



2022

Menu December

**Samosa met groenten, saus van verse mango,
yoghurt & tomatenchutney**

Wijn voorgerecht I

Zalmrillettes met limoenschuim

Wijn voorgerecht II

Mosterdsoep met appel

Wijn voorgerecht III

Konijn op Italiaanse wijze

Wijn hoofdgerecht

**Champagne mousse in cacaogelei, karamel
crumble, karamel mousse, zoethout balletjes &
blauwe bessengel**

Samosa met groenten, saus van verse mango, yoghurt & tomatenchutney

| Ingrediënten 10 personen: | Bereidingswijze: |
|---|--|
| <p><u>Vulling</u></p> <p>1 winterpeen 1 ui 3 cm gemberwortel 2 tenen knoflook 7 g currypasta (1 eetlepel) 400 g kikkererwten uit blik 100g diepvries doperwten 100g babyspinazie 25 g verse munt 100 g pittige geraspte kaas peper/ zout/ olijfolie</p> | <p><u>Vulling</u></p> <p>Schil de winterpeen, pel de ui en snijd deze brunoise.</p> <p>Doe olijfolie in een grote koekenpan en zet op matig vuur. Voeg peen en ui toe. Pel en schil de knoflook en de gember, snijd deze zeer fijn en voeg toe. Blijf ± 20 minuten regelmatig roeren. Hak de spinazie. Voeg de currypasta, de kikkererwten (met vocht), de doperwten en de spinazie toe en kook tot alle vocht verdampt is, ± 10 minuten. Meng alles door elkaar en voeg, naar smaak, zout en peper toe.</p> <p>Pluk de muntblaadjes en hak deze fijn. Voeg dit samen met de geraspte kaas toe. Meng alles goed door elkaar en laat afkoelen in een schaal, buiten de koeling.</p> |
| <p><u>Tomatenchutney</u></p> <p>500 g tomaten 1 rode peper 3 tenen knoflook 1 ui 39 g kristalsuiker 14 g massala (kerrie) 4 g zout 30 g zonnebloemolie</p> | <p><u>Tomatenchutney</u></p> <p>Snij de tomaten in blokjes en doe ze in een schaal.</p> <p>Snij de ui brunoise en de rode peper en knoflook fijn.</p> <p>Doe de olie in een wok en bak de ui lichtbruin, voeg peper en knoflook toe. Doe de massala erbij en bak deze een halve minuut mee. Voeg de tomatenblokjes toe met het zout en de suiker, en breng deze aan de kook en roer regelmatig. Zet het vuur zacht, doe de deksel erop en laat ± 30 minuten zachtjes door koken.</p> <p>Blijf regelmatig roeren. De laatste 5 minuten de deksel van de pan af en nog even laten koken tot de gewenste dikte. Laat afkoelen in een schaal buiten de koeling.</p> |
| <p><u>Filodeeg</u></p> <p>10 vellen filodeeg 8 g sesamzaad 20 g eigeel</p> <div data-bbox="113 1570 459 1798"> </div> | <p><u>Filodeeg voor 2 driehoekjes per persoon</u></p> <p>Verwarm de oven op 200°C. Leg een schone theedoek op een schoon werkvlak. Leg er een vel filodeeg op en snij in 2 stroken. Bestrijk de randjes van elke strook met eigeel en schep op elke strook 1 volle dessertlepel vulling in de onderste hoek. Vouw een hoek van rechts naar links zodat je een driehoekje krijgt. Dan van links naar rechts om de driehoek te sluiten. Ga zo verder tot het einde van de deegreep. Druk de samosa een beetje aan om het dicht te plakken. Kwast de samosa's in met eigeel, strooi er wat sesamzaad over.</p> <p>Verdeel ze over 2 bakplaten met bakpapier en bak ze tot ze goudbruin en krokant zijn, in circa 15 minuten.</p> |
| <p><u>Mangosaus</u></p> <p>1 rijpe mango 1 limoen</p> | <p><u>Mangosaus</u></p> <p>Schil de mango, verwijder de pit en hak het vruchtvlees in een blender samen met het limoensap.</p> |

MENU December

Eindbewerking

100 g baby spinazieblaadjes
Gehalveerde cherrytomaatjes
500g Turkse yoghurt
Dressing van olie, azijn en
mosterd

Eindbewerking en presentatie.

