

Maand: Juli 2018

Thema: Meat



Amuse

Mini 3 gangendiner

Ham met meloen – Toast Beef – Kaas met noten en honing

Voorgerecht

Tataki van gegrild rundvlees, noedelsalade

Soep

Salmorejo met Serranoham

Hoofgerecht

Picanha steaks met chimichurry, pico de galo en gepofte aardappel

Dessert

In siroop gepocheerde rabarber, mangosorbet, hangop van geitenyoghurt en merengue "kisses"

Mini 3 gangendiner

Amuse, 15 personen

De amuse bestaat uit drie kleine gerechtjes. Voor een verzorgde presentatie dient bij het snijden de nodige aandacht geschonken te worden

Amuse 1: Ham met meloen en portreductie

2	stuks	meloen
4	plakken	rauwe ham
3	dl	rode port
1	eetlepel	kristalsuiker
1	takje	tijm
2	stuks	kruidnagel
1	stuk	steranijs

Extra: parisienneboor
 vershoudfolie
 bakpapier
 satéprikker

Snij 15 rechthoekige blokjes van gelijke grootte uit de meloenen.

Maak met een kleine parisienneboor een kuiltje in de meloenblokjes waar de portsiroop in komt.

Zet de meloenblokjes afgedekt in de koeling en bewaar tot het uitserveren.

Zet 3 dl rode port met 1 eetlepel suiker, takje tijm, 2 kruidnagels en 1 steranijs in steelpannetje op laag vuur.

Roer regelmatig tot de suiker opgelost is en laat de port rustig reduceren tot 10% van de volume, je hebt maar een flinke druppel p.p. nodig, laat dus zo ver mogelijk reduceren voor een geconcentreerde smaak. Zeef de siroop en bewaar tot gebruik. Snij de ham in vierkante plakjes van 5 x 5 cm en bewaar tussen bakpapier tot gebruik.

Amuse 2: Toast beef

6	sneden	witbrood
250	gram	biefstuk
1	eetlepel	mierikswortel
1	eetlepel	crème fraîche (Neem een eetlepel van het hoofdgerecht)
1	eetlepel	bladpeterselie
1	eetlepel	bieslook
50	gram	boter
		olijfolie traditioneel
		peper
		zout

Extra: steekring ø 5 cm
 vershoudfolie

Oven voorverwarmen op 200° C

Rooster het witbrood even in de oven, ongeveer 10 min. Blijf erbij. Steek er 15 schijfjes van Ø 5 cm uit.

Draai de rest van het brood tot kruim in de magimix.

Gebruik 3 eetlepels broodkruim en meng dit met de heel fijn gehakte bladpeterselie en de fijn gesnipperde bieslook. Bewaar afgedekt tot gebruik.

Bak de biefstuk kort rondom aan in boter en olie, ongeveer 2 minuten per kant. Laat de biefstuk 10 minuten rusten. Kruid de biefstuk met peper en zout. Paneer de biefstuk met het kruidenkruim en snij 15 dunne plakjes van de biefstuk.

Maak een mierikswortel crème door de mierikswortel met de crème fraîche te mengen.

Leg het rondje toast in het midden van het maanvormige bord. Smeer op elk toastje een dun laagje mierikswortelcrème.

Amuse 3: Lepelhapje kaas noten en honing

200	gram	St. Agur
15	stuks	walnoten
		honing

Maak de kaas een beetje kruimig en verdeel over 15 amuse-lepels.

Leg op iedere lepel een stukje kaas met daarop de walnoot.

Druppel er wat honing over.

Uitserveren

Je hebt nu een voorgerecht, hoofdgerecht en dessert op een bord.

Zet de meloenblokjes aan de linkerzijde van een maanvormig bord. Draai roosjes van de ham en steek deze met behulp van een satéprikker in het meloenblokje. Vul het gaatje met de portsiroop.

Leg een plakje biefstuk op de toast en werk af met een toefje mierikswortelcrème.

Zet de lepel aan de rechterkant van het maanvormig bord en serveer uit.

Tataki van gegrild rundvlees met noedelsalade

Voorgerecht, 15 personen

Noedelsalade

200	gram	Oosterse glasnoedels
150	gram	wakamesalade
1	stuk	wortel
30	gram	gember
2	stuks	lente-ui
enkele	takjes	mint
enkele	takjes	koriander
1/2	stuk	citroen
1	dl	sojasaus
0,5	dl	vissaus
1	dl	sesamolie
0,5	dl	arachideolie
		peper

Breng voor de noedelsalade water aan de kook. Doe er de Oosterse glasnoedels bij en laat 6 minuten koken. Daarna meteen afgieten en koud spoelen om de garing te stoppen. Laat de noedels goed uitlekken. Doe ze in een mengschaal en voeg de wakamesalade toe.

