



Menu Maart 2016
Ans Guns

*

**Lasagne van tonijn en kalfshaas met een crème van truffel en een frisse beurre
blanche**

**

Wortelsoep, gekleurde bospeen, kokkels, dragon en bulgur

**Mulfilets , op een bedje venkelmousseline met een vissaus en een sabayon van
makreel**

Flensjes gevuld met sinaasappelsoufflé en warme sinaasappelcompote



Vg. Lasagne van tonijn en kalfshaas met een crème van truffel en frisse botersaus

<p>Ingrediënten:</p> <p>Kalfshaas 900 gr kalfshaas</p> <p>Gelei van geroosterde paprika 1 pot geroosterde paprika (uitlekgewicht 360 gr.) 2 tn knoflook 4 dl tomatensap (hero gekruid) 1 eetl. witte wijnazijn 4 gr. agar-agar</p> <p>Gele bieten 7 stuks gele bieten</p> <p>Avocadocreme 2 eetrijpe avocado's 1 citroen 100 gr. room peper en zout</p> <p>Crunch 150 gr macadamia's</p> <p>Lasagne 1100 gr tonijn 900 gr kalfshaas 300 ml. crème fraiche 3 eetl. truffelsalsa 1 krop frisseesla 1 bos peterselie limoenolie</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Kalfshaas Oven op 80 gr. geen stoom. Braad de kalfshaas mooi bruin aan alle kanten. Bestrooi met peper en zout. Leg de kalfshaas in de oven en gaar hem tot een kerntemperatuur van 50 gr. Laat afkoelen.</p> <p>Gelei van geroosterde paprika Laat de geroosterde paprika's uitlekken en snijd grof. Pel en snijd de knoflook in stukjes.. Pureer de paprika, de tomatensap, knoflook en de wijnazijn met de staafmixer fijn. Draai door een zeef. Vang het vocht op en meet de hoeveelheid. Voeg dan de agar-agar toe (1 gr. per dl vocht) Verwarm het vocht en laat 2 minuten doorkoken. Stort in een schaal, er moet een laag van 2 cm ontstaan. Laat opstijven in de koeling en steek er voor het serveren rondjes uit van 2 cm.</p> <p>Gele bieten Kook de bieten in water, niet te gaar, ze moeten nog een beet hebben, ongeveer 1 ½ uur . Schil de bieten en snijd van 4 bieten dunne plakjes 2 mill. dikte. Met de kleine parissienneboor balletjes maken van de andere bieten .</p> <p>Avocadocreme Haal de schil van de avocado's en snijd in blokjes. Doe deze samen met het sap van een halve citroen in de blender en draai fijn. Doe vervolgens de room erbij en laat nog even draaien tot een mooie spuitbare crème. Proef en maak op smaak. Doe de massa in een garnerflesje en bewaar in de koeling.</p> <p>Crunch De noten bruineren in een droge koekepan. Pulseer kort in keukenmachine of blender. Crunch moet grof zijn.</p> <p>Lasagne Klop de crème fraiche even door en meng vervolgens er eerst 2 eetl truffelsalsa door, proeven en dan eventueel nog een eetlepel. Snijd de tonijn en de kalfshaas in plakken van 3 mm. dik en formaat 8 x 4 cm. Was de sla en de peterselie. Meng door de sla een paar takjes peterselie en wat limoenolie</p>
---	---



<p>Beurre blanc 1 pot visfond 150 ml crème fraiche 175 gr koude boter 1 citroen</p> <p>Presentatie 1 sushi cress groen 1 sushi cress paars grof</p>	<p>Beurre blanc Breng de visfond aan de kook en kook in tot 100 ml. Voeg dan de crème fraiche toe. Voeg dan, al kloppend, geleidelijk de koude boter toe. De saus mag niet warmer worden dan omstreeks 70 gr. Op het laatst wat druppels citroen toevoegen voor de frisse smaak. Op smaak maken met peper en zout.</p> <p>Presentatie Leg links uit het midden van het bord een plakje tonijn en geef een draai peper en wat zout. Leg hierop een plakje kalfsmuis, ook iets peper en zout. Smeer op de kalfshaas een dunne laag crème fraiche. Herhaal dit 3 a 4 keer. Eindig met een plak tonijn. Plaats de aangemaakte sla op de lasagne. Trek links van de lasagne met een eetlepel een streep beurre blanche. Maak een mooie compositie van de rondjes paprikagelei, de rondjes gele biet, de druppels gele biet en de druppels avocadocreme. Garneer af met wat cressblaadjes en de notencrunch.</p>
---	--



