



MENU September 2006 Dames V

AMUSE met kwarteleitje op tomatenjam
Eendenborst tranches met walnotensaus en gekonfijte zilveruitjes.
Crème portugaise met kokkels en courgettes
Kalfslende met een saus van aceto balsamico en runderrookvlees
Garnituur van tagiatelle, kastanjechampignons en broccoli
Tulpgebak met rode zomervruchten en karamelsaus van Westmalle dubbel

AMUSE met kwarteleitje op tomatenjam

15 pers.

Ingrediënten:

15 sneden brood casino
12 Pomodoro tomaten
3 tn knoflook
5 tl suiker
Nootmuskaat
15 kwarteleitjes

Bereiding:

Snijd de pomodoro in vieren en stoof ze in olijfolie met de suiker en de fijngehakte knoflook tot alle vocht is verdampt
Wrijf de massa (de "jam") door een zeef en houd deze warm.
Steek 15 cirkels van ca. 7 cm doorsnee uit de boterhammen en steek in het midden er een gaatje in van ca 4 cm. (**overgebleven stukken naar tussengerecht voor croutons**)
Bak de broodrondjes in een tefalpan aan weerszijden bruin in een weinig boter en olie, zorg dat ze niet te veel vet opnemen, eventueel even op keukenpapier leggen nadien.
Veeg de pan licht uit en leg de rondjes terug en bak zonder toevoeging van olie, in elke holte in het midden een kwarteleitje.
(Kwarteleitje breken door voorzichtig snijden met kartelmes en dan breken boven gaatje.)

Opmaak:

Serveren: Schep wat warme tomatenjam op een warm schoteltje en leg het kwartelsoldaatje er half overheen
Bestrooi met wat nootmuskaat rasp.



Eendenborst tranches met walnotensaus en gekonfijte zilveruitjes.

15pers.

Ingrediënten:

4 grote eendenborsten (360-370 gram ! ivb met mooie tranches)
 150gr gehakte walnoten
 1 lt kippenbouillon (uit fles concentraat in koeling)
 4 eetlepels honing
 2 uien
 1 eetl. mosterd
 kaneel
 ½ bos peterselie
 winterwortel
 1/3 knolselderij
 250 gr veldsla

Zilveruitjes confit:

800 gr Zilveruitjes (4 potjes)
 320 gr rozijnen
 6 à 7 eetlepels honing
 8 kruidnagels
 30 jeneverbessen
 250 cc witte port
 250 cc witte wijn

Opmaak:

Bereiding:

Croutons (van overgebleven casinobroodstukken van amuse) blokjes snijden en in pan krokant bakken

Dressing balsamico: 2 delen olijfolie-1 deel balsamicozijn, peper, zout en ietwat honing naar smaak

Bereiding tussengerecht:

Snijd de eendenborsten kruislings aan de huidzijde in. Bestrooi met peper, zout en kaneel. Snijd de ui brunoise. Bak de eendenborsten in een tefalpan op de huidzijde ca. 8 min tot ze knapperig bruin zijn

Draai ze om en bak nog een paar minuten de andere kant. Zorg dat ze wel rosé zijn. Leg ze in folie te rusten in oven van ca. 55-60 gr. (kan in oven bij kalflende hoofdgerecht)

Giet vet uit de pan en bak dan de ui, voeg de walnoten, de kippenfond, mosterd en de honing toe en laat dit inkoken tot gewenste sausdikte.

Spoel de zilveruitjes onder stromend water af en breng ze in ruim water aan de kook en laat dit 5 min. doorkoken. Giet ze dan af en voeg de honing, port, wijn, kruidnagelen, jeneverbes, rozijnen toe en kook zachtjes tot alle vocht bijna is verdwenen. Voor serveren kruidnagelen en jeneverbessen verwijderen uit de confit.

Was de sla en sla deze droog Maak de dressing van de ingrediënten.