Leg wat spinazieblaadjes op een bord en leg daarop de samosa's.
Scheep wat yoghurt op het bord en schenk er wat mangosaus over.
Scheep wat chutney er naast en maak af met de gehalveerde
cherrytomaatjes.



Zalmrillettes met limoenschuim

| Ingrediënten 10 personen: | Bereidingswijze: |
|---|--|
| <p>Zalm 350 g rauwe wilde of duurzame zalm 10 ml extra vierge olijfolie peper en zout</p> | <p>Zalm Sous vide. Stop de zalmfilet in een vacumeer zak en voeg een scheutje olijfolie toe. De olie is bedoeld om de zalm niet aan de zak vast te laten plakken. Verwarm het waterbad tot zo'n 50 graden. Laat de zalm nu 40 minuten in het water van 50 graden liggen. Verhit een koekenpan op hoog vuur, voeg een klein scheutje olie toe en leg de zalm met de huid naar beneden 1 minuut in de hete pan. Hierdoor krijgt de zalm een krokant vel, wat de smaak nog beter maakt. Besprenkel de zalm met zeezout en verse peper. Haal de zalm van het vel en m.b.v. 2 vorken uit elkaar halen in slierten.</p> |
| <p>Rillettes 6 augurken 1 sjalot 150 g bosje bieslook 40 g mayonaise 10 g Dijonmosterd 350 g trostomaten 2 teentjes knoflook 5 g paprikapoeder 4 g venkelzaadjes 30 g rode-wijnazijn 12 snijbonen 75 g veldsla</p> | <p>Rillettes Snijd de augurken brunoise. Pel en snijd de sjalot in dunne ringen. Snijd de bieslook in stukjes van 1 centimeter. Meng de mayonaise, mosterd, augurken en 3 eetlepels olijfolie tot een gladde saus. Meng de mayonaisesaus, sjalot en bieslook voorzichtig door de zalm. Verwarm de oven op 175 °C. Halveer de tomaten. Pel de teentjes knoflook en snijd ze in plakjes. Leg de tomaten in een ovenschaal met de snijkant naar boven en bestrooi ze met paprikapoeder, venkelzaadjes, plakjes knoflook, een beetje zeezout en versgemalen peper. Sprenkel de rode wijnazijn en de rest van de olijfolie erover. Rooster de tomaten 25-30 minuten in de oven. Houd 4 geroosterde tomaten apart voor de garnering. Pureer de overige tomaten en het vocht uit de ovenschaal met de staafmixer glad en schenk de dressing door een bolzeef. Haal de puntjes en draden van de snijbonen. Snij de snijbonen in de lengte in flinterdunne reepjes.. Blancheer ze in 10 seconden beetgaar in kokend water met een beetje zeezout, spoel ze direct koud af in een bolzeef en laat ze goed uitlekken</p> |
| <p>Limoenschuim 3 limoenen water 4% lecithine</p> | <p>Limoenschuim (goed lezen) Het maken van mooi schuim is niet ingewikkeld. Lecithine toevoegen en een flinke dot schuim in iedere gewenste smaak op je bord... Dit keer een limoen-schuim dat wel tot een half uur z'n stevigheid behoudt. Perfect bij de sous vide zalm. Het schuim ontstaat door de toevoeging van <i>sojalecithine</i>, een emulgator. Pers de limoenen uit en weeg. Zelfde hoeveelheid water toevoegen. Nu rekenen. De hoeveelheid lecithine is 4% van het totale gewicht.</p> |

MENU December

Voorbeeld: bij 180 ml vocht voeg je 7 gram lecithine toe.

Voeg de sojalecithine bij het limoen/water mengsel en mix alles een minuut lang goed door met de staafmixer.

Om een mooi schuim te krijgen gebruik een grote rond RVS kom met een platte bodem. Om goed schuim te maken heb je een breed en plat oppervlak nodig, zodat je veel lucht in de vloeistof kunt mixen. Schenk daarom eerst het limoen/water/sojalecithine-mengsel over in een beslagkom.

