

Maand: Juni 2020  
Thema: Grootmoeders keuken



Voorgerecht

**Duo van biet:**

**Gazpacho van rode biet met kruidnagelijks en tartaar van gele biet**

Tussengerecht

**Hollandse garnalen met Runderrookvlees**

Soep

**Ossenstaartsoep**

Hoofdgerecht

**End met witlof en mandarijn**

Nagerecht

**Rijstepap met vanille-ijs en een haverhoutkoekje**

## Duo van biet

Amuse, 15 personen

### Kruidnagelijs

1	dl	volle melk
40	gram	witte basterdsuiker
1	dl	slagroom
8	stuks	kruidnagel
1	stuks	Doyenne de Comice peer

Extra: sapcentrifuge  
bamboepikkers  
meloenbolletjeslepel

### Snelvriezer aanzetten!

#### Kruidnagelijs begin hier direct mee!

Zet een pan met de volle melk, witte basterdsuiker, slagroom en de kruidnagels op een matig vuur en breng langzaam aan de kook. Laat zachtjes 20 minuten koken en haal dan de kruidnagels eruit. Zet na afkoeling in de koeling.

Schil de peer, haal het klokhuis eruit en haal de vrucht door de sapcentrifuge.

Doe dit sap bij het afgekoelde ijsmengsel. Draai het ijs in de ijsmachine. Steek een klein bolletje kruidnagelijs aan een bamboeprikker en leg deze tot gebruik in de snelvriezer.

### Gazpacho van rode biet

4	stuks	rode biet peper en zout
---	-------	----------------------------

Extra: vershoudfolie

Schil de rode bieten, snijd ze in grote stukken en haal ze door de sapcentrifuge. Meet 1,5 dl sap af en bewaar in de koeling.

### Mayonaise

30	gram	eidooier vloeibaar
15	gram	dijonmosterd
100	gram	arachideolie
0,15	dl	rode wijnazijn
0,2	dl	rode wijn

Extra: vershoudfolie

Meng de eidooiers en mosterd in een kom en klof met een garde de arachideolie met een dunne straal erdoor tot het mengsel een emulsie vormt. Wacht tot de emulsie stijf is en roer dan de rode wijnazijn en de rode wijn erdoor. Dek de mayonaise af met vershoudfolie en zet deze tot gebruik in de koeling.

### **Bleekselderij**

1 stengel bleekselderij

Schil en snijd de bleekselderij heel fijn brunoise van 2 mm.

Klop zoveel als nodig wijnmayonaise met de staafmixer door het rode bietengazpacho tot deze wat dikker wordt. Goed op smaak brengen met peper en zout.

Leg wat bleekselderijblokjes in het amuseglasje. Schenk de gazpacho hierover en garneer af met een bamboeprikker met kruidnagelijs. Plaats het glaasje links op het amusebord.

### **Tartaar van gele biet met aardappel- en zeekraalsalade**

1 stuks kleine gele biet  
1 stuks appel Granny Smith  
balsamicoazijn wit  
peper en zout

Extra: rookoven  
rookmot  
rasp  
steker ø 4 cm  
tonic stamper

### **Choggiabiet**

2 stuks kleine choggiabiet  
6 eetlepels appelciderazijn  
9 eetlepels olijfolie fruitig  
peper en zout

Extra: mandoline

### **Begin meteen met het koken van beide bietensoorten!**

Kook beide bieten, mits niet al kant en klaar, in 30 minuten bijna gaar, de schil laat dan gemakkelijk los. Snijd de gele bieten vervolgens brunoise 3 x 3 mm. Rook de brunoise 5 min in een rookoventje. Rasp de appel en vermeng die met de gele bietentartaar. Breng op smaak met witte balsamicoazijn, zout en peper.

Schil de choggiabiet en snijd op de mandoline in schijven op de dunste stand. Marineer de schijven in 1/3 appelciderazijn en 2/3 olijfolie, zout en peper. Roer af en toe door. Bewaar op de werkbank tot gebruik.

### **Aardappelsalade**

250	gram	vastkokende aardappelen
5	eetlepels	mayonaise
2	eetlepels	platte peterselie peper en zout

Schil de aardappelen, snijd ze brunoise 3 x 3 mm en blancheer ze beetgaar in gezouten kokend water. Schud het water af en vermeng de brunoise met de mayonaise en de gehakte peterselie en breng op smaak met zout en peper.

### **Zeekraalsalade**

100	gram	zeekraal olijfolie puur
40	gram	sjalot peper

Verwijder de harde stukjes van de zeekraal. Snijd de sjalotten fijn en fruit ze kort aan in olie. Blancheer de zeekraal kort en spoel het af met koud water. Snijd het in kleine stukjes en vermeng met sjalot. Kruid met peper.

