

MENU November

AMUSE

Bitterbal van rucola met linzen

VOORGERECHT

Salade met gefrituurde vis
zoetzure venkel en kerrie knoflook
dressing



TUSSENGERECHT

Roseval prei soep met gegrilde kip

HOOFDGERECHT

Eenden borst met zataar
aardappelkroketjes en mozaiek
van groeten



DESSERT

Gepocheerde rabarber met witte
chocolade mousse en sprits koek

© ingrediënten.nl

Bitter Bal van rucola

- 60 gram boter**
- 80 gram bloem**
- 1 sjalot**
- 2 tn knoflook**
- 4 dl groente bouillon**
- 4 gram gelatine**
- Eiwit**
- Paneermeel**
- Nog een beetje bloem**
- 50 gram rucola**
- pijnboompitten**



WERKWIJZE

- Snipper de sjalot en de knoflook
- Smelt de boter
- Voeg de sjalot en knoflook toe bak even en voeg dan de bloem toe
- Gaar op een laag vuurtje
- Hak de rucola en gaar even mee
- Voeg de bouillon al roerend toe zodat de roux goed oplost
- Maak op smaak met zout bouillon poeder
- Snijd de hak de rucola fijn en schep deze door de massa
- Spatel ook de pijnboompitten door de massa
- Koel terug in een bak in de vriezer
- Maak ballen van de massa
- Bloem de ballen
- Haal de ballen door het eiwit
- Dan door het paneermeel
- Dan weer door het eiwit
- Dan door het paneermeel
- De ballen mogen in de vriezer

Linzen

300 gr Linzen
Groente bouillon
2tn Knoflook*
1 Sjalot*
½ bos Peterselie
5 tn Knoflook
Olie
boter



Werkwijze

- Snipper de sjalot* en de knoflook*
 - Doe dit in een pannetje en bak zonder te kleuren
 - Voeg de linzen toe en bak even rustig mee
 - Voeg de bouillon toe en gaar de linzen op een rustig vuurtje
 - Als de linzen gaar zijn mogen ze op een ijzeren schaal en daarna de koeling in
Dit doen we om de garing te stoppen
 - Doe een flinke scheut olie in een blender
 - Voeg de knoflook toe en de peterselie
 - Laat flink draaien en maak op smaak met zout
-
- Bij het opwarmen van de linzen doe je wat groente bouillon in een pannetje dan voeg je hier de linzen aan toe
 - Roer tijdens het verwarmen en maak op smaak met de olie en een klontje roomboter

Roseval prei soep

Ingrediënten

2 liter kip bouillon
2 st sjalot
3 tn knoflook
2 st Prei
500 gram roseval
Thijm
Rosemarijn
4 dl slagroom
Crème fraise



WERKWIJZE

- maak de sjalot en de knoflook schoon
- bak de sjalot en knoflook in een pan zonder te bakken
- schil de elstar snijd de kroos er uit en voeg toe
- voeg ook de kerrie toe en bak zonder te kleuren
- blus af met de bouillon en gaar de ui en appel met de deksel op de pan op een rustig vuurtje
- doe de boter in een aparte pan
- smelt de boter en doe de bloem er bij
- gaar de massa op een klein vuurtje
- blend de soep en voeg de soep toe aan de roux meng met een garde en begin met een klein beetje soep.
- Zeef de soep en maak op smaak met slagroom en zout
- Laat de soep nu niet te lang meer koken

Soep garnituur

INGREDIENTEN

Prei

Ui

Kervel

Bieslook

Aardappel kaantjes



WERKWIJZE

- Snijd de prei in ringen
 - Snijd de ui in kwart ringen
 - Bak kort aan en maak op smaak met zout
 - Koel terug
 - Hak de kruiden
-
- Schil de aardappel
 - Snijd van de aardappel zo klein mogelijke blokjes
 - Was de blokjes
 - Droog de blokjes in een theedoek
 - Doe olie in de pan (het is de bedoeling dat je de blokjes 'frituurt op een lage temperatuur)
 - Roer genoeg in de pan zodat de blokjes niet aan de bodem vast komen te zitten
 - Als de blokjes goud bruin en droog zijn zeef je de olie er af en doe je ze op een keuken papiertje
 - Als laatste een beetje zout er over en als allerlaatste over de soep

Grilled chicken

Ingrediënten

Kip dij

Thijm

Knoflook

Zout

Rozemarijn

Olie 200 ml



Werkwijze

- Olie in de blender voeg ook de thijm, rosemaryn en knoflook toe
- Maak op smaak met zout
- Marineer de kip in de olie
- Bak en gaar de kip op de bbq
- Koel de kip terug en snijd in dunne reepjes

Gepaneerde victoria baars

Ingrediënten

80 gram vis p.p.