Snijdt de winterwortel en knolselderij zeer fijn julienne (lengte ca. 3-4 cm) Hoeveelheid naar behoefte is slechts garnering

Serveren: Snijd de eendenborsten in mooie grote tranches en houdt warm

Maak een hoopje sla bovenaan het bord, besprenkel met dressing en leg er enkele croutons op. Links van de sla een beetje julienne van wortel en knolselderij met iets dressing, garneer met peterselie.

Leg enkele tranches eendenborst als een waaier tegen de sla aan, ietwat omhoog en nappeer deze met de walnotensaus.

Leg voor op de borden de gekonfijte zilveruitjes.



Crème portugaise met kokkels en courgettes

15 pers.

Ingrediënten:

3 kg kokkels
2 tn knoflook
1 dl olijfolie
1 kg courgettes
4 dl room
1 citroen
½ bosje koriander
1 stokbrood
2 tn knoflook voor brood
1 dl olijfolie voor brood

Bereiding:

2 ltr **visbouillon**: van water waarin kokkels zijn gekookt en **verder vgl's standaard keukenreceptuur**.
2 kg visgraten, 200 gr bleekselderij, 300 gr prei, 200 gr ui, mespuntje thijm, 2 bl foelie, 3 laurierblaadjes

Bereiding:

Doe de kokkels in een grote pan en giet er zoveel water bij dat ze onderstaan. Breng aan de kook en laat stoven tot schelpen openstaan. Giet vocht eraf en vang dit op en vul aan tot 3 liter, maak hier **volgens keukenreceptuur** visbouillon van. (zie bovenstaand voor ingrediënten)
Haal de kokkels uit de schelp en houd de kokkels achter. Verhit 1 dl olijfolie en fruit hierin 2 fijngehakte tenen knoflook. Borstel de citroen onder stromend water. Droog af en maak rasp met een cestier. Pers de citroen uit en zet sap apart. Was de courgettes, droog af en snijd ze in kleine blokjes. Hak 3 eetlepels verse koriander. Voeg de courgetteblokjes bij de citroenrasp en schenk tenslotte de visbouillon erbij. Breng aan de kook en laat ca. 10-15 min. zacht pruttelen tot courgettes gaar zijn en voeg op het laatst pas de koriander toe. Pureer de soep met een staafmixer en doe het terug in de pan. Voeg de room toe. Pers de overige teentjes knoflook uit in de resterende olie. Warm vlak voor serveren de soep op en voeg de helft van de kokkels toe (niet meer koken)
Breng op smaak met peper en zout
Stokbrood erbij, voor ieder een tranche. Inwrijven met knoflook-olie mengsel en dan even onder de grill.
Serveren: schenk de soep in warme borden, besprenkel met olijfolie en garneer met overgebleven kokkels Gegrild brood erbij.

Opmaak:

Kalfslende met een saus van aceto balsamico en runderrookvlees**15 pers.****Garnituur van tagliatelle, kastanjechampignons en broccoli****Ingrediënten:**

1,8 Kg dikke kalfslende

Saus:

olijfolie

4 sjalotten (afh.grootte !)

3 tn knoflook

150 gr rookvlees lichtgez.
(plakjes)12 stukjes zongedroogde
tomaten in olie

Ca. 3 eetlp aceto

balsamico

8 dl kalfsfond (potten)

Bereiding:**Lende:** Bestrooi de zijde van de kalfslende welke naar binnen wordt gerold met zout en peper en bind de lende op tot een mooie rol.

Zet de lenderol in een op 56 gr voorverwarmde oven en laat deze op kerntemp. 56 gr komen

Kort voor uitgeserveerd wordt de kalfslende uit de oven halen en even kort op niet te hoog vuur bruinen en in plakken van ca. 8mm snijden.

