



2024

MENU Februari

Wintergerechten

Coquilles | rode kool

Famille Hugel Gentil

Soep van gepofte knolselderij | briochebroodje

Trio van stampotten | 2 gangen in 1 gerecht

Zuurkool | Jordanese schijf

Andijvie | wildsausijs

Hutspot | walnoot


Juan Gil Yellow Label

**Sinaasappel crème brûlée | sinaasappelcompote
krokantje**

MENU Februari



Coquilles | rode kool

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p>Coquilles 15 grote coquilles (1½ p.p.) Sap van 3 sinaasappels 2 el vloeibare honing 6 el sojasaus 4 el sesamololie 500 g fijn gesneden rode kool 5 el olijfolie 20 g bieslook</p>	<p>Coquilles Verwarm het sinaasappelsap met de honing. Vul aan met de sojasaus en de sesamololie. Splits de vloeistof in 2/3 en 1/3. Het laatste is voor de dressing. In het eerste deel de zeer fijn gesneden kool 2 min laten smoren. In het vocht laten afkoelen. Het tweede deel van de vloeistof kloppen tot een dressing. De coquilles halveren en met olie insmeren. In een hete grillpan heel kort laten grillen, zodat er bruine ribbels zichtbaar zijn. Rode kool laten uitlekken en de fijn gesneden bieslook erdoorheen mengen.</p>
<p>Sabayon 300ml water 9 g geconcentreerde visbouillon 3 eidooiers 150 ml room 160 g boter citroensap naar smaak peper en zout naar smaak</p>	<p>Sabayon Kook de visbouillon in tot 200 ml. Klop de eidooiers au bain-marie met de room op en schenk het al roerend door de ingekookte visbouillon. Let op, de temperatuur niet warmer dan 70° C. Anders stolt de eidooier. Blijf roeren en kook de saus op laag vuur door tot er een dikkere substantie ontstaat. Neem de saus van het vuur en voeg 1 voor 1 de klontjes boter erdoor om een mooie gladde saus te krijgen. Breng de saus op smaak met citroensap, zout en witte peper. Houd de sabayon tot gebruik warm boven een pan warm water.</p>
<p>Eindbewerking 2 el roze peperkorrels</p>	<p>Eindbewerking en presentatie Wrijf de roze peperkorrels met een lepel fijn. Op een klein bord een beetje rode kool opwerken. Plaats een drietal gegrilde coquilles er bovenop. Gebruik wat druppels dressing en een weinig roze peper ter garnering.</p> 

MENU Februari




Soep van gepofte knolselderij | briochebroodje

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Gepofte knolselderij</u></p> <p>1 grote (of 2 kleine) knolselderij 1 gesnipperd sjalotje 1 laurierblaadje 6 peperkorrels 1 teentje knoflook 5 takjes tijm 1 kl el grof zeezout 1 gr el olijfolie aluminiumfolie</p>	<p><u>Gepofte knolselderij</u></p> <p>Stel de oven in op 180°C. Schil de knolselderij. Snijd de onderkant van de knol, zodat deze stevig staat. Plaats de knol op een dubbel vel aluminiumfolie. Snijd het laurierblaadje, de sjalot en de knoflookteen fijn, ris de tijm en doe dit alles in een kom. Voeg gekneusde peperkorrels, 1 kleine eetlepel grof zout en een grote eetlepel olijfolie toe. Meng alles door elkaar. Smeer de knolselderij in met het mengsel. Vouw het aluminiumfolie dicht om de knol heen. Plaats de knol 60 minuten in de oven. Laat de knol vervolgens afkoelen.</p>
<p><u>Kalfsbouillon</u></p> <p>1 kilo kalfsschenkel/ botten WUPS (wortel, ui, prei en selderij) 1 laurierblaadje 4 peperkorrels</p>	<p><u>Kalfsbouillon</u></p> <p>Maak 1,25 liter kalfsbouillon. WUPS snijden, ui halveren en roosteren. Schenkel en botten in de oven op 220° C aanbraden in 20 minuten. Doe de botten en schenkel in de snelkookpan, samen met de WUPS, gekneusde peperkorrels en laurier. Voeg zoveel water toe dat alle ingrediënten onder water staan. Breng aan de kook en laat 1,5 uur werken in de snelkookpan. Zeef de kalfsbouillon en laat daarna afkoelen. Ontvet de afgekoelde kalfsbouillon.</p>
<p><u>Soep</u></p> <p>30 g boter 2 el olie 3 sjalotjes 2 teentje knoflook 1 liter kalfsbouillon 150 ml kookroom 75 ml witte wijn 225 g champignons 2 granny smith (in stukjes) 1 kg gepofte knolselderij in stukjes Sinaasappel (alleen de zeste: rest naar nagerecht) zout & peper nootmuskaat</p>	<p><u>Soep</u></p> <p>Fruit gesnipperde sjalotjes in boter en olie. Snijd de champignons en fruit mee. Voeg de knoflook, de stukjes knolselderij en appel toe. Voeg de witte wijn toe en wat zestes van sinaasappel. Verwarm dit even, zodat de smaak in de knolselderij kan trekken. Breng vervolgens de kalfsbouillon aan de kook en laat ca 10 min koken. Pureer de soep en draai door de bolzeef. Voeg naar behoefte room toe. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.</p>
<p><u>Briochebroodje</u></p> <p>20 g droge gist 75 g melk 50 g suiker 500 g bloem 5 eieren</p>	<p><u>Deeg maken</u></p> <p>Meng de bloem met het zout. Los de gist en de suiker op in de verwarmde melk. Voeg de melk toe aan de gesmolten boter. Voeg de gesmolten boter toe aan de bloem en roer het mengsel goed door. Voeg één voor één de eieren toe.</p>

