



**Menu Oktober 2013
Groep 2**

Am: Pannacotta van bloemkool met gedroogde parmaham

Vg: Zalmtimbaal met rivierkreeftjes

Tg: Velouté van mosselen

Hg: Geroosterd Livar varken met appelstroop en hete bliksem

Ng: Perenijs met perenchips en chocolade fondantcakeje



Am: Pannacotta van bloemkool met gedroogde parmaham

<p>Ingrediënten: 8 plakken parmaham</p> <p>600 gr. bloemkoolroosjes 20 gr. salie gehakt 400 ml melk zout 400 ml kookroom 12 blaadjes gelatine 80 ml kookvocht van de bloemkool peper en zout</p> <p>10 gram salie</p>	<p>Bereiding Verwarm de oven op 90 °C (of in de magnetron op de hoogste stand tussen keukenpapier in ± 3 minuten). In de oven: leg de ham op een stuk bakpapier. Droog de ham in de oven totdat hij krokant is. Laat afkoelen.</p> <p>Kook de bloemkool en de kruiden in de melk met een snufje zout. Giet af, maar bewaar het vocht. Pureer en meng met de kookroom. Druk door een zeef en breng op smaak met peper en zout. Week de gelatine in koud water, verwarm de 80 ml kookvocht en los de gelatine hierin op. Meng door het bloemkoolmengsel. Verdeel de massa over 16 timbaaltjes en laat opstijven (zo lang mogelijk) in de koelkast.</p> <p>Stort de pannacotta op een koud bord.(doop eventueel het timbaaltje even in heet water). Leg er een plakje gedroogde parmaham op. Maak het gerecht af met een blaadje salie.</p>
--	---





vg: Zalmtimbaal met rivierkreeftjes

<p>Ingrediënten: Court bouillon: 300 gr ui 60 gr prei (het witte gedeelte ervan) 240 gr winterwortel 3 peterseliestelen 3 dl droge witte wijn 3 dl azijn 2 ½ l water 3 takjes tijm 3 gram peperkorrels 2 laurierblaadjes zout</p> <p>600 gr. zalm filet 600 gr. snoekbaarsfilet 1 l. slagroom zout en peper boter</p> <p>Voor de saus: 3 kg diepvries rivierkreeftjes</p> <p>olie 75 gr. boter 200 gr. selderij 200 gr. prei 200 gr. wortelen 150 gr. sjalotten bosje peterselie 7 takjes dragon 7 knoflokteentjes 75 ml cl cognac 150 ml Noilly Prat 2 l. droge witte wijn 300 ml visfond</p>	<p>Bereiding Meteen mee beginnen of thuis maken. Maak alle groenten schoon, snijd ze in gelijke stukken en doe ze in een hoge pan. Voeg de overige ingrediënten toe en zet op een hoog vuur. Breng de bouillon aan de kook en laat deze tegen de kook aan een half uur trekken. Zeef de bouillon</p> <p>Haal het vel van de visfilets en verwijder de graten. Snij uit de zalmfilet 15 kleine stukjes filet (ongeveer 15 tot 20 gr.) De zalmfilet samen met de snoekbaarsfilet fijn pureren in de magimix. (doe dit in twee porties). Doe alle gepureerde vis weer samen in de magimix en voeg beetje bij beetje de slagroom toe. De massa op smaak brengen met peper en zout. Daarna de massa enige minuten in de vriezer zetten (5 min), vervolgens door de passe vite met de fijnste rasp draaien. Verdeel deze massa over 2 spuitzakken. Timbaaltjes goed invetten met boter en vullen met het vismengsel. Bovenop het vismengsel een stukje zalmfilet drukken. In de stoomoven ca. 20 min. op 120 °C pocheren met 30 % vocht.</p> <p>De kreeftjes koken in de court bouillon, kreeftjes schoon maken en het vlees in een klein beetje fond warm houden.</p> <p>De kreeftkarkassen in de magimix grof hakken, in 2 pannen aanbraden in olie en boter. De gehakte groenten en kruiden toevoegen, zachtjes doorbakken. Als de groenten zacht zijn vervolgens met cognac, Noilly Prat en witte wijn blussen. De visfond toevoegen en inkoken tot ongeveer 8 dl . Crème double toevoegen en nog een keer zachtjes koken en zeven. Vlak voor het uitserveren de saus monteren met ijskoude boter en op smaak brengen.</p>
--	--



150 ml Crème double koude boter zout, peper	
300 gr. spinaziebladeren	De spinazie goed spoelen en de dikke stelen verwijderen. Leg de spinazie in een ovenschaal met gaatjes en stoom deze 3 min. in de stoomoven op 100 °C met 100 % vocht.
Uitserveren:	Leg de spinaziebladeren in een cirkel in het midden van het bord. Stort de timbaaltjes in het midden en dresseer de kreeftjes er rondom heen. De saus rondom napperen.





