CUISINE CULINAIRE
ZAANSTAD

Menu december (17, 19, 24, 26 nov)

Pompoencarpaccio

Kwartelsoep

Kwartel met tagliatelle en bospaddenstoelen

Gevulde ossenhaas met rode wijn/port/pepersaus

Chocolademousse en sinaasappelsorbet

Wijnen:

VG:	Barón de Ley Verdejo Rioja 2025, 12.5 %	11,99
TG1:	González Byass Tío Pepe Palomino Fino Jerez-Xérès-Sherry 15%	15.00(1 fles!)
TG2:	Bolla Verona Rosso 2023, 14%	12.99
HG:	La Belle Enseigne - Malbec 2025, 13%	8.99
NG:	Ttaylor's first estate reserva port, 19%	15.00

Bron: gerechten van dit menu zijn afkomstig van zusterclubs van Cuisine Culinaire Nederland en internet(foodies).

Pompoencarpaccio met bietjes (internet, foodies)

Ingrediënten 10 personen	Bereiding
	Let op: per avond is beschikbaar: ***Één zakje pijnboompitten (50g+20g voor VG, 90g voor HG) , één zakje trompettes de mort(TG2) en één zakje overige paddenstoelen (TG2)***
Bieten 1	**Bieten 1**
4 st bieten	1 Snijd de bietjes in de door jou gekozen vorm (brunoise, macedoine, jardinière, chinoise, tourne of wat je zelf hebt bedacht). 2 Pof in de oven op 200°C beetgaar in ca 45 min.
Pompoen	**Pompoen**
1 flespompoen(groot) olijfolie zout peper	1 Verwarm de oven op 160°C 2 Bekleed een bakplaat met bakpapier of siliconenmat. 3 Schil de pompoen en snijd van het smalle gedeelte op een mandoline in dunne plakken. Het brede gedeelte van de pompoen gaat naar het hoofdgerecht. 4 Leg de plakken op de bakplaat, besprenkel met olijfolie en bestrooi met peper en zout. 5 Bak 20-25 minuten in de oven (checken!).
Bieten 2	**Bieten 2**
4 st sjalotten 2 tl balsamico azijn rozemarijn	1 Schil de sjalotjes en snij klein. 2 Meng met de gepofte bietenvormpjes in een ovenschaal. 3 Breng op smaak met balsamico azijn en strooi met zout en peper. Verdeel er wat takjes rozemarijn tussen. 4 Bak ongeveer 20 minuten in de oven op 180°C.
Pesto	**Pesto**
100 g rucola 50 g pijnboompitten olijfolie peper	1 Maal de rucola met een scheut olijfolie, de pijnboompitten en wat peper in de blender tot een gladde pesto.
Opmaaksuggestie	**Opmaaksuggestie**
2 tl honing Balsamico azijn 100 g geitenkaas(zacht) kapper appeltjes gerookt paprikapoeder 20 g pijnboompitten	1 Verdeel de pompoen als een carpaccio over de borden 2 Verdeel de sjalot en biet eroverheen. 3 Maak een dressing van olijfolie, honing mosterd en balsamicoazijn en sprenkel over de carpaccio. 4 Maak af met kapper appeltjes, verkruimelde geitenkaas, wat pijnboompitten en gerookte paprikapoeder.

