

CUISINE CULINAIRE ZAA NSTAD

Menu maart 2011

Gorgonzola-risotto bitterballen met gegrilde groenten

*

Mossel-currysoep

*

Côte de boeuf met Yorkshire pudding

*

Terrine van Nederlandse kazen met appelstroop en Kletzenbrood

*

Merengue met mousse en saus van vossenbessen

Gorgonzola-risotto bitterballen met gegrilde groenten

Ingrediënten 15 personen	Pesto
Pesto	1. Hak de knoflook fijn en fruit 1 minuut zachtjes in olijfolie.
• 2 tn. knoflook	2. Doe dit met de basilicum, pijnboompitten en Parmezaanse kaas in de Magimix en draai er een dikke pasta van. Voeg zo nodig nog wat olijfolie toe.
• 1 bos basilicum	3. Breng op smaak met peper en zout.
• 50 gr. pijnboompitten	<i>N.B. bewaar de eventuele rest in de koeling voor de volgende avond.</i>
• 50 gr. Parmezaanse kaas	Bitterballen
• olijfolie	1. Hak de sjalotten fijn en fruit ze zonder te kleuren.
• peper en zout	2. Doe de rijst erbij en laat even meefruiten.
Bitterballen	3. Giet dan de groentenbouillon erbij.
• 300 gr. bashmatirijst	4. Breng aan de kook en dek af met vetvrij papier met een klein gaatje zodat de stoom erdoor kan.
• 100 gr. boter	5. Zet de pan 16 minuten in een oven van 180°, of tot ze gaar is.
• 2 sjalotten	6. Laat de rijst afkoelen tot lauwwarm en meng er de pesto en de Parmezaanse kaas door.
• 6 dl. groentenbouillon (van tussengerecht)	7. Breng op smaak met wat zout.
• 40 gr. Parmezaanse kaas	
• 2 el. pesto	
• 300 gr. Gorgonzola	

<p>dolce</p> <ul style="list-style-type: none"> • zout • eiwit (fles) • paneermeel <p>Saus</p> <ul style="list-style-type: none"> • 125 gr. tomaten • 1 tn. knoflook • 1 sjalot • 1 tk. tijm • olijfolie • 2 gedroogde tomaten • 50 ml. slagroom • 2 dl. groentebouillon • 20 gr. crème fraîche • 200 gr. gepelde tomaten • 6 blaadjes basilicum • zout en peper <p>Dragonolie</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 dl. arachide-olie • ½ bos dragon <p>Groenten</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 groene courgettes • 2 gele courgettes • 1 pot in olie ingelegde rode paprika's • 3 reuzenchampignons • 2 venkelknollen 	<p>8. Weeg porties af van 15 gram, druk hierin 5 gram Gorgonzola en rol er een bolletje van.</p> <p>9. Haal de bolletjes door losgeslagen eiwit, dan door paneermeel en frituur ze op 180°.</p> <p>Saus</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Hak de sjalot en de knoflook fijn, ris de blaadjes van het takje tijm en zet aan in wat olijfolie. 2. Doe de gedroogde en in reepjes gesneden tomaat erbij. 3. Plisseer en snijd de tomaten in parten, doe die er ook bij en laat mee aanzweten. 4. Laat de tomaten hun vocht verliezen en doe dan de slagroom, crème fraîche en de groentebouillon erbij. 5. Laat op matig vuur inkoken tot sausdikte. 6. Pureer de saus met de basilicum in de Magimix. 7. Zeef en breng op smaak met zout en peper. <p>Dragonolie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Blancheer de dragonblaadjes 5 seconden en leg ze meteen in ijswater. 2. Dep ze droog en cutter ze met de olie tot een egale groene saus. 3. Zeef en breng op smaak met zout. <p>Groenten</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kook de venkelknollen in hun geheel gaar in licht gezouten water, snijd ze in partjes en gril ze. 2. Snijd de courgettes in de lengte in repen en gril ze. 3. Borstel de champignons, snijd de steel eraf en snijd ze dan in plakken. <p>Afwerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rechauffeer de groenten, dresseer ze op de borden. 2. Leg de bitterballen in het midden, de saus en de dragonolie eromheen.
---	--

Mossel-currysoep

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <p>Mosselbouillon</p> <ul style="list-style-type: none"> • 50 gr. prei • 100 gr. wortel • 100 gr. venkel • 100 gr. bleekselderij 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Snijd alle groenten in gelijke stukken en zet ze aan in boter en olie. 2. Blus af met witte wijn en doe alle ingrediënten erbij behalve de mosselen. Laat 20 minuten zachtjes pruttelen. 3. Zeef en geef 6 dl. aan het voorgerecht. 4. Was de mosselen in koud water en haal eventueel
---	--

