

Menu -januari- 2024

Piet Dijkhuis, groep 8, heren

Voorgerecht 1

Marokkaanse geroosterde groenten met harissa en burratina

Voorgerecht 2

Thaise Rodelinzensoep met geurige chiliolie

Tussengerecht

Japanse Okonomiyaki met furikake en bonitoflakes

Hoofdgerecht

Pittige mediterrane paddenstoelen lasagne

Nagerecht

Hollandse winterfruit, kaneelijs, citroengel en kletskop van abrikoos

Voorgerecht 1

Marokkaanse geroosterde groenten met harissa en burratina

Harissa 2 puntpaprika 4 g korianderzaad 4 g komijnzaad 4 g karwijzaad extra vierge olijfolie 2 Spaanse rode pepers 2 kleine rode uien 6 knoflooktenen 50 g tomatenpuree 50 ml citroensap (1 citroen) Zout peper	Begin met de harissa want deze is nodig voor het grillen van de groente!! Verwarm de oven voor op (240°). Gril de paprika's tot de buitenkant geblakerd is (na ca 15 minuten). Vervolgens uit de oven halen en overdoen in een plastic zak (of in een kom met plasticfolie erover) en laten afkoelen. Verwijder daarna het vel, de steeltjes en de zaadjes. Zeef het korianderzaad, komijnzaad en karwijzaad om de losse velletjes te verwijderen. Bak de zaden in een (droge!) koekenpan tot de geuren vrijkomen. Vijzel dan fijn. Ontdoe de pepers van zaadjes en zaadlijstjes en snijd fijn. Snipper de uien en snijd de knoflook fijn. Verhit de olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur en fruit de uien, knoflook en pepers en de tomatenpuree ruim 10 minuten, totdat het mengsel donker van kleur is. Pers de citroen uit (50 ml nodig). Doe alle ingrediënten met 8 eetlepels olijfolie in een keukenmachine (of gebruik een staafmixer) en draai er een pasta van. Voeg zout en peper naar smaak toe.
Geroosterde groenten 750 g zoete (oranje) aardappels 4 rode puntpaprika's 2 groene courgette Alle zelfgemaakt harissa	Verwarm de oven voor op 220 graden. Schil de aardappels. Ontdoe de paprika's van steel en zaadlijsten. Snijd de courgette, aardappel en paprika carré in blokjes van max 1 cm. Gebruik hiervoor de alligator. Doe alle groenten in een schaal en meng met de zelfgemaakte harissa totdat de groenten aan alle kanten een laagje harissa hebben. Gebruik één of meerdere bakplaten, bedek deze met bakpapier en stort de groenten hierop uit. Rooster de groenten in de voorverwarmde oven in 15 min. gaar. Halverwege de groenten omscheppen om gelijkmatig te roosteren
Coulis van paprika 4 puntpaprika 8 sjalotjes extra vierge olijfolie groentebouillon poeder 400 gram crème fraîche peper	Snipper de sjalotjes en snijd de paprika's in kleine blokjes. Doe de olijfolie in een koekenpan en fruit hierin de sjalotjes goudbruin in circa 4 minuten. Voeg de puntpaprika's toe en bak een paar minuten mee. Maak 500 ml groentebouillon van bouillonpoeder. Giet de bouillon in de pan en breng aan de kook. Stoof de puntpaprika 10 tot 15 minuten, totdat

16 burratina à 50 g 2 eieren panko zonnebloemolie bloem Opmaak 40 gr basilicumblaadjes 2 granaatappels 80 g gezouten geroosterde pistachenoten Extra vierge olijfolie	zij beetgaar is. Breng over in een maatbeker en pureer de paprika's. Roer de crème fraîche door het mengsel. Houd het mengsel warm in de warmhoudkast tot uitserveren. (evt nog iets opwarmen voor die tijd, maar niet meer aan de kook brengen om schiften te voorkomen.) Breng eventueel verder op smaak met wat versgemalen peper. Dep de burratina bollen droog met keukenpapier. Klop de eieren los in een diep bord en vul een ander diep bord met de bloem en een derde bord met de panko. Haal de bollen burrata voorzichtig door de bloem, dan door het ei en daarna door de panko. Doe de laatste stappen eventueel tweemaal, zodat de bollen goed bedekt zijn. Doe dit voor alle bollen burrata en leg ze daarna op een bord in de vriezer. Hak (of vijzel) de pistachenootjes grof. Haal de pitjes uit de granaatappel. Pluk de uiteinden van de basilicum af, en snijd de rest van de basilicumblaadjes in dunne reepjes. Gebruik ronde platte (voorverwarmde) borden. Haal de bollen burrata uit de vriezer. Doe een laag van 3-4 cm olie in een sauteer of wokpan en verwarm tot 180 graden. Frituur de burrata in de olie totdat de buitenlaag mooi bruin is. Zet midden in het bord een kookring van 6 cm en vul deze met het groente mengsel en druk even aan. Schenk de coulis om de ring heen. Leg de burratina ernaast en steek de geplukte uiteinden van de basilicum in de burratina. Druppel olijfolie over de burratina en de groenten. Bestrooi het bord met de stukjes pistachenoot, granaatappelpitjes en reepjes basilicumblaadjes. Haal op het laatste de kookringen weg (om de groenten warm te houden) en serveer uit.
--	--

