

# ‘De vroege herfst’

menu samengesteld door Petra Vethaak, CdC



## Maandmenu oktober 2019

Soufflé van roquefort met tomaat en basilicum

\*

Herfstsalade en bitterballen

\*

Drie bereidingen van bloemkool met kabeljauw

\*

Vlaamse stoverij met trappistenbier

\*

Meringuerol en pistache ijs

**NB:** Receptuur voor 10 personen tenzij anders vermeld  
indien geen aantallen vermeld: naar behoefte.

### **Toelichting en bronvermelding:**

Dit menu is samengesteld door Petra Vethaak, CdC van Zaanstad.

Het eerste gerecht is afkomstig van CCZ, oktober 2011.

Het tweede, derde en vierde gerecht zijn afkomstig van Belgische chefs (Roger van Damme (2) en Peter Goossens (3,4) via Njam). Dat betekent dat er ook Belgische termen, zoals kookpot, worden gehanteerd.

Het dessert is van Ottolenghi, aangevuld met frambozensaus (recept van De Hoefslag; Het boek der gastronomie). Het ijsje is gebaseerd p het standaard roomijs van Le Cuisinier.

### **Wijnen:**

Soufflé

Broquel Torrontes, € 8,40 / 2 flessen per avond

Bitterballen

Cima Rosa, Cerasuolo d'Abruzzo, € 8,70 / 2 flessen per avond

Bloemkool

Idem als eerste gerecht: Broquel Torrontes, € 8,40 / nog een fles per avond extra

Stoverij

Veramonte, pinot noir, € 8,40 / 2 flessen per avond

Dessert

Quinta da Romaneira, witte port, koelen, € 11,40 / 1 fles p[er avond

## Soufflé van Roquefort met tomaat en basilicum

<p><b>Soufflé:</b> 300 g Roquefort 50 g boter 50 g bloem 500 ml melk 5 eiwitten zout en peper 10 ramequins van 125 ml.</p> <p><b>Toast:</b> 1 stokbrood</p> <p><b>Tomaten en basilicum</b> 8 tomaten peper zout ½ bos basilicum olijfolie (extra vierge) balsamico</p> <p><b>Presentatie:</b> Pot basilicum piccolo</p>	<p><b>Soufflé</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Verwarm de oven op 175°.</li><li>2. Snijd 10 stukken van de Roquefort op een grootte dat ze ruim in de te gebruiken ramequins passen en zet apart. Verkruimel de rest.</li><li>3. Maak een roux: smelt de boter in een sauspan en roer de bloem erdoor, roer ca 1 minuut om de bloem te garen, doe de melk er in delen bij en breng steeds aan de kook. Voeg de rest van de melk toe en roer tot een gladde saus. Doe de verkruimelde kaas erbij en laat al roerend smelten.</li><li>4. Neem de pan van het vuur en roer de eidooiers een voor een door de saus. Breng op smaak met zout en peper.</li><li>5. Klop in een schone kom de eiwitten stijf en spatel ze door de saus tot een luchtig geheel</li><li>6. Vet de ramequins royaal in met boter. Vul ze af met het mengsel tot onder de rand en leg er een stukje Roquefort in. Maak met je duim de rand schoon, anders komt de soufflé niet omhoog.</li><li>7. Zet à la minute in de oven en laat de soufflés in ca 20 minuten rijzen en goudbruin worden.</li></ol> <p><b>Toast:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>8. Dunne plakjes brood roosteren in de oven op 200 graden.</li></ol> <p><b>Tomaten en basilicum</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>9. Ontvel de tomaten, snijd ze in plakken en bestrooi ze met peper en zout. Besprenkel ze met olijfolie en balsamico.</li></ol> <p><b>Presentatie</b> Garneer met plakjes tomaat en blaadjes basilicum. Serveer met geroosterd brood.</p>
---	---

## Herfstsalade (recept van Rogier van Damme) en bitterballen

### TIPS:

Mimosa is een zeer fijne brunoise.

Om van een roux een ragout of salpicon te maken meng je koude roux met hete vloeistof of hete roux met koude vloeistof.