Kwartelsoep

Ingrediënten 10 personen	**Bereiding**
Bouillon	**Bouillon**
3 kwartels	1 Snijd de wortels in schijfjes en leg ze op de bodem van de snelkookpan.
2 preien	2 Leg hierop de rest van de fijngesneden groenten (de uien niet schillen i.v.m. de kleur).
3 winterwortels	3 Doe de tomatenpuree, de kwartels en de rode wijn erbij. Snelkookpan ca 45 min. Neem de pan uit de oven en haal de kwartels eruit.
3 st bleekselderij(stengels)	4 Haal het vlees van de kwartels en bewaar dit apart. In deze video een duidelijke uitleg van het fileren. Het vullen van een kwartel (video) - Foodtube.nl Hak de karkassen in kleinere stukken en maak een bouillon in de snelkookpan. Vul aan met 1,5 liter water (het geheel moet onder staan) en laat ca. 30 minuten “trekken”.
300 g sjalotten	
2 st uien	
3 st peterseliestelen	
2 st laurierblaadjes	
2 tk tijm	
8 st witte peperkorrels(gekneusd)	5 Zeef de bouillon door een neteldoek (of een uitgespoelde theedoek) en vang het vocht op in een schone pan.
2 bl foelie	
1 el zonnebloemolie	
1 el boter	6 Laat de kwartelbouillon inkoken tot een krachtige goed smakende bouillon .Eer is ca 750 ml nodig voor de kwartelsoep.
120 g tomatenpuree(blikje)	7 Breng op smaak met cayennepeper en zout.
250 g rode wijn	8 Snijd het vlees van de kwartels in dobbelsteentjes van ongeveer een halve centimeter en voeg deze (*na het inkoken*) aan de gezeefde bouillon toe.
Opmaaksuggestie	**Opmaaksuggestie**
10 st kwarteleitjes	1 Serveer de soep in hete kopjes.
kervel	2 Laat het kwarteleitje via een lepel in de soep glijden.
	3 Bestrooi met fijngehakte kervel.

Kwartel met tagliatelle en bospaddenstoelen

Ingrediënten 10 personen	**Bereiding**
Kwartels 1	**Kwartels 1**
5 st kwartels(1/2 per pers)	1 Bak de kwartels even zacht aan in de boter. Haal dan de borsten en de pootjes van de kwartels ; houd deze apart. Reserveer het braadvocht voor de saus.
Boter	
Bouillon	**Bouillon**
1 wortel(w)	2 Hak de karkassen klein. Voeg de karkassen van TG1 erbij
2 uien(u)	3 Snij de wups in stukjes en maak een bouillon in de snelkookpan, ca 45 min.
1 prei(p)	4 Zeef de bouillon.
2 stengel bleekselderij(s)	
3 stengels peterselie	
4 laurierblaadjes	
Saus	**Saus**
Zakje crêpes gedroogd	1 Zet de crêpes en de morieljes in een kom lauw water nét onder (*ca. 30 minuten*).
zakje morieljes, gedroogd	2 Knijp de paddenstoelen licht boven de kom uit en snijd ze klein. Houd voor de presentatie ½ morielje per persoon apart. Zet het weekvocht apart voor het inkoken van de bouillon en de paddenstoelen apart voor uitserveren.
250 g weekvocht (zie boven)	3 Kook de bouillon en het weekvocht van de paddenstoelen in tot ca 500 ml fond.
100 g Madeira	4 Meng de Madeira, rode port en kwartelfond in een steelpan (check of het voldoende ingekocht is).
250 g rode port	5 Meng, tegen het einde van de kooktijd, 2 eetlepels van dit vocht met maïzena en voeg het terug bij het kookvocht. Laat de saus, al roerend, tot de gewenste dikte koken.
300 ml kwartelfond (zie boven)	6 Vlak voor uitserveren: voeg het braadvocht van de kwartels en het vocht van de Trompette de la mort (naar smaak!)toe aan de saus.
Maïzena	
2,5 el koud water	
Tagliatelle 1	**Tagliatelle 1**
400 g grano duro	1 Maak de tagliatelle: Zeef de Italiaanse bloem met wat zout toegevoegd op de werkbank. Maak er een bergje van met een kuiltje in het midden. Doe de eieren in het kuiltje.
4 st eieren (losgeklopt)	2 Werk er met de vingertoppen beetje bij beetje de bloem door en kneed het deeg dan 10 minuten. Voeg wat bloem toe als het deeg te zacht is of doe er wat water bij als het deeg te droog blijft.
zout	3 Maak er een bal van en laat die 15 minuten rusten. Rol het deeg dan, op een licht met bloem bestoven werkblad wat uit.
bloem, om te bestuiven	4 Maak met een pasta machine een dunne plak deeg.
	5 Snijd ze in linten van 7 mm. breed. Gebruik het droogrek voor de linten.
Trompette de la mort	**Trompette de la mort**
15 g trompette de la mort geweekt (½ potje)	1 Week de gedroogde trompette de la mort in water.
250 g shiitake, kleingesneden	2 Houdt een 1/2 trompette een ½ shiitake per persoon apart voor de opmaak. Het weekvocht wordt gebruikt bij de saus.
3 st sjalotjes, kleingesneden	3 Snijd de rest van de paddenstoelen en sjalotjes fijn. voor de *afwerking*,
	4 Vlak voor uitserveren: Stoof de paddenstoelen en sjalotjes in een