Saus: Kalfsfond potten

Snipper de sjalot , de knoflook, snijd het rookvlees in fijne reepjes en de zongedroogde tomaat in kleine stukjes. Doe olijfolie in de pan en fruit hierin de sjalot. Voeg de knoflook, rookvlees en zongedroogde tomaat toe. Laat even zachtjes bakken. Doe dan de kalfsfond erbij en laat rustig inkoken. Breng de saus op smaak met peper en zout en voeg op het laatst de aceto balsamico toe. Monteer eventueel al kloppend met olijfolie.

Tagliatelle:

500 gr italiaanse bloem

6 eierdooiers

3 eetl olijfolie

Zout en enige druppels
water**Tagliatelle:** Kneed mengsel in magimix Gedurende ½ uur laten rusten in koeling.

In stukken verdelen en uitrollen in brede repen. Hierna er de tagliatelle van maken met de pastamachine. Op rek drogen. In ruim kokend water met wat zout en scheut olie al dente koken.

Afgieten en er iets olijfolie, wat overgebleven is van de soep, er doormengen.

Garnituur:

750 gr broccoli

2 grote vleestomaten

600 gr

kastanjechampignons

2 sjalotjes

Garnituur:Broccoli in roosjes al dente koken.

Voor opdienen kort even in pan met iets boter glaceren en kruiden.

Pel de vleestomaten. Verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees concasse (blokjes)

Meng dit voor opdienen door de broccoli.

Champignons borstelen en in vieren snijden (herkenbare stukjes) Bak eerst de gesnipperde sjalot en voeg dan champignonstukjes toe, breng opsmaak met peper en zout.

Opmaak:

Uitserveren: Leg voor op elk bord een plak kalfslende, erboven een beetje tagliatelle Nappeer het vlees en de tagliatelle met saus. Leg links van de tagliatelle de broccoli/tomaat garnituur en recht ervan de champignons.



Tulpgebak met rode zomervruchten en karamelsaus van Westmalle dubbel 15 pers.

Ingrediënten:

Logistiek:

Dit gerecht is veel werk, het is met twee personen te doen maar beter is met drie!. Begin met het maken van het ijs, als het ijs in de machine zit dan kunnen de tulpbakjes gebakken worden. Denk er aan dat het maken van de karamel ook enige tijd kost !

Deeg voor tulpbakjes:

150 gr eiwit
150 gr poedersuiker
150 gr bloem
150 gr gesmolten boter

Tulpbakjes:

Verwarm de gasoven voor op 160 gr. Smelt de boter even in de magnetron of in een pannetje, laat afkoelen. Klop de eiwitten met de poedersuiker stijf in de Kitchenaid. Spatel de gezeefde bloem erdoor en vervolgens de afgekoelde gesmolten boter. Smeer met de achterkant van een lepel cirkels van 15 cm doorsnee als plakken op bakpapier (maximaal 5 per keer in verband met

verwerking tot bakje) en bak ze in de oven tot ze lichtbruin kleuren. (kijk in de oven want de kleur mag lichtbruin worden en beslist niet meer !) **Nu moet er snel met twee personen gewerkt worden.** Haal de bakplaat uit de oven en haal de koekjes met een pannenkoekmes van het bakpapier, leg deze op een soufflébakjes. Druk deze zacht aan in het bakje en laat afkoelen..

Klets koppen:

65 gr bloem
125 gr bruine basterd suiker
½ theelepel kaneel
snufje zout
25 gr amandelschaafsel
50 gr zachte boter
25 gr sinasappelsap

Klets koppen: Oven voorverwarmen op 160 gr

Verkruimel het amandelschaafsel.

Meng de bloem, zout, kaneel en basterdsuiker goed door elkaar. Voeg de boter en het sinasappelsap toe en klop dit tot een beslag. Voeg de verkruimelde amandelen toe en meng het geheel.