Nu komt het lastigste stuk van het recept. Om de maximale hoeveelheid lucht in de vloeistof te mixen hou je de mixer net tegen de oppervlakte van de vloeistof aan. Hang je hem er te ver boven, dan raak je te weinig vloeistof. Hang je hem er te diep in, dan circuleer je alleen de vloeistof maar mix je er geen lucht in.

In de ideale stand circuleert er zowel vloeistof en lucht tegelijk in de kop van je mixer. Je hoort dan ook bij de juiste stand een klotsend geluid tijdens het mixen. Gewoon wat verschillende mix-standjes proberen tot je de juiste flow gevonden hebt. Blijf dan mixen tot er een mooie laag schuim gevormd is. Dit kan zeker één tot twee minuten duren.

Eindbewerking

Eindbewerking en presentatie

Strijk de tomatendressing met een lepel uit over het bord. Zet voor het serveren ringvorm (6 cm) in het midden van het bord, tegen de tomatendressing aan en vul hem voor de helft met de zalmrillettes. Verdeel de veldsla over de saus en leg er een halve geroosterde tomaat op. Vorm rolletjes van de snijboonslierten en leg ze op de tomatendressing. Leg 2 stukjes huid kruiselings op de zalmrillettes. Maak af met de limoenschuim.



Mosterdsoep met appel

| Ingrediënten 10 personen: | Bereidingswijze: |
|--|--|
| <p>Kippenbouillon 2,5 ltr 4 st teen knoflook 750 g kippenpoten 50 g ui 50 g bleekselderij 50 g wortel 2 st teen knoflook 4 witte peperkorrels Bouquet garni (peterselie, tijm, laurierblad)</p> | <p>Kippenbouillon: 1,5 ltr voor de mosterdsoep en 1 ltr voor de risotto Zet de kippenpoten op met koud water. Voeg de gesneden groenten, de gekneusde peperkorrels en de bouquet garni toe. Breng het geheel aan de kook en schep het schuim dat komt bovendrijven er af. Laat de bouillon minstens 2 uur trekken; regel het vuur zodanig dat het oppervlak in beweging is, zonder dat de bouillon kookt. Giet de bouillon na het verstrijken van de bereidingstijd door een zeef en vervolgens door een met een natgemaakte passeerdoek beklede zeef. Laat afkoelen en verwijder het gestolde vetlaagje, of ontvet de warme bouillon door met keukenpapier het vet eraf te deppen. Voor het gebruik in sauzen de bouillon na het ontvetten laten inkoken tot de gewenste sterkte.</p> |
| <p>Soep 4 st teen knoflook 200 g ui 55 g roomboter 55 g mosterd, grof 50 g bloem 1,5 ltr kippenbouillon 2 dl witte wijn 2 dl slagroom</p> | <p>Soep Snipper de knoflook en de ui. Smelt de boter in een kookpan en fruit ui en knoflook zonder te laten kleuren. Voeg de mosterd toe en bak deze even mee. Voeg de bloem toe en bak deze kort mee. Voeg bouillon toe in scheutjes en roer goed om klonten te voorkomen. Voeg de wijn toe, breng de soep aan de kook en laat 5 min zachtjes koken. Pureer de soep en schenk de room er al roerend bij. Bewaar tot gebruik.</p> |
| <p>Appel: 3 st takje rozemarijn 0,5 st rode peper 3 st Elstar appels 20 g roomboter 0,5 tl honing 0,5 st bosje dille</p> | <p>Appel Was de rozemarijn, ris de naalden er af en hak de naalden heel fijn. Snijd de peper heel fijn zonder zaden en zaadlijsten. Was de appels, snijd in vieren zonder te schillen en verwijder het klokhuis. Snijd 2 appels met schil in 5 mm blokjes en de andere appel in 30 dunne schijfjes van 2 mm dik. Smelt de roomboter en stoof hierin de appelblokjes beetgaar met 2/3 van de rozemarijn en 2/3 van de peper. Meng een beetje honing door de appel. Haal de blokjes uit de pan, bewaar de pan, en bewaar de blokjes tot afwerking. Stoof de appelschijfjes in dezelfde pan als de blokjes, met de rest van de rozemarijn en peper beetgaar; dus heel kort. Haal uit de pan en bewaar tot serveren. Neem van de dille 10 mooie takjes voor garnering. Hak de overige dille grof zonder de stelen en bewaar tot serveren.</p> |

MENU December

Eindbewerking

peper en zout

Eindbewerking en presentatie

Verwarm de soep, maar laat deze niet koken. Breng de soep op smaak met peper, zout.

