



## MENU Juni 2005

Ron de Graaf

Salade van gamba's en mélange van vruchten en groenten;  
Gegrilde zalmtournedos met kruidendressing;  
Lamsbout met groentenvulling, truffelpolenta en tuinboontjes;  
Mille-feuille van aardbeien met crème anglaise en aardbeien coulis.

### Salade van gamba's en melange van vruchten en groenten

15 pers.

#### Ingredienten:

45 middelgrote gamba's;  
1,5 dl olijfolie;  
2 venkelknollen;  
30 groene asperges;  
1 bos worteltjes met loof;  
1 pot geroosterde paprika's;  
6 golden delicious appels;  
2 mango's  
16 abrikozen gedroogd  
sap van 2 citroenen;  
75 gram gehakte peterselie

#### Voor de vinaigrette:

30 gram kervel;  
30 gram bieslook;  
30 gram bladpeterselie;  
15 gram dille;  
10 gram tijmblaadjes;  
(alles is bruto gewicht)  
2,5 dl vierge olijfolie;  
0,5 dl balsamicoazijn;  
zout en peper uit de molen.

#### Bereiding:

Hak de kruiden en meng ze door elkaar. Maak de vinaigrette van de olijfolie en de balsamicoazijn. Breng op smaak met zout en peper. Meng kruiden en vinaigrette op het laatste moment door elkaar.

Pel de gamba's en spoel af. Dep droog. Sauteer de gamba's in de olijfolie en houdt ze apart.

Kook de groenten ieder afzonderlijk in water met zout. Spoel de groenten af met koud water en laat uitlekken. Snijd de venkelknollen in kleine stukjes; gebruik een klein deel van de worteltjes met daaraan nog een stukje loof.

Snijd de groene asperges in de lengte doormidden.

Neem een lengte van ongeveer 8 cm.

Snijd de appels in blokjes. Snijd de mango in stukjes.

Snijd de abrikozen in vieren.

Meng de vruchten en de venkel in een grote kom voorzichtig door elkaar.

Giet er het citroensap over en de vinaigrette met verse tuinkruiden.

Breng op smaak met zout en peper

Snijd 4 à 6 stukken geroosterde paprika in reepjes

**(rest stukken naar saus hoofdgerecht).**

#### Opmaak:

Leg de asperges straalsgewijs op een bord ; in het midden het fruit en daarop enkele worteltjes en reepjes paprika. Schik de lauwwarme gamba's erop en bestrooi met een beetje peterselie.

### Gegrilde zalmtournedos met kruidendressing

15 pers.

#### Ingredienten:

15 stukken gefileerde zalm;  
plm 3 cm breed  
250 gram katenspek  
(lange repen);  
1 pakje sushi nori;  
even verwarmen boven  
gasvlam  
flesje extra vierge olijfolie  
met citroenaroma;

#### Bereiding:

De zalmfilets vanaf de dikke kant -niet helemaal- insnijden en openklappen.

Op de zalmfilet een plakje sushi nori. Zalmfilet vanaf de dikke kant oprollen.

Plak katenspek om de zalmfilet; het spek vastbinden met dun keukentouw.

Op de zalmfilets enkele druppels citroenolie.

Afgedekt bewaren in de koelkast.

Tomaten ontvellen door ze onder te dompelen in kokend water. Snij de tomaten in vieren en verwijder het sap en de pitjes (naar saus hoofdgerecht). Snijd het vruchtvlies in kleine reepjes. Schil de paprika's met de dunschiller, snijd in vieren, verwijder zaad en zaadlijsten en snijd eveneens in smalle reepjes. Was de veldsla en slinger de sla droog. Snijd de veldsla ook in smalle sliertjes. Schil de rettich met de dunschiller, snijd hem in stukken van 5 cm en verwerk tot luciferdunne reepjes.

**dressing:**

1 dl extra vierge olijfolie;  
 1 eetlepel citroensap;  
 2 eetlepels Dyonmosterd;  
 10 gram kervelblaadjes;  
 10 gram peterselieblaadjes;  
 10 gram dragonblaadjes;  
 5 gram fijngesneden  
 basilicumblaadjes;  
 10 gram gesnipperde  
 bieslook.  
 zout en peper.

**Groentegarnituur:**

8 Roma tomaten;  
 2 grote rode paprika's;  
 100 gram rettich;  
 200 gram veldsla.

**Opmaak:**

Schep de groenten door elkaar en verdeel over de borden; schep er een beetje kruidendressing over.  
 Leg de zalmtournedos op de groenten en druppel nog wat dressing rondom op het bord.  
 Direct serveren.

**Dressing:**

Doe de olijfolie, het citroensap, de mosterd en de fijngehakte kruiden in een kom en meng het geheel met een staafmixer tot een vrij dikke groene saus(of pureer alles in een blender). Breng op smaak met zout en peper en eventueel nog wat citroensap dan wel scheutje witte wijn. (dus proeven en testen)

**Bereiding:**

Laat een grillplaat op een hoog vuur zeer heet worden.  
 Bedruppel de zalmtournedos met de citroenolie. Rooster de zalmtournedos ca. 1 minuut per kant en draai ze tijdens het roosteren een kwartslag om hun as, zodat aan beide kanten een fraai ruitpatroon ontstaat. Bestrooi de tournedos met zout en peper en leg ze naast elkaar in een ingevette ovenschaal en zet de schaal 4 à 6 minuten in een voorverwarmde oven bij 225 graden C.