**OPMERKING: een salpicon is een hele dikke ragout, die met de hand gevormd moet kunnen worden. Het aandeel paddo's is hooguit 25%. (Een goede vleeskroket heeft maar 10% vlees!!)**

<p><b>Paddenstoelenbitterballen:</b></p> <p><b>Bouillon:</b> 20 g gedr.paddenstoelen 250 g champignons Bouillonblokje voor paddenstoelen.</p> <p><b>Salpicon:</b> 100 g roomboter 120 g bloem 300 ml paddo-bouillon 1 sjalotje room peper en zout takje verse tijm 2 eiwit bloem panko neutrale olie</p> <p><b>Mayonaise:</b> 1 eidooier(eiwit gebruiken voor de bitterballen) 200 ml zonnebloemolie 15 ml azijn 5 g mosterd Grove mosterd</p>	<p><b>Paddenstoelenbitterballen:</b></p> <p><b>Bouillon</b> 10. Week de gedroogde paddenstoelen in 300ml. heet water; reserveer de geweekte paddo's. Blancheer de in stukjes gesneden champignons in de bouillon (= het weekwater) en reserveer. Breng de bouillon op smaak met het bouillonblokje.</p> <p><b>Salpicon:</b> 11. Snijd sjalot klein, en bak met de geweekte paddo's kort aan en reserveer. Gebruik dezelfde pan, smelt de boter, voeg de bloem toe zodra de boter niet meer bruist, roer glad en laat kort garen en afkoelen. 12. Breng de bouillon aan de kook. Voeg in delen bouillon aan de roux toe en roer steeds glad. Voeg de champignons en andere paddo's toe. Snij de tijm fijn en voeg toe. Breng op smaak met een scheutje room, peper en zout. Doe de salpicon in een bak, druk een vel huishoudfolie in de salpicon zodat er geen lucht onder zit en laat opstijven in de vriezer maar laat niet bevriezen. 13. Haal uit de vriezer zodra voldoende opgesteven (niet bevroren) en verdeel in ballen van ca 4 cm die je met de hand vormt. Paneer op Engelse wijze (bloem, eiwit, panko) en reserveer in de koeling.</p> <p><b>Mayonaise:</b> 14. Maak een mayonaise van de ingrediënten. Voeg de grove mosterd als laatste toe als de mayonaise al klaar is.</p>
--	---

**Herfstsalade:**

mayonaise  
1 conference- peer  
2 Elstar appelen  
1 bos lente-uitjes  
40 g pickles(augurk en uitjes)  
40 g Griekse Yoghurt  
150 g mozzarella  
400 g aardappels  
citroensap

**Mimosa:**

1 kleine gele courgette  
60 g bloemkool  
10 g gember

**Serveren:**

1 Elstar appels  
Kruiden/cress (bv rock chives allium)  
20 g bieslook  
40 pijnboompitjes  
(fijne gemengde sla)

**Herfstsalade:**

15. Leg de geschilde aardappelen in een pot met koud gezouten water. Breng aan de kook en giet af zodra het water begint te koken. Laat ze afkoelen en snijdt in fijne brunoise.
16. Snijd 2 appels, de peren en de mozzarella in kleine brunoise. Besprenkel met wat citroensap.
17. Meng de aardappelen met alle andere ingrediënten.

**Mimosa:**

18. Snijdt de courgette, bloemkool en gember zeer fijn en meng deze door elkaar.

**À la minute en serveren:**

19. Rooster de pijnboompitjes.
20. Schil de appel en snijd 10 dunne linten met de kaasschaaf of dunschiller.
21. Gebruik een bord naar keuze. Vul hierop een kookring tot 0,5 cm van de bovenkant met de herfstsalade. Vul de kookring aan met de mimosa. Werk de salade af met enkele blaadjes kruidensla, de appel (maak er een rolletje van) en pijnboompitjes. Verwijder de ring juist voor serveren.
22. Frituur de bitterballen à la minute op 170°C tot goudbruin. Serveer de bitterballen en mosterdmayonaise bij de salade.

