

MENU oktober

AMUSE

Cheese cake van geitenkaas met rode biet en foccacia

VOORGERECHT

Gegrilde zalm met salade van cous cous en een hartige klestkop

TUSSENGERECHT

Soep van pompoen met garnituur van kruiden en cougette

HOOFDGERECHT

Gebakken hoender met creme van wortel en beurre noisette saus van spek

DESSERT

Chocolade mousse met kersten en cornflakes poeder van witte chocolade



Cheesecake van geitenkaas

**300 gram verse
geitenkaas(kamer
temperatuur)**

150 gram slagroom

100 gram slagroom

10 gram gelatine

Zout

Rogge brood



WERKWIJZE

- Week de gelatine in koud water
- Bedek de vorm met slaggers folie
- Bedek de bodem van de vorm met rogge brood
- Sla de 150 gram slagroom op met de hand
- Warm de 100 gram slagroom op en doe hier wat zout in en los hier de gelatine in op
- Meng de slagroom met gelatine door de geitenkaas
- Meng dan de geslagen room door de geiten kaas
- Stort de geitenkaas massa op het roggebrood
- Zet dan snel koel in de vriezer (zorg dat hij NIET bevriest)
- Steek de cheesecake uit met een steker
- Pak wat kruiden mayo van het groepje voorgerecht

Bieten salade

**400 gram rode biet met
schil**

10 walnoten

1 appel

Balsamico azijn

Olijfolie



W

- Ko
- Ha
- Sc
- Al
- La
- Ma



Crouton van focaccia

Focaccia
Olijfolie
Peper
Zout



WERKWIJZE

- Snijd de focaccia in plakken van ongeveer een halve centimeter
- Leg de plakken brood op een bakpapiertje
- Besprenkel met olijfolie en bestrooi met peper en zout
- Bak af op 160 graden ongeveer 15 minuten (zorg dat ze mooi goudbruin zijn)
- Laat afkoelen en gebruik op het gerecht

Couscous salade

200 gram parel cous cous

Harissa

Dille

Dragon

Kervel

Wortel

Prei

Courgette

knoflook



WERKWIJZE

- Kook de cous cous in ruim water in 12 minuten gaar
- Zeef de cous cous uit het water en spoel af met koud water tot deze koud is
 - Hak de kruiden
- Snijd de wortel prei en courgette in hele fijne brunoise
- Bak de wortel prei en courgette kort voeg ook de knoflook toe
 - Meng de cous cous met de kruiden en de groenten
 - Maak op smaak met harissa en zout

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 niet helemaal fijn
- 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
- Maak op smaak met zout

Sesam kletskep

Ingrediënten

85 gram poedersuiker

30 gram sesamzaadjes

30 ml sinaasappesap

25 gr boter

25 gr bloem

Snufje zout



WERKWIJZE

- Smelt de boter
- Doe hier het sinaasappel sap bij en roer kort
- Voeg de rest van de ingrediënten toe en meng
- Laat een half uur terug koelen in de koelkast
- Bak af op een silicone matje op 200 graden 5 tot 9 minuten

Gegrilde zalm

Ingrediënten

Zalm 80 gr pp

Olie

zout



Werkwijze

- Haal de zalm van de huid af
- Snijd de zalm in mooie mootjes
- Gril de zalm kort en bestrooi met zout
- Op het moment dat je het gerecht mee gaat geven warm je ze op in de oven

Pompoen soep

Ingrediënten

2st Flespompoen
Groente bouillon
Roomboter
Rode peper
Ui
Wortel
Kaneel (heel klein
beetje)
Gember siroop
Knoflook
Groentebouillon poeder



Werkwijze

- Maak de flespompoen schoon de schil mag er aan blijven
- Hak de pompoen in stukken
- Snijd de ui en wortel ook klein
- Snijd de rode peper en de knoflook fijn
- Fruit de ui rode peper en knoflook aan
- Doe hier de wortel en pompoen bij
- Voeg 3 liter water toe en voeg groentebouillon poeder toe
- Gaar de pompoen onder het kookpunt
- Pureer de soep en smaak af met kaneel en gember en roomboter
- Zeef de soep

Ras el hanout schuim

Ingrediënten

1 Ui
40gr Boter
1 tl ras el hanout
¼ rode peper
1 tn knoflook
Groente bouillon
2 dl slagroom



Werkwijze

- Maak de ui schoon en hak fijn samen met de rode peper
- Zweet aan in een pan met de boter voeg ook de ras el hanout toe en de knoflook
- Blus af met 1 dl groente bouillon
- Gaar de ui onder het kookpunt
- Pureer de massa en voeg daarna de slagroom toe
- Smaak af met zout
- Zeef de massa door een fijne zeef
- De massa mag in de kof met 2 patronen er op roep de kok

