

Inhaalmenu 26 oktober 2018
Samengesteld door Majella Liket (CdC)
uit menu's die we eerder in 2018 kookten.



Inhaalmenu 26 oktober 2018

Sint Jakobsschelpen, appel, truffel, dressing van appelstroop
en aceto balsamico

(menu april 2018; examen-menu Dolores)

*

Ossenstaart bouillon met raviolo en gegrilde groente
(menu februari 2018; examen-menu Majella)

*

Kabeljauw met krokant van Parmaham, jus van yuzu,
zeegroenten, gnocchi met sinaasappel & dragon
(menu maart 2018; examen-menu Mathilde)

*

In koffie en kerrie gemarineerde licht aangebraden lamsfilet met
dubbel gedopte tuinboontjes, verse tagliatelle en
paddenstoelenroom

(menu juni 2018; maître examen-menu Jan)

*

Citroenmeringue taartje, Chocolade Mousse,
Soesjes met Mokka glazuur

(menu januari 2018; examen-menu Daniëlla)

Het gebeurt wel eens: je kunt even niet meekoken: je bent ziek, je werk laat het niet toe, vakantie, persoonlijke omstandigheden. Dan kun je natuurlijk altijd – mits er plaats is, maar we redden dat meestal wel – op een andere avond extra meekoken, maar soms lukt dat ook niet. Dat vinden we jammer en het is natuurlijk niet de bedoeling. Dus daarom hebben we een inhaalavond georganiseerd: op vrijdag 26 oktober. Voor al diegenen die ooit een kookavond tekort zijn gekomen.

Het menu is samengesteld door Majella Liket, die ook de brigade-chef is op 26 oktober.

Ze maakte een keuze uit de examen-menu's van onze chefs die we eerder dit jaar als maandmenu kookten.

Sint Jakobsschelpen, appel, truffel, dressing van appelstroop en aceto balsamico

Ingrediënten

Bereiding

<p>10 sint-jakobsschelpen Olijfolie Alternatief: al uitgestoken coquilles (emmertje). Dan geen koraal, dus gewone mayonaise maken.</p> <p>Koraal Mayonaise 1 Ei 1 theelepel mosterd Zout 3 eetlepels azijn 250ml olie Peper Koraal</p> <p>300 gr eendenlever</p> <p>Tuille 100 g ongezouten boter 175 g poedersuiker 125 g bloem 150 g eiwit</p> <p>Doperwtencrème 200g gekookte doperwten (diepvries) K&K kippenfond naar behoefte. olie</p> <p>Dressing 2 eetlepels appelstroop 25 ml witte wijn 25 ml aceto balsamico 50 ml olijfolie 3 ml truffelolie 15 ml cognac</p> <p>3 Jonagold appels Citroensap</p>	<p>Begin met het openen van de sint-jakobsschelpen. Leg ze direct in ijswater. Dep ze droog en bewaar ze koud.</p> <p>Koraal Mayonaise Doe het ei de mosterd en zout in een grote kom. Giet de azijn rustig er overheen. Giet de olie erbij. Zet de staafmixer midden in de kom en op de bodem. Zet hem aan en trek hem langzaam omhoog. Voeg het koraal toe. Breng de mayonaise op smaak met zout en peper.</p> <p>De eendenlever De koude eendenlever met een heet mes (gedompeld in kokend water) in dunne plakjes snijden.</p> <p>Tuille beslag Maak beurre noisette (hazelnootboter: dus de kleur en de geur van hazelnoot). Koel de bodem van de pan meteen terug in water. Vermeng de boter met de gezeefde poedersuiker. Roer de bloem en de helft van het eiwit bij het mengsel. Voeg als het mengsel glad is het tweede deel van het eiwit toe. Smeer een dun laagje beslag op bakpapier. Bak de koekjes bruin op 180°C gedurende 6 minuten.</p> <p>Doperwtencrème Draai in een blender de gekookte doperwten door met de kippenfond, net zolang tot een gladde massa ontstaat. Vervolgens de doperwtencrème door een fijne zeef wrijven en op smaak brengen met olijf olie, zout en peper.</p> <p>De dressing Doe in een steelpannetje de appelstroop, de witte wijn en de aceto balsamico. Dit al roerende licht verwarmen tot de stroop is opgelost. Laat afkoelen. Giet de vloeistof in een doseerfles en voeg daarbij de olijfolie en de truffelolie. Goed schudden. Bewaar tot gebruik in de koeling.</p> <p>De appels Op het laatste moment de appels verwerken. Snijd de geschilde appels</p>
--	---

Zout, Peper Truffelolie Sisho, Wintertruffel	doormidden, boor het klokkenhuis uit en snijd ze dun. Besprenkel de plakjes appel met citroensap.
--	---

Werkwijze

1. Begin met het maken van de dressing. Deze moet minimaal 30 minuten in de grote koeling staan.
2. Tuilles
3. Doperwten crème
4. Mayonaise
5. Appels en lever op het laatste moment verwerken.

