



**Menu
Juni 2014**

**Groep 15 “Quindici”
Dico van Toor, Sjoerd Pereira**

**Gefrituurde slibtong met asperges en
kervelcrème**

**Ravioli met coquilles en
gefermenteerde knoflooksaus**

**Lamsrugfilets met groene asperges,
ratatouille, gratin en een saus van
pompoenpitolie**

**Millefeuille van aardbei
en rabarber**

Gefrituurde slibtong met asperges en kervelcrème

<p>Ingrediënten: 22 grote asperges klasse AAA</p> <p>1 prei</p> <p><i>Kervelcrème</i> 150 gr boter 150 gr bloem 30 ml Pernod 1 liter kookvocht asperge afsnijdsel bosje kervel 80 gr 2,5 dl room 4 dl gevogelte bouillon</p> <p><i>Slibtong</i> 10 slibtongen 6 eiwitten (van het nagerecht) panko meel bloem zout en peper 1 ½ l arachideolie om te frituren</p> <p><i>Garnering</i> bosje bieslook</p>	<p>Bereiding: Schil de asperges en bewaar de uiteinden voor de creme. Kook de asperges net gaar (10-15 min) in water met wat boter. Verdeel elk in 5 gelijke stukken. Kookvocht bewaren en even laten afkoelen.</p> <p>Preilinten: Snij 16 dunne linten uit de prei. Blancheer deze linten.</p> <p>Kervelcrème Smelt de boter in de pan en laat de uiteinden hierin aanzweten. Blus af met de Pernod. De bloem toevoegen, op laag vuur doorroeren en de bloem laten garen zonder deze te kleuren. Het afgekoelde kookvocht langzaam onder roeren toevoegen. De kervel grof hakken, met wat vocht pureren mbv de staafmixer of blender en vervolgens toevoegen, samen met de room en de gevogelte bouillon en 10 minuten zachtjes laten koken. Daarna zeven en op smaak brengen met peper en zout.</p> <p>Gefrituurde slibtong Fileer de slibtong en snijd er reepjes van. Afhankelijk van de grootte kunnen ze in twee of drie reepjes in de lengte richting worden gesneden. Breng de bloem op smaak met peper en zout. De reepjes door de bloem halen, daarna door het eiwit en vervolgens door de panko. Frituur de reepjes in arachideolie (in circa twee minuten) goudbruin en laat uitlekken op keukenpapier. Breng op smaak met wat zout.</p> <p>UITSERVEREN Bind 6 stukjes asperges met een preilintje vast. Zet deze rechtop in het bord, giet er de kervelcrème omheen en drapeer enkele slibtongreepjes erop. Garneer met een paar sprietjes bieslook.</p>
---	--



Ravioli met coquilles en gefermenteerde knoflooksaus

<p>Ingrediënten:</p> <p>Ravioli <i>Pastadeeg</i> 400 gr grano duro meel 4 eieren snufje zout</p> <p><i>Raviolivulling</i> 16 st coquilles 5 el zoete sojasaus (Kikoman) 500 gram romatomen</p> <p><i>Bereiding ravioli</i> ½ bosje basilicum</p>	<p>Bereiding: Opmerking Maak de ravioli bij voorkeur op het laatste moment, maar reken ongeveer 20 minuten om de ravioli te vormen. Als de ravioli te lang van te voren gemaakt wordt, onttrekt de pasta vocht aan de vulling, waardoor ze tijdens het koken kan gaan scheuren.</p> <p>Pastadeeg Maak/kneed van de ingredienten het pastadeeg en laat een half uur rusten in de koeling.</p> <p>Raviolivulling Snij 16 coquilles in hele kleine blokjes. Ontvel de tomaten en verwijder de zaadlijsten en snijdt deze eveneens in hele kleine blokjes. Gebruik 2/3e van de tomaten voor de vulling en zet de rest in de koelkast. Breng op smaak met sojasaus en zet 10 min in de koeling. Gooi het mengsel over in een zeef en laat minimaal 30 min. uitlekken (eventueel aanduwen) zodat het vocht zoveel mogelijk verdwijnt.</p> <p>Haal het pastadeeg uit de koelkast en maak van het pastadeeg lange plakken tot dikte 6. Leg op de stroken een klein hoopje vulling en een blaadje basilicum en bedek met weer een strook deeg en steek daar op een met bloem</p>
--	---