Schil de wortel en de gember en rasp beide fijn in de noedelsalade. Snij het witte deel van de lente-ui schuin in ringen en doe het erbij.

Was de takjes mint en koriander en scheur de blaadjes grof in de salade. Hou een paar takjes over voor de garnering.

Meng alle ingrediënten. Maak de marinade door het citroensap, de sojasaus, de vissaus, de sesamolie en de arachideolie in een kom tot een dressing te kloppen.

Kruid met wat peper van de molen; **zout is niet nodig**. Proef en voeg indien nodig extra sojasaus of vissaus toe. Verdeel de marinade over de Oosterse glasnoedelsalade en meng goed door elkaar.

Tataki

0,6	dl	olijfolie	traditioneel
0,6	dl	sojasaus	
3	eetlepels	ahornsiroop	
4	eetlepels	rijstazijn	
1	teen	knoflook	
1	kleine	rode peper	
750	gram	flanksteak / bavette	
		peper van de molen	
		grof zout	
		munt	
		koriander	

Meng voor de tataki-marinade de olijfolie en de sojasaus en klop even op met de garde. Giet er de ahornsiroop en de rijstazijn bij en meng opnieuw. Proef of de zoetzuur-zoutbalans goed zit.

Pel de knoflook en plet de teen tot pulp. Snij de rode peper, zonder pitjes, in piepkleine stukjes. Voor degene die het pittiger willen laat dan de pitjes in de peper zitten. Meng de knoflookpulp en de stukjes rode peper onder de marinade. Giet de marinade in een vuurvaste schaal en laat die op een plaatje op het fornuis zachtjes verwarmen.

Leg de bavette op de gloeiend hete grillplaat. Laat het stuk vlees ongeveer 7 minuten garen en draai het dan om. De ideale bakwijze voor een stuk bavette is 'bleu chaud' of 'saignant'.

Leg het stuk vlees in de warme marinade en laat verder tot gebruik marineren op de werkbank, Het vlees hoeft dus niet warm gehouden te worden. Keer het vlees een paar keer om, zodat de marinade overal kan intrekken.

Snij de bavette met een vlijmscherp vleesmes in fijne plakjes. Snij haaks op de draad, zodat het vlees mals proeft.

Uitserveren

Leg op ieder bord wat noedelsalade en leg er drie stukjes vlees op, strooi er een beetje grof zout over. Werk af met wat munt en koriander.

Blue chaud / Saignant: heerlijk sappig stuk rundvlees dat zeer kort aangebakken is en toch warm en rosé is van binnen is.

Salmorejo met serranoham

Soep, 15 personen

Soep

2,5	kilo	trostomaten
5	stuks	brood
4-5	tenen	knoflook
5-6	eetlepels	rode wijnazijn
10	eetlepels	olijfolie fruitig
5	stuks	eieren
		olijfolie traditioneel
100	gram	serranoham
4	eetlepels	bladpeterselie
		peper
		zout

Breng een pan water aan de kook. Snij de rijpe trostomaten kruiselings in bij de steelaanzet. Dompel de tomaten, een voor een, geprikt aan een vork, 15-20 tellen in het kokende water. Laat afkoelen in koud water en trek de vellen er af. Snijd de tomaten in kwarten en verwijder de zaadlijsten. Scheur het brood in stukken en week het in een schaalje koud water.

Pureer de tomaten met de gepelde knoflook en het brood in de blender. Breng de soep op smaak met de rode wijnazijn, olijfolie en zout en peper. Zet de soep zeker 2 uur in de koelkast, liever nog een hele dag of nacht.

Kook de eieren in 8 minuten net hard. Laat de eieren schrikken onder koud stromend water. Pel ze en maak ze fijn, of doe ze door een zeef. Verhit de olie in een koekenpan. Bak de ham in de pan in 2-3 min. krokant. Breek de ham in kleine stukjes.

Verdun de soep eventueel met wat extra olijfolie en/of water en proef of er nog extra zout of peper bij moet. Schenk de salmorejo in borden of kommen en garneer met de eieren, de ham, de fijn gesneden bladpeterselie en een extra straaltje olijfolie fruitig.

Laat de soep bij de CCPL zo lang mogelijk ± 2 uur in de koeling staan, thuis kun je de soep gerust een hele nacht op smaak laten komen.