<ul style="list-style-type: none"> • 3 sjalotten • olijfolie • boter • 1 fles witte wijn • 3 tk. lavas • 1 tk. salie • 1 laurierblad • peperkorrels • 3 ltr. water • 2 kg. mosselen <p>Currysoep</p> <ul style="list-style-type: none"> • 100 gr. wortel • 100 gr. venkel • 100 gr. prei • 100 gr. bleekselderij • boter • olijfolie • 10 gr. zachte kerrie • enkele draadjes saffraan • 2 sinaasappels • 2 tk. tijm • 4 tk. dragon • 2 laurierblad • 2 dl. witte wijn • 2½ ltr. mosselbouillon • 3 dl. slagroom • evt. eidooiers (nagerecht) en room 	<p>kapotte/geopende eruit</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Doe de mosselen erbij en kook ze kort tot de schelpen open staan. 6. Zeef de bouillon en zet apart. 7. Haal de mosselen uit de schelp en bewaar ze in de koeling. <p>Currysoep</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Snijd de groenten klein en fruit ze in wat boter en olie. 2. Doe de kerrie, saffraan, het vruchtvlees van de sinaasappels en de kruiden erbij. 3. Laat dit licht fruiten en blus af met de witte wijn. 4. Laat even koken, doe dan de mosselbouillon erbij en laat 20 minuten zachtjes koken. 5. Bind de soep eventueel met een liaison van eidooiers en room. Niet meer laten koken! <p>Afwerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Warm de mosselen op in een bodempje soep. 2. Halveer de schelpen en verwarm ze in heet water. 3. Leg 3 halve schelpen in een bord. 4. Verwarm de soep en schuim hem op met de Bamix (gladde schijf). 5. Verdeel de mosselen over de warme schelpen en schenk de soep eroverheen. 6. Verdeel het schuim.
--	--

Côte de boeuf met Yorkshire pudding

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <p>Côte de boeuf (runderrib)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 runderribben met bot • 1 dl. olijfolie • 125 gr. boter • 5 tk. tijm • 5 tn. knoflook • zout • peper 	<p>Runderrib</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Haal het vlees tijdig uit de koeling. 2. Wrijf het in met zout en peper en braad het aan alle kanten bruin in olie en boter. 3. Doe de gehakte knoflook en tijm erbij en laat 2 minuten meefruiten. 4. Leg het vlees in een heteluchtoven van 80° tot een kerntemperatuur van 50°. 5. Laat het dan afgedekt met alufolie tenminste 30 minuten rusten in de warmhoudkast. 6. Giet het vet van het braadvocht af en gebruik het vocht voor de saus. <p>Saus</p>
---	--

Saus

- braadvocht van het ribstuk
- 5 dl. rode wijn
- 1 dl. aceto balsamico
- 1 ltr. kalfsfond
- zout
- peper

Mierikswortelcrème

- ½ el. geraspte mierikswortel
- 2 dl. slagroom
- 1 el. mosterd
- 2 tl. witte wijnazijn
- zout
- peper

Yorkshire pudding

- 225 gr. bloem
- 3 eieren
- 1 eiwit
- 2,25 dl. melk
- 1 tl. zout
- olie

Groenten

- 1 winterwortel
- 1 kg. verse doperwten

1. Deglaceer de ovenschaal van het ribstuk met de rode wijn en aceto balsamico.
2. Giet de kalfsfond erbij en laat inkoken tot het benodigde volume.
3. Zeef de saus en monteer met boter.
4. Breng op smaak met peper en zout

Mierikswortelcrème

1. Rasp het bovenste deel van de mierikswortel (de bovenkant is scherper dan de punt).
2. Klop de slagroom lobbij.
3. Doe om te beginnen 2 el. room bij de rasp en bouw de smaak op. Die mag niet te scherp zijn. Dus steeds proeven!
4. Maak af met mosterd, witte wijnazijn en zout en peper. N.B. de crème mag niet te dun zijn. Je moet er quenelles van kunnen maken (zie presentatie).

Yorkshire pudding

1. Klop melk met eieren, eiwit en zout flink schuimig.
2. Doe de bloem erbij en klop weer flink schuimig.
3. Zet in de koeling tot gebruik.
4. Giet een halve el. olie in een soufflébakje/muffinvorm.
5. Zet de bakjes in een oven van 225° en laat de olie gloeiend heet worden.
6. Verdeel het beslag over de bakjes. Werk snel.
7. Zet de bakjes terug in de oven en bak 7 minuten op 225°.
8. Breng de temperatuur terug tot 50° en laat de bakjes tot gebruik in de oven staan. N.B. deur van de oven dicht laten!