## Bereidingen van bloemkool met kabeljauw (recept van Peter Goossens)

<p><b>Brandade van kabeljauw:</b></p> <p>200 g kabeljauwfilet 50 g grof zout 0,5 l volle melk Enkele selderijblaadjes 2 teentjes knoflook takje tijm 1 laurierblaadje 1 uien 300 g aardappels Boter Piment d'espelette 1 eierdooier 15 ml olijfolie citroensap 45 g mascarpone 15 g gerookte forel Peper en zout</p> <p><b>Bloemkool</b> 1 st grote bloemkool gevogeltebouillon 30 ml room Olijfolie Peper en zout 2 el bruine boter (beurre noisette). Boter</p>	<p><b>Brandade van kabeljauw:</b></p> <p>23. Schil en kook de aardappels met wat zout. Pureer de aardappels tot puree mbv de pureeknijper en breng op smaak.</p> <p>24. Bestrooi de kabeljauw met grof zout en laat 30 min. pekelen. Spoel af en leg in de melk. Voeg de selderblaadjes, knoflook, tijm, laurier en de gesneden ui toe. Breng op smaak met peper en zout en laat de vis garen op een zacht vuur.</p> <p>25. Haal de kabeljauw uit de melk en leg de vis in de Kitchenaid met een deeghaak. Voeg 750 g warme aardappelpuree toe. Draai voorzichtig en voeg de rest van de ingrediënten toe.</p> <p>26. Reserveer een deel in een spuitzak en houd warm in de warmhoudkast.</p> <p><b>Bloemkoolschijfjes:</b> 27. Snijd van enkele roosjes het bovenste gedeelte in dunne schijfjes af. Gaar de schijfjes even in kokend water. Bak ze à la minute af in de bruine boter en kruid naar smaak met peper en zout.</p> <p><b>Bloemkoolroosjes:</b> 28. Snijd wat roosjes in tweeën. Haal ze door wat olijfolie en grill ze in een grillpan op de platte zijde. Bak daarna in bruisende boter en kruid met peper en zout.</p> <p><b>Crème:</b> 29. Breng de rest van de bloemkool (in gelijke delen gesneden) aan de kook in de bouillon met de room, peper, zout en nootmuskaat. Kook gaar en giet af. Bewaar het kookvocht. Pureer en voeg eventueel wat van het kookvocht en een klontje boter toe. Breng op smaak.</p>
---	--

<p><b>Garnalenroom:</b>  400 g ongepelde garnalen  150g volle melk  150 g room  Cayennepeper  blaadjes selderij</p> <p><b>Mousseline van garnaal:</b>  6 eidooiers(eiwit naar dessert)  75 ml witte wijn  75 ml water  90 gr (harde) boter  50 ml garnalenroom  dragonazijn (of citroensap)  2 sjalotten  bieslook  peper en zout</p> <p><b>Voor de afwerking:</b>  hazelnoten  takjes kervel  romanesco (kleine roosjes kort geblancheerd)</p>	<p><b>Garnalenroom:</b>  30. Pel de garnalen. De garnalenkoppen worden gebruikt voor de room. De gepelde garnalen zijn deels voor de mousseline en deels voor de garnering.  31. Leg de garnaalkoppen in de melk en de room, voeg de selderblaadjes en wat cayennepeper toe en breng tot aan het kookpunt. Laat 20 minuten trekken op een zacht vuurtje. Zeef de jus en kook in tot je ongeveer 150 ml overhoudt.</p> <p><b>Mousseline van garnaal:</b>  32. Meng de dooiers, wijn, water, peper en zout. De eiwitten gaan naar het dessert. Klop het mengsel luchtig op tot er een mooie binding ontstaat. (max 85°C). Neem de pan van het vuur en voeg dan de harde boter, klontje voor klontje, toe.  33. Meng de geklopte saus door de garnalenroom. Breng op smaak met dragonazijn, peper en zout. Hak de garnalen fijn en voeg toe.  34. Snij de sjalotten en de bieslook fijn. Voeg op het laatste moment toe.</p> <p><b>Presentatie:</b>  35. Blancheer enkele roosjes romanesco in (zeer) zout water en koel terug op ijswater. Reserveer en rechauffeer à la minute in een beetje boter met wat water.  36. Plaats een kookring op een warm bord en spuit er verschillende punten brandade in. Vul op met de warme mousseline, de bloemkoolcrème en de stukjes gegrilde bloemkool. Werk af met enkele vers geschaafde hazelnoten, een paar takjes kervel, enkele roosjes romanesco en enkele garnalen.</p>
---	--

