stuk winterwortel
200 gram kristalsuiker
2 dl water

Snijd met een dunschiller repen wortel af. Snijd deze tot gelijke grootte. Breng het water en de suiker aan de kook tot alle suiker opgelost is. Doe de wortelstrips bij de suikersiroop en laat 20 seconden koken. Zet de pan van het vuur en laat met de wortelstrips in het suikerwater afkoelen.

Roomkaascreme

500 gram roomkaas
250 gram boter
1 eetlepel vanille extract
1/4 theelepel zout
800 gram poedersuiker (meer of minder naar behoefte)

Smelt de boter op middelhoog vuur. Laat de gesmolten boter nog 2 tot 4 minuten langer op het vuur totdat de lichtgele kleur veranderd in een amberkleur.

Haal dan van het vuur, pas op dat de boter niet verbrand.

Meng de losgeklopte roomkaas met de gesmolten boter in een grote kom en voeg de poedersuiker in porties van 100 gram toe. Mix telkens na iedere portie suiker totdat een gladde luchtige glazuur verkregen is.

Taart

4 eetlepels abrikozenjam

De gebakken en afgekoelde carrotcake in het middel delen.

Vervolgens snijd je de twee plakken horizontaal doormidden zodat je 4 rechthoeken van ongeveer 1 cm dik hebt.

Smeer de eerste rechthoek in met roomkaas crème, laag van 1 cm en leg er de tweede plak carrotcake bovenop.

Smeer deze in met een laagje abrikozenjam en leg er de derde laag op.

Smeer deze in met Roomkaas crème en leg de laatste laag op de taart.

Verdeel de taart nu in 15 gelijke stukken en smeer deze "gebakjes" rondom en bovenop in met de roomkaas crème. Zet de gebakjes in de koeling.

Uitserveren

Zet op ieder bord een stuk carrotcake.

Rol van de gesuikerde wortelstrips een rolletje en leg dit op de taart.

Leg een lepel walnootcrumble naast het taartje en leg hier een quenelle sorbet op.