Kwartels 2 kwartelborsten en -pootjes (zie boven) zout / peper **Tagliatelle 2 Duxelle** 250 g champignons boter zout/peper tagliatelle 1 dl Truffelolie	klontje boter. Reserveer warm. **Kwartels 2** 1 Verwijder het vel van de kwartelborsten en -pootjes. 2 Kruid met zout en peper. 3 Vlak voor uitserveren: Braad het vlees rondom goudbruin aan (*borsten wat korter dan de pootjes*). Kerntemperatuur: 53^{0}C. Houd warm. **Tagliatelle 2** 1 Maak de duxelle: Snijd de champignons fijn. 2 Smelt de boter in een pan en bak de paddenstoelenmix op hoog vuur. Schud de pan regelmatig op. De bedoeling is dat het vocht in de champignons volledig verdampt. Breng de duxelle op smaak met zout, peper en wat truffelolie. 3 Kook de tagliatelle beetgaar in licht gezouten water. 4 Meng de duxelle voorzichtig door de tagliatelle. **Serveren** 1 Maak een mooi bordje met de tagliatelle, de kwarteldelen, de paddenstoelen en de saus. Suggestie: 2 Plaats een kwartelborst en -pootje op het bord. 3 Draai de tagliatelle met een vleesvork wat stevig op, zodat je een mooie rol van ca. 10 cm. breed krijgt. Schik deze op het bord langs de kwartel. 4 Dresseer de1/2 trompette de la mort en de ½ shiitake erbij. Drapeer de saus erbij.

Gevulde ossenhaas met rode wijn/port/pepersaus (8 personen) (Nijmegen, dec 2021)

Ingrediënten 10 personen	Bereiding
De vulling	**De vulling**
90 g pijnboompitten	1 Rooster de pijnboompitten
110 g grote groene olijven	2 Snijd de olijven in dunne plakjes van 3 mm, de kaas in brunoise van 5 mm en de tomaat in kleine stukken.
110 g belegen kaas	3 Doe alles in een kom en voeg het ei en de Panko toe.
100 g gedr tomaten(in olie)	4 Meng met wat zout en peper.
40 gl panko	
2 st heel ei	
Asperges	**Asperges**
24 st groene asperges(mini)	1 1Schil de asperges zo nodig en kook ze beetgaar. Als ze dik zijn halveer ze.
Ossenhaas	**Ossenhaas**
700 g ossenhaas(70g pp)	1 Verwarm de oven voor op 100°C.
prikkers	2 Snij de ossenhaasvoorzichtig open ("vlinderen").
	3 Leg er huishoudfolie over en sla het vlees voorzichtig gelijkmatig plat met een vleeshamer of de onderkant van een pan.
	4 Leg het mengsel op de ossenhaas, houd daarbij de randen vrij.
	5 Rol de ossenhaas strak op en bind de rol om de 3 centimeter stevig vast met keukentouw zodat de vulling er tijdens het bakken niet uitloopt.
	6 Maak de uiteinden eventueel dicht met een prikker.
	7 Kruid de rol met zout, peper en eventueel wat olijfolie of boter.
	8 Verhit boter en/of olie in een koekenpan en schroei de ossenhaas rondom goudbruin dicht (ongeveer 2 à 3 minuten per kant).
	9 Plaats de ossenhaas in de oven (lage temperatuur zorgt voor een gelijkmatige garing). Gebruik een vleesthermometer in het dikste deel ***(zonder dat hij de vulling raakt)***. Kerntemperatuur 50°C.
	10 Laat de ossenhaas na de oven circa 10 minuten losjes afgedekt met aluminiumfolie rusten.
	11 Verwijder voorzichtig het touw en reserveer warm tot opmaak.
Saus	**Saus**
2 st uien	1 Snijd de ui en teen knoflook klein en fruit ze aan in wat boter.
1 tn knoflook	2 Maak de fond van de fles chef (30ml/1liter= 12 ml).
400 g runderfond	3 Voeg de fond, rode wijn, port en gekneusde peperkorrels toe.
400 g rode wijn	4 Laat inkoken tot een mooie saus.
200 g rode port	5 Zeef de saus en bind met wat aardappelmeel.
1 el peperkorrels	
aardappelmeel	
Pommes duchesse	**Pommes duchesse**
750 g kruimige aardappelen	1 Verwarm de oven op 190°C.
25 g room	2 Schil de aardappels, snij in stukken en kook gaar in wat gezouten water.
2 st eidooiers	3 Maak puree, gebruik hiervoor de pureeknijper.
50 g boter	

