



Receptuur bestemd voor 14 personen



Cuisine Culinaire Nederland
Afdeling West Brabant

januari 2014

Menu

Aperitief wijn



Pinot blanc Trimbach
Marq. de Riscal Rueda wit



Mq. de Riscal Rueda Verdejo
Chablis Joseph Drouhin

Gemarineerde mosselen met tomatencoulis



Kloster Eberbach Crestina Riesling
Chianti Castiglioni

Rouleau van kip met zongedroogde tomaten en een guava dressing



Heldere bospaddenstoelensoep



Grüner Veltliner
Guigal Cotes du Rhone blanc

Met abrikoos geïsoleerde zalm uit de oven



Bellingham Earth Chardonnay
Z.A. Rully Blanc Joseph Drouhin

Zeetong Duglère



Luigi Quatro Moscato

3 soorten Gazpacho van fruit

Koffie



Receptuur bestemd voor 14 personen



Gemarineerde mosselen met tomatencoulis

amuse

Benodigdheden

- 400 gr. gepelde tomaten
- 150 gr. zongedroogde tomaten op olie
 - 1 eetl. tomaten puree
 - 2 eetl. ketchup
 - 1 eetlepel mosterd
 - 1 eetlepel olijfolie
 - paar blaadjes basilicum
- 2 teentjes knoflook
- tabasco

- 6 gr. gelatineblaadjes

- 60 ml room
- worcestershire saus
- 80 gr eiwit
 - 1 kg mosselen
 - 1 sjalotje
 - 1 tijm
 - 2 laurier blad
 - 1 dl. witte wijn
 - 1 prei

- 2 eetl. aceto balsamico
- 2 eetl. olijfolie extra vierge
- 1 eetl. fijngehakte sjalot
- 1 eetl. fijngehakte peterselie
- peper en zout

- 140 gr. Parmezaanse kaas

Bereidingswijze

Tomatencoulis:

Maak voor het schuim een tomatencoulis. Laat de **tomaten** uitlekken, pureer ze met de staafmixer. Voeg de gedroogde **tomaten**, **tomatencoulis**, **ketchup**, **mosterd**, **basilicum**, **knoflook** en **olie** toe. Mix met de staafmixer goed fijn. Wat sap toevoegen voor goede dikte en kruid met tabasco ,peper en zout. Passeer deze door een zeef.

Week de **galantine** in koud water. Verwarm een beetje van de tomatenmix en los de gelatine hierin op (niet koken). Giet dit bij de rest.

Voeg hierbij de **room** en **worcestershire saus** en kruid eventueel wat peper en zout. Voeg het **eiwit** toe en roer goed door. Giet in een sifon en sluit af. Draai er 2 gaspatronen op en laat hem 2 uur afkoelen in de koelkast tot $\pm 10^{\circ}\text{C}$.

Mosselen:

Doe de **witte wijn** en de **mosselen** in de pan en bestrooi met een royale hoeveelheid peper. Voeg klein gesneden **sjalotje** en de **kruiden** toe. Kook de mosselen, giet ze af en haal ze uit de schelp.

Vinaigrette

Meng de **ingrediënten** voor de vinaigrette door elkaar. Meng de mosselen door de vinaigrette.

Parmezaansechipjes:

Rasp de **kaas**. Verwarm de oven voor op 160°C . Schep voor ieder chipje 1 eetlepel Parmezaanse kaas op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak in ca. 10 minuten goudbruin en krokant in de oven. Neem uit de oven en laat afkoelen.

Presentatie:

Verdeel de mosselen (2 à 3) met wat vinaigrette over 14 glaasjes, spuit hier tomatencoulis over en garneer met een chipje van Parmezaanse kaas





Receptuur bestemd voor 14 personen



januari 2014

Rouleau van kip met zongedroogde tomaten en een guava dressing

voorgerecht

Benodigdheden

- 2 kipfilets

- 200 gr. feta kaas
- 100 gr. zongedroogde tomaten op olie
- ½ bosje basilicum peper en zout

- bloem

- ½ dl. Mango siroop
Siroop de Monin
- 25 ml rijstwijn azijn
- 3 eetl. suiker
- 1 ei
- 1 eidooier
- 1 dl. zonnebloem olie peper en zout

- 14 plakjes prosciutto
plukjes frisee sla

- 14 zwarte kalamata olijven
- 7 Cherry tomaten, gehalveerd
- 28 takjes bieslook

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 190 °C.

Maak de **kipfilets** schoon, snijd de zemen eruit.

Halveer de filet voor $\pm \frac{3}{4}$ en vouw hem open.

Bedek de snijplank met ruim plastic folie.