<p><i>Coquilles</i> 16 coquilles in schelp</p> <p><i>Saus</i> 20 teen gefermenteerde knoflook 30 gram roomboter 2 mespuntjes kerrie (Hindoest. massala) 1 blaadje laurier 2,0 dl gevogeltesfond 2,0 dl slagroom 2,0 dl volle melk arrowroot</p>	<p>bestoven werkblad 1 ravioli pp. uit van ongeveer 8 cm. Druk de randen goed dicht, eventueel met wat water of eiwit. Leg op bakpapier.</p> <p>Coquilles Haal de de coquilles uit de schelp, en snijd deze eventueel horizontaal doormidden en leg op keukenpapier. Bewaar in de koelkast.</p> <p>Gefermenteerde knoflooksaus Snijd de teentjes gefermenteerde knoflook fijn. Bak de knoflook met het mespuntje kerrie en het laurierblaadje aan in de roomboter en laat ongeveer 5 minuten zweten. Blus af met de bouillon, melk en slagroom. Laat +/- 5 minuten zachtjes koken. Laat zo lang mogelijk van het vuur af trekken. Giet vlak voor het uitserveren door een fijne zeef en breng op smaak met peper en zout. Warm de saus op en bind de saus licht met iets arrowroot.</p> <p>Afwerking Kook de ravioli 3 à 4 min in ruim kokend water met zout. Laat uitlekken.</p> <p>Zorg tegelijkertijd dat de andere mootjes coquille op een hete grillplaat een minuut per kant aangezet worden.</p> <p>UITSERVEREN Maak een spiegelkje van de gefermenteerde knoflooksaus in een voorverwarmd kombord. Leg daar 1 ravioli en twee gegrilde coquillehelften op. Garneer met de overgebleven tomaten.</p>
---	---



Lamsrugfilets met groene asperges, ratatouille, gratin en een saus van pompoenpitolie

<p>Ingrediënten: <i>Lamsvlees</i> 1700 g lamsrugfilet 30 takjes tijm peper en zout</p> <p><i>Groene asperges</i> 32 st groene baby-asperges 25 g boter 150 ml vleesbouillon zout</p> <p><i>Saus</i> 60 st zwarte taggiasche olijven</p>	<p>Bereiding: Lamsvlees Rits de blaadjes van de tijmtakjes en hak deze fijn. Verwijder eventuele ongerechtigheden van het lamsvlees en wrijf het stevig in met de tijmblaadjes. Zet apart (niet in de koeling).</p> <p>Peper en zout de lamsrugfilets. Smelt boter in de pan en laat rustig uitbruisen. Bak de filets om en om bruin, te beginnen met de vetste kant. Laat nu op een zachter vuur verder garen tot rosé (ca 5 min). Laat het vlees na het bereiden afgedekt 5 min staan om de spanning uit het vlees te halen.</p> <p>Groene asperges Snijd een klein stukje van de onderkant van de asperges en blancheer de asperges in gezouten kokend water beetgaar (ca. 2 min). Schep ze in een schaal ijskoud water, laat afkoelen en dep ze droog. Zet apart.</p> <p>Doe 25 g roomboter en de vleesbouillon in een pan en breng op temperatuur. Laat iets inkoken. Glaceer de asperges kort voor het opdienen in de warme boterbouillon.</p> <p>Saus van pompoenpitolie Hak de olijven grof en vermeng met hulp van een staafmixer met de pompoenpitolie. Maak eventueel op smaak met peper</p>
---	---



120 ml pompoenpitolie
peper en zout

Aardappelgratin

4 dl slagroom
2 eieren
snuf nootmuskaat
(versgeraspt)
1,5 kg vastkokende
aardappels
2 teentjes knoflook
klont boter
150 gr geraspte
Gruyère
zout en peper

Gevulde courgette

6 courgettes
peper en zout

2 uien
2 teentjes knoflook
1 rode paprika
1 groene
1 aubergine
5 vleestomaten
scheut olijfolie
peper en zout

en/of zout. Zet apart op kamertemperatuur.

Aardappelgratin

Klop de slagroom, eieren, zout, peper en nootmuskaat in een kom.
Wrijf een ovenschaal van binnen in met de geplette knoflooktenen. Vet de schaal vervolgens in met een klont boter.
Schil de aardappels en snij in dunne plakjes. Verdeel de aardappelplakjes gelijkmatig in de ovenschaal en schenk dan het roommengsel erover. Bestrooi met de geraspte kaas.
Bak 60 minuten in een voorverwarmde oven op 180 °C, tot het een goudbruine korst heeft. Dek de schaal af met aluminiumfolie en verplaats de schaal in de warmhoudkast.
Snij hier vlak voor het uitserveren een mooi vierkant torentje uit voor op elk bord.

Met ratatouille gevulde courgette

Was de courgettes, snij deze in stukken van 4 centimeter dik. Hol de courgettestukjes uit met een theelepels (niet door!). Kruid met peper en zout.