Opmaken en uitserveren

De sint-jakobsschelpen in hete olijfolie zeer kort aan elke kant en rondom bakken, zodanig dat ze nog rauw van binnen zijn. Snij ze in vieren.

Maak op de borden een opbouw. Begin met de leverplakjes. Voorzichtig kruiden met zout en weinig versgemalen peper. Leg daarop de appelplakjes en besprenkel deze met de dressing.

De plakjes sint-jakobsschelp naast elkaar op de appel leggen. Druppel hier truffelolie op en wrijf de olie er op uit. Dresseer toefjes doperwtencrème en koraal mayonaise op het bord.

Garneer het geheel met een tuille, takjes Sisho Cress en geschaafde truffel. Maak het geheel af door dressing over het gerecht te druppelen.

Ossenstaart bouillon met raviolo gegrilde groente

Ingrediënten

Bereiding

<p><u>Ossenstaart bouillon.</u> 1000 gr. ossenstaart tomatenpuree 4000 ml. water WUPS 3 laurier 3 takjes tijm 4 takjes peterselie peper / zout</p> <p>2-3 eiwitten</p> <p><u>Raviolo deeg.</u> 200 gr. bloem 2 eieren</p> <p><u>Vulling raviolo.</u> 6 mergpijpen 2 ei paneermeel peper / zout / nootmuskaat</p> <p><u>Raviolo.</u></p> <p><u>Gegrilde groenten.</u> Venkel Courgette</p>	<p>Smeer de tomatenpuree op de botten en pinceer de ossenstaart in een braadslee in de oven op 200 graden tot de botten een mooie bruine kleur hebben (15-30 minuten). Doe de WUPS (Wortel, ui, prei, sederij van elk 125 gr.) met de kruiden in de braadslee en zet dit aan. Doe de ossenstaart in een snelkookpan en voeg het water toe en breng dit aan de kook. Afschuimen. Als het schuim eraf is de WUPS toevoegen en onder druk ca. 1 uur laten trekken. Af laten koelen.</p> <p>Het vet van de afgekoelde bouillon scheppen en 1 of 2 x passeren daarna 2 eiwitten loskloppen en in een pan doen de bouillon erbij doen en aan de kook brengen. Als het eiwit komt bovendrijven afscheppen (eventueel nog een eiwit toevoegen. Daarna nog passeren.</p> <p>Meng de bloem met het ei tot een deeg en kneed dit tot een homogeen deeg. Laat het deeg rusten.</p> <p>Haal de mergpijpen leeg en vermeng het merg met de overige ingrediënten tot een samenhangend geheel. Draai hier balletjes van en zet het in de koelkast tot gebruik.</p> <p>Maak van het deeg met de pastamachine een lang pasta vel. De mergballetjes op het deeg leggen en de randen van het deeg vochtig maken. Leg de andere helft van het vel erover en druk het deeg goed om de vulling heen zodat er geen lucht meer in zit. Steek uit met een ronde vorm. Vlak voor het opdienen 2 min. koken in water met zout.</p> <p>De groente in dunne plakken snijden en insmeren met olie en grillen daarna snijden.</p>
---	---

Opmaken en uitserveren

Leg de raviolo midden op het bord schep de bouillon erbij en garneer met de groenten.

Op de huid gebakken kabeljauw, krokant van Serranoham, jus van yuzu, zeegroenten, vongole en gnocchi met sinaasappel & dragon