Kruid de filet met wat peper en zout, besmeer dan de kipfilets aan beide zijden met een

beetje olie en plaats ze op de snijplank. Leg er plastic folie op en sla ze plat met een vleeshamer tot schnitzel dikte.



Vermeng de verkruimelde **feta** met de fijngesneden **zongedroogde tomaten**.

Verwijdt de bovenste laag folie.

Leg de **basilicum blaadjes** op de kipfilets en daarover het feta/tomaat mengsel, laat aan de bovenzijde en de onderzijde ca 1,5 cm vrij om gemakkelijker op te rollen.

Draai er zo stijf mogelijk 3 rollen van met behulp van de onderste laag plastic folie. Ruim plastic folie nemen anders klapt hij open.

Blancheer deze ± 4 minuten in kokend water

Verwijder de folie en kruid met wat peper en zout.

Bestrooi de rollades met wat **bloem**.

Bak de rollades in wat boter rondom goudbruin.

Doe ze in een ovenschaal en plaats ze in de oven gedurende ± 8 minuten van 180°C.

Guava dressing:

In een smalle beker de **mangosirop, rijstwijn, azijn, suiker, olie** en **eiwit** en **dooier** met de staafmixer blenden.

Op smaak brengen met **peper en zout**.

In de koeling plaatsen tot gebruik.

Presentatie:

Rol de **prosciutto** met wat **frisee sla** op tot 14 mooie rolletjes en zet deze rechtop op het bord. (Even aan de onderzijde 3 keer inknippen zodat je er een voetje kunt maken om de rolletjes rechtop op het bord te kunnen plaatsen.)

Klop de guava dressing zo nodig nogmaals op.

Snijd de lauw/koude rollade in dunne plakken en leg deze op het bord, werk af met 1 **olijven**, 1/2 **Cherry tomaat**, takjes **bieslook** en druppels guava dressing.



Receptuur bestemd voor 14 personen



Heldere bospaddenstoelensoep

soep

Benodigdheden

- 500 gr. runderpoulet
- 1 mergpijp
- 1 schenkel
- 2 takjes selderij
- 3 takjes peterselie
- 3 laurierblaadje
- 2 let takje tijm
- op blaadjes foelie
- vers grote ui, in stukken
- 2 winterwortel in grote stukken
- 1 prei met groen
- 1 eetl. mosterd
- 1 stengel bleekselderij
- 1 zwarte peperkorrels,
- 1 gekneusd
- 10 eiwitten

- 500 gr. bospaddenstoelen
- 1 bosje bosuitjes
- 3 dl. witte wijn

- 1 preien

Bereidingswijze

Maak 1 stokbrood.

Runderbouillon:

Breng in een grote (snel kookpan) pan 3 liter water met de **poulet**, **schenkel** en het **mergpijpje** aan de kook. Schep zodra de bouillon kookt met een schuimspaan het schuim van de bouillon. Snijd de groenten in grove stukken en voeg de **selderij**, **peterselie**, **laurierblaadje**, **tijm**, **foelie**, **mosterd** en de peperkorrels aan de bouillon toe en laat hem onder druk 2 uur trekken.

Zeef de bouillon door een heel fijne zeef of door een doek en breng op smaak met peper en zout. Laat de bouillon inkoken tot 2 liter. Koel de bouillon af, schep het vet eraf en klaar de soep met 4 **eiwitten** met de schalen en wat overgebleven klein gesneden groenten.

Was de **paddenstoelen** zorgvuldig

(zand is niet lekker in de soep) en snijd deze in schijfjes.

Snijd de **bosuitjes** in schijfjes.

Bak de uitjes met de bospaddenstoelen in een beetje boter.

Als dit bruin gebakken is, blus dit af met **witte wijn**.

Snijd de gewassen **prei** in super dunne ringen.

Even laten koken, voeg de bouillon er aan toe.

Laat het geheel 10 minuten zachtjes doorkoken.

Maak de soep op smaak met zout, peper en een theelepel **mosterd**.

Presentatie:

Schenk de soep in de warme soepborden.

Na het uitscheppen, strooit u er de fijne preiringen over.

