

Maand: December 2019
Thema: Knallend het jaar uit.



Amuse

Zoetzure rundertartaar met komkommer en radijs

Voorgerecht

Risotto met rivierkreeftjes en zeekraal

Soep

Pompensoep en Hollandse garnaltjes met pompoenpitten

Hoofdgerecht

Geroosterde Picanha, boontje, pijnboompitten, Iberico spek en jus van balsamico, zoete aardappelfrites met honing en tijm

Nagerecht

Frambozenparfait met Amaretto & Amarettikoekjes

Zoetzure rundertartaar met komkommer en radijs

Amuse, 15 personen

250	gram	runderlende
2	stuks	eidooiers vloeibaar
2	theelepels	grove mosterd
10	druppels	Worcestersaus
60	gram	augurk zoetzuur
2	theelepels	kappertjes
1	stuks	sjalotje
2	theelepels	peterselie
2	stuks	komkommer
8	theelepels	sushi azijn
8	stuks	witpuntradijs
2	stuks	red meat reddish
8	stuks	rode radijs
1	bakje	cress persinette peper en zout

Extra: spuitzak
 mandoline
 keukenpapier

Leg de runderlende even in de diepvries, zo kun je hem beter fijn snijden. De runderlende heel fijn snijden voor een fijne tartaar. Meng in een kom de eidooiers, de grove mosterd, worcestersaus, de fijngehakte kappertjes, de in brunoise gesneden zoetzure augurk, een klein fijn gesnipperd sjalotje en fijngehakte peterselie door. Breng goed op smaak met peper en zout. Doe het tartaarmengsel in een spuitzak.

Was de komkommers, deze worden niet geschild. Snijd 4 stukken van 10 cm lang. Snijd deze in de lengte in 4 kwarten. Verwijder de zaadlijsten en snijd de stukken bij tot een afmeting van 10 cm lang bij 2 cm breed. Besprenkel de komkommer met de sushi azijn.

Schaaf de witpuntradijsen op de mandoline in dunne plakjes.

Snijd de overige rode radijsen gedeeltelijk in plakjes en in kwarten.

De red reddisch op het laatst heel dun snijden, net voor het uitserveren.

Uitserveren

Leg een komkommerbalkje op het bord.

Spuit een streep tartaar over de hele lengte van het balkje.

Verdeel de radijsjes op en langs het geheel.

Naar smaak eventueel een beetje zeezout erover heen strooien en een draai peper. Afwerken met cress.

Serveer uit.

Risotto met rivierkreeftjes en zeekraal

Voorgerecht, 15 personen

3	eetlepels	roomboter
5	stuks	sjalotjes
3	tenen	knoflook
1	kilogram	risotto
4	dl	witte port
10	takjes	tijm
2	blaadjes	laurier
3	liter	visbouillon van tablet (1 visbouillonblokje op ½ liter)
500	gram	rivierkreeftjes
250	gram	zeekraal
250	gram	mascarpone
2	stuks	citroen, geraspt en uitgeperst
		witte peper
		zout

Verhit de roomboter in een pan met dikke bodem op middelhoog vuur. Bak hierin kort de fijngesneden sjalotten en fijngesneden knoflook aan tot deze zacht zijn. Voeg de risotto toe en bak deze glazig. Blus af met de witte port en laat verdampen.

Voeg de takjes tijm en de laurierblaadjes toe en schep telkens een soeplepel bouillon erbij. Wacht totdat het vocht volledig is opgenomen en voeg dan weer bouillon toe. Roer regelmatig door met een houten pollepel. Voeg net zoveel bouillon toe tot de risotto beetgaar is. Dit duurt ongeveer 20 min.

Voeg als er nog een beetje vocht in de pan zit de zeekraal toe en laat 1 minuut mee garen. Roer de rivierkreeftjes en mascarpone erdoor en breng op smaak met de citroenrasp en sap en wat versgemalen witte peper en zout.

Uitserveren

Maak een bord mooi op naar eigen inzicht.

Pompoensoep en Hollandse garnaltjes met pompoenpitten

Soep, 15 personen

2,25	dl	zonnebloemolie
3	stuks	zoete ui
90	gram	gember
1	stuks	rode peper
3	tenen	knoflook
3	stuks	sereh
1,5	kilogram	flespompoen
5	dl	sinaasappelsap
1,5	liter	groentebouillon van tablet
2	stuks	afbakbroodjes (3 dunne plakken per persoon)
250	gram	Hollandse garnalen
3	eetlepels	pompoenpitten peper en zout

Extra: hoge steken van ø 2 cm

Oven voorverwarmen:

Verhit de helft van de zonnebloemolie en bak de fijngesneden zoete ui, de geschilde en in plakjes gesneden gember, de fijngesneden rode peper zonder zaadjes, de gekneusde knoflook en de gekneusde en in stukken gesneden sereh circa 5 minuten. Voeg de in stukken gesneden pompoen toe, naar wens schillen, maar is niet noodzakelijk. Blus af met sinaasappelsap en groentebouillon.

Kook de soep gaar in circa 20 minuten.

Pureer de soep met een staafmixer of in de blender. Zeven is niet nodig.

Kook de soep in circa 10 minuten in tot de helft.

Breng op smaak met zout en peper.

Bak de broodjes af in een voorverwarmde oven, zoals op de verpakking vermeld.

Snijd per persoon 3 mooie plakjes stokbrood en steek er met behulp van een steker mooie ronde croutons uit.

Bak de croutons krokant en goudbruin in een koekenpan met de resterende zonnebloemolie. Zet het vuur niet te hoog, en blijf erbij. Laat het niet aanbranden.