Groenten

1. Snijd de wortel in een brunoise gelijk aan de grootte van de erwten.
2. Kook alles beetgaar met een snuf zout.
3. Zet apart en rechauffeer vlak voor het opdienen met wat boter en enkele el kalfsfond.

Afwerking en presentatie

1. Snijd het bot van het ribstuk.
2. Fatsoeneer het vlees (vet/vliezen etc.)
3. Snijd het vlees in plakken van een ½ cm. dikte.
4. Leg enkele plakken op een warm bord.
5. Hierop een quenelle mierikswortelcrème en wat saus eromheen.

	6. Garneer af met een Yorkshire pudding en de groenten.
--	---

Terrine van Nederlandse kazen met appelstroop en Kletzenbrood

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <ul style="list-style-type: none"> • 100 gr. Bleu de Wolvega • 200 gr. Stolwijker • 200 gr. jonge Bokkensprong geitenkaas • 200 gr. Hervekaas of Rommedoe (=Limburgse kaas) • 500 gr. Kernhem • 2 dl. melk • 4 el. crème fraîche • 4 bl. gelatine <p>Garnituur</p> <ul style="list-style-type: none"> • 10 el. rinse appelstroop • witte wijn • 100 gr. rozijnen • 50 gr. pijnboompitten • 1 Kletzenbroodje 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verwarm de melk en los de geweekte gelatine erin op. 2. Roer de crème fraîche erdoor. 3. Draai de geiten- en Limburgse kaas in de keukenmachine tot een romige massa. 4. Spatel het crème-fraîche-mengsel erdoor. 5. Snijd de Stolwijker en Bleu de Wolvega in blokjes van een ½ cm en meng die door de crème. 6. Haal de korst van de Kernhem en snijd hem op de snijmachine in dunne plakken. 7. Bekleed een (plastic) terrine (1 liter, U-vorm) met vershoudfolie en daarna met plakjes Kernhem. 8. Vul de vorm met kaascrème. 9. Klop de luchtbellens eruit en dek af met plakjes Kernhem. 10. Laat opstijven in de koeling. <p>Garnituur</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Verdun de appelstroop met een paar eetlepels witte wijn tot traag vloeibaar. 2. Wel de rozijnen in hete witte wijn. 3. Rooster de pijnboompitten goudbruin in een tefalpan. 4. Snijd het Kletzenbroodje op de snijmachine in dunne plakken. <p>Afwerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Stort de terrine op een snijplank. 2. Verwijder de folie en snijd de terrine met een elektrisch mes in plakken. 3. Leg een plak op een bord, daarnaast een streep appelstroop en een plak Kletzenbrood. 4. Garneer af met rozijnen en pijnboompitten.
--	---

Merengue met mousse en saus van vossenbessen

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <p>Merengue</p> <ul style="list-style-type: none"> • 7 eiwit • 400 gr. kristalsuiker • 250 gr. poedersuiker • msp. zout 	<p>Merengue</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Klop het eiwit met het zout in een ontvette, schone kom tot ze volume krijgen. 2. Doe dan beetje bij beetje de kristalsuiker erbij en klop tot een zeer stijve crème. 3. Klop door tot alle suiker is opgelost. 4. Vouw de gezeefde poedersuiker eronder.
---	--

<p>Saus</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 kg. vossenbessen • 300 gr. suiker <p>Mousse</p> <ul style="list-style-type: none"> • de geknapte vossenbessen • 4 eiwit • 50 gr. suiker • 1 dl. goed koude slagroom <p>Garnituur</p> <ul style="list-style-type: none"> • 15 eetbare viooltjes • lemon en honey cress of shiso green 	<ol style="list-style-type: none"> 5. Breng over in een spuitzak en spuit 40 rondjes van 8 cm. doorsnee op vetvrij papier of silpad. (10 stuks voor het verlies en om te testen of ze gaar genoeg zijn. 6. Bak ze ± 60 minuten in een oven van 110°. <p>Saus</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Breng de vossenbessen met de suiker al roerend aan de kook. 2. Laat doorkoken tot alle bessen geknapt zijn. 3. Zeef en vang het sap op. Bewaar de bessen voor de mousse. 4. Laat het sap afkoelen en opstijven in de koeling. <p>Mousse</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pureer de bessen in de keukenmachine. 2. Klop het eiwit stijf met de helft van de suiker. 3. De slagroom met de andere helft van de suiker. 4. Spatel de eiwitten en de slagroom door de vossenbessen en breng over in een spuitzak. 5. Laat opstijven in de koeling. <p>Afwerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Leg een merengue op een bord, spuit er wat mousse op en dek af met een tweede merengue. 2. Lepel er wat saus omheen. 3. Garneer af met een viooltje en cress.
--	---