Strijk op bakpapier met een paletmes of lepel mooie dunne cirkels van ca. 10 cm en bak deze in ca. 12-15 min af tot ze mooi bruin zijn. (let op dat ze **niet te hard** worden)

Westmalle Karamel:

5 fles Westmalle dubbel bier
250 gr kandijnsuiker
150 gr fijne tafelsuiker
5 kaneelstokjes
mespunt kardemonpoeder
1 el citroensap

Westmalle dubbel karamel:

In een grote hoge koekenpan de twee soorten suiker en de kardemon doen. Voeg 2 flessen Westmalle toe en breng het aan de kook, let op het bier schuimt zo over de pan. Als het geheel aan de kook is en de suiker is opgelost nog 2 ½ fles Westmalle toevoegen. Leg een kleine bolle zeef in de pan en doe hierin de 5 kaneelstokjes (één keer openbreken), hierop wederom een kleine zeef leggen zodat de kaneelstokjes ondergedrukt worden in de vloeistof.

Kook dit geheel in tot een siroop, let hierbij op dat op het laatst de vloeistof gaat

Vanille ijs:

2 vanille stokjes
7 dl volle melk
8 eierdooiers (eiwitten naar het tulpgebak)
180 gr witte basterdsuiker
2 tl maïzena
5 dl slagroom

bruisen en erg heet wordt !!. Draai het vuur nu uit ! Haal de kaneelstokjes eruit en voeg nu voorzichtig de laatste halve fles Westmalle en het citroensap toe. Laat afkoelen en giet het dan over in een kleine maatbeker.

Klassiek vanille ijs:

Giet melk in pan met dikke bodem. Splijt de vanille stokjes en voeg deze aan de melk toe. Breng aan de kook en zet vuur laag laat 15 min trekken. Klop de slagroom op zodat deze stevig wordt maar niet stijf. Klop in de Kitchenaid eierdooiers met de suiker en maïzena dik en schuimig. Klop er geleidelijk de warme melk door. Doe terug in de pan en laat al roerend zacht aan de kook komen en binden tot een custard (zorg dat er een grote spoelbak koud water is gevuld om snel terug te koelen !) Klop de room door de iets afgekoelde custard en koel het geheel verder terug in een bak water. Laat afgekoelde mengsel in ijsmachine tot ijs draaien.

Rood fruit:

500 gr aardbeien
ca 150 gr frambozen
ca 150 gr bosbessen
ca 150 gr bramen
ca 150 gr rode bessen

Garnering

Blaadjes melisse
(uit tuin) voor garnering
5 dl room
evt. iets basterdsuiker

Rood fruit.

Was de aardbeien met kroontjes, laat de kroontjes zitten en halveer de aardbeien. Spoel de rode bessen en de bosbessen af. Eventueel kunnen de bosbessen nog even geglaceerd worden in suiker water. Doe in een klein steelpannetje 100 ml water en 50 gram kristal suiker. Zet het op het vuur en los de suiker op. Koel het suikerwater terug en doe dan de bosbessen in het pannetje, even voorzichtig omscheppen en in een zeef afgieten en laten uitlekken.

Klop de room met iets witte basterdsuiker naar smaak stevig zodat deze in een spuitzak met kartelmond gespoten kan. Leg deze spuitzak tot gebruik in de koeling.

Opmaak:

Opmaak :

Begin de grote platte borden op te maken met het fruit. Leg een blaadje melisse 5 cm uit de rand, schik hiertegen een braam en een framboos. Leg daarnaast een takje met rode bessen en aan de andere kant daarvan 5 blauwe bessen. Schik er twee halve aardbeien bij. Vul een klein borrelglasje op voetje (zie foto) voor de helft met karamelsaus. Zet deze op het bord. Spuit iets uit het midden een kleine dot slagroom. Schik hiertegen aan twee halve aardbeien. Verdeel, als er fruit is overgebleven, het nu over de borden (naar keuze). Leg in de dot slagroom een tulpgebakje en spuit hierin weer wat slagroom. Nu in het bakje een bol vanille-ijs leggen en daarover heen een klein scheutje karamel-saus uit de maatbeker. Breek de kletskep en 2 à 3 ongelijke lange stukken. Steek deze in/naast de bol ijs.