Kerrie

Zout

Eiwit

Bloem

Japans broodkruim



Werkwijze

- Portioneer de vis in stukken die even dik zijn
- Besprenkel met zout en kerrie en masseer dit in de vis
- Meng het japans broodkruim met kerrie
- Bloem de vis en klop overig bloem van de vis
- Haal de vis door het eiwit
- Haal de vis door het broodkruim en leg op een schaal en daarna in de koeling
- Zorg dat de frituur aan staat op 180C

Venkel zoet zuur

Ingrediënten

100 gram natuurazijn
50 gram suiker
100 gram water
Zout
steranijs



Werkwijze

- Doe de azijn, suiker, water, steranijs en het water in een pannetje
- Kook kort en proef het zoetzuur en maak op smaak met azijn en suiker
- Laat het mengsel terug koelen
- Schaaf de venkel zonder de groene stukken en probeer het hart te vermijden
- Giet het zoetzuur op de venkel en laat marineren

Mosterd dressing

Ingrediënten

100 ml olijfolie

50 gram honing

25 gram mosterd

25 gram citroensap

Dille naar smaak



© ingrediënten.nl

Werkwijze

- Hak de dille
- Meng de honing mosterd en citroensap
- Voeg al roerend de olie toe
- Voeg de dille toe
- Maak op smaak met zout en peper

Croutons

Ingrediënten

Casino brood (ingevroren)

200 ml Olie

5 tn Knoflook

Zout



Werkwijze

- Doe de olie in een blender
- Voeg de 5 tenen knoflook toe
- Voeg zout toe en laat de blender draaien tot de knoflook fijn is
- Het is de bedoeling dat de olie pittig is van de knoflook
- Snijd de korst van de croutons
- Snijd vierkante blokjes van de sneetjes
- Doe de blokjes in een smalle oven schaal
- Voeg de olie toe zorg dat de croutons verzadigd zijn
- Besprenkel met zout
- Bak de croutons af in de oven op een temperatuur van 160 graden
- Zorg dat je om de 5 minuten de plaat om husselt
- Als de croutons klaar zijn doe je ze op een zeef en daarna op een papiertje

Sla en garnituur

INGREDIENTEN

komkommer

Radijs

Tomaat

Appel

Tuinkers

Mesclun sla

Parmezaan



WERKWIJZE

- **Snijd de komkommer in mooi kleine blokjes**
- **Schaaf de radijs op de handschaaf**
- **Snijd de appel in kleine blokjes en besprenkel met citroensap**
- **Snijd de tomaat in kleine stukjes**
- **Was de sla**

- **Bij het doorgeven besprenkel je de sla met een beetje olijfolie en zout**

Aardappel kroketjes

INGREDIENTEN

- 1 kg aardappel schoon
- 65 gram eigeel
- 85 gram boter
- 50 gram bloem
- 2 eieren
- Japans broodkruim
- 80 gram Gruyère



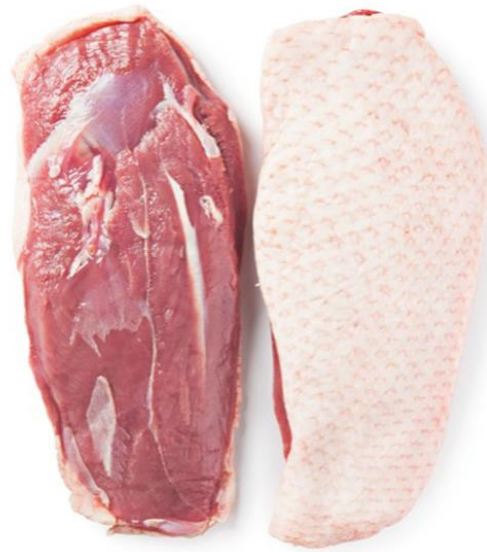
WERKWIJZE

- Schil de aardappelen
- Kook de aardappelen in water met zout
- **Het koken van de aardappelen komt nou als de aardappelen te gaar zijn zit er te veel vocht in de aardappelen van het koken en dan knappen je kroketjes!**
- Giet de aardappelen af en doe ze dan terug in de pan
- Zet de pan op hoog vuur tot de aardappelen droog gestoomd zijn
- Wrijf de aardappelen door een bol zeef
- Meng de bloem en boter en de kaas door het beslag
- Maak op smaak met zout
- Doe de massa in een spuitzak
- Spuit lange banen van de aardappel puree
- Snijd de banen in stukken
- Doe bloem in een bak
- Doe eiwit in een bak
- Doe de panko in een bak
- Doe wat aardappel staafjes in de bak bloem schud de bak en klop het overig bloem uit van de aardappelstaafjes
- Doe de staafjes in het eiwit laat ze uitlekken en dan in de panko
- Dan weer in het eiwit en dan weer in de panko
- Bewaar de kroketjes in de vriezer en frituur als je de gerechten afmaakt

Eenden borst

INGREDIENTEN

- 1 eendenborst
- Olie
- Zout
- Honing
- Zataar kruiden



WERKWIJZE

- Leg de eendenborst op de snijplank met de vet-kant naar beneden
- Ga met je vingers langs de rand van het vlees al het vet wat je dan ziet snijd je weg
- Bak de eend op de vet kant dan kort op de vlees kant
- Doe een klein beetje honing op de eend en bestrooi met zataar kruiden
- De eend gaat op een oven plaat en we garen hem bij doorgifte

