



Spaanse tomatensalade



Mediterraneese kippensoep



Zeetong met flensjes



Komkommer met Zuiddam gin



Entrecote met ratatouille



Aardbeientaartje met mangocoulis & fruittaartje



Receptuur bestemd voor 14 personen

januari 2012

Menu

Aperitief wijn



*Pinot blanc F.E. Trimbach
Viognier Grand Burge*

Spaanse tomatensalade



*Pouilly Fumé
Arboleda Chardonnay*



Mediterraneese kippensoep



Zeetong met flensjes



Komkommer Cocktail met Zuiddam gin



*Marq.de Riscal Rioja Reserva
Cheval Noir St. Emillion*

Entrecote met ratatouille



Sausignac Petit Vandage

Aardbeientaartje met mangocoulis



Koffie & fruittaartjes



Receptuur bestemd voor 14 personen

Spaanse tomatensalade

amuse

Benodigheden

- 2 groene paprika's
- 2 kleine rode uien
- 1 bosje peterselie
(bewaars wat voor de garnering)

- 250 gr serranoham
- 1 blikje olijven gevuld met
citroen

- 2 rijpe (tros)tomaten
- 2 teentjes knoflook
- 6 lepels olijfolie
- 1 el balsamico
zout en versgemalen peper

- 250 gr cherrytomaatjes

- 14 sneetjes wit brood
knoflookolie

- peterselie

Bereidingswijze

Ontvel de **paprika's**, maak ze schoon en snijdt ze in blokjes. Pel de **uien** en snipper ze fijn. Snijdt de wat **peterselie** fijn.

Snijdt de **ham** in julienne en de **olijven** in plakjes.

Dressing:

Ontvel de **tros-tomaten** en rasp ze boven een schaal tot moes. Druk de moes door een zeef om de zaadjes te verwijderen. Pers de **knoflook** en voeg die samen met de **balsamico** en **olie** toe. Breng de dressing op smaak met **zout** en **peper**.

Schep de paprika blokjes, ui, peterselie, tomaatjes, ham en olijven door de dressing en laat het ca. 15 minuten intrekken.

Snijd **cherrytomaten** in plakjes.

Gril de sneetjes **brood** onder de salamander en bedruppel ze met wat **knoflookolie**.

Presentatie:

Beleg de sneetjes met het mengsel, zet deze in het midden van het bord en werk af met cherrytomaat en peterselie





Mediterraneese kippensoep

soep

Benodigheden

- 1,5 kg kippenbouten
- 1,5 kg kippenvleugels
- 4 liter water
- 1 stukje foelie
- 4 saffraandraadjes
- 2 takjes verse peterselie
- 1 winterwortel klein gesneden
- 15 gekneusde peperkorrels

3 eieren

200 gr. vermicelli

- 2 kipfilets
- paneermeel
- zout en peper
- 1 ei los geklopt
- 1 kippenbouillonblokje

- 2 takje peterselie
- 100 gr. bloemkool
- 1 dunne prei
- 4 waspenen wortel

Bereidingswijze

Breng de **kippenbout** en **vleugels**, met 4 liter **water** en wat **zout** aan de kook. Schuim het goed af en voeg de **foelie**, **saffraan**, **peterselie**, **wortel** en **peperkorrels** toe. Laat de bouillon ongeveer 1 uur trekken in een snelkookpan. Zeef de bouillon en laat hem afkoelen. Schep het vet van de kippenbouillon. Klaar de bouillon met wat 3 eiwitten, eierschalen wat groenten uit de keuken.



Geef 1.5 liter kippenbouillon aan het hoofdgerecht.

Verwarm de kippenbouillon, voeg de **vermicelli** toe en laat hem garen.

Snijd of pluk het kippenvlees van de bouten en snijd het in kleine stukjes. Zet het apart.