## Vlaamse stoverij met trappistenbier (recept van Peter Goossens)

<p><b>Bruine fond:</b> Kalfsbotten (vriezer) WUPS 2 teentjes knoflook tomatenspuree 2 kruidnagels 1 tl peperbollen 2 takjes tijm 2 laurierblaadjes water.</p> <p><b>De stoverij:</b> De stoverij: 1.2 kg varkenswangen 180 g ongezouten boter Neutrale olie 2 uien (fijngesneden) 2 el bloem 2 teentjes knoflook(geplet) 2 takjes tijm 2 laurierblaadjes 1,25 snee brood 2,5 el scherpe mosterd 1,5 fl. donker trappistenbier 500 g bruine fond peper en zout</p> <p><b>Strootjes van knolselderij:</b> 1 knolselderij zout</p> <p><b>Groentegarnituur:</b> 125 g sugar snaps 1 bos wortelen</p>	<p><b>Bruine fond:</b> 37. Maak een fond m.b.v. de snelkookpan van de ingrediënten: Bruinieren van kalfsbot met wat tomatenspuree, met WUPS in de snelkookpan, aanvullen met water en minimaal 30 minuten in de snelkookpan op stand 2 , licht kokend.</p> <p><b>De stoverij:</b> 38. Verwijder de vliesjes van de varkenswangen en kruid ze met peper en zout. Doe de olie met de helft van de boter in een stoofpan en kleur hierin de varkenswangen. Reserveer de wangen. 39. Giet het vet uit de pan, smelt de overblijvende boter in dezelfde pan en stoof hierin de ui. Doe de varkenswangen erbij, maar houd de jus nog even apart. Voeg de bloem toe, roer goed om en doe de look, tijm en laurier erbij. Besmeer de snee brood met de mosterd en leg bij in de pan. 40. Giet het bier en de overgebleven jus van de varkenswangen erbij. Voeg de fond toe. Zet het deksel op de pan en sudder alles in ca. 90 minuten op een matig vuur. Haal het deksel van de pan en laat de stoverij inkoken tot de gewenste dikte. Breng indien nodig verder op smaak.</p> <p><b>Strootjes:</b> 41. Schil de knolselderij en snij in julienne (op de mandoline). De strootjes onder water bewaren. Afspoelen en droogdeppen. Frituren en op keukenpapier laten uitlekken. Bestrooi met wat zout.</p> <p><b>Groentegarnituur:</b> 42. Bospeen in baton snijden en blancheren. Sugarsnaps en bospeen kort wokken en op smaak brengen.</p>
--	--



<p><b>Cantharellen:</b> 250 g cantharellen 1 teentje knoflook</p> <p><b>Pompoenpuree:</b> 1 kleine flespompoen Slagroom Parmezaanse kaas</p> <p><b>Garnering:</b> cress naar keuze</p>	<p><b>Cantharellen:</b> 43. Scheur de cantharellen in gelijkmatige stukjes en bak kort op hoog vuur in zeer weinig olie. Bak de knoflook mee als de paddenstoelen al wat zachter zijn geworden.</p> <p><b>Pompoenpuree:</b> 44. Schil de pompoen en snij hem in stukjes. Kook gaar in water. Giet af maar bewaar het kookvocht. Pureer met een beetje slagroom en eventueel wat kookvocht tot een gladde puree. Roer er naar smaak geraspte Parmezaanse kaas door. Doe in een spuitzak en houd warm.</p> <p><b>Eindbewerking:</b> Dresseer naar eigen inzicht.</p>
--	--

