



Lunchmenu 3 november 2018

Vrijwilligers Vluchtenlingenwerk

NB: het menu is Halal

**Gebrande makreelfilet, makreeltartaar, gebrande komkommer,
zoetzuur van sjalot en komkommer.**

**Geserveerd met een glaasje gin-tonic-komkommer-cocktail.
(Er is ook een alcoholvrije variant van de cocktail)**

Tom Kha Kai (Thaise kokossoep met kip en paddenstoelen)

**Rouleau van kwartel, tempura van kwartelpoot, mousseline,
spruiten, paddenstoelen, paddenstoelen-roomsaus**

**Yoghurtijs, crème van bosbes in gelei,
praliné van pistache, Italiaanse meringue.**



VOORGERECHT: Gebrande makreelfilet, makreeltartaar, gebrande komkommer, zoetzuur van sjalot en komkommer.

Ingredienten:

- 30 verse makrelen
- 12 komkommers
- 1 fles Gin,
- 3 flessen Tonic
- Suiker, Zout
- Zonnebloemolie
- 10 limoenen
- Drie groene jalapeño-peper
- 2 zakjes banaansjalot,
- Rode biet gekookt (1 pakje)
- 8 bakjes bakjes Hoemoes van MAZA
- 2 Potten koriander
- Pot ingelegde citroen (in zout)
- 2 flessen Sushiazijn

Komkommer: diverse bereidingen:

- Snijd uit de komkommers heel precies 90 blokjes van 1,5x1,5x1,5 mm. Reserveer tot juist voor service en brand de komkommers dan af met de brûléebrander. Bestrooi met wat zout.
- Maak met de kleinste Parisienneboor bolletjes uit de komkommer. Zet meteen op een zoetzure marinade. 10 bolletjes pp dus 300 bolletjes
- Snijd uit de komkommer wat kleine brunoise voor in de gin-tonic-komkommercocktail. Meteen in de glaasjes doen: dan weet je hoeveel je nodig hebt. Bodempje in elk glas.
- Snijd van de schil van de komkommer 30 sliertjes die je als roerstaafje in de cocktail kunt gebruiken.
- Maak van alle komkommerrestanten sap.

- Maak zoetzuur van ringetjes sjalot, sushiazijn en rode biet. Gebruik ongeveer 10 sjalotten

Makreel: diverse bereidingen:



- Fileer de makrelen.
- Leg de filets voor 10 minuten in een zout/suiker pekelbad van 3% (zowel zout als suiker). Spoel af en dep droog.
- Maak een marinade van tonic, limoensap en reserveer voldoende voor de glaasjes die apart worden geserveerd. **(GEEN GIN! i.v.m. halal)**
- Voeg aan de rest van de marinade nog zout, limoensap en eventueel wat suiker toe. Het moet een sterke, zure marinade zijn. Leg hier twee rugfilets en wacht tot het visvlees een witte kleur krijgt. Spoel de filets af en dep goed droog. Reserveer tot juist voor service..

Tartaar:

- Ontvel de rest van de makrelen en snijd in een grove tartaar.
- Maak de tartaar aan met olie, peper, zout, zeer fijn gesneden steeltjes van koriander, van jalapeño, van sjalot en van ingelegde citroen (alleen de schil). Laat de smaken goed intrekken door te laten rusten in de koelkast. Vlak voor service even op smaak maken met limoensap.

Afwerking en presentatie:

- Brand a la minute de filets af met de brûléebrander. Leg op elk bord één filet met de gebrande velzijde boven.
- Plaats een steekring op het bord en spuit daar m.b.v. een spuitzak een laag Chipotl van MAZA in. Plaats hier een laag makreeltartaar op. Druk wat aan met een 'tonicstampertje'.
- Arrangeer hierop het zoetzuur van sjalot en van komkommer.
- Schik de blokjes gebrande komkommer op het bord.
- Vul de borrelglaasjes met gin-tonic-limoensap-komkommersap, **(deel van de glaasjes alcoholvrij!!)** komkommerbrunoise en een sliertje komkommer als roerstokje en presenteer dit naast het bord.
- Garneer met korianderblad.