zout, peper nootmuskaat **Pompoenpuree** Onderste deel van de flespompoen	4 Voeg één eidooier, gesmolten boter en room toe. Meng goed, maar luchtig en breng op smaak met nootmuskaat ,peper en zout. 5 Doe de puree in een spuitzak met kartelmond en spuit mooie toefjes op een bakplaat met bakpapier. 6 Kwast wat eidooier op de toefjes en bak af in ca 30 min. (check regelmatig!). **Pompoenpuree** 1 Verwarm de oven voor op 175 °C. 2 Halveer de flespompoen in de lengte. Lepel de zaadlijsten en de draden eruit (bewaar de pitten eventueel om te roosteren). 3 Snij de pompoen in stukken van ca 3x3cm. Sprenkel er wat olijfolie overheen. 4 Rooster de pompoen ca. 45 minuten in de oven tot het vruchtvlees helemaal zacht is en een mesje er zo doorheen glijdt(check regelmatig). 5 Doe het vruchtvlees in een keukenmachine of pureer het fijn met een staafmixer. 6 **Zeef de puree tot zalvig.** Roer er desgewenst een klontje koude boter of een scheutje room doorheen voor extra glans. Reserveer warm tot de opmaak. **Afwerking** Trancheer de ossenhaas in mooie plakken (1 plak pp). Maak een mooi bordje met de pommes duchesse, pompoenpuree (canelle of veeg?), asperges en saus.