Doe de **filets** in de cutter. Meng in een mengkom de gemalen filets met de **ingrediënten** goed door elkaar maak het op smaak met peper en zout. Draai er dan mooie soepballetjes van. Los in een pannetje met water een **kippenbouillonblokje** op en laat hierin de balletjes garen.

Presentatie:

Snijd de **peterselie** fijn en voeg dit samen met de stukjes kippenvlees, de **zeer fijngesneden bloemkool**, de in dunne ringen gesneden **prei** en **wortel** (even blancheren) toe aan de hete bouillon. De groenten moet goed fijngesneden zijn, ze moeten in de hete bouillon in enkele minuten beet gaar zijn.

Voeg voor het uitserveren de kippenballetjes toe aan de soep en serveer de soep zo heet mogelijk.



Zeetong met flensjes

tussengerecht

Benodigheden

- 4 zeetongen van 350 gr.
- 2 sjalotjes
- champignons steeltjes
- peper
- 2 glazen muskaatwijn
- 4 dl. water

Flensjes

- 2 eieren
- 2 dl. melk
- 100 gr. bloem
- boter
- snuifje zout

- 1 kilo mosselen
- 100 gr. wortelen
- 100 gr. prei
- grove peper en zout

- 250 gr. champignons
- 1 sjalotje

saus

- 75 gr. bloem
- 125 gr. boter
- room
- zout en peper

- 150 gr. geraspte Gruyère kaas

- 2 citroenen
- dille

Bereidingswijze

Fileer de **zeetongen** en maak van de graten een fumet (bouillon) met de steeltjes van de **champignons, sjalotjes, de muskaatwijn, water en peper**. Nadat de fumet 20 minuten getrokken heeft deze zeven en zet weg.

flensjes:

Eieren, melk en zout kloppen en met de **bloem** vermengen 10 min. laten rusten, dan even na kloppen. Bak 14 zeer dunne flensjes met een doorsnee van ca. 8 cm met boter.

Maak de **mosselen** schoon. Kook ze in ± 7 min. met de **groenten, peper en zout**. Mosselen uit de schelp halen, verwijderend de baarden en halveren (kleine mosselen heel laten).

Champignons in dunne plakjes snijden en aanbakken in de boter en gesnipperde sjalot.

Saus:

Roux maken van **bloem, boter** en de *helft* van fumet van graten. Afwerken met wat **room**.

Bak de tongfilets om en om in de roomboter, voeg de andere helft van de fumet erbij en laat dan de filet garen.

Flensjes uitleggen en vullen met mengsel een van champignons, mosselen en een beetje roux. Dan oprollen en bedekken met wat roux, **kaas** en in de oven gratineren.

Presentatie:

Flensje midden op het bord plaatsen. De tongfilets halveren en op het flensje leggen. Maak het af met een schijfje **citroen** en wat fijn gesneden dille.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Komkommer cocktail met Zuiddam gin

sorbet

Benodigdheden

2 komkommers

3 limoenen

Sourmix
200 gr.suiker
6 dl. water
3 limoenen

1 limoenen

3 dl. Zuiddam gin

ijsklontjes

Bereidingswijze

Zet 14 champagne glazen in de vriezer.

Was de **komkommer**, halveer deze in de lengte en schrap de zaadlijsten eruit. Snijd in stukken en maak er sap van in sapcentrifuge. Zet deze koud weg.

Pers 3 **limoenen** uit en meng dit met de komkommer sap

Kook 200 gram **suiker** met 6 odl. **water** tot siroop. Pers 3 **limoenen** uit, meng dit met de suikerstroop zet deze koud.

Snijd van 1 **limoenen** 14 dunne kwarten. Leg deze in de vriezer

Tegen het uitserveren:

Meng komkommer sap met suikerstroop, zeef het mengsel. Voeg wat ijsklontjes in het sap en voeg **gin** toe op smaak.

Presentatie:

Kneus de ijsklontjes in een theedoek.