Tg Wortelsoep, gekleurde worteltjes, bulgur, kokkels en dragon

Ingredienten:	Bereiding
<p>2 kg kokkels 2 st.bleekselderij 4 kl sjalotten 4 tk tijm 4 dl witte wijn zonnebloemolie</p>	<p>Maak de bleekselderij en de sjalot schoon en rits de tijm. Zet bleekselderij, sjalot en tijm aan in de zonnebloemolie. Voeg op hoog vuur de kokkels toe en bak even mee. Blus af met de witte wijn en plaats de deksel op de pan. Na twee minuten kijken of de kokkels openstaan. Dan afgieten (het vocht opvangen, dat gaat naar de soep) Houdt 48 kokkels in de schelp apart en haal de rest van de kokkels uit de schelp.</p>

**Wortelsoep**

8 kl sjalotten
2tn knoflook
6 st bleekselderij
4 laurierblad
4 ltr wortelsap
400 gr crème fraîche
zonnebloemolie

Bulgur

200 bulgur
2 kl sjalotten
1 tn knoflook
20 gr dragon
1 ltr. groentebouillon
uit pak
2 dl witte wijn
peper en zout
olijfolie

Gekleurde worteltjes

3 pakjes à 8 stuks
kleine worteltjes

Wortelsoep

Maak de sjalot, knoflook en bleekselderij schoon en snijd klein. Fruit deze enkele minute aan in wat zonnebloemolie en voeg de laurier toe. Blus af met de wortelsap en laat tot de helft inkoken. Voeg het goed gezeefde schelpenvocht toe en laat meekoken. Soep inkoken tot 1.2 ltr. Breng op smaak met peper en zout. Zeef de soep en monteer met de crème fraîche. Controleer nog een keer de smaak.

Bulgur

Maak de sjalotten en knoflook schoon en snijd heel fijn. Hak ook de dragon fijn. Zet de **bulgur** aan in een hete pan met wat olijfolie. Voeg ook de sjalot en de knoflook toe. Laat even meefruiten. Blus af met de groentebouillon en de witte wijn en kook gaar. De bulgur afgieten. Roer tenslotte ook de dragon door de bulgur. Breng op smaak met peper en zout.

Gekleurde worteltjes

Schraap de worteltjes en kook deze beetgaar in gezouten water (kook de paarse worteltjes apart ivm kleur afgeven). Laat uitlekken. Snijd elk worteltje in de lengte door behalve de hele dunne worteltjes.

Uitserveren

Verwarm de soep. Verwarm de worteltjes even in een beetje boter en breng op smaak met peper en zout. Maak met behulp van een ijslepel een bolletje van de bulgur, druk stevig aan en plaats in het bord. Verdeel de kokkels over de bulgur. Schenk de wortelsoep rond de bulgur en maak het gerecht af met de kokkels in de schelp. Plaats de worteltjes tegen de rand van het bord.



Hg: Mulfilets op een bedje van venkelmousseline , vissaus en een makreelsabayon,en krokante venkel

Ingrediënten: Visbouillon 3 kg visgraten 150 gr champignons 1 bol knoflook 2 ui	Bereiding: Visbouillon Spoel de graten schoon. Snijd de schoongemaakte groenten in stukjes en laat ze in de olijfolie zachtjes smoren. Doe er de in stukken gehakte visgraten bij. Smoor even mee. Voeg de witte wijn en het water toe en
--	---



150 gr wortel
 200 gr olijfolie
 4 dl wite wijn
 3 ltr water
 8 tk peterselie
 4 tk tijm
 8 tk dragon
 8 tk dille
 15 gekneusde witte peperkorrels

8 lenteuitjes
 32 mulfilets

Venkelmousseline

5 flinke venkels
 1200 gr aardappelen (droogkokers)
 2.8 dl room
 2.8 dl Picuido olijfolie
 120 gr koude boter

Makreelsabayon

1 kg gestoomde makreel
 300 gr sjalot
 1 ltr visbouillon
 240 gr eidooier
 200 gr boter

Mulfilets

breng alles snel aan de kook. Schep het schuim regelmatig van de bouillon,
 Doe de kruiden en de peperkorrels erbij en laat een half uur zachtjes trekken.

Passeer de visbouillon door een fijne zeef.

1 ltr gaat naar de makreelsabayon
 2 1/2 ltr voor de vissaus

Haal de filets uit de verpakking en zet koud weg.
 Snijd de lenteui in dunne ringetjes.

Venkelmousseline

Let op, hier direct mee beginnen

Schil evt de schutbladeren van de venkel. Snij met de snijmachine 16 plakken af van het middenstuk van de venkel. Laat het groen eraan en snij verticaal. Leg de plakken in de droogoven op 80 gr. Snijd de rest van de venkel in stukken en kook gaar. Druk het vocht er zoveel mogelijk uit en pureer in de keukenmachine.

Weeg 400 gr venkelpuree af en zet weg.

Kook de aardappelen gaar en stoom ze droog. Pureer de warme aardappelen, roer er dan eerst de room door, daarna de olijfolie en de 400 gr venkelpuree en roer tot een zalvige massa .