Uitserveren

Leg de croutons in een soepbord of soepkommetje en schep er wat garnaltjes en pompoenpitten op. Serveer de soep aan tafel uit.

Geroosterde Picanha, boontjes, pijnboompitten, Iberico spek en jus van balsamico, zoete aardappelfrites met honing en tijm

Hoofdgerecht, 15 personen

1	kilogram	sperziebonen
1	kilogram	zoete aardappelen
6	takjes	tijm
		extra vierge olijfolie
150	gram	honing
		zeezout
250	gram	Iberico spek
100	gram	pijnboompitten
		peper
		zout

Extra: keukenpapier

Oven voorverwarmen op 200° C.

Zet een pan met water en een snufje zout op het vuur en blancheer de sperziebonen kort. De sperziebonen moeten beetgaar zijn. Spoel ze direct koud zodat ze hun mooie groene kleur behouden.

Snijd de zoete aardappels eerst in dikke plakken van ongeveer 1 cm en snijd dan de plakken weer in banen van 1 cm. Er zal nu de vorm van frites ontstaan. Blancheer de zoete aardappels kort in kokende water. De frites kunnen nu uit het warme water worden gehaald en even worden droog gestoomd op een zeefje. Als ze goed droog zijn leg je de zoete aardappels in een ovenschaal. Rits de tijm van de takjes af en voeg dit samen met de olie toe aan de zoete aardappels. Schep het voorzichtig om zodat het goed gemengd wordt. Bak de zoete aardappels op 200° C ongeveer 15 minuten in de oven. Als de frites uit de oven komen meteen de honing eroverheen doen.

Bak op middelhoog vuur het Iberico spek goudbruin, en bewaar deze even op een bordje met keukenpapier zodat het ergste vet eraf gaat. Maak de pan schoon en rooster met een eetlepel olijfolie de pijnboompitjes in de pan goudbruin. Blijf erbij en laat ze niet verbranden. Bewaar ook even op een apart bordje.

1,5	kilogram	Picanha
2	dl	balsamico azijn
40	gram	suiker
2	potten	runderfond peper en zout

Extra: kernthermometer
keukenpapier
bakpapier
maïzena

Oven voorverwarmen op 180° C.

Haal de Picanha uit de verpakking en dep eventueel het overtollige vocht ervan af. Bestrooi het vlees met peper en zout. Verwarm intussen de oven voor op 180° C. Bak eerst in een koekenpan de Picanha mooi bruin aan. 4-5 minuten aan elke kant op middelhoog vuur. Leg daarna het stuk Picanha op een bakplaat in de oven tot een kerntemperatuur van 53° C. Als de Picanha gaar is haal je hem uit de oven en laat hem minsten 10 minuten rusten.

Wanneer de Picanha uit de koekenpan wordt gehaald, voeg je de suiker toe en laat je het licht karamelliseren. Blus af met de balsamicoazijn en de runderfond. Kook dit in tot de gewenste dikte, eventueel wat zout en peper toevoegen. Eventueel afbinden met maïzena.

Bak in de koekenpan de boontjes en voeg als laatste het Iberico spek en de pijnboompitten toe. Deze hoeven alleen warm te worden.

Uitserveren

Maak het bord naar eigen inzicht op.

FRAMBOZENPARFAIT MET AMARETTO & AMARETTIKOEKJES

Nagerecht, 15 personen

125	gram	Amarettikoeckjes + 75 g extra, voor garnering
650	gram	diepvries frambozen
2	eetlepels	water
150	gram	witte basterdsuiker
3	stuks	verse eieren
250	gram	mascarpone
3,5	dl	slagroom
6	eetlepels	Amaretto

Extra: timbaaltjes
vershoudfolie

Zet de snelvriezer meteen aan. Zet de aluminium timbaaltjes alvast in de vriezer.

Doe 250 g van de frambozen met 2 eetlepels water en 50 gram suiker in een steelpannetje en breng op laag vuur zachtjes aan de kook. Roer regelmatig om, zodat het niet kan aanbranden. Laat ±5 minuten zachtjes koken, of totdat de frambozen kapot gekookt zijn en je een gladde saus hebt.

Zeef de saus boven een kommetje en zet de coulis tot gebruik koud weg in de koelcel.

Draai 150 gram frambozen met 20 gram suiker in de Magimix tot puree.

Schep 250 gram frambozen om met 30 gram basterdsuiker en laat 20 min. staan.

Verkruimel de Amarettikoeckjes grof en zet opzij.

Klop de eieren met 50 gram suiker met de mixer ongeveer 8-10 min. tot een dik mengsel, dat als een breed lint van de garde loopt.

Klop de mascarpone met een garde los en roer goed door het eiernmengsel.

Klop de slagroom met de mixer stijf en spatel door het mascarponemengsel.

Schep de verbrokkelde Amarettikoeckjes, de hele frambozen met suiker en de Amaretto erdoor en meng het geheel goed.

Neem de koude timbaaltjes uit de snelvriezer en vul voor de helft met het mascarponemengsel.

Verdeel vervolgens de frambozenpuree erover. Schep de andere helft van het mascarponemengsel erover en dek af met vershoudfolie. Zet de timbaaltjes in de snelvriezer en laat de parfait opstijven, minstens 2½ uur.

Haal de timbaaltjes vlak voor uitserveren uit de vriezer, dompel even in heet water zodat de parfait loskomt.

Maak een crumble van de achtergehouden koekjes.

Uitserveren

Zet streep crumble op het bord, plaats er het timbaaltje parfait op en maak af met de frambozencoulis.