Voorgerecht 2

Thaise rode linzensoep met geurige chiliolie

Chiliolie Zonnebloemolie om in te bakken 200 ml zonnebloemolie 4 banaansjalot (200 g) 4 teentjes knoflook 4 cm verse gemberwortels (20 g) 2 rode chilipepers 2 anijssterren 24 g kerriepoeder 20 g tomatenpuree 2 citroenen Sugarsnaps 250 g sugarsnaps Rodelinzensoep 60 ml zonnebloemolie 4 uien 30 g Thaise rode currypasta 1,7 l water 0,5 kg rode linzen 8 stengels citroengras, 16 citroenblaadjes 0,7 l kokosmelk 50 ml limoensap 50 ml sojasaus 1 citroen zout Opmaak Chili olie sugarsnaps 30 g korianderblad	Maak eerst de chiliolie Ontdoe de chilipepers van de zaadlijsten. Verhit een scheut zonnebloemolie in een kleine pan. Snijd de sjalotten, knoflook, gember, chilipepers grof en voeg deze met de steranijs en kerriepoeder toe en smoor alles 5 min op laag vuur, roer af en toe tot de ui glazig is en voeg daarna de tomatenpuree toe en bak deze 2 min mee. Rasp de schil van 2 citroenen en roer de citroenrasp samen met de overgebleven olie erdoor en laat de saus 30 min. op heel laag vuur, inductieplaat, pruttelen. Laat de olie afkoelen en giet hem daarna door een met kaasdoek beklede zeef. Verwijder de eventuele draden van de sugarsnaps. Breng een pan met water aan de kook en voeg de sugarsnaps toe en laat ze 1 ½ min koken, giet ze af en spoel ze af onder de koude kraan en laat ze uitlekken. Snijd de koude sugarsnaps in lange, schuine reepjes van 2 mm dik. Snijd de uien in dunne ringen. Verhit de zonnebloemolie in een grote pan en smoor de ui op laag vuur 10 -15 minuten in gesloten pan, roer enkele keren tot de ui boterzacht is. Roer de rode currypasta erdoor en bak 1 minuut mee. Kneus de stengels citroengras en voeg deze met de citroenblaadjes, rode linzen en 1,7 l water toe. Breng het geheel aan de kook en laat het op een laag vuur 15 minuten zachtjes koken tot de linzen botergaar zijn. Neem de soep van het vuur en verwijder het citroengras en citroenblaadjes. Pureer de soep in een blender of met staafmixer, glad. Rasp de schil van een halve citroen en pers deze halve citroen. Roer er de kokosmelk, limoensap, citroensap, citroenrasp en sojasaus. Breng op smaak met zout. Zet de pan op halfhoog vuur tot het bijna gaat koken Schep de soep op de verwarmde borden (grote kardinaalshoed), bestrooi met enkele sugarsnaps en 'drizzle' er een paar druppels chiliolie (10 ml) over. Snipper wat fijngesneden koriander over de soep.
--	--

