

Menu april 2014

Menu april 2014

Amuse

Bietensoep

Voorgerecht

Pizza van tonijn mediterraan

Hoofdgerecht

Lams kotelet met ratatouille en saus met knoflook

Nagerecht

Tiramisu met chocolade koffie sorbet

Amuse: Bietensoep

Ingrediënten voor 10 personen

- 200 gr slagroom
- Peper en zout
- Mieriks wortel
- 600 gr kippen vleugeltjes
- 1,5 liter water
- Laurier
- Ui
- Selderij
- 2 sjalotjes
- 1 ½ pakje rode bietjes gekookt
- 2x knoflook
- 1 dl rode wijn azijn

Werkwijze:

Kip:

- Kip in een passende pan doen en vullen met koud water.
- De pan op het vuur zetten en aan de kook brengen, en nu het eiwit eraf schuimen.(pollepel)
- Zout, peper, laurier, ui en selderij toevoegen en 30 min zachtjes laten trekken.
- Soep goed op smaak brengen.

Bieten:

- 1 pakje Bieten fijn snijden zo ook de knoflook en de sjalotjes.
- 2 Bietjes apart houden en in mooie brunoise snijden.
- Sjalot aanfruiten in weinig olijf olie de knoflook en de bieten erdoor roeren.
- 15 lepels kippen bouillon toevoegen en dit 20 min laten trekken.
- Bouillon fijn malen met de staaf mixer en op smaak brengen met rode wijn azijn en gesneden munt.

Doorgeven:

- Bordjes uitzetten met servet en lepeltje.
- Kopjes klaar zetten lepel geslagen room erin en rasp van mierik wortel
- Hete soep verdelen over de kopjes en blokjes rode biet.
- En serveren met crostini
- Eet smakelijk!

Voorgerecht: Pizza van tonijn mediterraan

Ingrediënten voor 10 personen

- Filodeeg
- Peper en zout
- Olijfolie
- 2 avocado's
- Olijfolie
- Citroen sap
- Olijf olie
- 700 gr tonijn
- Knoflook
- Sesam zaad
- Dressing
- Wasabi
- Gemberplakjes
- Soja
- Kapertjes
- Ansjovis 2 pp
- 15 gedroogde tomaatjes
- Inktvisjes 10 x
- Rucola

Werkwijze:

Tonijn:

- Tonijn moten peperen en zouten met knoflook olie insmeren.
- Tonijn in de sesam drukken en in een hete pan met weinig olijf olie bakken.
- Tonijn afkoelen op een rekje.
- Tonijn in zeer dunne plakjes snijden.(bij het door geven)

Pizza bodem:

- Filodeeg in de juiste maat snijden en op bak matje leggen.
- Plakjes insmeren met kwastje met olijf olie en nu peperen en zouten.
- Weer een lapje deeg erop en weer insmeren en peperen en zouten .(3x)
- Hierop een bakmatje leggen en dit afbakken op 180 graden .(8 min)
- Eruit halen en het bakmatje eraf halen.

Garnituur/ Dressing:

- Inktvis schoon maken fijn snijden en marineren met peper, zout, knoflook en olijf olie.
- Inktvis kort bakken in een hete pan tot ze net gaar zijn en afkoelen.
- Ansjovis, kapertjes , rucola en de gesneden tomaatjes klaar zetten.
- Avocado schoon maken en uitlepelen peper, zout en olijf olie toevoegen.
- Mengsel glad roeren met citroen sap en in een spuit zak klaar leggen.
- Wasabi fijn gesneden gember ,soja en olijf olie oproeren als een dressing.

Doorgeven:

- Borden uitzetten
- Hierop de pizza bodem leggen.
- Hierop de tonijn verdelen dit insmeren met de dressing avocado erop spuiten.
- Garnituur verdelen en de rucola aan maken olie en zout en verdelen .
- Debrasseren.

Hoofdgerecht: Lams kotelet met ratatouille en saus met knoflook

Ingrediënten voor 10 personen

- Lams racks 4x
- 75 gr spinazi
- 4 tak basilicum
- 4 tak dragon
- 1 x sjalot
- 2 eieren
- 1 lepel zetmeel
- Peper en zout
- Zetmeel

- 2 asperges pp
- Ratatouille:
- Courgette groen en geel
- Tomaat pomedori
- Nieuwe aardappels knoflook
- Gesmolten boter
- Tijm
- heinz tomaten ketchup
- Saus :
- 10 tomaten
- 2 sjalot
- Peper en zout
- 4 dl jus de veau
- 10 x knoflook
- Suiker
- Rozemarijn

Werkwijze:

Lams rack:

- Lams rack schoon maken en in 5 even dikke koteletjes snijden . (Chef vragen)
- Alle ingrediënten van de kruiden korst afwegen en in de cutter fin malen.
- De koteletjes peperen en zouten en met de kopse kant in de zetmeel drukken.
- Koekenpan met weinig olie licht verwarmen.
- Schepje kruiden op het vlees en in de pan bakken nu op de andere kant met kruiden bakken.
- Vlees op een rekje op een oven schaal leggen.