Vul glazen ruim met **gecrushed ijs** en het sap , plaats een schijfje limoen op het glas en serveer.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Entrecote met ratatouille

hoofdgerecht

Benodigheden

- 8 tenen knoflook
- ½ bosje rozemarijn
- ±½ dl. olijfolie
- 1,8 kg entrecôte

Pesto

- 2 Teentjes knoflook
- 20 gr. pijnboompitten
(in een koekenpan aanzetten)
- 40 gr. basilicum
(gewogen met de steeltjes er aan)
- 4 el Parmezaanse kaas
- 10 zwarte olijven
- 1,2 dl olijfolie

- 2 sjalotjes
- 2 tenen knoflook
- 2 tomaten
- 1 rode peper
oregano
- 500 gr. risottorijst
- 2 dl. witte wijn
- 1½ liter kippenbouillon (soep)

- 4 teentjes knoflook
- 4 rode uien in grove stukken
gesneden
- 4 gele paprika's in dunne repen
gesneden
- 2 courgettes in de lengte
in dunne repen
- 8 tomaten in partjes
- 2 takje rozemarijn
- 60 ml. balsamicoazijn
olijfolie

- zwarte olijven
- 28 kappertjes

Bereidingswijze

Maak de marinade van 8 klein gesneden tenen **knoflook**, fijngesneden **rozemarijn** en **olijfolie**. Leg hierin de **entrecôte**.

Maak de pesto door de **knoflook**, **pijnboompitten**, **olijven**, **basilicumblaadjes** fijn te malen in de keukenmachine. Roer er de geraspte kaas door en klop beetje bij beetje de olijfolie erbij. Maak op smaak met zout.



Snijd de **sjalotjes**, **knoflook**, **tomaten**, **pepertje** en **oregano** in fijne blokjes (brunoise). Verhit in een pan de olijfolie, fruit de sjalot, knoflook en kruiden aan zonder dat ze kleuren. Vervolgens de **rijst** erbij. Laat de rijst bakken, onder continu roeren, tot deze een beetje glazig wordt. Giet de **wijn** erbij en blijf roeren tot de alcohol is verdampt en de wijn is geabsorbeerd door de rijst. Voeg een soeplepel hete **kippenbouillon** toe en een flinke snuf **zout**. Zet het vuur laag en roer tot de bouillon is opgenomen, voeg nogmaals een soeplepel bouillon toe. Ga zo door tot de rijst gaar is. (ca. 20 min.) De rijstkorrels moeten zacht zijn, maar nog wel beet hebben, schep de **tomaat** erbij proef of er nog zout of peper door moet. Als er onvoldoende bouillon is kan er kokend water toegevoegd worden. Voeg 3 theelepel **pesto** toe als de rijst gaar is.

Verhit de braadpan en wat olijfolie in en fruit hierin de grove stukken **ui** met de fijn gesneden **knoflook** en de **ontvelde paprika** tot het lichtbruin kleurt. Schep dan de **courgette**, de **tomaat stukjes** zonder pitjes en de rest van de **rozemarijn** erbij. Vang de **pitjes** en het **sap van de tomaten** op en wrijf door een zeef boven de paprika- mengsel. Breng deze ratatouille zachtjes aan de kook en laat het geheel 10 minuten op een laag vuur doorkoken. Breng de ratatouille op smaak met de **balsamicoazijn**, **peper** en **zout**.

Neem de entrecotes uit de marinade wrijf de knoflook en de rozemarijn er met keukenpapier af
Braad de entrecôte aan alle kanten mooi bruin wikkel hem in de aluminium folie, doe hem tegen het uitserven in een voorverwarmde oven 160°C. tot een kern temperatuur (van het vlees) van 50°C.

Presentatie:

Doe de risotto in een ronde vorm op het bord en garneer met **zwarte olijven** en **kappertjes**. Plaats de ratatouille ernaast, en werk af met getrancheerde entrecôte.