Salmorejo is een koude soep op basis van tomaten uit de regio Cordoba in Zuid-Spanje. De soep is minder bekend dan de Gazpacho.

Picanha steaks met pico de gallo, chimichurry en gepofte aardappel

Hoofdgerecht, 15 personen

Picanha is een spectaculair stuk vlees dat je zeker een keer gegeten moet hebben. Het is een smakelijk gedeelte van de koe dat maar weinig nodig heeft en makkelijk te bereiden is.

Picanha wordt een steeds populairder stuk vlees op de barbecue. Maar zelden zie je het bereid worden zoals het in Brazilië oorspronkelijk gedaan wordt. De hele Picanha wordt daar in dikke stukken gesneden en op spiesen bereid. Daarna wordt het boven brandend hout of houtskool gegaard. Van het gebruik van de barbecue zien we uit praktische overwegingen af. Daardoor moeten we de rokerige smaak helaas missen.

Steaks

2	stuks	picanha (2 x 75 gr. pp)
3	theelepels	paprikapoeder
3	theelepels	gemalen komijnzaad
3	theelepels	gemalen korianderzaad
3	theelepels	chilivlokken
		zwarte peper
		grof zeezout

Extra: grillspiesen
kernthermometer

Oven voorverwarmen op 55° C

Leg de Picanha voor je neer en snij haaks op de draad steaks van 2 cm dik. Over het langste deel van Picanha kan je de steak verdelen in 2 stukken. Laat het vet zitten, of snij het een beetje bij als het erg dik is. Dat mag er bij het eten af. Mix alle ingredienten behalve **het zout** goed door elkaar en wrijf de steaks licht in.

Neem metalen spiesen en steek de spies door de vetlaag, daarna door het vlees en door de vetlaag aan de andere kant weer naar buiten. Steek een volgende steak een paar centimeter lager.

Rijg 2 steaks per spies.

Stook de grillplaten goed heet. Het is de bedoeling dat de relatief dunne steaks snel heet en mooi bruin worden. Als de grillplaten op temperatuur zijn dan mogen de spiesen erop.

Keer de spiesen als het vlees goed bruin is. Dit duurt maar een paar minuten.

Als beide zijden mooi bruin zijn dan gaan de spiesen in een ovenschaal in een oven van 55° C. Laat de steaks liggen totdat een kerntemperatuur bereikt is van 50 tot 52°C.

Bestrooi de steaks met grof zeezout. **Gebruik geen gewoon zout.** Dat trekt te veel in het vlees en dat is niet nodig bij een Picanha.

Nu laat je de steaks een paar minuten rusten terwijl je ze serveert met een Chimichurri saus, Pico de gallo en gepofte aardappels.

Gepofte aardappel

15	stuks	aardappelen van gelijke grootte
500	gram	crème fraîche (Geef een eetlepel aan de amuse)
1	stuks	limoen (sap van)
3	stuks	lente-ui
		olijfolie traditioneel
		kruidenzout (is al klaar gemaakt)

Extra: aluminiumfolie

Verwarm de oven eerst voor op 200° C.

Indien de aardappelen heel groot zijn, geef dan een ½ aardappel per persoon. Maak de aardappelen schoon. Wikkel de aardappelen in een stukje aluminiumfolie net niet helemaal dicht vouwen, maak er een soort bakje van, en besprenkel de aardappelen met olijfolie en wat kruidenzout. Laat ze 45 tot 60 minuten in de oven poffen. Serveer de aardappelen in de folie met een lepel crème fraîche, waaronder je wat limoensap naar smaak gemengd hebt en de in ringetjes gesneden lente-ui.

Chimichurri saus

2	stuks	tomaten
5	eetlepels	bladpeterselie
1	stuks	rode ui
5	tenen	knoflook
2	stuks	rode peper
2	theelepels	gedroogde oregano
2	theelepels	komijnpoeder
		olijfolie fruitig
		rode wijnazijn
		peper
		zout

Snijd de tomaten, bladpeterselie, rode ui, knoflook en rode peper zeer fijn. Verwijder de pitjes. Hoe fijner alles gesneden is hoe lekkerder de saus, voorkom dus dat er "grote" stukken in je saus komen. Doe alle gesneden ingrediënten in een kom.

Voeg achtereenvolgens een scheut olie, een scheut azijn, een theelepel gedroogde oregano en een theelepel komijnpoeder toe. Voeg peper en zout toe en roer alles goed door elkaar.