TUSSENGERECHT: Tom Kha Kai (Thaise kokossoep met kip en paddenstoelen)

Ingrediënten en bereiding:

- 3 liter Kippenbouillon uit de vriezer
- 3 liter kokosmelk
- 3 stuks rode peper
- Stukje gember
- Stukje laos
- Thaise vissaus
- Licht bruine basterdsuiker
- Limoenblad
- Citroengrass stengels
- 600 g kippendijen
- Taugé
- Paddenstoelen

Bereiding:

- Ontdoe de kippendijen van overtollig vet en snijd in dunne reepjes.
- Maak een krachtige kippenbouillon en pocheer hierin de in reepjes gesneden kip tot juist gaar. Giet af en reserveer de kip.
- Vul de bouillon aan met een gelijke hoeveelheid kokosmelk. Laat hierin de gember, laos, citroengrassstengels en limoenblad trekken. Als de bouillon voldoende is geparfumeerd: giet af en gooi de aromaten weg.
- Breng de bouillon op smaak met vissaus en bruine basterdsuiker.
- Blancheer in deze bouillon de in stukken gesneden of geplukte paddenstoelen. Giet af en reserveer de paddenstoelen.
- Maak de soep nu op smaak met rode pepertjes (zeer fijn gesneden)
- Snijd de stelen van koriander in zeer fijne brunoise.

Presentatie:

- Doe in kommen of komborden achtereenvolgens taugé, kip, paddenstoel en strooi af met brunoise van koriander.
- Verwarm de soep tot tegen het kookpunt en giet op de ingrediënten in de kom of het bord.
- Garneer met enkele blaadjes koriander en serveer direct.



HOOFDGERECHT: Rouleau van kwartel, tempura van kwartelpoot, mousseline, spruiten, paddenstoelen, paddenstoelen-roomsaus

Ingrediënten en bereiding:

- 30kwartels
- 3 bakjes Hoemoes Green Curry en 3 bakjes Hoemoes Vijg & Cranberry van MAZA
- 5 ons Runderrookvlees halal
- 1 kg kleine Spruiten
- Zakje Hazelnoot
- Paddenstoelen assorti
- Porcinipoeder (gemalen gedroogd eekhoortjesbrood)
- Room
- Aardappel
- Ingrediënten voor mayonaise: Olie, azijn, zout, eidooier, mosterd
- Ingrediënten voor tempurabeslag: bloem, bakpoeder, koud bruisend mineraalwater, (geen gin i.v.m. halal.)

Fileer de kwartels en houd de borstfilets en de boutjes apart. Alle overblijvende delen zijn eventueel voor een andere bereiding.

Voor de rouleau:

- Leg de filets tegen elkaar op een vel plastic, dek af met nog zo'n vel plastic en plet de filets. Verwijder het bovenste vel weer.
- Bedek met plakjesrookvlees, leg hier weer een vel plastic en een sushimatje op en draai het geheel om. Verwijder het plastic vel dat nu boven ligt. Smeer de filets licht in met Hoemoes Green Curry van MAZA.
- Rol de filets met het rookvlees en de humus op en draai het plastic strak aan. Leg in de koeling om op te stijven.
- Ca 15 minuten voor service: haal de rouleau uit de koeling, verwijder het plastic, plaats een kerntemperatuurmeter in de rouleau en bak in weinig olie in een koekenpan tot kerntemperatuur 62°C. Haal uit de pan en houd warm op ca 50° C.



Voor de boutjes:

- Verwijder het dijbotje. Snijd het onderbeenbotje schuin door en stroop het vlees op. Prik het botje door het dijvlees en vorm een 'lolliepop' van het boutje.
- Gaar in de oven op 120°C tot kerntemperatuur 62°C en zet weg.
- Vlak voor service: maak een tempurabeslag van de ingrediënten: roer zo weinig mogelijk: er moeten nog klontjes in zitten. Doop de boutjes in de tempura en frituur tot krokant.
- Strooi af met fijn zout.

Verdere bewerkingen:

- Gaar de spruitjes tot beetgaar en houd warm. Bewaar ook enkele spruitenschilletjes.
- Rooster de hazelnoot en snijd in grove stukjes.
- Kook aardappel, laat wat afkoelen en pureer. Maak samen met de Hoemoes Vijg & Cranberry van MAZA een mousseline die goed spuitbaar is en voldoende stand heeft.
- Bak de paddenstoelen. Gebruik een deel hiervan om er samen met de room een paddenstoelenroomsaus van te maken en voeg hierbij nog wat porcinipoeder voor extra smaak.
- Maak een mayonaise van de ingrediënten en breng op smaak.