## Meringue-rol (Otto Lenghi) en pistache-ijs:

**TIP: doseer de essences (vanille, pistache, rozenwater, groene kleurstof) naar behoefte (goed proeven) en met hele kleine beetjes tegelijk.**

<p><b>Pistache ijs:</b> 470 g volle melk 20 g magere melkpoeder 105 g slagroom 35% 95 g sacharose (tafelsuiker) 30 g dextrose 1 eidooier 0,75 g Guar gom 0,75 g Locust Ca 1 g Cortina emulgatorpasta Pistachepoeder naar behoefte Pistache-essence naar behoefte (kleur en proeven)</p> <p><b>Meringue:</b> 120 g eiwit 250 g suiker</p> <p>10 ml vanille essence 10 ml witte wijnazijn 1 dessertlepel maïzena 2 lage ovenschalen of braadsleden(33x24 cm) bakpapier</p> <p><b>Room:</b> 400 ml slagroom 100 g mascarpone 1 el poedersuiker+ iets extra (zelf maken in Bamix-molentje) 1,5 el rozenwater</p>	<p><b>Pistache ijs:</b> 45. Alle ingrediënten behalve de cortina samenvoegen, goed mixen en verwarmen tot 80° à 85°C in de Thermomix (pasteuriseren). Daarna af laten koelen tot ca 4°C. 46. Cortina aan het roerwerk van de (voor gekoelde) sorbetière smeren, mix toevoegen en er ijs van draaien. 47. IJs in een voor gekoelde bak overscheppen, een bakpapiertje op het ijs leggen en de bak afsluiten. Serveren bij -14 graden C.</p> <p><b>Meringue:</b> 48. Verwarm de oven op 160 gr. 49. Bekleed de vormen met bakpapier, laat het bakpapier 1 cm bovenuit steken. 50. Ontvet de mengkom en garde (Kirtchenaid) en klop de eiwitten stijf. Voeg al mixend de suiker in delen toe. Klop tot een stevig glanzend schuim. Vouw de essence, azijn en maïzena door het beslag. Spreid dit mengsel in de bakvormen uit, strijk glad met een paletmes. Let op: een dunne laag; het eiwit rijst nog. 51. Bak in 30 min tot er een korstje op zit, maar de meringue van binnen nog glad is. Laat afkoelen. (Afkoelen is belangrijk: anders smelt de vulling). 52. Leg een nieuw stuk bakpapier op het werkblad en stort hierop de meringue uit de vorm. Trek het bakpapier voorzichtig van het schuim.</p> <p><b>Room:</b> 53. Doe de room en mascarpone in een kom, met het rozenwater en de poedersuiker. Klop stijf. Bewaar 2 el van de room en smeer de rest over wat nu de bovenkant is van de meringue. Laat een smalle rand vrij.</p>
--	--

<p><b>Vulling:</b> Doosje frambozen 2 el rozenblaadjes pistachenoten, gepeld en grof gehakt.</p> <p><b>Frambozensaus:</b> ½ Doosje frambozen(diepvries) 60 ml. rode wijn 75 g suiker citroenrasp</p> <p><b>Presentatie:</b> Cress Gehakte pistache nootjes.</p>	<p><b>Vulling:</b> 54. Strooi de frambozen en <math>\frac{3}{4}</math> van de rozenblaadjes er over. Rol de meringue vanaf de lange kant op. Leg de rol op een snijplank. Maak van de rest van de room een slingerende streep op de rol. Zet in de vriezer en laat aanvriezen.</p> <p><b>Frambozensaus:</b> 55. Pureer de frambozen. Breng de rode wijn met de suiker en citroenrasp aan de kook. Voeg de puree toe en laat zachtjes koken. Zeef de saus, laat afkoelen, zet in de koelkast.</p> <p><b>Presentatie:</b> 56. Bestrooi de meringue-rol met poedersuiker, rozenblaadjes en pistache nootjes. Houd wat gehakte pistache nootjes apart voor de presentatie. 57. Portioneer en zet op het bord.. Presenteer meringue, ijs en saus naar eigen inzicht.</p>
---	---