



MENU Februari 2005

Ans Guns

**** Carpaccio en tartaar van tonijn met een tijmvinaigrette ****

**** Coquilles met mandarijnsiroop en sjalottenpuree ****

**** Romige basilicumsoep met een gevuld tomaatje ****

**** Gemarineerde lamsfilets geserveerd met couscous en een yoghurt dressing ****

**** 'n Chocoladecakeje met een koffietruffel en een toffeesaus met gegrilde mango ****

CARPACCIO EN TARTAAR VAN TONIYN MET EEN TIJMVINAIGRETTE.

15 pers.

Ingrediënten:

Bereiding:

Tartaar:

600 gr. tonijn
3 sjalot
1 limoen
1 bos peterselie
3 eetl. soja
3 eetl. Citroenolie
Peper en zout

Tartaar:

De tonijn snijden in hele kleine blokjes. De sjalotten en peterselie fijnhakken, de limoen raspen en vervolgens uitpersen. De helft van de limoensap samen met de sojasaus en de citroenolie mengen met de tartaar en op smaak brengen met peper en zout. Eventueel nog wat limoensap toevoegen naar smaak. Wegzetten in de koeling.

Carpaccio:

600 gr. tonijn
bos peterselie
bos kervel
bos bieslook
citroenolie
peper en zout
Lollo Bianco
15 kerstomaatjes

Carpaccio:

De kruiden fijnhakken. De tonijn snijden in schijven van 40 gr. Op een stuk huishoudfolie (30x30) wat olie en kruiden verdelen, wat zeezout en peper toevoegen en hierop een schijf tonijn leggen. Daarop weer wat van de olie en de kruiden, peper en zout en eenzelfde stuk huishoudfolie. Vervolgens dit heel dun pletten met een klopper of de bodem van een sauspan kan ook heel goed hiervoor gebruikt worden.

Tijmvinaigrette

3 sjalotten
3 teentjes knoflook
3 eetl. honing
6 takjes tijm
8 eetl. witte balsamico azijn
½ eetl. mosterd
2 dl olijfolie

Vinaigrette:

Sjalot en knoflook fijn hakken. De honing verwarmen en hierin de sjalot en knoflook kort glaceren. De takjes tijm erbij doen, even mee glaceren en dit afblussen met de azijn. De mosterd toevoegen en dit 10 minuten zachtjes laten trekken. De takjes tijm eruit halen en de olijfolie al kloppend toevoegen. Op smaak maken met peper en zout en af laten koelen.

Opmaak:

De carpaccio op de borden leggen, wat vinaigrette erop sprenkelen. Een quenelle tartaar erop leggen en opmaken met de Lollo Bianco en het kerstomaatje.

COQUILLES MET MANDARIJNSIROOP EN SJALOTTENPUREE

15 pers.

Ingrediënten:

45 coquilles
1000 gr. Sjalotten(schoon)
200 ml. Room
bosje bieslook
20 mandarijnen (grote mandarijnen)
5 eetl. Mandarino Napolitain
evt. cognac
olijfolie

Bereiding:

Snij de sjalotten fijn. Verhit wat boter en olijfolie in een pan en fruit hierin de sjalotten op een laag vuur onder af en toe roeren, maar zonder bruin te laten worden, gedurende 15 minuten. Giet de room erbij en verwarm nog 5 minuten. Breng op smaak met peper en zout en mix in de blender tot puree.

Schil 6 mandarijnen en ontvel 3 mandarijnenpartjes per couvert. Leg deze partjes op een geolied bakblik, bestrijk ze met gesmolten boter en bestrooi met een beetje zwarte peper.

De andere mandarijnen persen en het sap samen met de Mandarino reduceren tot een stroperige saus. (eventueel binden met wat aardappelmeel)

Vlak voor het opdienen de mandarijnenpartjes 3 minuten onder de grill verwarmen.

Gebruik voor het bakken van de coquilles drie pannen met een antiaanbaklaag. Verhit wat olie in de pan en bak de coquilles aan beide zijden mooi bruin onder toevoeging van een klontje boter. Bestrooi met wat peper en zeezout.