**Lamsbout met groentenvulling, truffelpolenta en tuinboontjes****15 pers.****Ingredienten:**

2 x 2000 gram lamsbout, vet  
 afgesneden en uitgesneden tot  
 een vleeslap(slager)  
 dunne plakken vers vetspek  
 om te barderen.  
 4 eetlepels olijfolie;  
 2 middelgrote winterwortels;  
 2 middelgrote courgettes;  
 1 kleine gele pompoen;  
 3 dl droge sherry;  
 50 gram versgeraspte  
 parmezaanse kaas  
 zout, versgemalen peper;  
 2 eetlepels verse tijm  
 5 dl kippenbouillon;  
 4 eetlepels fijngehakte sjalotjes  
 3 eetlepels maïzena,  
 aangemaakt met water.

150 gram polenta al tartufo;  
 50 gram versgeraspte  
 parmezaanse kaas;  
 boter;

6 kilo tuinboontjes.  
 40 gram boter;  
 40 gram bloem;  
 3 dl. Melk  
 2 dl. room  
 scheut koksroom;  
 peper en zout;  
 8 takjes bonenkruid.

**Bereiding:** voorverwarmde borden

Snijd de winterwortel, de courgette en de pompoen, julienne.  
 Verhit de helft van de olijfolie in een braadpan op middelhoog vuur.  
 Voeg de reepjes wortel toe en fruit ze enkele minuten. Schep geregeld om.  
 Toevoegen na enkele minuten de courgette en de pompoen en fruiten totdat de wortel net gaar is. Haal de pan van het vuur en giet er 1 dl sherry bij. Strooi de parmezaanse kaas op het groentengemengsel en schep de vulling goed door.  
 Verwarm de oven voor op 175 graden C.  
 Leg de tot lappen uitgesneden lamsbout op een werkvlak en strooi er wat zout en versgemalen peper en de helft van de tijm over. Strijk de vulling eroverheen en rol het vlees op. Bind de rollade op. Bardeer met dunne repen vers vetspek.  
 Zet een of twee braadpannen op hoog vuur, verhit de andere helft van de olijfolie en schroei de rollades in 2 tot 3 minuten aan tot de buitenkant egaal bruin is.  
 Leg het vlees in een of twee braadsledes en braad het circa 1 uur in de oven tot het gaar is. Voeg wat vocht toe, via de oven, tijdens het braden. Haal het vlees uit de oven en laat – afgedekt - rusten.

**Polenta al tartufo:** Maak de polenta volgens de beschrijving op de verpakking. Voeg het water, plm 0.75 liter, toe en breng het mengsel, met een afgestreken eetlepel zout, aan de kook en roer goed om. Laat plm 10 minuten koken onder - af en toe - roeren. Neem een bakschaal en giet hierin het mengsel. Zet nog even in de oven, nadat klontjes boter over het oppervlak zijn verdeeld en de kaas erover is gestrooid.

**Tuinboontjes:** Dop de tuinbonen. Blancheer de tuinboontjes in kokend water waaraan zout is toegevoegd. Koel de tuinbonen af in ijskoud water, laat ze uitlekken en verwijder het velletje van de tuinbonen. Verhit 40 gram boter en meng er 40 gram bloem door. Laat het mengsel gaar worden en binden, schenk 3 dl melk erbij en roer het geheel tot een lobbige saus. Breng op smaak met room, peper en zout. Voeg tenslotte het bonenkruid toe. Maak de tuinbonen warm in deze saus.

### **Saus bij hoofdgerecht**

2 teen knoflook, 4 sjalotjes  
snijafval lamsbout  
snijafval van tomaat

4 stuks paprika (over van  
voorgerecht)  
10 takjes tijm  
3 takjes rozemarijn  
1 dl sherry, 3 ½ dl rode wijn  
1 el kippenbouillonconcentraat  
1 dl balsamico-azijn  
braadvocht van de  
lamsrollades  
evt. kookvocht van de  
groentes, olijfolie  
peper en zout

~~Saus: Snipper de sjalotten en knoflook fijn. Snijd de paprikastukken in blokjes.~~

In een sauciere (in de keuken is de koperkleurige pan met deksel goed te gebruiken) wat olijfolie doen en hierin het snijafval van de lamsbout op een hoogvuur aanzetten. Voeg hierna de sjalotten en knoflook toe. Deze ook even goed mee fruiten. Dan het vuur lager zetten en de tomaatresten en paprika-blokjes toevoegen. Voeg dan na 2 minuten de sherry, rode wijn en kippen-bouillon toe. Voeg zondig nog wat water toe (tip; gebruik i.p.v. water het vocht dat over blijft van de groentes (pompoen, courgette, wortel) voor de rollade). Tijm en rozemarijn in stukken breken en deze ook toevoegen aan de saus. Laat dit alles minstens een uur pruttelen op een laag vuur. Giet alles in de

kom van de magi-mix (mes !!). Maak de gebruikte saucierepan schoon en kook in deze pan de balsamico tot stroop in. De saus in de magi-mix fijn-maken en het geheel door een zeef drukken. De resten van het vocht met een soeplepel uit de compositie drukken. Breng het opgevangen vocht over in de pan met de ingekookte balsamico-azijn en zet dit op laag vuur (waakvlam) om het warm te houden.