Serveer het met stokbrood (kruiden boter)



Receptuur bestemd voor 14 personen



januari 2014

Abrikoos marmelade geglaceerde zalm uit de oven

tussengerecht

Benodigdheden

- 1 visgraten
- 1 wortel
- 1 prei
- 2 sjalotjes
- 2 stengels bleekselderij
- 10 peperkorrels
- bouquet garni
- 100 gr. champignons

- 150 gr. gedroogde abrikozen
- 5 dl. sinaasappelsap
- 2 eetl. honing
- ½ dl. lichte soja saus
- 2 eetl. geraspte gember.
- 3 knoflookteentjes
- 1 snuf cayennepeper
- 1 snuf kaneel

- 1 kg zalmzijde
- 1 krop bleekselderij

- visbouillon
- 250 gr. Basmati rijst
- saffraan
- 1 sjalotje

- 1 courgette
- 14 worteltjes

- takjes dragon

Bereidingswijze

Visbouillon 2 liter:
Maak met de **graten** en afsnijdsel van de **tong** samen met de groente en **saffraan** een visbouillon. Laat deze 20 minuten trekken.
1 liter voor het hoofd gerecht



In een sauspan de fijn gesneden gedroogde **abrikozen**, **sinaasappelsap**, **honing**, **lichte soja saus**, geraspte **gember** geperste **knoflookteentjes**, snuf cayennepeper en **kaneel** stoven tot het vocht siroop dikte is. Let op dat het niet aanbrand !! Af laten koelen.

Zalm schoonmaken en in 14 stukken portioneren, droogdeppen en licht kruiden met peper en zout.

Snij de **bleekselderij** in dunne stengels en leg deze naast elkaar op een bakplaat met een bakmatje.
Plaats hierop de zalmstukjes. Laat telkens wat tussenruimte tussen de stuken anders zijn de buitenste eerst gaar. Bestrijk de zalmstukjes dun met de abrikozen compote.

Doe in de visbouillon een paar draadjes **saffraan**, laat deze even koken. Haal de saffraan eruit en kook de **rijst** tegen het uitserveren 8 minuten in de visbouillon, giet het af en laat het 15 minuten staan. Tegen het uitserveren rijst even opbakken met een klein gesneden sjalotje en wat groene kruiden.

Garnituur:

Snij de **courgette** in grove brunoise. Kook of stoof de **groenten** naar keuze beetgaar en houd deze warm.

Zet 14 takjes **dragon** klaar

Verwarm de kleine oven voor op 110 graden.
Plaats de vis in de oven en laat het langzaam garen (25 minuten) tot ze glazig is. Het lijkt erop dat de vis niet gaar is, ze verkleurd niet. Als ze wel verkleurd ben je te ver gegaan.
De bleekselderij wordt niet gebruikt en is alleen om te zorgen dat de zalm niet op de warme plaat ligt.

Presentatie:

Maak het bord op met rijst, zalm, groenten en dragon.



Receptuur bestemd voor 14 personen



januari 2014

Zeetong Duglère

hoofdgerecht

Benodigdheden

- 1 liter visbouillon
(van het tussengerecht)
- 4 tongen
- witte wijn
- 1½ kg aardappelen
groentebouillon
rozemarijn
oregano
tijm
peper en zout
- 4 wit van prei
- 400 gr. champignons
4 dl. visbouillon
3 tomaten
½ citroen
2 sjalot
1 dl. Noilly Prat
2 dl. witte wijn
2½ dl. room
- 200 gr. Hollandse garnalen
- krul peterselie
- 2 citroenen

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C

Tongen:

Fileer de **tongen**. Sla op velkant van de tongilets plat zodat de vezels verbreken en bij verwarmen niet gaat krullen.

Snijd ze op de velkant 3 keer even in zodat je de filet in drieën kunt opvouwen. Door eerst het

staartstuk naar binnen te plooiën en vervolgens het kopstuk. Smeer een vuurvaste ovenschotel met boter in. Leg de tongfilets hierin en kruid deze goed met peper en zout. Schenk wat visbouillon in de schotel ± 2 cm en sprenkel wat **witte wijn** over de filet. Bedek dit met aluminiumfolie.

Tegen het uitserveren: in een voorverwarde oven van 200°C in ± 8 min. verwarmen. Controleer regelmatig de garing. Haal het uit de oven en laat het eventjes rusten.



Kasteelaardappelen:

Schil de **aardappelen** en was ze met lauwwarm water. Snijd ze in de vorm van een tonnetje 28 stuks, *de keukenterm is pommes chateau of kasteelaardappel*. Kook de aardappelen gaar in de **groentebouillon**.

A. Serveer de aardappelen als ze gaar zijn

B. Koel ze af in ijswater en hou ze in de koelkast tot gebruik. Leg ze in een ovenschotel met **tijm**, **rozemarijn** en **oregano**. Leg blokjes boter op de aardappeltjes en zet 10 minuten in de oven op 190°.



Gestoofte prei:

Snijd intussen de **prei** in brunoise en stooft deze in boter. Kruid met peper en zout.

Witte wijnsaus:

Snijd de **champignons** in fijne reepjes en laat ze bakken in een pan met boter. Kruid met peper en zout. Pers het sap van een halve **citroen** uit en doe deze over gebakken champignons.