Tg: Velouté van mosselen

<p>Ingrediënten: 4 kilo mosselen 1 fles witte wijn 4 grote sjalotten 2 preien 2 wortels 2 uien 2 aardappelen 4 tomaten 8 dl crème fraîche 1 pluk saffraan 75 gr. boter 1 bg pastis zout en peper</p> <p>10 gr peterselie</p>	<p>Bereiding: Fruit de sjalotten in een pan en doe er de mosselen en de witte wijn bij. Kook dit enkele minuten op tot alle mosselen open zijn. Houd 3x16 mossenschelpen met inhoud apart voor de garnering. Haal het mosselvlees uit de rest van de mosselen, houd de mosselen apart en zeef het mosselvocht. Vang het mosselvocht op. Snijd de groenten inclusief de aardappelen en de tomaten fijn en fruit in de boter. Voeg een flinke pluk saffraan toe en laat even meefruiten. Giet het mosselvocht erbij en laat dit 15 minuten koken. Doe er dan de crème fraîche bij en laat nog eens 10 minuten koken. Pureer met de staafmixer en draai nog eens door een zeef. Doe er dan de pastis bij en breng op smaak met peper en zout.</p> <p>Hak de peterselie fijn. Serveer de velouté met de mosselen, de fijngehakte peterselie en garneer met de drie mosselschelpen.</p>
--	--



Hg: Geroosterd Livar varken met appelstroop en hete bliksem

<p>Ingrediënten: 1,5 kg. gegaard Livarvarken 4 el. appelstroop 10 kruidnagels borrelglas jenever</p> <p>750 gr. groene kool 300 ml. yoghurt (magere) 4 el. gembersiroop 4 tl. kerriepasta zout en peper</p> <p>800 ml. kalfsjus 4 tl. appelstroop zout en peper</p> <p>1,5 kg kruimige aardappels</p>	<p>Bereiding: Verwarm de oven voor op 180 °C. Prik het vlees in met een klein scherp mesje. Steek de kruidnagels hierin. Bestrijk het varken met de appelstroop. Leg het varken in de voorverwarmde oven en rooster het in ongeveer 25 minuten. Bestrijk af en toe wat appelstroop over het varken. Haal het varken uit de oven, blus af met jenever en houd hem warm onder aluminiumfolie.</p> <p>Snijd de groene kool in repen. Leg de kool in een ovenschaal met gaatjes en blancheer deze beetgaar in de stoomoven 4 à 5 min. op 100 °C met 100 % vocht. Meng de geblancheerde kool met de magere yoghurt, gembersiroop en de kerriepasta. Breng het op smaak en zet het koud weg.</p> <p>Kook de kalfsjus voor 2/3 in, voeg de appelstroop toe. Breng het op smaak met zout en peper.</p> <p>Schil de aardappels en de appels. Verwijder de klokhuizen van de appels, kook ze samen met de aardappels in een</p>
---	---



4 appels (Elstar) 4 peren (Dauphine) 3 sjalotjes zout en peper

laagje water met wat zout gaar. Giet ze af en laat zie iets droog stomen en pureer het. Schil de peren en snijd ze in fijne brunoise. Schep ze daarna door de puree. Snipper de sjalotjes en roer deze door de hete bliksem. Breng het geheel op smaak met zout en peper. Serveren: Snijd het vlees in plakjes. Schep wat hete bliksem in een steker op het bord. Leg het vlees er tegenaan en nappeer er wat saus omheen. Serveer de groene kool in een steker van 4 cm Ø erbij.
--



Ng: Perenijs met perenchips en chocolade fondantcakeje

Ingrediënten: 400 gr. gemalen pure chocolade 120 gr. boter 4 eieren 4 eetlepels bloem 120 gr suiker

Bereiding: Verwarm de oven voor op 200 °C. Draai chocolade, boter, eieren bloem en suiker in een keukenmachine glad. Schep het mengsel in kleine souffléschaaltjes van 125 ml. Bak in ca. 12 minuten af tot de fondants van buiten gaar zijn, maar van binnen nog maar net stevig worden. Laat 10 min. rusten, neem ze uit de vorm.



<p>4 stevige, rijpe peren (doyenné de Comice)</p>	<p>Verwarm de oven voor op 110 °C. Snijd met een mandoline 4 ongeschilde peren in flinterdunne plakken. Snijd het klokkenhuis niet mee. Bekleed een bakplaat met papier en leg er de plakken peer naast elkaar op. Zet circa 60 min. in de oven. Draai de plakken voorzichtig om en zet nog 60 min. terug in de oven tot ze droog en krokant zijn. Leg op een rooster en laat ze afkoelen. Gebruik ze direct of bewaar in een luchtdichte trommel met keukenpapier.</p>
<p>11 stevige, rijpe peren (dauphine) 400 gr. suiker 30 ml. Citroensap 125 ml. perenlikeur</p>	<p>Doe de suiker en 400 ml. water in een pan en breng op een hoog vuur aan de kook. Draai het vuur lager en laat inkoken tot er een siroop ontstaat. Laat de siroop afkoelen. Schil de peren, verwijder de klokhuizen en snijd het vruchtvlees in blokjes. Er zal iets meer dan 1,3 kg vruchtvlees over blijven. Doe de blokjes peer, suikersiroop, het citroensap en de perenlikeur in de keukenmachine en draai het tot een gladde puree. Zet de puree in de koelkast en laat zo lang mogelijk afkoelen. Draai er ijs van.</p>
<p>125 gr. pure chocolade</p>	<p>Smelt de chocolade au bain- marie. Doe de gesmolten chocolade in een spuitzak en spuit 16 staafjes chocolade op bakpapier. Laat hard worden.</p>
<p>125 gr. pure chocolade</p>	<p>Smelt de chocolade. Trek met hulp van een kwast een diagonale streep op het bord.</p>
<p>Uitserveren: munt poedersuiker 1 fles poire Williams</p>	<p>Leg de chocolade cakejes op het bord. Serveer daarbij het ijs met een staafje chocolade en muntblaadje zodat het lijkt op een peer. Eventueel poedersuiker ter garnering bij het cakeje. Garneer met perenchips. Serveer er een glaasje perenlikeur bij.</p>