Schil de uien en ontvel de tomaten. Snij de binnenkant en het restant van de courgettes en de overige groenten in blokjes.
Bak de uien met de paprika tot de uien glazig zijn in olijfolie. Voeg fijngesneden knoflook toe en vervolgens de aubergine, courgetteblokjes en de tomaten. Voeg wat zout en peper toe en dek af om circa 15 minuten te laten pruttelen op een laag vuur.

Roer in die tijd niet te veel, want de groenten moeten enigszins heel blijven. Haal daarna het deksel van de pan en laat nog een poosje pruttelen om het teveel aan vocht kwijt te raken. Haal vervolgens van het vuur af en laat even afkoelen. Vul de uitgeholde courgettes met de ratatouille. Leg de gevulde courgettestukjes op een beoliede ovenschaal. Zet ze in een tot 180 °C voorverwarmde oven voor 15-20 min.

UITSERVEREN

Leg in het midden van een voorverwarmd bord twee geglaceerde asperges. Leg links daarvan 2 á 3 mootjes lamsrugfilet, nappeer wat pompoenpitoliesaus tussen de mootjes en de asperges. Zet rechts van de asperges een torentje aardappelgratin en een gevulde courgette.



Millefeuille van aardbei en rabarber

Ingrediënten:

Deeg

2 pakjes diepvries
bladerdeeg
poedersuiker

Pudding

500 ml melk
250 gr suiker
15 eidooiers
5 blaadjes gelatine (10
gr)
2 vanillestokjes
300 ml slagroom
4 gram Xantana

Bereiding:

Deeg

Rol het bladerdeeg zo dun mogelijk uit en bestrooi het met poedersuiker. Bak een eerste maal af tussen bakpapier en 2 bakplaten gedurende 3 minuten op 200 °C. Laat afkoelen (deeg is dan nog maar half gegaard). Snij het deeg in rechthoeken van ca 12 x 5 cm. Bak het deeg in circa 12 minuten af tussen bakpapier en 2 bakplaten tot het goudgeel van kleur is. Reserveer 2 rechthoekjes per persoon.

Pudding ‘Diplomat’

Week de gelatine in koud water. Kook de melk samen met het merg van de vanillestokjes. Klop de eidooiers op met de suiker. Giet voorzichtig wat melk bij het eidooiermengsel en maak er een papje van dat je weer bij de rest van de melk doet. Blijf roeren en voorzichtig verwarmen tot het geheel begint te binden. Verdeel de pudding in 2 gelijke delen. Voeg bij een deel de gelatine toe. Laat afkoelen tot kamertemperatuur en meng er de koude en half geslagen slagroom door. Laat het andere deel goed afkoelen en meng daarin de Xantana. Zet koud weg.



<p><i>Topping</i> 10 stengels rabarber 1 kg aardbeien 250 gr suiker 250 ml water</p> <p><i>Rabarbersaus</i> 2 rabarberstengels 200 gr suiker citroen</p>	<p>Laat opstijven in de koelkast.</p> <p>Topping Maak suikerwater van de suiker en het water. Snij met een dunschiller of mandoline linten van de rabarberstengels (schil de rabarber niet), snijd ze in stukken van 12 cm lang en leg deze linten in de suikersiroop voor circa 5 minuten. Haal de linten uit de siroop en dep even droog. Leg ze dakpansgewijs op een plastic folie tot de lengte van het bladerdeeg (12 cm). Spuit hier met een spuitzak 2 strepen van de pudding met gelatine op en plooi de rabarber er omheen met behulp van de folie (er ontstaat zo een pakketje van rabarber met een laagje pudding erin ter grootte van het bladerdeeg en ca 1-2 cm dik). Verwijder daarna voorzichtig de folie.</p> <p>Vlak voor het uitserveren: Spuit met behulp van een spuitzak wat pudding zonder gelatine op een rechthoek. Druk in de pudding gehalveerde aardbeien met de snijkant naar boven. Smeer er eventueel nog wat pudding ter opvulling bij en leg de tweede laag bladerdeeg er bovenop. Dit is je millefeuille.</p> <p>Rabarbersaus Snijd de rabarber in stukjes. Doe ze in een pan met de suiker, niet te veel water en citroenrasp. Stoof op laag vuur. Na ca. een kwartier is de rabarber zacht. Haal door een zeef (passe-vite) en laat inkoken tot de gewenste sausdikte.</p> <p>UITSERVEREN Neem een koel bord en plaats de millefeuille erop. Plaats het rabarberpakketje op de millefeuille. Trek naast de millefeuille een streep rabarbersaus en garneer daarnaast met enkele aardbeien.</p>
--	---