Ingrediënten

Bereiding

<p>Vongole 1 zakje vongole Halve teen knoflook 1 dl. vergine olijfolie 1 dl. witte wijn (droog) Zout Peper 5 stelen platte peterselie</p>	<p>Snijd de peterselie fijn. Spoel de vongole schoon onder koud stromend water (half uur). Gooi kapotte exemplaren of exemplaren die niet gesloten zijn, weg. Boen evt. oneffenheden van de schelp. Verhit de olie in de wok. Vlak voor het toevoegen van de vongole, de knoflook toevoegen en direct daarna de vongole. Zet het vuur hoog, onder constant roeren. Voeg de witte wijn toe. Voeg als de schelpjes open zijn, de peterselie, zout en peper toe.</p>
<p>Krokant van Serranoham 100 gr. Serranoham</p>	<p>Verhit een koekenpan op een laag vuur, doe er bakpapier in. Doe de ham erboven op. Bedek met nog een laagje bakpapier. Herhaal dit eenmaal. Zet er een steelpan met zware bodem op. Droog de ham langzaam totdat deze krokant is.</p>
<p>Saus van yuzu Visfond 1,5 kilo visgraten 125 gr. uien 125 gr. bleekselderij 125 gr. prei 15 gr. boter 0,5 dl. droge witte wijn 1,5 liter water 2 dille stelen 2 takjes tijm 7 peperkorrels gekneusd 0,5 dl. room 0,5 dl witte wijn (droog) Yuzusap naar smaak (ca. 20-30 ml.)</p>	<p>Visgraten afspoelen onder koud water. De uien pellen en fijnhakken, de prei en bleekselderij wassen en snijden. Verwarm de boter in een grote pan en bak de groenten hier kort in aan. Daarna kort (1 minuut) de visgraten meebakken, en vervolgens de witte wijn en water toevoegen. Aan de kook brengen, vuur laag zetten en afschuimen. Vervolgens 20 minuten blijven afschuimen. Daarna afgieten door een zeef met een (natte) passeer- of kaasdoek erin. Kook de bouillon vervolgens in tot 1/8. Voeg Yuzusap toe en de witte wijn en breng opnieuw aan de kook. Voeg de room toe. Voeg de helft van de beurre manié toe en bind de saus. Indien nodig, iets meer toevoegen, totdat de saus 'hangt'.</p>
<p>Beurre manié 15 gr. roomboter 15 gr. bloem Zout en Peper</p>	<p>De saus mag vrij zuur zijn</p>

<p>Gestoofde zeegroenten 125 gr. zeekraal Zout Peper 1 dl zonnebloemolie</p> <p>Gnocchi Rasp van een 3/4 sinaasappel 3 takjes dragon 300 gr. bloemige aardappelen 36 gr. bloem Zout Peper</p> <p>Kabeljauw Roomboter 250 gr. 1 grote kabeljauw (ca. 1,8 kg) Bloem Zout Peper</p>	<p>Was de zeegroenten in een vergiet. Verhit de olie en voeg de zeekraal toe. Bak zeer kort op hoog vuur en voeg peper toe naar smaak.</p> <p>Kook de aardappels in gezouten water. Zet nog een pan op met 2 liter water, breng aan de kook. Rasp de sinaasappelschil. Pluk de blaadjes van de takjes dragon. Snijd deze in kleine stukjes. Giet de aardappels af. Maak ze fijn door een pureeknijper en voeg zout en peper toe. Laat afkoelen. Voeg sinaasappelrasp en dragon toe en meng alles goed door elkaar. Maak er gnocchi van. Leg ze los van elkaar op een plaatje/borden, zodat ze niet aan elkaar kleven. Kook de gnocchi totdat ze gaar zijn (tot ze drijven, ca. 1 minuut).</p> <p>Smelt de roomboter en klaar deze. Zet de geklaarde boter weg tot gebruik. Maak de kabeljauw schoon en fileer, verwijder het vel echter niet. Snijd er mooie stukken filet van. Bestrooi met bloem, zout en peper. Verwarm de geklaarde boter en bak de kabeljauw hierin.</p>
--	--

Opmaken en uitserveren

Serveer in een kombord. Doe de saus onderin. Doe in het midden de zeegroenten, daarbovenop de kabeljauw, met daarboven het krokantje van ham. Verdeel de gnocchi en de vongole over het bord en serveer.

Lamsfilet in koffie-kerrie met groene tagliatelle, verse tuinbonen en paddenstoelen-roomsaus (Ingrediënten voor 10 pers)