Tussengerecht

Japanse Okonomiyaki met furikake en tunaflakes

Okonomiyaki saus 150 g tomatenketchup 50 g worcestershiresaus 15 g Dijon mosterd 150 g mirin 60 g suiker 20 g lichte sojasaus	Doe alle ingrediënten in een steelpannetje, roer door elkaar en breng zachtjes aan de kook. Draai het vuur terug en laat 10 min. zachtjes indikken. De dikte moet zodanig zijn dat je hiermee de okonomiyaki goed met een kwastje kunt lakken.
Furikake 2 zeewiervellen (nori) 10g bonito flakes 30g geroosterde sesamzaadjes 10g zwarte sesamzaadjes 3g grof zout 10g suiker	Scheur de nori vellen in stukken en plaats deze in een blender. Maal deze fijn en voeg dan ook de bonito flakes, zout en suiker toe. Maal nogmaals kort, niet super fijn want het mag nog best een beetje stukjes hebben. Voeg de sesamzaadjes toe.
Dashi bouillon 2 zakjes dashi poeder	Los de poeder op in 500 ml net niet kokend water. Laat goed afkoelen tot kamertemperatuur.
Okonomiyaki beslag 500 g witte biologische kool 6 lente-uitjes 6 kippeneieren 300 g bloem 500ml dashi bouillon 3g bakpoeder zout 30g panko (Japans broodkruim) 20g gebakken uitjes	Snijd de kool heel fijn. Gebruik hiervoor de grove staande rasp. Maak droog. Snijd de lenteuitjes in dunne ringen (groene deel apart houden voor de garnering). Klop de kippeneieren los en voeg de bloem en bouillon toe. Zorg voor een glad beslag, type pannenkoeken beslag. Voeg het bakpoeder toe en roer goed door. Roer de kool, de gebakken uitjes en de witte delen van de lente-ui erdoorheen en voeg zout (naar smaak) toe. NB: dikte van beslag is vrij kritisch; mag niet uitlopen. Is het iets te vloeibaar? Voeg de panko toe. Je kunt ook altijd meer bloem of bouillon toevoegen om de juiste consistentie te bereiken.
Zonnebloemolie okonomiyaki beslag 16 kwartel eieren okonomiyakisaus	Vet 4 ringen in van 10 cm in met olie. Verhit de grote bakplaat, op 2 gaspitten, eerst even vol gas totdat hij goed heet is, dan op laagste stand en vet hem in met zonnebloemolie. Test met beetje beslag. Leg de ringen op de bakplaat. Giet beslag voor de okonomiyaki in de ring 1 cm hoogte. Maak de rand los met een mes en verwijder de ring zodra het begint te stollen. Draai de pannenkoek om als de onderkant bruin is. Lak de bovenkant goed in met de okonomiyaki-saus,

kimchi (300g) stemgember (300g) Opmaak furikake lente-ui (groen deel) kewpie mayonaise 50 g katsuobushi bonito flakes	met een kwastje. Bak totdat de onderkant ook gaar en bruin is (3 min.). Als de meeste pannenkoeken gereed zijn, moeten de kwarteleitjes worden gebakken. Tik de kwarteleitjes kapot boven een warme poffertjespan, dooier heel houden, bak heel even totdat het eiwit wit kleurt en dooier nog vloeibaar is. Snijd de kimchi fijn en meng met wat furikake en wat kewpie mayonaise naar smaak in een kommetje. Snijd de stemgember fijn, in kleine blokjes. Doe de kimchi in een aparte kommetje. Alles van tevoren klaarzetten, zodat de opmaak snel kan geschieden en direct daarna warm uitserveren. Leg de pannenkoekjes op een groot rond warm bord. Leg op iedere pannenkoek een eitje. Strooi er wat fijngesneden lenteui (groene deel) over. Smit de kewpie mayonaise er in enkele streepjes snel zigzaggend overheen. Strooi de furikake lichtjes over de pannenkoek en het bord. Leg een klein lepeltje kimchi aan de ene kant en wat fijngesneden stemgember aan de andere kant neer. Strooi voorzichtig de katsuobushi bonito flakes over de warme pannenkoek, niet in knijpen, zodat de vlokken heel blijven. Zij gaan bewegen. Direct uitserveren.
--	--