Verwarm de appelblokjes heel kort.

Verdeel de appelblokjes over de borden. Verdeel hierover de soep en garneer de soep met een paar appelschijfjes. Strooi er wat dille over en leg er een takje dille op.





Konijn op Italiaanse wijze

| Ingrediënten 10 personen: | Bereidingswijze: |
|---|--|
| <p>Konijn en saus 1 kg konijnenbout Peper en zout Bloem Boter geklaard 200 g ui 2 tenen knoflook 100 g bleekselderij 1 stengel 2,5 dl rode wijn 7,5 dl wildfond (let op: verhouding fles aanhouden =20 ml per liter) 1 st sinaasappel 30 st gedroogde tomaat 5 blaadjes salie 2 el suiker 2 el amandelmeel 2 el rozijnen 1 el pure chocolade peper en zout</p> | <p>Konijn en saus Bestrooi de konijnenbouten met peper en zout en wentel ze door de bloem. Gebruik de witte langwerpige stoofpan. Braad de konijnenbouten aan in boter tot ze mooi bruin zijn en haal ze uit de pan. Voeg eventueel nog wat boter toe en bak de gesnipperde ui, knoflook en de kleingesneden bleekselderij in het braadvocht. Blus af met rode wijn. Doe de wildfond, geschildde sinaasappel (in parten gesneden), gedroogde tomaat, de salie blaadjes en de suiker erbij en breng tegen de kook. Voeg de konijnendelen toe en gaar het konijn 2 uur met de deksel op de pan op een laag vuur. Haal het gare konijn en tomaat partjes uit de saus en bewaar voor garnering. Zeef de saus. Breng deze opnieuw aan de kook en laat 15 minuten inkoken. Roer amandelmeel en de pure chocolade door de saus. Laat nog 5 minuten zachtjes koken tot saus goed bindt. Zeef de saus door een bolzeef. Voeg de rozijnen toe en laat ca. 5 minuten zachtjes doorkoken, zodat de rozijnen zacht worden. Breng op smaak met peper en zout. Bewaar tot gebruik. Pluk het vlees van de botten en bewaar dit afgedekt in de warmkast.</p> |
| <p>Gremolata 6 takjes bladpeterselie 1 st citroen 5 g knoflook 1 teen 4 el olijfolie Zout</p> | <p>Gremolata Hak de takjes peterselie zeer fijn. Rasp de schil van de citroen. Snijd de knoflook zeer fijn. Meng de peterselie in een kom met een halve tl citroenrasp, knoflook, olijfolie en zout. Voeg naar smaak nog meer citroenrasp toe.</p> |
| <p>Serranoham 5 plakjes serranoham</p> | <p>Serranoham Verwarm de oven voor op 110 °C. Bedek een bakplaat met vetvrij papier. Leg daarop de plakjes serranoham. Leg ze strak en plat zonder kreukels neer en laat tussen de plakjes onderling tussenruimte. Bedek de plakken met een tweede vel vetvrij papier. Druk het lichtjes aan. Laat ze in een oven drogen tot status krokant en goudbruin in circa 1 uur.</p> |
| <p>Risotto 1 mespunt saffraandraadjes 1 dl witte wijn 1 st sinaasappel 100 g sjalot 2 st</p> | <p>Risotto Week de saffraan in de witte wijn. Rasp een kwart van de sinaasappelschil, pers het sap uit de sinaasappel en roer de rasp erdoorheen. Fruit de sjalot in de boter en voeg de rijst toe. Bak deze kort.</p> |