### **Gerookte paling**

100	gram	gerookte paling
-----	------	-----------------

Snijd de gerookte paling in kleine stukjes 1 x 1 cm.

### **Afwerking**

shiso purper

### **Uitserveren**

Leg 3 schijven Chioggia biet als een bloem rechts op het bordje. Schik de bietentartaar in een ronde steker van ongeveer 4 cm op de bloem van de Chioggiabiet en bedek deze met een laagje aardappelsalade. Druk een beetje aan, zodat het in de vorm blijft. Leg hierop wat zeekraal en eindig met de paling.

Garneer de tartaar met wat shiso purper.

## Hollandse garnalen met Runderrookvlees

Tussengerecht, 15 personen

### Garnalenvulling

3	stuks	komkommers
3	dl	Sushi-azijn
1,5	dl	Mirin
80	gram	platte peterselie
3	dl	olijfolie fruitig
45	gram	pijnboompitten
500	gram	Hollandse garnalen
4,5	eetlepels	mayonaise
4,5	eetlepels	crème fraîche
		Peper en zout

Extra: mandoline  
vershoudfolie  
keukenpapier  
spuitzak  
spuitflesje

Schil de komkommer met een dunschiller en snijd zoveel mogelijk plakken kommer op de mandoline in de lengte, met een dikte van 3 mm, tot aan de zaadlijsten. Draai de komkommer elke keer om. Snijd de plakken komkommer in blokjes van 3 mm. Roer de sushi-azijn en de rijstwijn door elkaar en voeg de komkommer blokjes toe. Laat dit 30 minuten afgedekt marinieren. Schenk door een zeef en laat de komkommerblokjes zeer goed uitlekken en op keukenpapier, goed nadrogen.

Haal alle blaadjes van de peterseliestelen en draai er met de olijfolie fruitig en de pijnboompitten met de staafmixer een mooie gladde crème van. Voeg enkele druppels sushi azijn toe. Bewaar deze in een spuitflesje.

### Let op: een deel van de klaargelegde Hollandse garnalen is voor garnering.

Meng 2/3 van de, droge, komkommerblokjes met de Hollandse garnalen, mayonaise en crème fraîche. Breng op smaak met peper en zout. Verdeel de massa in een spuitzak zonder mondje. Bewaar de overgebleven komkommerblokjes voor de garnering

### Rookvleesrolletjes

15 plakken runderrookvlees

Leg 7 plakjes Runderrookvlees iets overlappend op vershoudfolie zodat een rechthoek van 25 x 10 cm ontstaat. Knip een spuitzak met garnaal/komkommersmengsel zodanig open dat je een reep van 3 cm dikte kunt spuiten. Draai het geheel in de vershoudfolie tot een stevige rol van ongeveer 3 cm dik. Herhaal dit voor een tweede keer. Leg de rollen 45 minuten in de vriezer en daarna, tot gebruik, in de koeling.

**Garnering**

100                      gram                      Hollandse garnalen

Uitserveren:

Haal de rookvleesrollen uit de koeling en uit de folie. Snijd van de rollen voorzichtig, met een scherp mes zonder kartel, in gelijke stukken 1 of 2 stukken per persoon, afhankelijk van de grootte van de kookgroep. Schud de inhoud van het spuitflesje en maak dan 2 strepen van de peterselie crème. Zet 1 à 2 gevulde rolletjes op het bord. Leg op het bord de overgebleven komkommer blokjes en de Hollandse garnalen.

## Ossenstaartsoep met groenten en st jacobsvruchten

Soep, 15 personen

### Ossenstaartsoep

1,5	kilogram	ossenstaart
5	stuks	wortelen
½	stuks	bleekselderij
2	stuks	uien
2	eetlepels	tomatenconcentraat
3	stuks	kruidnagels
3	takjes	tijm
3	blaadjes	laurier
		boter
2	eetlepels	arachideolie
3 ½	liter	water
0.4	dl	Madeira
1	dl	room
2	stuks	runderbouillontabletten
1	stuks	foelie
		peper en zout

Extra: snelkookpan **De deksel mag niet in de afwasmachine**

### Roux

150	gram	boter
150	gram	bloem

Smelt een klontje boter met twee eetlepels arachideolie in een grote pan. Kruid het vlees goed met peper en zout. Bak de ossenstaarten goed aan elke kant aan.

Was, schil en snijd de groenten, wortels, bleekselderij en uien voor de bouillon in grove stukken. Voeg de tomatenconcentraat, kruidnagels, de blaadjes laurier, foelie, runderbouillonblokjes en een takje tijm toe. Kruid met zout en peper. Doe alles in de snelkookpan en voeg het water toe en breng aan de kook. Zet het vuur zachter. Laat minimum een uur tot anderhalf uur in de snelkookpan koken.