Hoofdgerecht

Pittige paddenstoelen lasagna

Paddenstoelencrumble 750 g kastanje champignons 500 g oesterzwammen 135 ml olijfolie 3 g zout	Verwarm de oven op 230° C. Hak de kastanjechampignons en de oesterzwammen in 3-4 porties heel fijn met de pulseknop in de grote kom van de Magimix. Check op afwezigheid grote stukken; moet vrij homogeen zijn. Schud de gehakte paddenstoelen in een grote kom om met de olijfolie en 3 gram zout. Verdeel ze over twee met bakpapier beklede bakplaten en bak ze 30 min. boven in de oven, schep ze tussendoor 3 x om tot de paddenstoelen goudbruin zijn. Het volume zal aanzienlijk geslonken zijn. Bewaar op kamertemperatuur.
Gewelde paddenstoelen groentebouillon poeder 60 g gedroogde porcini (eekhoortjesbrood) 30 g gedroogde gemengde bospaddenstoelen 1 gedroogde rode chilipeper, zonder zaadlijsten (grof gehakt)	Maak 500 ml bouillon, gebruik de bouillonpoeder. Meng de gedroogde paddenstoelen met de chilipepers en de hete bouillon in een kom en laat 30 min. weken. Zeef de vloeistof eruit en druk zoveel mogelijk vocht eruit. Bewaar het weekwater, je houdt ongeveer 340 ml. over. Hak de geweekte paddenstoelen, (zorg dat er ook iets grovere stukken bij zijn) en hak de chilipepers fijn. Bewaar het weekwater en paddenstoelen afzonderlijk.
1 ui 5 tenen knoflook 1 wortel (90 g) 60 ml olijfolie 3 roma-tomaten (200 g) zout vers gemalen peper 75 g tomatenpuree 100 ml slagroom	Hak de ui, knoflook en wortel fijn. Verhit 60 ml olijfolie in een sauteerpan op halfhoog tot hoog vuur. Voeg de ui en wortel toe en bak het 8 min. Roer af en toe en voeg na 4 min. de knoflook toe bak tot het geheel gaar en goudbruin is. Hak de tomaten (met vel en zaadlijsten) fijn in de keukenmachine en voeg ze met de tomatenpuree, zout en peper (naar smaak) toe in de pan. Laat alles 7 min. sudderen en roer af en toe. Doe de geweekte paddenstoelen, chilipepers en de geroosterde paddenstoelen erbij en laat alles 9 min. zachtjes bakken. Roer nu niet meer, weersta de neiging er toe! De paddenstoelen moeten licht knapperig en aan de onderkant bruin worden. Roer er dan 800 ml vocht (het bewaarde weekwater, aangevuld met water) door, zet het vuur als alles smooit halfhoog en laat de saus 25-30 min. zachtjes sudderen. Roer af en toe tot hij de consistentie van een ragout heeft. Roer er de slagroom door en laat nog 2 minuten sudderen en neem dan de pan van het vuur.

Kaas-kruiden mengsel 120 g pecorino romano. 120 g parmezaanse kaas 10 g basilicum blaadjes 20 g peterselieblaadjes Lasagne 500 g verse lasagne vellen boter Opmaak 10 g fijn gesneden peterselie olijfolie 30 g slagroom in sausflesje peper	Rasp de kazen fijn en snij de basilicum en peterselie fijn. Meng de kazen en de kruiden in een schaal. Verwarm de oven op 200° C Steek met een steker van 7,5 cm 48 rondjes uit de lasagnevellen, deze moeten mooi in een ring van 8 cm passen voor de opbouw van de lasagne. Vet de ringen aan de binnenkant dik in met boter. Plaats deze op een met een siliconenmatje bedekte platte bakplaat. Vul de ringen eerst met een laag paddenstoelen saus, dan een laagje kaaskruiden mengsel, daarna met een rond lasagnevel. Herhaal dit 2 x en eindig met een laag paddenstoelen saus en als allerlaatste een laag kaasmengsel. In totaal dus 4 lagen saus en 3 lagen lasagne. Besprenkel $\frac{3}{4}$ van de bovenkant met een scheutje room en een klein scheutje extra virgin olijfolie, dek af met alufolie en zet 15 min. in de oven. Verwijder de folie en verhoog de oventemperatuur naar 220° C. en bak nog eens 12 min. Zet dan de oven op de grillstand en gril nog 2 min. Haal uit de oven en laat 5 min. afkoelen. Plaats de ring met lasagne op een bord en trek deze er voorzichtig af. Pas op, erg heet! Druppel er nog iets slagroom over en draai er 1 x iets peper over en bestrooi met peterselie, ook iets rondom op het bord voor de kleur. Dien op.
--	--

Nagerecht:
Hollandse winterfruit, kaneelijs, citroengel en klets kop van abrikoos

