

# MENU April 2024



## Amuse gerookte zalm

| Ingrediënten 10 personen:   | Bereidingswijze:  |
|---|---|
| <p><b>Sesam krokantje</b></p> <p>30 g bloem<br/>75 g geroosterd sesamzaad<br/>15 g zwart sesamzaad<br/>82 g suiker<br/>30 g boter<br/>52 ml sinaasappelsap - vers geperst</p> | <p><b>Sesam krokantje</b></p> <p>Meng het sesamzaad met de bloem.</p> <p>Doe de suiker samen met de boter en het sinaasappelsap in een pannetje en verwarm zachtjes tot de boter is gesmolten en de suiker opgelost.</p> <p>Roer de vloeibare massa door het sesamzaad en meng goed.</p> <p>Laat de massa afkoelen tot een dik en smeerbaar beslag dat vrijwel niet meer uitloopt. Zet het 30 minuten in de koeling. Laat het daarna op kamertemperatuur komen, zodat het goed over het bakplaat uit te smeren is.</p> <p>Smeer de massa met een paletmes op een met bakpapier beklede bakplaat uit tot een dunne plak van enkele millimeters. Maak een plak van 20x30 cm met strakke randen, voor zo min mogelijk snijafval.</p> <p>Tijdens het bakken kan de plak nog iets uitvloeien, houd wat ruimte aan de randen vrij.</p> <p>Verwarm de oven op 180° C. Schuif de bakplaat in de oven en bak in 13 minuten goudbruin. Houd dit regelmatig in de gaten.</p> <p>Haal de bakplaat uit de oven en laat iets afkoelen.</p> <p>Snijd de plak in 10 stukken van 8x4 cm, zodra de sesamplak niet meer gloeiend heet is. Wacht er niet te lang mee, anders breekt de plak snel in stukken.</p> <p>Laat verder afkoelen en breek langs de voorgesneden randen.</p> |
| <p><b>Gerookte zalm</b></p> <p>30 g rookmot<br/>250 g zalm</p> <p>rookoven/pan</p>  | <p><b>Gerookte zalm</b></p> <p>Begin met het pekelen van de zalm.</p> <p>Vul een grote kom met 1 liter water, voeg 80 gram zout toe en meng dit goed met elkaar. Leg de zalm in de kom en laat het een half uur marinieren in het zoute water.</p> <p>Spoel na een half uur de vis kort af met koud stromend water en dep de vis daarna goed droog.</p> <p>Maak de rookoven klaar voor gebruik. Schep twee eetlepels rookmot in de pan. De smaak van de rookmot kun je zelf kiezen. Beuk, olijf en citroen passen goed bij de smaak van de zalm.</p> <p>Leg vervolgens de lekbak en het rookrek in de pan en zet de warmtebron aan op een hoge temperatuur (70 tot 90° C) totdat de rookmot begint te roken. Leg de zalm in de pan en sluit de deksel. Zet vervolgens de warmtebron uit.</p> <p>Laat de zalm gedurende 20 tot 30 minuten roken, dit is afhankelijk van de dikte van de vis. Haal de zalm uit de oven en leg deze op het bord, strooi wat grof zeezout over de zalm om de rooksmak te versterken.</p>  |

# MENU April 2024

|  |   |
|--|---|
| <p><b><u>Komkommerijs</u></b><br/>         1 komkommer<br/>         400 ml kokosmelk<br/>         1 limoenen<br/>         2 el vloeibare honing<br/>         ½ tl zout</p> | <p><b><u>Komkommerijs</u></b><br/>         Was de komkommer met schil onder koud stromend water. Snijd in stukken – met schil - en maal glad in de blender. Voeg zo nodig uit de schaal wat kokosroom toe om het goed te blenden. Schenk de kokosmelk in een ruime kom. Rasp de schil van de limoen en pers deze uit.<br/>         Voeg 1 theelepel limoenrasp, het limoensap, de honing en een halve theelepel zout toe aan de kokosmelk. Klop de kokosmelk met de handmixer tot een luchtig mengsel, maar niet helemaal stijf. Meng de komkommerpuree door de kokosmelk.<br/>         Giet het komkommer-kokosmengsel in de ijsmachine. Wanneer het ijs klaar is bereid je alvast 1 quenelle per persoon voor en plaats ze in de vriezer.</p> |
| <p><b><u>Wasabigrème</u></b><br/>         250 ml volle room (35 %)<br/>         7,5 mespunt wasabipasta –<br/>         of meer naar smaak<br/>         zout</p>            | <p><b><u>Wasabigrème</u></b><br/>         Klop de room op met de wasabipasta en voeg iets zout toe. Proef regelmatig en voeg zo nodig was wasabipasta toe. Doe de crème in een spuitzak en leg in de koeling.</p>   |
| <p><b><u>Eindbewerking en presentatie</u></b><br/>         bieslook</p>  | <p><b><u>Eindbewerking en presentatie</u></b><br/>         Spuit een kleine hoeveelheid van de wasabigrème op het bord. Leg de gerookte zalm op de wasabigrème. Leg de quenelle naast de wasabigrème. En plaats het sesam krokantje recht op er tussenin. Werk het bord af met een paar toefjes wasabigrème en wat fijngesneden bieslook.</p> <div data-bbox="667 1256 1211 1809" data-label="Image"> </div>  |