Chocolademousse

Ingrediënten 10 personen	**Bereiding**
Oranjesorbet 500 g sinaasappelsap 3 sinaasappels 315 g suiker 315 g water	**Oranjesorbet** 1 Leg een gastroplaat in de diepvries voor de bollen ijs. 2 Rasp de schil van de 3 sinaasappels. 3 Pers de sinaasappels uit, weeg de hoeveelheid en vul aan tot 500 gram. 4 Kook de sinaasappelsap in tot 2/3. 5 Maak een suikerstroop van gelijke delen suiker en water (2 x 315 gram). Laat afkoelen. 6 Voeg samen: de siroop, de ingekookte sinaasappelsap en het water, roer goed en draai er ijs van. Laat afkoelen voordat het in de ijsmachine gaat. 7 Zodra het sorbetijs klaar is: portioneer bollen(1 pp) op de diepvries gekoelde gastroplaat. En plaats tot uitserveren in de vriezer.
Chocolademousse 4,5 st eieren 225 g chocolade puur 375 g slagroom 150 g suiker zout acetaatfolie(optie)	**Chocolademousse** 1 Hak de pure chocolade fijn en smelt deze au bain-marie in een kom boven een pan met zachtjes kokend water. 2 Haal de kom van het vuur zodra de chocolade gesmolten is en laat deze afkoelen tot kamertemperatuur. 3 Klop de slagroom lobbig. Reserveer koud tot verder gebruik. 4 Doe de eieren (suiker en het snufje zout in een vetvrije kom. Zet de kom boven de pan met heet water (au bain-marie) en klop met een garde of handmixer tot het mengsel lauwwarm is en de suiker is opgelost. 5 Haal de kom van de pan en klop het eimengsel met een mixer op hoge stand koud en zeer luchtig. Dit duurt ongeveer 5 tot 10 minuten, tot het mengsel bleekgeel is en in linten van de garde loopt. 6 Spatel de afgekoelde, nog vloeibare chocolade voorzichtig door het luchtige eimengsel. 7 Spatel tot slot de lobbig geklopte slagroom in twee delen luchtig door het chocolademengsel heen tot een egale mousse ontstaat. 8 ***2 manieren:*** Verdeel de mousse over glaasjes of plaats in cilinders bekleed met acetaatfolie. Laat de chocolademousse ***minimaal 2 tot 3 uur*** opstijven in de koelkast voordat je hem serveert.
Oranje gelei 3 g Agar agar 250 g sinaasappelsap 125 g poedersuiker 75 g Grand Marnier	**Oranje gelei** *Een weetje: agar agar geleert minder goed bij zure sappen dan bij water.* 1. Weeg de agar agar af. 2. Meng het sap en de agar-agar: Giet een klein kopje van het sinaasappelsap (ongeveer 50 ml) in een kommetje en roer hier het agar-agarpoeder doorheen tot het glad is en geen klontjes meer heeft. 3. Doe de rest van het sinaasappelsap samen met de suiker in een steelpannetje. Breng dit zachtjes aan de kook. 4. Voeg de agar-agar toe: Schenk het sap-agar-mengsel al roerend bij de warme sinaasappelsap in de pan. 5. Laat koken: Laat het geheel al roerend ***2 minuten zachtjes***

Chocolade crumble 30 g poedersuiker 30 g bloem 30 g amandelmeel 30 g cacaopoeder 40 g boter zout **Chocolade drizzle** 100 g chocolade puur 20 g zonnebloemolie **Opmaak** cress	***doorkoken***. Dit is belangrijk, omdat agar-agar pas activeert als het goed heeft gekookt. 9 Agar-agar stijft op binnen 15 tot 30 minuten op. Het voordeel ten opzichte van traditionele gelatine is dat agar-agar **opstijft bij kamertemperatuur** (rond de 35°C tot 40°C), waardoor het niet per se in de koelkast hoeft te staan om hard te worden. Laat de gelei eerst afkoelen op kamertemperatuur (agar-agar stijft al op rond de 40 °C). Giet het mengsel op een plaat, zodat je , eenmaal opgestijfd, blokjes van kunt snijden. Zet het daarna **minimaal 1 tot 2 uur in de koelkast** om koud en stevig te worden. 10 Snij de gelei in de gewenste vorm (bijvoorbeeld blokjes). **Chocolade crumble** 1 Verwarm de oven tot 180°C. 2 Maak een grof kruimeldeeg. Als het erg kruimelig is, voeg dan nog wat boter erbij. 3 Verdeel het op een bakplaat en bak 8-10 minuten in de oven. (kijk regelmatig!) **Chocolade drizzle** *Dit glazuur blijft mooi glanzen en hardt na het spuiten netjes uit zonder te plakken. Gebruik smaakloze olie. Dit maakt de chocolade vloeibaarder zonder dat het gaat schiften, wat bij water wel snel gebeurt.* 1 Smelt de chocolade au bain. 2 Roer de olie door de gesmolten chocolade tot het een heel glad en vloeibaar mengsel is. Doe het mengsel in een spuitzakje. 3 Haal de chocolade mousse uit de vriezer Ingeval van cilinders: verwijder de ring en het acetaatfolie. 4 Maak strepen over de chocolademousse en laat uitharden. **Opmaak** Maak een mooi bordje naar eigen inzicht. Garneer met cress