Maak de roux voor de binding. Laat de boter smelten in een steelpan. Haal de steelpan van het vuur en voeg de gezeefde bloem toe. Roer glad met een garde. Laat dan al roerend 5 minuten op een matig vuur koken tot hij hazelnootbruin kleurt.

Haal de ossenstaarten uit de soep. Zeef een paar lepels bouillon en doe deze bij de roux. Roer er alle klonters uit. Voeg meer bouillon toe tot je een mooie gebonden soep krijgt.

Breng op smaak met een scheutje Madeira, zout en peper. Pluk het vlees van de staarten. Snijd het vlees in blokjes. Meng op het einde het vlees samen met de room onder soep. Hou een deel van het vlees apart ter garnering.

### **Groenten en st.-jacobsvruchten**

1,5	stuks	witlof
0,5	stuks	knolselderij
4	stengels	platte peterselie
15	stuks	st.-jacobsvruchten
		boter
		zonnebloemolie
		peper en zout
Extra:		keukenpapier
		theepot
		steekring ø 4 cm

Schil en snijd de knolselderij in brunoise. Smelt een klontje boter. Bak de knolselderiblokjes en kruid met peper en zout. Snijd de stronken witlof overlans in twee. Snijd in julienne en spoel goed onder koud water. Dep droog en leg opzij. Was de peterselie. Zwier of dep zeer goed droog. Frituur de peterselie. Laat uitlekken op keukenpapier en kruid met zout en peper.

### **Bak de St.-jacobsvruchten pas net voor het uitserveren!**

Kruid ze met peper en zout. Verhit een pan tot die zeer heet is. Smelt een klontje boter. Bak de st.-jacobsvruchten zeer kort, ongeveer 1 minuut, langs elke kant. Bak ze zeker niet te langer, anders worden ze taai.

Neem een diep bord en een uitsteekring. Plaats de ring in het midden van het bord. Lepel er de knolselderij in. Leg daarop de gebakken st.-jacobsvruchten, wat vlees en witlof. Plaats er de gefrituurde peterselie op. Schenk de soep aan tafel uit in het bord naast de garnering.



## **Eend met witlof en mandarijn en een salade van rode biet**

Hoofdgerecht, **15 personen**

### **Eend**

8	stuks	witlof
7	stuks	mandarijnen
4	dl	sinaasappelsap
1	stuks	vanillestok
1	stuks	steranijs
4	plakken	peperkoek
8	stuks	eendenfilets ½ stuks pp
		poedersuiker
		zout
		rietsuiker
		appelazijn
		boter

Extra: aluminiumfolie  
bakpapier

### **Mee beginnen:**

#### **Oven voorverwarmen op 90° C**

Snijd de peperkoek indien nodig in plakken en leg deze op bakpapier op een bakplaat te drogen in de oven. Voor ongeveer 1 ½ tot 2 uur.

De peperkoek moet hard zijn om grof te malen in de keukenmachine.

#### **Oven voorverwarmen op 83° C**

Was en snijd van 3 mandarijnen dunne plakken, bestrooi met poedersuiker en laat geruime tijd drogen in de oven op 83°C.

Snijd van de rest van de mandarijnen partjes door ze te schillen en te ontvlezen en dan de partjes eruit te snijden.

Breng het sinaasappelsap aan de kook met de in twee gesneden vanillestokje en steranijs. Snijd de helft van de witlof in de lengte door midden, verwijder de bittere kern. Laat de rest garen in het sinaasappelmengsel.

#### **Oven voorverwarmen op 120° C**

Maak ruitvormige inkepingen in het vet van de eend, snijd niet in het vlees. Bak ze goudbruin aan de vetzijde aan, met een klein beetje boter, kruid met zout. Draai ze om en laat nog gedurende 1 minuut bruin bakken. Haal ze uit de pan en zet gedurende 12 minuten in een voorverwarmde oven op 120°. Laat rustig verder garen. Haal ze uit de oven en laat nog even rusten onder aluminiumfolie. Het braadvocht van de eend vermengen met het sinaasappelmengsel van het witlof.

Verwijder van de andere helft van de witlof ook de bittere kern. Snijd deze vervolgens in grove stukken en bak ze in een koekenpan met wat boter aan. Bak goudbruin, voeg rietsuiker toe en laat even karamelliseren, blus af met appelazijn.

Maak een crumble van de peperkoek door deze grof te malen in de keukenmachine.