Is alles geroerd, voeg dan zoveel olijfolie toe tot alle ingrediënten onder de olie staan. Er ontstaat een beetje lobbige saus. Proef een beetje en voeg nog een laatste scheutje azijn toe als je hem nog wat meer bite wilt geven.

Pico de gallo

Pico De Gallo is een mengsel van tomaat, ui & verse koriander uit de Mexicaanse keuken. Wordt gebruikt bij Mexicaanse gerechten en super lekker bij nacho chips.

8	stuks	Roma/Pommedore tomaten
2	stuks	ui
2	stuks	limoen
1-2	stuks	Jalapeno peper
40	gram	verse koriander
1½	theelepels	koriander poeder
		zout (naar smaak)
		peper

Tomaten ontvellen en ontpitten, en samen met de ui zeer fijn snijden.

Jalapeno peper ontzaden en de witte nerf verwijderen. Als je het pittiger wilt hebben dan kan je zaden er in laten.

Verse koriander fijn snijden.

Tomaten, ui, Jalapeno peper en koriander in een schaal doen. Limoen met de hand persen en door het mengsel doen.

Koriander poeder er in mengen.

Zout en peper naar smaak er bij doen.

Uitserveren

Zie opmaak foto, of naar eigen inzicht.

In siroop gepocheerde rabarber, mangosorbet, hangop van geitenyoghurt en merengue "kisses"

Nagerecht, 15 personen

Zet de soepborden in de koeling

Hangop van geitenyoghurt (hier meteen mee beginnen)

1 liter geitenyoghurt
1 stuks koffiefilter

Extra: bolzeef
kom

Zet de bolzeef op een kom en doe de koffiefilter in de bolzeef.
Giet nu de geitenyoghurt in de koffiefilter en zet in de koeling tot de borden opgemaakt worden.

Rabarber in siroop

200 gram suiker
5 dl water
1 dl grenadine
500 gram rabarber

Extra: vershoudfolie

Snij de rabarber in stukjes van 1 x 1 cm.
Meng de suiker met het water en de grenadine. Breng de siroop aan de kook en kook door tot de suiker helemaal opgelost is.
Giet de hete siroop over de rauwe stukjes rabarber en zet afgedekt in de koeling.

Mangosorbet

2 stuks mango's (± 1 kilo)
130 gram suiker
1,6 dl water
4 theelepels limoensap
1 eetlepel sinaasappellikeur
snufje zout

Schil de rijpe mango's en snijd het vruchtvlees in stukjes. Pureer samen met de suiker, water, versgeperst limoensap, sinaasappellikeur en het zout in de blender.

Laat het mengsel in de koelkast ijskoud worden.
Giet het mengsel in een ijsmachine en draai tot ijs.
Zo nodig in de vriezer verder laten opstijven.

Merengue "kisses"

1	eetlepel	citroensap
2	stuks	eiwitten vloeibaar
60	gram	fijne tafelsuiker
65	gram	poedersuiker
5	gram	maïzena

Extra: spuitzak
bakpapier
steekring ø 6 cm
tonicstamper

Klop de eiwitten een beetje luchtig met een snufje zout met een garde of mixer. Voeg dan al kloppend met één eetlepel tegelijk de suiker toe. Laat de suiker oplossen voordat je de volgende eetlepel toevoegt.

Klop verder 4-6 minuten tot het schuim stevige pieken vormt. Te weinig suiker en te lang kloppen maakt het eiwitschuim vlokkerig en ongeschikt om te spuiten of te verwerken.

Spatel daarna de poedersuiker en maïzena in delen luchtig door het mengsel.

Knip een punt van 1,5 cm van een spuitzak.

Spuit kleine mopjes van circa 1,5 cm met een piekje erop met 2-3 cm tussenruimte op de bakplaat.

Verwarm de oven voor op 100°C.

Bak ze 50-60 minuten in het midden van de oven tot ze gemakkelijk van het bakpapier kunnen worden gehaald waarbij de onderkant heel blijft.

Proef tussendoor of ze gaar zijn. Ze mogen niet meer plakkerig zijn van binnen. Als ze klaar zijn dan wegzetten in een luchtdicht afgesloten bakje.

80 gram chocolade puur

Smelt de chocolade en druppel over het nagerecht.

Uitserveren

Neem koude, diepe soepborden.

Zet de steekring in het bord en doe er de rabarber in. Maak een mooi rondje en gebruik eventueel een tonicstamper hiervoor.

Leg hier een mooie quenelle van de mangosorbet op. Zet er 3 kisses van merengue omheen.

En lepel er de rabarbersiroop omheen.

Je kunt hier de gesmolten chocolade nog overheen druppelen.