

# MENU juni

## AMUSE

Gegrilde tomaat met aceto en mozzarella

## VOORGERECHT

Terrine van gerookte zalm en tomaat met kruiden dressing en krokant met sesam



## TUSSENGERECHT

Cannelloni van rund carpaccio stye

## HOOFDGERECHT

Huisgefileerde dorade, eigen saus  
hasselback aardappel en gegrilde  
groene asperge



## DESSERT

Ananas van de bbq met vanille ijs

# Gegrilde tomaat

## Ingrediënten

1 tomaat per person  
250 ml olijfolie  
50 gr aceto  
peper  
zout  
knoflook  
1 sjalot



## WERKWIJZE

- Snipper de sjalot en hak de knoflook fijn.
- Meng de olijfolie, aceto, knoflook en sjalot
- Maak op smaak met peper en zout
- Snijd de tomaten horizontaal door
- Leg de tomaten in een bak zodat de dicht tegen elkaar liggen
- Giet de dressing over de tomaten en laat ze even marinieren
- Gril de tomaat op de bbq serveren mag lauwwarm

# Garnituren

## Ingrediënten

**Mozzarella**  
peper  
zout  
rucola  
peper  
zout  
basilicum



## Werkwijze

- **Snijd de mozzarella bolletjes door midden en bestrooi met peper en zout**
  - **Was de rucola**
- **Pluk de basilicum blaadjes, rol de basilicum blaadjes met elkaar op.**
  - **Snijd flinterdunne reepjes van de basilicum**

# Bavarois van tomaat

## Ingrediënten

1 kg tomaten pulp  
Thijm  
rosemaryn  
knoflook  
60 gram suiker  
cayenne peper poeder  
zout  
peper  
35 gram gelatine  
400 ml slagroom



## WERKWIJZE

- Snipper de sjalot en hak de knoflook fijn
- Doe de tomaten pulp in een pan en doe hier de knoflook sjalot suiker thijm en
  - rozemarijn bij.
  - Kook de massa in tot de helft
  - Week de gelatine
- Pureer de massa en voeg de gelatine aan de massa toe
  - Sla de slagroom net niet stijf
- Koel de massa terug tot ongeveer 15 graden de massa moet dus nog vloeibaar zijn maar mag echt niet meer warm zijn!
- Meng de slagroom door de tomaten massa, doe dit door eerst een klein schepje room bij de tomaten te doen, dan een schepje tomaten massa bij de room.
- Door de verschillende zuren kan de massa makkelijk schiften
  - De massa word gebruikt als vulling voor de terrine

# De terrine

## INGREDIENTEN

Gerookte zalm  
komkommer



## WERKWIJZE

- Maak de buiten kant van de vorm vochtig met een vochtig papiertje
- Bedek de vorm met slagersfolie
- Leg op de slagersfolie gerookte zalm zorg dat de kant netjes bedekt is en zorg dat de zalm die over de rand hangt nog voldoende is om de bovenkant te bedekken
- Stort een deel van de tomaten bavaois in de vorm
- Snijd de komkommer met de mandoline in plakjes
- Leg de plakjes op de 1<sup>e</sup> laag tomaten bavaois
- Stort de rest van de tomaten bavaois in de vorm en vouw dicht met de overlappende zalm
- Zet de vorm snel in de vriezer om op te stijven
- De terrine snijden we in plakken

# Kruiden mayonaise

## Ingrediënten

50 gram eigeel  
25 gram azijn  
15 gram suiker  
20 gram mosterd  
Peper  
Zout  
200 ml olie  
kruiden



## WERKWIJZE

- Doe de olie met de kruiden, peper en zout in de blender en maal
- De kruiden olie mag in een liter maat
- Doe het eigeel de azijn, suiker, mosterd peper en zout in de keuken machine
- Doe hier druppelsgewijs de kruiden olie bij

# Krokant van sesam

## Ingrediënten

Bladerdeeg

Eigeel

Witte en bruine sesam zaden



## WERKWIJZE

- Laat het bladerdeeg half ontdooien
- Bestrijk met eigeel
- Bestrooi met de sesam zaden
- Snijd het bladerdeeg in banen van 0.5 cm
- Leg de bladerdeeg repen op bakpapier
- En het bakpapier op een oven schaal
- Bak de bladerdeeg stokken af op 195 graden ongeveer 8 minuten tot ze goudbruin zijn

# Canaloni van rund

## Ingrediënten

Rundsvlees  
Rucola  
Pijnboompitten  
Parmezaan



## De cannelloni maken doe je a lla minute

De carpaccio snijden kan al wel

### WERKWIJZE

- Snij de carpaccio op de snijmachine in dunne plakjes
- Hak de Parmezaan fijn, bruneer de pijnboompitten haal ook een mes over de rucola
- Bestrooi de carpaccio met peper en zout en daarna met de pijnboompit, parmezaan, en rucola
- Rol de carpaccio op
- Snij de cannelloni door de helft