Receptuur bestemd voor 14 personen

Aardbeientaartje met mangocoulis

nagerecht

Benodigheden

4 blaadjes gelatine

8 eieren
250 gr. suiker
2 citroenen sap
2½ dl. crème fraîche
30 gr. maïzena
kirsch

½ dl. water
100 gr. suiker
50 gr. suiker
2 eiwitten
500 gr. aardbeien

gekonfijte sinaasappelschil
2 sinaasappels
100 gr. suiker
1,5 dl. water

kunstwerk
175 gr. isomalt suiker
1 dl. water

½ liter mangocoulis
muntblaadjes

Bereidingswijze

De **gelatine** in koud water weken.

De eieren splitsen.

De **eidooiers** met 50 gram **suiker** schuimig kloppen, gezeefde **citroensap** toevoegen en au bain-marie stevig kloppen.

Het mengsel in een koud waterbad koud kloppen. De **crème fraîche** aan de kook brengen. De **maïzena** met de **kirsch** losroeren en de crème fraîche hiermee binden. Van het vuur af de uitgeknepen **gelatine** door de vla roeren. De vla af laten koelen. Als de rand begint te geleren de vla door het dooiermengsel spatelen.



Een ½ dl. **water** met 100 gram **suiker** tot een siroop koken. De **eiwitten** met 50 gram **suiker** stijfslaan en de warme siroop hier in een dun straaltje doorkloppen. Dit Italiaanse schuim door het dooiermengsel spatelen.

14 met bakpapier beklede ringen vullen met de in plakjes gesneden **aardbeien** en de vla hierop schenken. De taartjes op laten stijven.

Schil de **sinaasappel** met een dunschiller. Dompel de repen sinaasappel schil in koken water en giet het af. Herhaal deze handeling 3 keer. Snijd de repen in een fijne julienne. Breng 100 gr **suiker** aan de kook met een 1,5 dl **water**. Kook de reepjes ca. 15 minuten open laag vuur. Giet het af en laat de reepjes drogen op een omgekeerde zeef.

Haal de partjes tussen de vliezen van de sinaasappel er uit. En konfijt dit in de suiker stroop.

Voor de kunstwerken de **isomalt suiker** met één deciliter **water** aan de kook brengen tot het bruist. Met een vork draden spinnen over bakpapier met de gladde kant naar boven het zo ontstane kunstwerk van het bakpapier nemen. Op de zelfde wijze 14 kunstwerkjes maken.

Presentatie:

De **mangocoulis** op smaak brengen en op de borden schenken. Taartje in de mangocoulis zetten, de ringen verwijderen, het geheel garneren met **muntblaadjes** en gekonfijte sinaasappel. De kunstwerkjes tegen het taartjes plaatsen



Receptuur bestemd voor 14 personen

Fruittaartje

nagerecht

Benodigheden

120 gr. boter
6 eiwitten
250 gr. poedersuiker
2 zakjes vanillesuiker
450 gr. bloem

4 banaan in plakjes
125 gr. frambozen
125 gr. bessen rood
125 gr. bessen blauw
125 gr. bramen
400 gr. geleisuiker

poedersuiker
slagroom

Bereidingswijze

Oven voor verwarmen op 200°C.

Boter op een laag vuur smelten.

Suiker, vanillesuiker en eiwitten samen even loskloppen (niet schuimig) en aan de boter toevoegen. De gezeefde **bloem** toevoegen en snel onder elkaar mengen. (anders bekomt men een taai deeg)

Op een bakplaat bedekt met bakpapier een dun rondje smeren van 8 cm en in oven afbakken, blijf erbij, zodra het randje gaat kleuren en goudbruin is uit de oven halen en over of in een vorm vormen en af laten koelen.

Maak van het **fruit** een mix door het kort met aanhangend water te koken. Voeg hieraan de **geleisuiker** toe, nog even doorkoken en laat het dan enigszins afkoelen.

Presentatie:

Schenk de fruitgelei in de bakjes en bestrooi dit geheel met **poedersuiker**. Werk dit af met een toefje **slagroom**. Samen met een kopje koffie