Het braadvocht van de rollades overdoen in een maatbeker en de vloeistof met de staafmixer fijn maken (niet zeven !!). In dit braadvocht zitten o.a. eiwitresten die met de staafmixer fijn gemaakt kunnen worden. Dit braadvocht toevoegen aan de saus en het geheel inkoken tot de gewenste hoeveelheid. Nu op smaak brengen met peper en zout en warm houden tot gebruik.

### **Opmaak:**

Snijd de rollades in plakken. Leg op een schotel nog even in een matig warme oven.

Neem de borden uit de warmoven. Leg in het midden wat van de tuinbonen en deels daarop enkele plakken rollade. Snijd de polenta in driehoekjes en leg op het bord. Schenk er wat van de "sherrysaus" omheen en dien op.

## **Mille-feuille van aardbeien met crème anglaise en aardbeien coulis**

15 pers.

### **Ingredienten:**

15 plakjes bladerdeeg;

### **Bereiding:**

Verwarm de gasoven voor op 220 graden Celsius

Rol op een met bloem bestoven werkplek de plakjes bladerdeeg uit, zodanig dat er 3 repen van ongeveer 7 bij 12 cm kunnen worden uitgesneden.

Prik m.b.v. een vork gaatjes in het deeg.

Leg de repen voorzichtig(!) op een ingevette bakplaat en bak ze plm 8-10 min. in de oven. (regelmatig even kijken!).

### **Crème pâtissière:**

120 gram eigeel;  
170 gram poedersuiker;  
80 gram bloem;  
1 vanillestokje;  
500 ml volle melk;  
200 ml slagroom.

Voor de crème pâtissière: klop het eigeel met de suiker tot een dik romig mengsel. Zeef de bloem erboven en roer het mengsel glad.

Breng de melk in steelpan aan de kook met daarin het gespleten vanillestokje. Laat even trekken.

Haal de melk van het vuur en verwijder het vanillestokje. Giet de melk al kloppend met een garde in een gestage stroom bij het eimengsel. Giet het mengsel in een pan met een dikke, zware bodem en breng het op een laag vuur en al roerend met een houten lepel tot net onder de kook. Kook het al roerend 2 minuten zachtjes en giet het dan in een hittebestendige kom.

Zet het afgedekt met plasticfolie weg om af te koelen.

Klop de slagroom:

- niet helemaal stijf, als de creme al dik is.

- stijf als de creme niet al te dik is.

Roer de room in drie gedeelten door de afgekoelde crème pâtissière.

### **Crème anglaise:**

250 ml slagroom;  
60 gram eigeel;  
50 gram poedersuiker;  
1 vanillestokje.

Maak de crème anglaise tijdens het afkoelen van de crème pâtissière.

Klop het eigeel met 1 el aardbeienliqueur in een hittebestendige kom.

Breng de room met de suiker en het gespleten vanillestokje al roerend tegen de kook aan in een steelpannetje. Haal de hete room van het vuur en giet het bij het eigeel.

2 kilo kleine aardbeien;  
sap van 1 citroen;  
150 gram suiker;

liqueur a la fraise(du bois).

**Opmaak:**

**Aardbeien coulis:** pureer 400 gram aardbeien met citroensap en suiker.  
Voeg naar smaak eventueel nog wat citroensap toe. Naar smaak enkele  
eetlepels aardbeienliqueur toevoegen.  
(Eventueel klein beetje vers gemalen peper).

Haal de bakplaat uit de oven.  
Leg de rechthoekjes bladerdeeg met een spatel of met een paletmes op het  
werkvlak. Druk, zo nodig, het midden van het gebak voorzichtig iets in.  
Vul de een spuitzak met de creme en spuit in het midden van een bord een klein  
toefje en plak daarop een stukje bladerdeeg.(zodat het niet verschuift)  
Bestrijk of spuit de 15 stukjes bladerdeeg ruim met de crème pâtissière.  
Verdeel de aardbeien, eventueel in stukjes gesneden, over het gebak.  
Bestrijk of spuit nog 15 stukjes en plaats deze voorzichtig op de eerste 15 op de  
borden.  
Bestrooi de overige 15 met suiker en plaats deze onder een vrij hete grill  
tot de suiker gesmolten en gekarameliseerd is. Blijf erbij!  
Leg ze als een dekseltje op de "torentjes".  
Plaats op elk bord een mille-feuille en schep de aardbeien coulis en de crème  
anglaise eromheen.  
Men kan ook op een bakplaat eerst de lagen klaar maken en daarna in z'n  
geheel op de borden leggen.