Ratatouille:

- De aardappels en de courgettes in plakjes schaven.
- De tomaat in plakjes snijden.
- Schaal insmeren met dun laagje ketchup.
- Knoflook en de tijm fijn snijden.
- Groenten peperen en zouten en in oven schaal dakpansgewijs strak vol leggen.
- Hierop tijm, knoflook en gesmolten boter scheppen en afdekken met vet vrij papier.
- Groente in de oven afbakken 25 min 180 graden.
- Asperges schillen en in water met zout en peper afkoken 2 min en afkoelen in het kookvocht.

Saus:

- Tomaten saus;
- Tomaten fijn snijden, sjalot snipperen.
- Sjalot aanfruiten en de tomaten toevoegen en even laten bakken.
- Blussen met 2 pollepel kippen bouillon ,peper en zout.
- Dit na 10 min door een zeef wrijven en op smaak brengen.
- Knoflook saus;
- Knoflook schoon maken en in gelijke stukjes snijden.

- Deze stukjes 2x blancheren.
- Knoflook met beetje suiker licht karamelliseren hier de fond bij voegen.
- Deze saus in koken en op smaak brengen met peper, zout , rozemarijn .

Doorgeven

- Vlees 6/ 8 min en de ratatouille 5 min in de oven 180 graden.
- Sausjes verwarmen.
- Tom-saus voor de ratatouille knoflook voor het lam.

Nagerecht: Tiramisu met chocolade koffie sorbet

Ingrediënten voor 10 personen

- Lange vingers;
- 6 eidooiers
- 40 gr suiker
- 4 eiwit
- 90 suiker
- 60 gr maïzena
- 65 gr bloem
- ½ vanille stok
- Suiker
- Chocolade koffie sorbet:
- 250 gr chocolade
- 200 gr water
- 200 gr suiker
- Koffie extract
- 3 bl gelatine
- Sinas compote
- 5 sinasappels

- Tiramisu:
- 5 eidooiers
- 100 gr witte wijn
- 100 gr suiker
- 2 bl gelatine
- 25 gr suiker
- 1 dl room
- 250 gr mascarpone
- liqueur van koffie

Werkwijze:

Lange vingers:

- Ingrediënten klaarzetten.
- 6 Eidoos met 40 gr suiker en ½ vanille stok luchtig opkloppen.
- 4 Eiwitten opkloppen tot max volume nu 90 gr suiker er door kloppen tot dit is op gelost.
- Maïzena door de het eiwit spatelen en nu de dooier massa erdoor spatelen.
- Nu de bloem er zevend erdoor spatelen en de Biscuit in een spuitzak scheppen.
- Biscuit op bakmatje spuiten in 30 rondjes rest in 10 lange vingers en bestrooien met poeder suiker.
- Afbakken 8/10 min 180 graden.

Chocolade sorbet:

- Gelatine weken in koud water.
- Water met de suiker koken hierin de gelatine oplossen.
- De chocolade hierin oplossen dit op de werkbank dus van het vuur af .
- Dit in de ijsmachine op draaien met koffie extract.
- 5 Sinasappels uit snijden en mengen met 1 lepel sinas compote.
- Sinas sap inkoken met 3 lepels suiker tot stroop.

Tiramisu:

- Glaasjes klaar zetten en de gelatine weken.
- 5 Eidoos met 100 gr witte wijn en 100 gr suiker opkloppen tot 50 graden.
- Dit mengsel koud kloppen in de mixer.
- 100 Gram room met 25 gram suiker koken hier de gelatine in op lossen.
- Deze warme vloeistof door de mascarpone roeren.
- Nu de ei massa erdoor spatelen en alles in een spuitzak scheppen.
- Glaasjes opbouwen met de lange vingers de mouse en de likeuren de cacaopoeder.
- Hierop de sinasappel het ijs en de lange vinger.

Doorgeven:

- Glas op bord met servet en lepeltje