Winterfruit 1 liter rode kookwijn (droog) 300 ml Ruby port 8 kruidnagels 2 steranijs 1 sinaasappel 1 citroen 2 stokjes kaneel 12 zwarte peperkorrels 120 ml sinaasappelsap 40 g donkere basterdsuiker 200 g kersenjam (suikervrij) 4 pink lady appels 4 verse stoofperen (Gieser Wildeman) 8 verse vijgen 4 verse pruimen 8 diepvries abrikozen Kaneelijs 6 stokjes kaneel 472 g volle melk 22 g magere melkpoeder 105 g slagroom 35% 80 g kristalsuiker 30 g dextrose 23 g vloeibaar eigeel 0,8g guargom 0,8g locust 1g cortina Klets kop van abrikoos 220 g suiker 120 g abrikozenpuree 60 g bloem 120 g boter	Voeg de wijn aan een steelpan toe en breng op een middelhoog vuur aan de kook. Laat het tot ongeveer de helft inkoken. Breng in een andere steelpan de port aan de kook en voeg toe aan de wijn. Voeg de kruidnagels, steranijs, stokjes kaneel en zwarte peperkorrels toe aan een leeg theezakje. Rasp de schil van de citroen en sinaasappel. Pers de sinaasappel vervolgens uit. Voeg rasp van de citroen en sinaasappel, de sinaasappelsap, de theezak met specerijen en kersenjam toe aan het wijn/port mengsel. Breng voorzichtig aan de kook. Schil de appels en snij in 8 stukken. Schil de peren en snij in 8 stukken. Snij de vijgen in vieren. Ontpit de pruimen en snij in 6 stukken. Voeg nu eerst de stoofpeer toe, twee minuten later de appel, twee minuten later de pruim en twee minuten later de vijg en abrikoos. Laat zachtjes doorkoken tot het fruit gaar is. Dek de pan af en laat afkoelen voor later gebruik. Verhit de oven op 140° C. Rooster de kaneelstokjes voor 5-6 min. en breek ze daarna voorzichtig in kleine stukjes. Breng de melk aan de kook, haal van het vuur af, voeg de stukjes kaneel toe en laat gedurende 30 min. trekken. Haal het melk/kaneel mengsel door een zeef en laat afkoelen in een kom. Voeg de eidooiers aan een grote pan toe, voeg 80 gr kristalsuiker, het melkpoeder en de guarcom/locust en cortina toe. Voeg daarna het melk/kaneel mengsel toe. Verhit het mengsel tot 85° C om het pasteuriseren en laat vervolgens afkoelen tot 4° C. Smeer wat Cortina aan het roerwerk en draai ijs van de mix. Doe over in een laag bakje en dek af met bakpapier. Bewaar in de vriezer en serveer bij voorkeur bij -14°C Verwarm de oven voor op 180° C. Smelt de boter en roer de andere ingrediënten door de gesmolten boter. Dek af met vershoudfolie en zet een uur koud weg. Smeer het beslag dun uit op twee siliconenmatten en bak ca. 4 minuten, afhankelijk van de dikte, totdat ze goudbruin van kleur zijn. Steek, wanneer het mengsel iets is afgekoeld maar nog warm is, met een kookring cirkels van 5 cm uit. Haal de kletskoppen van de siliconenmat af en bewaar in een afgesloten bak.
--	--

Citroengel Rasp van ½ citroen 2 citroenen 125 g water 30 ml citroenlikeur 50 g suiker 5 g agar agar 2 g citras Pain d'epice 4 eieren 48 g kristalsuiker 2 g five-spice poeder 3 ml vanille extract ½ sinaasappel 120 ml volle melk 240 g honing 160 g roggebloem 80 g bloem 16 g bakpoeder Opmaak	Rasp van 1/2 citroen. Pers 200 ml citroensap. Breng het citroensap, water, citroenlikeur, suiker en citroenrasp aan de kook. Voeg al roerend de agar agar en citras toe en kook 3 min. door onder continu roeren. Stort in een bak en koel terug om volledig te laten geleren. Draai de gel glad in de blender. Passeer door een fijne zeef en bewaar in een spuitzakje in de koelkast. Verhit de oven voor op 170° C. Voeg de eieren en de kristalsuiker aan een kom toe en klop los. Voeg het five-spice poeder, het vanille-extract en de schil van een halve sinaasappel toe. Verwarm de melk en de honing tot 45° C en voeg dit aan de kom toe. Vouw de bloem en het bakpoeder in het mengsel. Plaats het mengsel op twee siliconenmatten en spreid het uit tot een laag van ongeveer 1 cm dik. Plaats in de oven voor 6-8 minuten. Houd dit goed in de gaten en laat buiten de oven afkoelen. Wanneer het mengsel is afgekoeld, steek per siliconenmat 16 rondjes van 7 cm uit. Verwarm de wijn met winterfruit en giet af. Plaats een pain d'epice in het middel van een rond bord en omring met het winterfruit. Spuit toefjes citroengelei rondom. Plaats een quenelle van kaneelijs bovenop de pain d'epice. Garneer het dessert met de kletskep van abrikoos.
--	---