Opmaak:

Op elk bord drie hoopjes van sjalottenpuree(met spuitzak). Leg hierop een coquille, op iedere coquille een mandarijnenpartje en besprenkel met wat van de mandarijnensiroop.
De bieslook in stukjes van 5 cm. knippen (2 per coquille).

ROMIGE BASILICUMSOEP MET EEN GEVULD TOMAATJE

15 pers.

Ingrediënten:

Basilicumsoep:

2 ltr. kippenbouillon
100 ml. witte wijn
600 ml. room
5 sjalotten
2 tenen knoflook
olijfolie
basilicumstengels
100 gr koude boter

Pesto:

2½ bos basilicum
75 gr. pijnboompitten
150 ml. olijfolie
250 gr. spinazie

Bereiding:

Soep:

Snijdt de sjalotten en knoflook fijn en fruit in wat olijfolie. Blus af met de witte wijn. Voeg de kippenbouillon toe en laat tot 2/3 inkoken. Voeg de room en de basilicumstengels toe en laat weer 2/3 inkoken.
Maak ondertussen een pesto van basilicumblaadjes, de pijnboompitten, de geblancheerde spinazie en de olijfolie. Maak op smaak met peper en zout.
Haal de takjes van de basilicum uit de soep en meng de soep met de pesto in de Magimix. Controleer nogmaals de smaak. Vlak voor het serveren de soep verhitten tot het kookpunt en klop er dan met de staafmixer wat koude klontjes boter door zodat de soep mooi schuimig wordt:

Gevuld tomaatje:

15 tomaten (Tasty Tom)
75 gr. groenen olijven z. pit
250 gr. mozzarella
citroenolijfolie
½ bos basilicum

Gevuld tomaatje:

Snijd een topje van de tomaat en haal het vocht en de zaadjes eruit. Snijd de mozzarella en de olijven fijn en breng op smaak met zout en peper. Vul de tomaatjes met dit mengsel en giet er wat citroenolie over en zet ca. 10 min. in oven op 100 graden.

Opmaak:

Uitserveren:

Leg een tomaatje in het midden van een warm bord en schep er wat van de soep omheen en garneer met een basilicumblaadje.

Kippenbouillon:

Ingrediënten: 1 kg. soepkip en 1 kg. vleugels, 200 gr. wortel, 200 gr. prei, 2 uien, takjes tijm, bl. foelie, 2 laurierbl., 2 kruidnagels, 10 gekneusde peperkorrels, 3,5 liter water.
Laat kip en water aan de kook komen, schuim regelmatig af. Voeg groenten en kruiden toe. Enige uren trekken, daarna zeven en koud wegzetten.

GEMARINEERDE LAMSFILETS EN COUSCOUS MET EEN YOGHURTDRESSING**15 pers.****Ingrediënten:**

7 lamfilets
3 pot runderfond
olijfolie
4 eetl. suiker
2 dl. rode wijn
4 takjes rozemarijn
4 teentjes knoflook
2 dl. balsamico azijn
oregano (gedroogd)
selderiezout

Bereiding:

Bestrooi de lamfilets met peper, selderijzout en oregano. Verhit wat olie in een pan en schroei de filets rondom dicht. Haal ze uit de pan. Snipper de knoflookteentjes fijn en fruit ze even in de pan en blus af met de rode wijn en de balsamico. Voeg daaraan toe de takjes rozemarijn en de suiker en kook even tot het wat stroperig wordt.

Doe de filets in de pan en laat ze 1 minuut marineren in het vocht. Haal ze er weer uit en voeg de runderfond toe en kook dit in tot 1/3 van de hoeveelheid.

Doe er tenslotte de lamfilets weer bij en bak ze 9 à 10 minuten in een voorverwarmde oven op 180 gr. (kerntemperatuur 54 graden)

Houdt de filets warm in alu.folie en vang het vleesvocht op en doe dit bij de caramel in de pan.