MENU December

| | |
|---|--|
| <p>boter 300 g risottorijst 1 ltr kippenbouillon zie recept mosterdsoep</p> | <p>Blus af met saffraan-wijn en het sinaasappelsap. Kook de risotto al roerend langzaam gaar met lepel voor lepel toevoeging van de hete bouillon. Houd wat bouillon apart voor afwerking.</p> |
| <p>Eindbewerking 20 blaadjes salie Zonnebloemolie Bruine roux (in poeder vorm) 30 g roomboter 5 plakjes serranoham</p> | <p>Eindbewerking Bak 20 blaadjes salie in een pan met wat olie. Verwarm de saus en bindt eventueel met bruine roux. Verwarm de risotto door wat hete kippenbouillon te gebruiken. Meng er de roomboter door.</p> <p>Presentatie Vul een ring van Ø 8 cm op het bord met smeuge risotto, vul de ring verder af met enkele flinke stukken konijn. Verdeel de saus rondom de risotto. Leg 3 gedroogde tomaatjes in de saus. Leg op het konijn een gedroogd stukje serranoham en een tl gremolata. Leg als laatste 2 blaadjes salie erbij.</p> <div data-bbox="644 846 1270 1301" data-label="Image"> </div> |

Champagne mousse in cacaogelei, karamel crumble, karamel mousse, zoethout balletjes en blauwe bessengelei

| Ingrediënten 10 personen: | Bereidingswijze: |
|--|---|
| <p><u>Champagne mousse</u> 125 ml cava 40 g suiker 5 g gelatine 20 g eiwit 20 g suiker 150 g room (35%)</p> | <p><u>Champagne mousse</u> Kook de cava met de suiker. Week de gelatine in ruim koud water. Los de in water geweekte gelatine op in de warme cava. Klop het eiwit met de suiker luchtig. Klop de room tot yoghurt dikte. Als de cava op kamertemperatuur is, spatel eerst het opgeslagen eiwit erdoor, daarna de half geslagen room. Stort de massa in kleine vormpjes en laat opstijven in de koeling.</p> |
| <p><u>Cacaogelei</u> 60 g water 60 g kookroom 60 g suiker 25 g cacao poeder 5 g gelatine</p> | <p><u>Cacaogelei</u> Week de gelatine in ruim koud water. Breng alle ingrediënten aan de kook en los de vooraf geweekte gelatine hierin op. Laat de gelei afkoelen tot kamertemperatuur.</p> |
| <p><u>Karamel mousse</u> 75 g witte chocolade 50 g kristalsuiker 240 ml slagroom 3 g gelatine 2 g cacao poeder</p> | <p><u>Karamel mousse</u> Week de gelatine in ruim koud water. Breng 120 ml van de room met de cacao poeder aan de kook. Karamelliseer de suiker en blus af met de warme room. Los daarna de geweekte gelatine op in de room. Voeg daarna de witte chocolade toe en roer goed door. Koel terug tot ongeveer 35°C. Sla de resterende slagroom tot yoghurt dikte en voeg toe. Stort in een grote spuitzak met glad spuitmondje en laat opstijven in de koelkast.</p> |
| <p><u>Zoethout balletjes</u> 125 ml room 35% 25 g witte chocolade 10 druppels zoethout-wortel extract 3,5 g gelatine</p> | <p><u>Zoethout balletjes</u> Week de gelatine in ruim koud water. Breng alle ingrediënten aan de kook en los de geweekte gelatine hierin op. Stort de massa in de gewenste kleine vormpjes (balletjes of bv walnootje). Laat opstijven in de koelkast.</p> |
| <p><u>Karamel crumble</u> 50 g suiker 23 g pure chocolade</p> | <p><u>Karamel crumble</u> Maak een karamel van de suiker in een pan. Giet eerst een beetje water over de suiker in de pan. Laat het zachtjes smelten. Zet het pas daarna hoger. Niet roeren, maar laat de pan walsen. Voeg de koude chocolade hieraan toe, roer goed door en giet uit op bakpapier. Als het is uitgehard in een keukenmachine tot crumble draaien.</p> |

