

# Menu Januari

## AMUSE

Tom kha gai soep van  
strand krab met scampi

## VOORGERECHT

Ceviche van koud  
gerookte dorade met  
mayonaise van soya



## TUSSENGERECHT

Diamant haas van de  
gril, oosterse groente,  
noodle



## HOOFDGERECHT

Gebakken heek met  
schuim van rode curry

## DESSERT

Peren parfait, pannacota  
van kaneel en schuim  
van vanille



# Kreeft bouillon

## Ingrediënten

- 1 kg strand krab
- 2 l water
- 1 ui
- 1 limoen
- 2 st limoen blad
- 1 st citroengras
- 1 potje tomaten puree
- 4 tn knoflook
- ¼ st rode peper
- 1 st winterpeen
- 2 dl rijst wijn



## Werkwijze

- Hak de strandkrabben in stukken
- maak de ui en knoflook schoon en snijd in grove stukken
- snijd de limoen horizontaal in plakken
- kneus de citroengras stengel
- snijd de ¼ peper in stukjes
- maak de winterpeen schoon en snijd in stukken
- pak een grote pan en doe daar de strandkrabben in en bak deze even
- voeg de ui, limoen, citroengras, tomatenpuree, knoflook, rode peper, winterpeen, en een beetje zout toe en bak even aan
- blus af met het water en de rijst wijn en laat koken
- eenmaal aan de kook draai je het vuur laag en laat je het 20 minuten trekken (zet wekker
- kijk op het volgende blaadje
- na het trekken van de bouillon zeef je de bouillon in een andere grote pan
- laat inkoken tot de helft, het afmaken van de soep staat op het volgende blaadje

# Tom kha gai

## Ingrediënten

2 stengels citroen gras  
3 st limoenblad  
20 gram verse gember  
2 tn knoflook  
1.5 rode peper  
1 l kreeften soep  
0.5 l cocos melk

## Soep garnituur

10 cm wit van prei  
2 st bosui  
Koriander  
1 scampi pp



## Werkwijze

- De bouillon staat op en dat is het moment om de garnituren te snijden
- Bij ingrediënten heb ik de producten opgeschreven waar we de bouillon mee op smaak maken
- Kneus de stengels citroengras snijd de gember fijn snijd de rode peper fijn
- Snij de prei in fijne halve ringen, snij de bosui in fijne ringen
- Hak de koriander
- Snijd de scampi door de lengte en bak je deze kort in een hete pan
- Wok de prei en smaak af met zout
- Ga nu verder met de bouillon afmaken
- Als de soep ingekookt is voeg je citroen gras, lime blad, gember, knoflook, rode peper en cocos melk toe
- Laat zo lang mogelijk trekken
- Zeef voor doorgifte
  
- Doe prei in het blauwe schaalpje
- Leg de scampi op de prei en giet hier de soep op (let op dit is maar een amuse het hoeft niet veel te zijn)
- Garneer af met bosui en koriander
- Serveer

# Koud gerookte dorade

## Ingrediënten

Dorade  
Rook mot  
Eiermatje



## Werkwijze

- Knip/ scheur het eiermatje zodat het in de bbq past
- Vul de gaten waar normaal de eieren in zitten met rook mot
- Leg het eiermatje op de bodem van de bbq
- Steek de randen goed aan
- Als je ziet dat de rook mot is gaan smeulen leg je de roosters op de grill
- Leg de dorade op de grill roosters
- Laat 10 minuten roken (temperatuur onder de 30 graden)
- Haal de dorade van de grill
- Snijd de graat uit de dorade (vraag de kok)
- Snijd de dorade in plakjes

# Ceviche marinade

## Ingrediënten

- 2 limoenen
- 2 sinaasappelen
- 2 citroenen
- 3 st bosui
- Rode peper
- Kervel
- Peterselie



## WERKWIJZE

- Rasp de schil van het Citrus fruit
- Knijp het sap uit het citrus fruit zonder de pitjes
- Snij de bosui in zo fijn mogelijke ringen
- Snij de rode peper in zo fijn mogelijke blokjes
- Hak de kervel en peterselie
  - Als de dorade gerookt is leg je de plakjes dorade op een oven plateau
  - Giet de citrus massa over de vis
  - Verdeel ook de kruiden en rode peper over de vis
  - Laat minimaal 15 minuten 'garen'