Ontvel de **tomaten**, verwijder het klokhuis en de zaadjes.

Snijd ze brunoise.

Stoof in een sauspan een klein gesneden **sjalot** aan in boter en blus met een scheut **Noilly Prat** en **witte wijn**. Kook bijna droog. Voeg er visbouillon en reduceer tot 1/3. Voeg **room** toe en kook terug in 1/3.

Voeg de **jus van de tong** toe. Daarna de tomaten en champignons en laat nog even mee opwarmen. Verwarm de **garnalen** in een beetje van de saus. Zo heb je meer te verdelen bij de opmaak. De saus is nu klaar om op te dienen.

Presentatie:

Dresseer de tong op een bedje van de warme witte prei. Leg er 2 kasteelaardappeltjes bij. Verdeel wat saus over de tong met de garnalen en maak het af met **krul peterselie** en **citroen**.



Receptuur bestemd voor 14 personen



3 soorten Gazpacho van fruit

nagerecht

Benodigdheden

- 42 kleine glazen (zie foto)
- 2 dl. Gaillano likeur
- 3 dl. witte wijn

vanille ijs:

- 5 dl. room
- 5 dl. volle melk
- 300 gr. witte basterdsuiker
- 2 vanillestokjes
- 8 eierdooiers

- 5 bananen
- 1 dl. melk
- citroensap
- 1 dl. room
- 1 eetl. suiker
- 2 blikjes ananas
- citroensap
- 1 dl. melk
- 1 dl. room
- 2 eetl. suiker

- 3 perziken
- citroensap
- 1 dl. melk
- witte peper
- 2 eetl. suiker

- ½ banaan
- ½ perzik
- ½ perzik

munt of cress.

Bereidingswijze

Neem een glas **witte wijn** van de bar. Meng de **likeur** en witte wijn, verdeel het over de glazen en zet deze in de vriezer

Breng de **room** en **melk** met de helft van de **suiker** en de opengesneden **vanillestokjes** aan de kook en laat het een paar minuten, op laag vuur, trekken.

Eierdooiers met de helft van de **suiker** tot wit opkloppen. Voeg de iets afgekoelde melk- roommengsel langzaam toe. Verwarm het mengsel Au Bain Marie onder voortdurend roeren tot vla-dikte.

Laat het afkoelen. Draai een mooi stevig ijs in de ijsmachine. Splits het in drie delen, zet het in de vriezer.

Houd ½ **banaan** in de schil achter waar je straks 14 plakjes van kan snijden voor de garnering. Besprenkel het snijvlak van de banaan met **citroensap** en verpak in folie. De resterende **bananen** met de **melk, room, suiker** en wat **citroensap** in de blender tot mousse draaien. Als je te lang draait word het bruin. In een kom afgedekt in de koeling plaats

Ananas uit laten lekken, de stroop wordt niet gebruikt.

Houd **14 kleine blokjes ananas** achter voor de garnering.

De resterende ananas in blokjes snijden, met de **melk, wat citroensap, room** en de **suiker** in de blender tot mousse draaien. Door een grove zeef wrijven. In een kom afgedekt in de koeling plaats.

Houd een ½ **perzik** in schil achter waar je straks 14 blokjes van kan snijden, achter voor de garnering. De overige **perziken** in blokjes snijden, met de **melk, suiker, een draai witte peper** en wat citroensap in de blender tot mousse draaien. In een kom afgedekt in de koeling plaats.

Presentatie:

Snijd de banaan in 14 halve plakjes. Snijd de perziken in 14 blokjes. Meng de bananen mousse met de garde in grote kom samen met het vanille ijs. (1/3 deel van ca. 1 ltr.)

Overdoen in een schenkan en uitschenken in een van de drie glazen. Werk af met een schijfje banaan.

Meng de ananas mousse met de garde in grote kom samen met het vanille ijs. (1/3 deel van ca. 1 ltr.)

Overdoen in een schenkan en uitschenken in een van de drie glazen. Werk af met een blokje **ananas** en **munt of cress**.

Meng de perzik mousse met de garde in grote kom samen met het vanille ijs. (1/3 deel van ca. 1 ltr.)

Overdoen in een spuitzak of schenkan (hangt van de dikte af) en uitschenken in een van de drie glazen. Werk af met een blokje **perzik**.

Ter info; de drank in de glazen is zo goed als bevroren als je die uit de vriezer haalt, maar weer vloeibaar tegen de tijd dat je klaar bent met het opmaken en gaat uitserven. Dus niet te vroeg uit de vriezer halen. De gazpacho blijft er dan mooi boven op liggen.