<p>Lamsfilet Ongeveer 65 g lamsfilet pp. Gemalen koffie Kerrie-poeder naar keuze, bijvoorbeeld Madras</p> <p>Chlorofyl 300 gram verse spinazie 600 gram water</p> <p>Pasta 500 g pastabloem (bloem00) 5 eieren De chlorofyl ½ pakje boter</p> <p>Tuinbonen Tuinbonen (1,5 peul pp is voldoende) Vers bonenkruid.</p>	<p>Lamsfilet Doe de koffie en de kerrie 50-50 in een bakje of schaaltje. Maak de filet schoon en rol ze in de koffie-kerrie. Wikkel strak in huishoudfolie en reserveer op kamertemperatuur. Juist voor service: bak rustig aan in bruisende boter met wat olie. Bak af in de oven op een kerntemperatuur van 52°C.</p> <p>Chlorofyl Blender de spinazie met het water tot een homogene massa. Giet door een zeef en dan nog door een doek. Breng tegen de kook aan: bij ongeveer 80°C vlokt het vocht uit en komen de vlokken boven drijven. Dit is chlorofyl. Schep dit van de oppervlakte en doe op een schone doek. Het chlorofyl is nu klaar voor verdere verwerking.</p> <p>Pasta Maak van de pastabloem en de eieren een samenhangend pastadeeg. Voeg de chlorofyl naar behoefte toe. Eventueel nog een drupje water. Laat het deeg rusten. Draai er tagliatelle van en hang die te drogen op het droogrek. Juist voor service: kook de pasta juist beetgaar in ruim, gezouten water, haal uit het kookvocht en en bedruppel met wat olie. Houd warm.</p> <p>Tuinbonen Dop de tuinbonen, blancheer ze in extreem gezouten water en koel terug op ijswater. Dubbeldop de bonen en doe met wat aanhangend water en een flintertje boter in een pannetje. Dek af met een deksel tot service. Rechauffeer dan tot de boter gesmolten is, voeg wat vers bonenkruid toe en serveer.</p>
--	--

<p>Serranoham krokant 50 g Serranoham</p>	<p>Serranoham krokant Bak enkele plakjes Serranoham tussen bakpapiertjes in de koekenpan met een steelpan daarop om ze vlak te houden.</p>
<p>Paddenstoelen-roomsaus ½ bakje champignons Evenveel geweekte bospaddenstoelen Sjalotje Knoflook Room</p>	<p>Paddenstoelen-roomsaus Snijd het sjalotje in zeer fijne brunoise ('suiker van sjalot'). Fruit licht aan. Voeg de paddenstoelen toe en bak rustig op een halfhoog vuur. Voeg eventueel knoflook toe. Als alle paddenstoelen goed gaar zijn voeg je de room toe en laat even doorkoken. Pureer nu de saus met de staafmixer. Breng op smaak en op dikte (met wat water of melk). Serveer aan tafel.</p>

Opmaken en uitserveren

1. Trancheer de lamsfilets. Houd nog even warm.
2. Draai de tagliatelle op een tweepuntige vork (vleesvork) en schuif dit rolletje op een bord.
3. Drapeer er de tuinboontjes en de Serranoham (in kleine stukjes) omheen.
4. Leg de getrancheerde lamsfilet op de tagliatelle. Doe er een beetje roomsaus op.
5. Rest van de saus aan tafel. Even nazouten met Maldonzout.

**Nagerecht: Citroenmeringue taartje, Chocolade Mousse,
Soesjes met Koffieglazuur**

Ingrediënten

Bereiding

<p>Fonceerdeeg 90 gram roomboter 90 gram witte basterdsuiker 12 ml water 1,5 gram zout 25 gram ei (rest naar frangipane) 185 gram bloem 3,8 gram bakpoeder</p> <p>Frangipane 25 gram zachter roomboter 100 gram amandelspijs 26 gram ei, losgeklopt 10 gram bloem</p> <p>Citroenmeringue taartje Roomboter om de vormpjes mee in te vetten. 185 gram fonceerdeeg 100 gram frangipane 6 gram gelatine 2 sinaasappel* 3 citroenen* 45 gram suiker 185 ml slagroom 18 gram suiker</p> <p>1 eiwit (uit voorgerecht) Snufje zout 50 gram fijne kristal suiker</p>	<p>Fonceerdeeg Zeef bloem en bakpoeder. Meng de boter, basterdsuiker, zout, ei en water. Kneed vervolgens het bloem/bakpoeder mengsel erdoor. Leg in de koelkast en laat minimaal een uur rusten.</p> <p>Frangipane Klop de zachte boter met de amandelspijs tot er geen klontjes meer in zitten. Klop het ei erdoor en tot slot de bloem.</p> <p>Citroenmeringue taartje Verwarm de oven voor op 190C</p> <p>Rol het fonceerdeeg uit tot een dikte van 3mm. Vet de vormpjes in, bebloem ze en bedek met fonceerdeeg. Leg een laagje van 0,5 cm frangipane op de bodem. Bak de taartjes 15-20 minuten (houd de kleur in de gaten). Laat afkoelen en haal uit de vormpjes.</p> <p>Week de gelatine in koud water. Pers de sinaasappel en citroen uit; samen totaal 150 ml* sap. Roer de suiker erdoor. Knijp de gelatine uit. Verwarm de helft van het sap en los de gelatine hier in op. Niet laten koken! Roer de rest van het sap erdoor en laat afkoelen.</p> <p>Klop de slagroom met de suiker lobbijg en spatel dit door het afgekoelde sap voordat dit opstijft. Schep dit mengsel in de taartjes (zo vol mogelijk). Laat verder opstijven in de koelkast.</p>
---	--