# Basmati crème

## Ingrediënten

100 gram basmati rijst  
2 dl kokos melk  
4 dl water  
100 gram silken tofu  
Zout  
5 ml limoensap



## Werkwijze

- Gaar de basmati rijst onder het kookpunt in het water en de cocos melk
- Doe de hete rijst met een beetje van het vocht, de tofu het zout en het limoensap in de blender
- Draai helemaal glad
- Smaak evt af met zout
- Doe in een spuitzak en leg in de koeling

# Soja mayo

## Ingrediënten

3 el Mayonaise  
Soja saus  
Abc soja saus  
Limoen

## WERKWIJZE

- Doe de mayonaise in een keuken schaal
- Voeg een scheutje ABC soja saus toe
- Schaaf wat schil van de limoen in het bakje
- Maak de saus op smaak met soja saus

# Diamanthaas

## Ingrediënten

Diamant haas

Zout

Olie



## Werkwijze

- Haal de diamant haas uit de verpakking
- Snijd de dunste stukjes van de diamanthaas, ze worden te gaar tijdens het bereiden
- Smeer in met olie en besprenkel met zout
- Grill de haasjes kort op een hete temperatuur niet te veel tegelijk
- Leg de diamanthaas op een oven plateau
- Bij doorgifte gaar je de diamanthaas op 180 graden 6 minuten
- Na het garen mag het haasje nog 6 minuten rusten
- We trancheren het haasje als hij mooi gaar is



# Groente-Roerbak

## Ingrediënten

250 gr Sugar snap

3 st Paprika

4 st Sjalot

1 st Paksoi

3 st Bosui

3 tn knoflook



## Werkwijze

- Kook 3 liter water en maak op smaak met zout
- Maak de sugar snap schoon door de taaie linten van voor naar achter te verwijderen
- Als het water kookt kook je de sugarsnaps 2 minuten
- **Koel terug in een bak water**
- Snijd de paprika in mooie reepjes
- Maak de sjalot schoon en halveer door de lengte
- Snijd de sjalot in lange dunne reepjes
- Maak de paksoi los van elkaar en spoel schoon
- Snijd het groene stuk in repen , het witte stuk mag in stukjes
- Snijd de bosui in fijne ringen
- Bij doorgifte roerbak je eerst de paksoi voeg de rest van de groente en de knoflook toe en roerbak.
- Maak op smaak met zout
- Voeg als laatste de wok saus toe

# Wok saus

## Ingrediënten

- 2 el korianderzaad
- 3 st tamarinde
- 2 el bruine suiker
- 3 st rode peper
- 350 ml water
- 2 takken munt
- 2 takken koriander
- 1 el vissaus
- 3 tl aardappel zetmeel
- Sesam zaadjes



## Werkwijze

- Voeg de tamarinde, koriander zaad suiker en de pepers in de steelpan samen met het water
- Laat rustig koken zodat alle smaken vrij komen
- Snijd de koriander en munt fijn en laat 5 minuten doorkoken
- Zeef de massa
- Maak op smaak met de vissaus en evt met soja saus
- Bind af met aardappelzetmeel
- Voeg wat sesam zaadjes toe

# Noodles

## Ingrediënten

Noedels  
Zout  
Sesam olie  
Sesam zaadjes



## WERKWIJZE

- Kook water en maak op smaak met zout
- Leg hier de noodle in en laat 4 minuten wellen
- Spoel koud met water en maak op smaak met sesam olie, sesam zaadjes en zout

Bij het opwarmen doe je de noedels in een pan met een beetje water

Snij over het gerecht nog wat bosui

# Heek

## Ingrediënten

150 gram vis pp  
Zout  
Olie



## WERKWIJZE

- Maak de vis schoon door de buikwand te verwijderen en door de graten uit de vis te snijden, doe dit zuinig het is natuurlijk zonde om veel weg te gooien
- Portioneer de vis met een scherp mes, gebruik een weegschaal
- Bak de vis in een **hete** pan en in de olie
- Bak de op de huid-kant en bestrooi de 'vlees kant' met zout
- Leg de visjes met de huid naar boven op een oven plateau zorg dat de vis niet tegen elkaar aan ligt
- Gaar de vis net voor het afmaken van de gerechten op 180 graden ongeveer 6 minuten