Couscous:

500 gr. couscous
125 gr. pijnboompitten
250 gr. rozijnen
1 bos peterselie
2 citroenen
olijfolie
gemalen komijn

Maak intussen de couscous volgens de gebruiksaanwijzing op het pak. Rooster de pijnboompitten. Week de rozijnen in warm water. Hak de peterselie fijn. Rasp de 2 citroenen en pers 1 citroen vervolgens uit. Meng als de couscous gaar is al deze ingrediënten met de couscous en maak op smaak met peper en zout en 1 theelepel gemalen komijn.

Yoghurtdressing:

1 komkommer
2 teentjes knoflook
1 bosje mint
1 citroen
olijfolie
250 ml. Griekse yoghurt

Schil de komkommer en snijd de komkommer in blokjes, doe ze in een zeef, strooi er wat zout over en zet een half uur weg. Druk zoveel mogelijk vocht uit de komkommer en meng dit met de gehakte knoflook, sap van 1/4 citroen, 60 blaadjes mint en de Griekse yoghurt. Draai dit in de Magimix en voeg zoveel olijfolie toe tot yoghurt dikte. Controleer de smaak.

500 gr. haricots vert.
gehakte peterselie

Kook de haricots vert beetgaar.

Opmaak:

Uitserveren:

Snijdt de filets in plakken, vang het vocht op en doe dit bij de caramel in de pan. Aan de bovenkant van een groot bord een paar eetlepels couscous, leg hierop wat haricots vert en aan bovenkant wat yoghurtdressing omheen.

Leg de gesneden filet in een kring onder de couscous.

Giet op het vlees wat saus en strooi over het geheel wat gehakte peterselie.

CHOCOLADE CAKE MET EEN KOFFIETRUFFEL, TOFFEESAUS EN GEGRILDE MANGO**15 pers.****Ingrediënten:****Koffietruffel:**

150 gr. bittere chocolade
185 gr. room
60 gr. boter
3 eetl. nescafé.

Bereiding:**Koffietruffel:**

Rasp de chocola en doe in een kom. Breng de room en boter aan de kook en giet bij de chocolade en roer tot het geheel is opgelost. Doe er de nescafé bij en laat het afkoelen. Verdeel de chocolade in 15 truffels (niet te groot) en zet in de koeling.

Cake:

330 gr. bittere chocolade
150 gr. boter
6 eierdooiers
210 gr. Suiker
120 gr. fijngemalen
amandelen
120 gr. rijstbloem
9 eiwitten
1/2 eetl. Suiker

Chocolade cake : (beslag maken vlak voor het vullen, als de truffel hard is)

De chocola au bain marie smelten. Klop de eierdooiers met de suiker schuimig en spatel daardoor de fijngemalen amandelen met de rijstbloem en de (iets afgekoelde) gesmolten chocolade. Klop in een tweede kom de eiwitten stijf (kom ontvetten) met het beetje suiker. Spatel dit ook door de cakemassa.

Beboter de cakevormpjes en bestrooi ze met wat bloem. Vul ze voor 1/3 met beslag, doe er dan de truffel in en doe er dan nog wat van het beslag op.

Zorg dat om de truffel beslag zit, anders smelt de truffel in de oven.

Zet ze weg in de vriezer.

Toffeesaus:

500 gr. suiker
2 dl. water
250 ml. sinaasappelsap

7 mango's

Opmaak:**De saus:**

Breng de suiker en het water al roerend aan de kook en laat het mengsel tot mooi bruin karmelieten. Haal van het vuur en giet er voorzichtig het sinaasappelsap bij en roer tot alles opgelost is.

Snijd mooie plakken van de mango, 3 p.p.
Bestrooi met poedersuiker en laat onder de grill kleuren.(of met brander)

Haal de cakes uit de vriezer en bak ze 11 à 12 minuten in een voorverwarmde oven van 170 gr.

Op een warm bord linksboven de warme cake.
Daarvoor de caramelsaus en rechts de 3 plakken gegrilde mango.

het is de bedoeling, als men de cake doorsnijdt, de chocolade er uit vloeit.