MENU December

| | |
|---|--|
| <p><u>Blauwe bessengel</u> 65 g blauwe bessen 35 ml Cava 1 kardemompeul 0,5 blaadje laurier 25 g suiker 1,5 g agar agar</p> | <p><u>Blauwe bessengel</u> Breng alle ingrediënten zonder agar agar aan de kook en kook een minuut goed door. Van de warmtebron afhaken en agar agar toevoegen en goed doorroeren. Zeef de kardemom en laurier eruit. Laat de massa opstijven in de koelkast. Draai in een blender tot een gladde gel.</p> |
| <p><u>Champagne crème</u> 50 g suiker 50 ml cava 1/2 citroen sap en schil 30 g eidooiers 4 g gelatine 200 ml slagroom</p> | <p><u>Champagne crème</u> De helft van de suiker met het sap van de citroen, de citroenschil en de champagne aan de kook brengen, ongeveer 5 minuten laten trekken. Het vocht zeven, iets laten afkoelen. De eidooiers met de andere helft van de suiker luchtig kloppen. Mengsels bij elkaar doen en zachtjes verwarmen tot het gaat binden, daarna de geweekte gelatine toevoegen. Slagroom stijfkloppen. De champagnecrème op ijs of in ijskoud water kloppen tot het afgekoeld is. De champagne crème mengen met de stijfgeklopte slagroom. Doe in een spuitzak met glad spuitmondje.</p> |
| <p><u>Eindbewerking</u> Limoen cress</p> | <p><u>Eindbewerking en presentatie</u> Zet de bonbons van champagnemousse op een rekje met een plaatje eronder. Zorg dat de cacao gelei vloeibaar is, eventueel verwarmen. Lepel de cacao gelei over de bonbon van champagnemousse zodat die een mooi laagje krijgt. Leg de bonbon op het midden van het bord. Strooi de karamel crumble aan een zijde van de bonbon. Dresseer de karamelmousse naast de bonbon van champagnemousse. Verdeel een drietal zoethoutballetjes, plaats dopjes van de blauwe bessengelei rond het gerecht en doe hetzelfde met de crème van champagne. Maak af met wat cress.</p> <div data-bbox="660 1536 1289 1991" data-label="Image"> </div> |

Wijnbeschrijving

De wijnen worden geleverd door De Wijnkelder uit Barendrecht.



Biscardo San Lorenzo Soave Classico Vigne Vecchia

Algemene informatie

Druivenrassen en vinificatie De wijngaard van de Biscardo San Lorenzo Soave Classico Vigne Vecchia ligt op de heuvels tussen het kasteel van Soave en Monteforte. In de tijd van de Romeinen werd al wijn gecultiveerd in dit gebied. Echter waren het de dominicaanse monniken die de Soave wijnen uit dit gebied introduceerden en bekend maakten. De bijzonderheid van de Biscardo San Lorenzo Soave Classico Vigne Vecchia is zijn oude wijngaard die de wijn een distinctieve diepgang geeft. De wijngaard is gelegen op een bijzonder turfachtige bodem waaraan de wijn haar mineraliteit dankt. De wijngaard bestaat uit een kleine 12 hectare die een bijzonder kleine opbrengst van Garganega and Trebbiano di Soave druiven geeft.

Proefnotitie

Proefnotitie De Biscardo San Lorenzo Soave Classico Vigne Vecchia toont zichzelf strogeel met groene tinten in het glas. Het bouquet is vol met een karakteristiek delicaat parfum. De wijn geeft een volle mond met een distinctief karakter. Een gebalanceerd palet van citrusnoten gecombineerd met rijp fruit van perzik en abrikoos gevolgd door een elegante mineraliteit.

Wijn / spijs

Wijn/spijs Heerlijk in combinatie met pasta, soepen, wit vlees, verse kazen en op ei gebaseerde gerechten.



Firina Barbera d'Asti DOCG Garitina

Algemene informatie

Cascina Garitina is nog een echt familiebedrijf dat haar wortels vindt rond 1900. De focus van dit huis ligt met name op haar Barbera wijnen. Deze wijnen komen dan ook zonder uitzondering van hun beste wijngaarden. De afgelopen jaren is een hoop tijd, geld en energie gestoken in het verhogen van de kwaliteit om zo druiven met een hogere concentratie te kunnen produceren. Deze investering heeft de wijnen van Cascina Garitina meer structuur gegeven en een karakter waaruit het lokale terroir duidelijk naar voren komt.

Proefnotitie

De Firina Barbera d'Asti heeft een heldere intense robijnrode kleur met een elegant en geconcentreerd bouquet. De smaak is fris, vol maar gestructureerd en elegant met een lange afdronk,

Wijn / spijs

Deze wijn komt nog beter tot zijn recht indien gecombineerd met kaas, vleesgerechten