# Basmati rijst

## INGREDIENTEN

40 gr pp Basmati rijst  
Kerrie  
Prei  
4 st ei  
Sesam olie  
Zout  
Knoflook  
Soya saus  
Sambal



## WERKWIJZE

- Kook de rijst gaar in water met zout en kerrie (kleur en smaak)
- Spoel de rijst koud in de wasbak
- Sla de eieren los in een bekken, voeg fijn gehakte knoflook en een klein beetje sambal toe
- Maak hier roerei van
- Snijd de prei in halve ringen en roerbak deze zonder te kleuren
- Meng de rijst het roerei en de prei maak de rijst op smaak met soya saus, zout sambal en sesam olie

# Schuim van rode curry

## Ingrediënten

Rode curry  
Paprika poeder  
1 st ui  
3 tn knoflook  
2 dl groente bouillon  
2 dl slagroom  
Sriracha voor de smaak  
Xantanagom (bindmiddel)



## WERKWIJZE

- Snijd de ui in grove stukken en maak de knoflook schoon, komt niet nauw we pureren de massa straks.
- De ui en knoflook mag in een pan met een scheutje olie en een snufje zout
- Voeg 1 el rode curry toe en een mespuntje paprika poeder toe
- Zorg dat de ingredienten niet kleuren
- Blus af met de groentebouillon en maak gaar onder het kookpunt
- Voeg de room toe en proef de massa voeg evt. sriracha toe
- De massa mag in de blender en maal helemaal fijn op vol vermogen
- Bind af met een mespuntje xantanagom
- De massa gaat door een fijne puntzeef
- De saus nu in de kidde met 2 patronen er op (vraag de kok)

# Groente garnituur

## Ingrediënten

Tauge  
Snijboon  
Paprika  
Rode ui



## WERKWIJZE

- Maak de snijboon schoon snijd in ruiten
- Kook een pan water en maak op smaak met zout
- Kook de boon gaar in 4 minuten
- Na het koken spoel je de boon koud in water
- Snij de paprika klein
- Snij de rode ui in halve ringen
- Wok de groente mix vlak voor doorgifte

# Panna cotta

## Ingrediënten

500 ml slagroom

6 gram gelatine

60 gram suiker

Vanille suiker

1 tl kaneel



## WERKWIJZE

- Week de gelatine in koud water
- Kook de room samen met de suiker, vanille suiker en de kaneel
- Knijp de gelatine uit en voeg toe aan de room, roer met een garde
- Laat kort koken
- De massa gaat in de litermaat en dan in de kleine glaasjes
- Laat de glaasjes snel terug koelen in de vriezer
- Als ze koud zijn gaan ze in de koeling



# Gebakken peer

## Ingrediënten

1 kwart peer pp  
Suiker  
Kaneel  
Boter

5 dl slagroom  
Vanille suiker  
Suiker



## Werkwijze

- Schil de peer en snij door de helft
- Haal het kroos uit de peer
- Snijd de halve peren in mooie stukjes
- Bak de peer in een hete pan en maak op smaak met suiker en een klein beetje kaneel
- Het opwarmen van de peer doen we in de oven
  
- Maak de slagroom op smaak met suiker en vanille suiker
- Doe de room in een kistje en draai er 2 patronen op

# Peren parfait

## Ingrediënten

140 gram eidooier  
320 gr suiker  
90 gr water  
600 gr room  
5 gr gelatine  
250 gram peren compote  
Bastogne



## Werkwijze

- Maak eerst de pâte à bombe, draai hiervoor de eidooiers luchtig in de keuken machine op de hoogste stand .
- Kook ondertussen de suiker met het water tot 115°C.
- Zet de planeetmenger op halve snelheid en voeg de suikerstroop langzaam toe.
- Draai in dezelfde snelheid de massa koud.
- Sla de 600 gram room iets verder dan yoghurt dik.
- Smelt de helft van de peren compote, los hier de gelatine in op.
- Meng met een garde de warme en koude peren compote
- Voeg de peer toe aan de 300 gram ongeslagen room.
- Voeg de helft van deze room aan de pâte à bombe toe en spatel door.
- Volg met de tweede helft van deze room.
- Maak nu familie het laatste beetje room .
- Giet in de vorm leg onder op de boven kant een stukje Bastogne en vries in.