Presentatie:

- Spuit een flinke dop mousseline op het bord.
- Spuit een wat kleinere dop mayonaise daarnaast en plaats hierop twee boutjes.
- Portioneer de rouleau en plaats een deel hiervan op het bord. (één rouleau is voor twee couverts). Zorg voor eenheid tussen deze drie elementen.
- Drapeer er spruiten, spruitenvelletjes en paddenstoelen omheen en druppel een beetje olie over alle componenten die nu op het bord liggen.
- Strooi wat gebroken hazelnoot vooral op de mousseline, maar ook over de rest van het bord.
- Strooi af met wat porcinipoeder.
- Serveer een beetje saus op de rouleau en presenteer de rest van de saus apart in een sauskommetje.



NAGERECHT: Yoghurtijs, crème van bosbes in gelei, praliné van pistache, Italiaanse meringue.

Ingrediënten en bereiding:

Voor de (halve) bol van bosbes:

- 570 g bosbessensap
- 30 g limoensap
- 120 g suiker
- 5.4 g Kappa en 1.8 g Locust

Bereiding:

- Meng alle ingrediënten en kook op.
- Laat twee minuten tegen de kook aan en stort uit in licht ingeoliede siliconen halve bollen.
- Laat opstijven.
- Juist voor service: maak de gelei los van de mal en schep er met een kleine parisienneboor een halve bol uit.

Crème van bosbes

- 240 g bosbessensap
- 15 g Limoensap
- 90 g suiker
- 3 dooiers
- 33 g bloem
- 21 g boter

Bereiding:

- Dooier met suiker licht opkloppen.
- Bloem aanmaken met een beetje koud sap.
- Rest van het sap opwarmen. Wat warm sap toevoegen aan de dooiers met suiker. (familie maken).



- Dooiermengsel en aangemaakte bloem (door een zeef) bij de rest van het sap. Langzaam aan de kook brengen en ongeveer 2 minuten tegen de kook aan houden.
- De crème laten afkoelen tot 40°C. en daarna de boter er doorheen kloppen.
- Zorg voor een consistentie die goed spuitbaar is en voldoende stand heeft. Eventueel wat aanlengen met bosbessensap of limoensap.
- Reserveren in een spuitzak

Yoghurtijs: maak twee porties van onderstaand recept (één portie per keer in de ijsmachine)

- 485 g Turkse yoghurt 3% vet
- 28 g magere melkpoeder
- 120 g room
- 110 g suiker
- 0,75 g Locust
- 0,75 g Guargom

Bereiding

- Meng de suiker met de gezeefde melkpoeder en de stabilisatoren.
- Verwarm de room en los hierin de suiker met toevoegsels op.
- Doe bij de yoghurt en meng goed.
- Doe in de sorbettièrre en draai ijs.
- Doe over in een langwerpige bakje, dek af met bakpapier en zet in de vriezer tot enkele minuten voor service.

Praliné van pistache:

- Suiker
- Ietsje water
- Pot pistachenoten gebroken
- Pistachenoten heel
- VERGEET DE HELE PISTACHE NIET TE SUIKEREN MET KARMEL!!

Italiaanse meringue:

- 2 eiwitten. Meten ietsje suiker toevoegen als je het eiwit gaat opkloppen..
- 2 x eiwitgewicht aan suiker opkoken tot 121 °C. en in de draaiende machine op het eiwit gieten.



- Op hoogste snelheid kloppen tot afgekoeld.

Diversen:

- Blauwe bes met abrikozengelei: Drie doosje blauwe bes
- Ietsje abrikozenjam
- 2 bakjes Atsina cress

Presentatie:

- Spuit twee dopjes crème op de plaatsen waar de geleibollen moeten komen.
- Plaats de uitgeholde halve bollen hierop en spuit hierin crème.
- Plaats nog een halve bol op de andere halve bol.
- Spuit een flinke dop meringue naast de geleibol.
- Strooi wat praliné tussen en rond de bol en de meringue. Plaats hierop een bol ijs.
- Garneer met atsina cress, blauwe bes en gehalveerde pistachenoten.