### **Salade van rode biet**

6	stuks	vijgen
4	stuks	rode bieten
1	zakje	rucola
40	gram	pijnboompitten balsamicoazijn olijfolie fruitig
2	theelepels	rozemarijn peper en zout

Kook de rode biet, indien niet al gegaard, gaar in 20 minuten. Schil de bieten en snijd ze in fijne bruinoise als deze zijn afgekoeld.

Snijd de verse vijgen in vieren. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan en laat deze afkoelen.

Hak de rozemarijn fijn. Mix de olijfolie, balsamicoazijn en de fijngehakt rozemarijn tot een vinaigrette. Doe de bieten, vijgen en rucola in een kom en meng voorzichtig met de vinaigrette. Gebruik niet alle vinaigrette.

Serveer de eendenborst met de gedroogde mandarijnen, mandarijnpartjes, witlof en crumble van peperkoek

Verdeel de salade op de borden. Besprenkel deze nog met wat vinaigrette en voeg de geroosterde pijnboompitten toe. Breng op smaak met peper en zout.

## Rijstepap met vanille-ijs en een havermoutkoekje

Nagerecht, 15 personen

### Vanille-ijs

5	dl	slagroom
5	dl	volle melk
1	zakje	vanillesuiker
80	gram	eigeel vloeibaar
150	gram	suiker

Extra: thermometer

Doe de slagroom, volle melk en vanillesuiker in een ruime pan. Verwarm het mengsel tot tegen de kook en laat het 30 min van het vuur af trekken. Breng eventueel extra op smaak met extra vanillesuiker.

Doe de eidooiers met de suiker in een ruime kom en klop het mengsel tot lichtgeel en als een lint van de garde loopt. Schud daarna het room/melk mengsel met een dunne straal, bij het eimengsel. Blijf kloppen met de garde. Verwarm dit mengsel tot max. 80°C zodat er binding ontstaat. Laat afkoelen en draai er ijs van in de ijsmachine. Bewaar in de vriezer tot gebruik.

### Rijstepap

1 ½	liter	volle melk
250	gram	dessertrijst
40	gram	suiker
2	stuks	vanillestok
20	gram	puddingpoeder

Snijd een vanillestokje overlans. Warm 8 dl melk op met de vanillestokjes. Gaar de dessertrijst in de warme melk, ongeveer 10 tot 12 minuten. Roer regelmatig in de melk. Meng er op het einde de suiker onder.

Meng een scheutje van de overgebleven 2 ½ dl melk met het puddingpoeder. Warm de rest op. Meng beiden. Laat kort doorkoken, terwijl je blijft roeren. Haal de vanillestokje eruit. Meng de warme pudding met de rijstepap en laat afkoelen. Doe de rijstepap in kommetjes en plaats in de koeling tot aan gebruik. Zorg dat de rijstepap niet te droog wordt.

### Confituur

2	gram	Gellan
40	gram	suiker
100	gram	rode vruchten
0.4	dl	water

Meng 20 gram suiker met de Gellan. Meng de overige 20 gram suiker met 0.4 dl water. Verwarm het suikerwater met de rode vruchten.

Voeg al roerend het Gellan mengsel beetje per beetje toe aan de rode vruchten. Breng aan de kook en laat een paar minuten doorkoken.

Laat afkoelen in de koeling.

Verwarm de rode vruchten eventueel een beetje voor het uitserveren, en doe warm op de rijstepap.

### **Meringue**

50	gram	eiwit vloeibaar
70	gram	suiker
2	zakjes	zwarte thee

Extra: spuitzak  
bakpapier of bakmatje

### **Oven voorverwarmen op 100° C**

Doe de thee uit de theezakjes.

Mix in een blender de gedroogde thee met de suiker fijn.

Klop langzaam het eiwit op. Voeg in drie keer de suiker toe. Doe in een spuitzak.

Spuut lijntjes op een bakmatje of bakpapier.

Bak 45 minuten in een voorverwarmde oven op 100°C en daarna **anderhalf uur op 90°C.**

### **Havermoutkoekje**

150	gram	boter
100	gram	suiker
1	stuks	ei
		citroensap
100	gram	havermout
3	gram	bakpoeder
55	gram	bloem

Extra: bakpapier

### **Oven voorverwarmen op 180° C**

Roer de boter met de suiker tot een mooie massa. Voeg vervolgens de overige ingrediënten toe en meng alles goed door elkaar. Maak kleine bolletjes. Leg ze tussen 2 vellen bakpapier en rol ze uit tot ½ cm dikte. Bak de koekjes 10 minuten op 180° C en nog 10 minuten op 100° C.

### **Uitserveren**

serveer de rijstepap met een lepeltje confituur en wat meringue. Serveer daarnaast een bolletje vanille-ijs met het koekje erin gestoken.