Roer er de klontjes boter door totdat alle boter is opgenomen. Breng op smaak met peper en zout.

Makreelsabayon

Maak de makreel schoon, haal bij de graat het bruine gedeelte weg. Hak de sjalot fijn. Breng de visbouillon, met de makreel en de gehakte sjalot aan de kook en laat 15 minuten trekken. Zeef de makreelfond en laat even inkoken. Meet 2.4 dl af. Als er vet opzit dit van de bouillon afscheppen. Giet dit bij de eidooiers en klop er au baine marie een luchtige sabayon van.

De eiwitten gaan naar het nagerecht

Mulfilets

Snij de graat in het midden uit de mulfilets. Giet over de filets wat van de warme visbouillon en zet de filets enkele minuten voor het uitserveren in de stoomoven op vol stoom 180 gr.

Kontroleer de gaarheid. Laat de filets uitlekken op een keukendoek en houd warm.

Kook de visbouillon in tot 1 ½ ltr. Breng goed op smaak en evt iets binden met arrowroot.

Presentatie arrowroot	Verdeel de venkelmousseline in het midden van een diep bord. Leg op de mousseline 2 filets, Schenk de visbouillon rondom de mousse. Leg een eetlepel makreelsabayon op de saus. Steek de gedroogde venkel rechtop in de mousseline en strooi de lenteui op het gerecht.
---------------------------------	---





Ng Flensjes gevuld met sinaasappelsoufflé en warme sinaasappelcompote

<p>Ingrediënten:</p> <p>Flensjesbeslag 1.6 dl room 260 gr bloem 6 dl melk 2 vanillestokjes 6 eieren 80 gr suiker snufje zout</p> <p>Banketbakkersroom 5 dl melk 6 eidooiers 50 gr bloem 100 gr suiker</p> <p>Sinaasappelsoufflé 8 dl sinaasappelsap 100 gr sinaasappelcompound 100 gr suiker 400 gr banketbakkersroom 12 eiwitten 225gr poedersuiker</p> <p>Sinaasappelcompote 250 gr suiker 8 dl sinaasappelsap zestes van 2 sinaasappels 100 gr Grand Marnier 16 sinaasappels sap van 1 citroen</p>	<p>Bereiding</p> <p>Flensjesbeslag Schraap het merg uit de vanillestokjes. (bewaar de stokjes voor het banketbakkersroom) Meng bloem, vanillemerg, zout en suiker met de eieren. Roer het beslag glad met 1/3 van de melk. Voeg daarna de resterende melk en de room toe. Bak 32 hele dunne flensjes van 10 cm doorsnede.</p> <p>Banketbakkersroom Verwarm de melk op een matig vuur. Voeg de gespleten vanillestokjes (van het beslag) bij de hete melk en laat dit 10 minuten trekken. Klop de eidooiers, de eiwitten gaan naar de soufflé, en de suiker in een kom lichtgeel en romig. Voeg de bloem toe en meng alles goed door elkaar. Neem de stokjes uit de melk en giet al roerend met kleine beetjes de vanillemelk bij de massa in de kom tot alles goed gemengd is. Zeef de inhoud van de kom in een pan en breng het mengsel al roerend aan de kook totdat er een binding ontstaat. Giet de warme banketbakkersroom in een schaal en roer regelmatig zodat er geen vel ontstaat. Leg tenslotte op de banketbakkersroom een velletje vershoudfolie.</p> <p>Sinaasappelsoufflé Kook het sinaasappelsap tot ¼ in. Voeg de suiker en de sinaasappelcompound toe en meng dit met de warme banketbakkersroom. Klop de eiwitten los en voeg de poedersuiker toe. Voeg ook 3 theel.bakpoeder toe Klop op tot een stevig schuim. Doe dit op het laatste moment ivm het gauw teruglopen van het eiwit Roer eerst 1/3 van het schuim door de sinaasappelmassa, spatel dan het resterende schuim er voorzichtig doorheen.</p> <p>Sinaasappelcompote Breng de zestes in water aan de kook en spoel ze af met koud water. Kook de suiker met 200 ml water tot een lichtbruine caramel. Blus die voorzichtig af met de sinaasappelsap en de citroensap. Voeg de zestes toe en kook de vloeistof in tot een lichte siroop. Doe er de Grand Marnier bij en laat de saus enkele minuten zachtjes koken. Schil de sinaasappels en snijd de partjes tussen de vliesjes uit. Halveer de partjes en laat ze uitlekken. Voeg de partjes op het laatste moment bij de saus en serveer de compote warm</p>
--	---

Presentatie	Verdeel het soufflémengsel over de flensjes en vouw ze dubbel. Leg op elk bord 2 gevulde flensjes met de dichte zijden tegen elkaar aan. Bak ze 2 minuten in een oven van 225 gr. Schep daarna de compote rondom de warme flensjes. Direkt serveren!!!