Mozaiek van koolrabi en wortel En gele biet

Ingrediënten

- Koolrabi
- Courgette
- Boter
- Gele biet



WERKWIJZE

- Snijd de koolrabi en wortel in staven van precies 2 bij 2 cm
- Kook water en leg hier de koolrabi en wortel in
- Maak het water op smaak met zout
- Laat rustig koken zorg dat de staven precies gaar genoeg zijn
- Schaaf courgette dun op de mandoline
- Gril de plakken kort
- Leg de plakken courgette op een slagervolie
- Leg wortel en koolrabi om en om op de courgetten 3 breed 3 hoog
- Rol de staven in de courgette
- Snij de mozaiek in plakken van 2.5 cm
- Leg de plakken op een oven plateau en smeer in met boter
- Maak warm in de oven als je de gerechten af gaat maken

Saus van gepofte paprika

INGREDIENTEN

- 1kg rode paprika
- 100 gr boter
- Mespuntje gerookte paprikapoeder
- 1 st sjalot
- 1 teen knoflook
- Tomatensap



WERKWIJZE

- Stook de bbq hoog op
- Gril de paprika op de bbq zorg dat de klep van de bbq zo veel mogelijk dicht blijft
- De paprik mag zwart geblakerd zijn
- Gaar de paprika in de oven op 180 graden ongeveer 10 minuten
- Als de paprika uit de oven komt dek je deze af met een drijf natte doek
- Pel de paprika als deze koud is
- Verwijder ook de pitjes
- Snij de sjalot en knoflook fijn
- Bak in een pannetje zonder te kleuren blus af met het tomaten sap en voeg dan de paprika aan het tomaten sap toe
- Voeg een puntje gerookt paprika poeder toe
- Doe alles in de blender en blend op volle kracht
- Doe de boter bij de saus en maak op smaak met zout

Witte chocolade mousse

INGREDIENTEN

250 gram witte chocolade
500 gram room
75 gram eiwit
75 suiker
2 dl room
2 gram gelatine



WERKWIJZE

- Sla de 500 gram slagroom net niet stijf in de mixer
- Week de gelatine
- Kook de 2 dl room
- Los hier de gelatine in op daarna de chocolade
- Maak de machine kom schoon en vet vrij
- Sla het eiwit op voeg een klein deel van de suiker toe
- Sla het eiwit verder op en voeg daarna pas de rest van de 75 gram toe

Familie maken

- Het mengen van de mousse komt nauw!
- Meng 1 schepje eiwit door de chocolade
- meng 1 schep van de chocolade door het eiwit
- voeg dan de chocolade en het eiwit door elkaar voeg dan een klein schepje slagroom toe
- voeg dan een beetje chocolade/eiwit door de slagroom en meng dit
- voeg dan de slagroom bij het eiwit/chocolade en meng tot een homogene massa
- ALS HIJ LIJKT TE GAAN SCHIFTEN SNEL DE KOELKAST IN!!!

Sprits

INGREDIENTEN

200 gram boter
150 gram witte basterd
Snufje zout
1 losgeklopt ei
250 gram bloem
1 tl bakpoeder
1 tl vanille suiker



WERKWIJZE

- Sla de boter basterdsuiker zout luchtig
- Voeg hier het ei aan toe en roer tot het helemaal is opgelost
- Zeef het bloem en bakpoeder en roer dit door de boter
- Zet de oven op 160C
- Leg bakpapier op een bakplaat
- Spuit de spritsen op het bakpapier in een Svorm
- Bak af 15-20 minuten

Rabarber stukken

INGREDIENTEN

Rabarber
Suiker
Rode wijn
Creme de cassis
Vanille suiker
Citroen
Steranijs
Limoen
Atsina (om te garneren)



WERKWIJZE

- Schil de rabarber ook in in het holle stuk
- Kook de rode wijn en maak op smaak met het suiker de vanille suiker en wat citroen en steranijs
- Snijd de rabarber in mooie vierkanten dat doe je door aan de onderkant het holle stuk er af te snijden
- dan het stuk in repen van 10 cm te snijden
- Dan in plakken van ½ cm dik
- Dan in vierkanten
- Maak ook maantjes van de rabarber ongeveer 1 cm dik
- Gaar de stukken in het vocht proef of het vocht lekker op smaak is
- Als de stukken gaar zijn (liever iets te rauw dan te gaar) schep ze uit het vocht en op een plaat, zet de plaat in de koelkast
- Kook het vocht in tot een stroop

Passie gel

INGREDIENTEN

Passie coulis 150 gram
2 gram Agar
Suiker
50 gram water



Werkwijze

- Smelt de passie coullis
- Voeg water toe
- Maak op smaak met suiker
- Voeg de agar toe en laat 5 minuten rustig doorkoken terwijl je goed roert
- Laat de massa terug koelen in de vriezer zorg dat hij niet bevriest
- Maal de massa fijn in de thermo blender
- Doe de massa in een vacumeerzak en trek vacuum (dit is om de luchtballen er uit te halen als dat nodig is)