	<p>Hollands Schuim: Klop de eiwitten met het zout. Voeg de suiker toe zodra de eiwitten stevig worden en klop door tot het stijf is (pieken). Doe in een spuitzak en spuit gladde bolletjes op de taartjes. Bruleer met een gasbrander.</p>
--	---

Ingrediënten

Bereiding

<p>Soesjes met Koffieglazuur</p> <p>Soezenbeslag 50 gram volle melk 50 gram water 50 gram roomboter 50 gram bloem 2 eieren Snufje zout</p> <p>Koffie-extract 25 ml zeer sterke espresso koffie 8 gram bruine basterdsuiker</p> <p>Fondant 200 gram kristalsuiker 20 gram blanke stroop 65 ml water zonnebloemolie</p>	<p>Soesjes met Koffieglazuur</p> <p>Soezenbeslag Verwarm de oven voor op 200C. Zeef de bloem. Breng melk, water, roomboter en zout aan de kook. Laat niet doorkoken, dan verdampt teveel vloeistof. Haal de pan van het vuur en roer de bloem erdoor. Zet de pan terug op het vuur en laat het mengsel al roerend 1-2 minuten doorkoken. Haal de pan van het vuur en roer een voor een de eieren erdoor. Vul een spuitzak met het beslag en spuit 16 bolletjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de soesjes in 20 minuten tot ze een mooie kleur hebben. Laat afkoelen.</p> <p>Koffie-extract Los de suiker op in de koffie. Zet in de koelkast.</p> <p>Fondant Meng de suiker, blanke stroop en het water en verhit tot 113C. Vet de werkbank licht in met zonnebloemolie. Giet de stroopmassa hierop, koel af tot 40C. Schep met een plamuurmes net</p>
---	--

<p>Gele room 250 ml volle melk 50 gram suiker ¼ vanille stokje 16 gram custardpoeder 1 eidooier Snufje zout poedersuiker</p>	<p>zo lang heen en weer tot de massa wit wordt. Schep in een bakje, maak de bovenkant licht vochtig met een beetje water, sluit af en bewaar in de koelkast.</p> <p>Gele Room Weeg 50 ml melk, 20 gram suiker af en roer met custardpoeder, eidooier en zout door elkaar tot een papje. Snijd het vanillestokje door en haal de merg eruit. Breng 200 ml melk met 30 gram suiker, het vanille stokje en merg aan de kook. Haal van het vuur als de melk kookt en verwijder het vanillestokje. Giet een beetje warme melk over het papje en roer goed door elkaar. Voeg dit toe aan de resterende warme melk, zet terug op het vuur en laat nog 2 minuten zachtjes doorkoken. Doe over in een kom, bestrooi met een beetje poedersuiker en laat afkoelen.</p> <p>Warm de fondant op tot 40C en meng het koffie-extract erdoor. Haal de bovenkant van de soesjes door de fondant. Laat ze op een rooster drogen. Snijd de soesjes in de lengte open en vul ze met gele room.</p>
--	---

Ingrediënten

Bereiding

<p>Chocolade Mousse 3 eieren 95 gram suiker Snufje zout 150 gram pure chocolade 250 ml slagroom</p>	<p>Chocolade Mousse Smelt de chocolade au-bain-marie to max 47C. Klop de eieren met de suiker en het zout au-bain-marie op tot de massa romig is. Haal van het vuur en roer de gesmolten chocolade er doorheen. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Sla de slagroom stijf. Spatel deze door de afgekoelde massa. Schep het mengsel in een</p>
---	--

<p>Frambozengelei 150 gram frambozen (diepvries) 25 ml water 100 gram suiker 4 gram gelatine 30 ml water</p> <p>Garnering Frambozen Munt</p>	<p>kom en laat in de koelkast helemaal afkoelen en opstijven.</p> <p>Frambozengelei Pureer de frambozen. Zeef de pitjes eruit. Verhit de frambozen puree met het water en de suiker. Haal van het vuur zodra het begint te koken. Laat afkoelen. Week de gelatine in koud water. Knijp de gelatine uit, voeg 30 ml water toe en verwarm tot de gelatine is opgelost. Roer door de frambozenpuree, doe ik een spuitzak en zet in de koelkast.</p>
--	--

Opmaken en uitserveren

Verwarm de frambozen gelei. Zet op ieder bord een citroen meringuetaartje in het midden. Leg er drie quenelles van de chocolade mousse omheen. Leg hier tussen drie soesjes.

Garneer met frambozengelei, frambozen en munt.