Soep garnituur

Ingrediënten

Klein handje Pompoen pitten
2 st Courgette
Kervel
bieslook



WERKWIJZE

- Bruneer een handje pompoen pitten
- Snijd de courgette in fijne brunoise zorg er voor dat je de kern niet mee snijd
- Bak de blokjes courgette kort in de pan en laat dan afkoelen
- Hak de kervel en snijd de bielslook

parelhoen

INGREDIENTEN

- Parelhoen 1 st pp.
- Olie
- Zout



WERKWIJZE

- Leg de parelhoen met de velkant naar beneden op de snijplank
- Snijd al het overtollig vel van de kip, er moet dus wel vel op de kip blijven!
- Bak de parelhoen in de pan, let op dit kan enorm spetteren!
- Maak de parelhoen op smaak met zout
- Als de parelhoen gebakken is leg ze dan met de huidkant naar boven op een ovenschaal
- Het garen van de parelhoen doen we als we de gerechten mee gaan geven

Crème van wortel en beurre noisette

INGREDIENTEN

400 gram schone bospeen

150 gram roomboter

Zout

peper



WERKWIJZE

- Maak de bospeen schoon en kook gaar in minimaal water met zout
- Verwarm de boter
- Verwarm de boter zodat deze bruin kleurt pas op dat hij **niet verbrand!**
- Zeef de boter door een fijne zeef, dit heet beurre noisette
- Pureer de bospeen
- Voeg de beurre noisette toe aan de bospeen en maak op smaak met zout en peper
- Doe de creme in een spuitzak

Pommes fondant en jus

INGREDIENTEN

bonken ongeveer 70 gram pp

Basis jus

Boter

Tijm

Rozemarijn

Knoflook

spek



WERKWIJZE

- Snijd de bonken 1.5 tot 2 cm dik, let op als je plakken allemaal even dik zijn is je eindproduct veel mooier!
- Neem een steker en steek uit de aardappel schijven rondjes
- Bak de rondjes aardappel in een pan bruin(NIET GAAR!)
- Leg de rondjes aardappel in een oven schaal
- Maak de basis jus op smaak met lekker wat knoflook, tijm, rozemarijn en zwarte peper
- Giet de jus op de aardappelen zorg dat de aardappelen onder de jus staan.
- Dek de plaat af met aluminium folie
- Gaar in de oven op 150 graden ongeveer 20 minuten

- Voeg de spek toe aan de rest van de jus, deze zeef je voor het doorgeven zodat de spek smaak door kan trekken in de jus

Groene asperge en chapignons

INGREDIENTEN

Groene asperges (2pp)

Chapignons



WERKWIJZE

- Breng een pan water aan de kook en maak op smaak met zout
- Als het water kookt doe je de asperges er bij
- Kook voor 2 minuten
- Haal de asperges uit het water en doe ze in koud water
- Haal ze als ze koud zijn uit het water
- Gril de asperges kort
- Koel terug in de koelkast

- Snijd de champignons in kwarten (grote in 6en)

- Verhit olie en bak de champignons let op dat je niet te veel in een keer bakt en dat je ze niet te lang bakt!

- Laat de champignons uitlekken op een zeef en daarna terug in een bak en in de koelkast

Chocolade mousse

INGREDIENTEN

500 gram slagroom

200 gram melk chocolade

2 dl slagroom

20 gram boter

75 gram eiwit

75 gram suiker



WERKWIJZE

- Sla de slagroom op (500gram)
- Maak de bekken vetvrij
- Kook de slagroom (2dl)
- Als de room aan de kook is haal je de pan van het vuur en voeg je de boter en chocolade toe
- Roer tot alle klontjes opgelost zijn
- Doe het eiwit in de bekken en sla het helemaal op
- Voeg 1/10 deel suiker toe en sla op tot de suiker opgelost is
- Voeg de rest van de suiker toe tot deze opgelost is

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!!!**

Cornflakes krokantjes

INGREDIENTEN

1 hand cornflakes
100 gram witte chocolade

50 gram witte chocolade
30 gram Malto poeder



WERKWIJZE

- Smelt de chocolade
 - Meng de chocolade door de cornflakes
 - Doe een deel van het mengsel op een bakpapiertje
 - Leg hier een ander bakpapierje op
 - Rol uit met de deegroller tot het overal even dik is
 - Koel terug in de koelkast of vriezer
 - Breek bij doorgifte in stukken
-
- Smelt de chocolade(50 gram)
 - Doe malto in de keuken machine (met het mes)
 - Zet de machine aan en voeg dan de chocolade toe tot het malto poeder de juiste smaak heeft

Kersen

INGREDIENTEN

1 pot kersen
Kaneel
Steranijs
Sinaasappel
Suiker naar smaak
aardappelzetmeel



WERKWIJZE

- Giet de kersen op een zeef en vang het vocht op
- Snijd de sinaasappel in stukken en doe in een pan samen met de steranijs en kaneel
- Voeg het kersen vocht toe en breng langzaam aan de kook
- Maak op smaak met creme de cassis en suiker
- Laat even trekken en zeef dan opnieuw
- Doe 3 el aardappelzetmeel in een bakje en doe hier koud water bij tot het zetmeel opgelost is
- Kook het kersen vocht en voeg het aardappelzetmeel toe tot je jam dikte hebt
- Voeg dan de kersen toe en zet koel

Als we tijd hebben kunnen we van overig vocht gel maken van kers