# Truffel mayonaise

## Ingrediënten

50 gram eidooier  
15 gram mosterd  
25 gram azijn  
20 gram suiker  
200 ml zonnebloem olie  
1 el truffel tapenade  
Truffel olie voor de smaak



## WERKWIJZE

- Weeg alle ingrediënten af in de blender op de olie en de truffel tapenade na
- Meng de olie en truffel mayonaise
- Zet de blender op de laagste stand
- Giet de olie/truffel bij de eidooier azijn massa
- Proef de mayonaise en maak op smaak met peper en zout

# Hasselback aardappel

## Ingrediënten

1 middelgrote aardappel  
per persoon  
Zonnebloem olie  
Peper  
Zout  
Tijm  
Rosemarijn



## WERKWIJZE

- *Snij de aardappel in, in plakjes van 4 tot 5 mm maar let er op dat je niet helemaal door snijdt.*
- *Als het goed is heb je dan een aardappel waarbij de onderkant nog aan elkaar zit en waar bij de boven kant in plakjes is*
- *Spoel de aardappel af zorg dat je elk 'plakje' afspoelt*
- *Zet de oven 195 graden*
- *Besprenkel de aardappelen met zonnebloem olie*
- *Peper en zout*
- *Besprenkel ook met de kruiden*
- *Bak af ongeveer 30 minuten (controleer de garing)*

# Gegrilde groene asperge

## Ingrediënten

Groene asperges  
Saté prikker



## WERKWIJZE

- Snij de konten van de groene asperge
- Rijg de asperge aan de saté prikker
- Bestrijk de asperge met zonnebloemolie
- Gril de groene asperge ongeveer 3 minuten aan iedere kant
- Besprenkel de asperge met olijfolie, peper en zout

# dorade en bouillon

## Ingrediënten

1 kilo visgraten  
4 stengels bleekselderie  
1 grofgesneden prei  
1 gesnipperde ui (zonder schil)  
1 theelepel witte peperkorrels (even geplet)  
2 laurierblaadjes  
3 liter water  
1 glas witte wijn

Room  
Boter  
Roux korrels



## WERKWIJZE

- Leg de dorade op zijn zij
- Ontschub de vis
- Snij in achter de kiew
- Draai je mes met de sijkant naar de staart toe en oefen lichte druk uit terwijl je over de graat naar de staart toe snijd
- Snij de buikwand van de filet
- Bak de filet in olie en besprenkel met zout
  
- Snij de graten fijn
- Zet de graten aan in een pan samen met de groente en smaakstoffen
- Blus af met de witte wijn
- Laat even de alcohol er uit koken en voeg dat water toe
- Voeg wat zout toe en laat trekken liefst net onder het kookpunt
- Schep ondertussen het schuim van de bouillon
- Laat maximaal 30 minuten trekken
- Zeef de bouillon en laat rustig reduceren tot ongeveer 1/3
- Voeg room en boter toe naar smaak
- Bind af met roux korrels

# Ananas van de bbq

## Ingrediënten

1 ananas  
3 el bruine basterd suiker  
1dl el rum  
1 el kaneel  
½ el gember poeder  
½ gemalen kruidnagel  
½ gemalen nootmuskaat



## WERKWIJZE

- Snij de kop en kont van de ananas snij de ananas in plakken van ongeveer 2cm
- Steek met een steker de kern uit de plak
- Meng alle droge ingrediënten met de rum
- Besprenkel de ananas met de marinade
- Laat het liefst 24 uur staan (dat halen we natuurlijk niet dus wij houden 24 minuten aan)
- Gril de ananas op de bbq op beide kanten
- Serveer de ananas warm

# Vanille ijs

## Ingrediënten

4 eieren  
50 gram suiker  
Water  
300ml slagroom  
1tl vanille suiker  
Scheut rum



## WERKWIJZE

- Sla de slagroom en de vanille suiker op
- Maak de bekken en de garde schoon
- Doe de 4 eieren in de bekken
- Doe hier een scheut rum bij
- Suiker mag in een kleine steelpan doe hier net genoeg water bij zodat de suiker glazig word
- Verhit de suiker tot 110 graden
- Zet de mixer van de eieren aan en klop op vol vermogen
- Verhit de suiker tot 115 graden
- Giet de suikerstroop bij het eiermengsel en laat de machine op vol vermogen staan tot het eiermengsel koud is
- Spatel het eiermengsel door de slagroom
- Haal de ijs bak uit de vriezer en zet hem in de ijsmachine
- Zet nu de "garde" in de ijs-bak
- Nu mag de deksel er op het zet de machine aan
- Giet door de opening in de deksel je room/ei mengsel en laat de machine 25 minuten draaien
- Schep het ijs uit de bak, maak de bak schoon en zet deze terug in de vriezer
- *Zet het ijs in de vriezer*