MENU Februari



250 g boter 10 g zout 1 ei (om te bestrijken) vormpjes (ingevet) - suggestie: kleine steekringen plasticfolie	Voeg vervolgens zout toe en laat alles draaien tot het deeg van de kom loslaat. Laat het deeg rijzen tot dubbele hoeveelheid. Kneed het deeg zodat de lucht eruit is. Maak bolletjes van 30 gram. Laat de bolletjes rijzen, circa 10-15 minuten. Bak ze in de oven af gedurende 12 minuten op 175° C.
Roomboterrondje 200 g gezouten roomboter Bieslook Peterselie	Roomboterrondje Kruiden heel fijn snijden en mengen met de boter. Rolletje maken in plastic en in de koelkast plaatsen om op te stijven.
Prei 2 preien boter	Prei (alleen witte gedeelte) In dunne julienne snijden en aanzetten (stoven) in de boter.
Geroosterde hazelnoten 20 g hazelnoten	Hazelnoten Roosteren in de oven en grof hakken
Eindbewerking	Eindbewerking en presentatie In het midden van een diep bord een bedje van prei plaatsen. Vervolgens een laagje soep in het bord en garneren met grof gehakte hazelnoten. Serveer het briochebroodje met de boter apart erbij. 



Stampotten: zuurkool | Jordanese schijf andijvie | wildsausijs hutspot | walnoot

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Zuurkool met Jordanese schijven</u> 125 g spekblokjes 1 middelgrote ui 30 g roomboter 500 g zuurkool 2 dl appelsap 5 g karwijzaad (kummel) 1 appel jonagold 25 g crème fraiche 300 g Roseval aardappelen olijfolie 1 teen knoflook 4 g rozemarijn naalden</p>	<p><u>Zuurkool met Jordanese schijven</u> Bak de spekjes op middelmatig vuur licht krokant samen met 1 gesnipperde ui in roomboter. Voeg zuurkool toe, appelsap en karwijzaad en laat het zachtjes 20 min stoven. Laat het vocht verdampen. Voeg de crème fraiche toe. Kook de aardappel in plakjes beetgaar. Bak in gelijke hoeveelheid olie en boter en voeg de uitgeperste knoflook en fijngesneden rozemarijn toe. Vlak voor en uitserveren onder de grill</p>
<p><u>Jordanese schijven</u> 375 g half om half gehakt 3,5 g zout 1 g gemalen zwarte peper 0,5 g korianderpoeder 125 g garnalen 1 ei geklutst 25 g paneermeel</p>	<p><u>Jordanese schijven – zie ook recept echte jus</u> Verwarm de oven voor op 120° C. Meng in een kom het gehakt met zout, peper en korianderpoeder. Kneed 2-3 minuten tot het gehakt goed gemixt is en een goede binding heeft. Snijd de garnalen fijn en voeg ze toe met peper, het ei en de helft van het paneermeel. Meng stevig door en voeg na 1 minuut de andere helft van het paneermeel toe. Zo ontstaan er geen klonten. Maak van het mengsel een drietal dikke worsten. Braad deze even aan in een bakpan. <i>Gebruik de pan met aanbaksels voor het recept echte jus.</i> Daarna in een ovenschaal. Steek een kernthermometer in een van de worsten. De worsten zijn klaar als ze een kerntemperatuur bereikt hebben van 70° C. (circa 30 minuten) Snijd hiervan 10 schijven.</p>
<p><u>Andijviestamppot</u> 500g kruimige aardappelen 250 g andijvie 125 g spekreepjes 10 g roomboter 1 ui 20 ml melk 2 tl grove mosterd nootmuskaat</p>	<p><u>Andijviestamppot met een wildsausijs.</u> Doe aardappelen in een ruime pan en zet ze net onder water. Voeg een flinke snuf zout toe. Kook de aardappelen circa 14 minuten. Bak ondertussen op middelmatig vuur spekjes licht krokant samen met 1 gesnipperde ui. Giet de aardappels af en laat uitlekken. Doe ze terug in de pan en voeg 1 flinke klont boter toe samen met warme melk(*), mosterd, nootmuskaat, een snuf zout en een flinke draai van de pepermolen. Stamp het geheel tot een mooie puree. Meng beetje bij beetje de heel fijngesneden rauwe andijvie door de aardappelpuree. Je zal zien dat de andijvie slinkt. Dit duurt ongeveer 3-5 minuten. Warm eventueel nog een beetje op. Voeg de gebakken spekjes en ui toe samen met het bakvet en meng dit goed door elkaar. (*) voeg wat extra melk toe indien de puree te droog is.</p>



MENU Februari

<p>Wildsausijs 400 g wildragout (stukjes ree, hert, wild zwijn) 150 g speklappen 7 g zout 1 takje tijm 1 g gemalen kruidnagel witte peper naar smaak 3 teentjes knoflook 1 fles rode wijn (kan meerdere keren worden gebruikt) Scheutje water of wijn Ca. 1 meter darm (spoelen onder de kraan)</p>	<p>Wildsausijs Worst heeft binding nodig. Die binding ontstaat door myosines, eiwitten die in de spieren zitten. Deze eiwitten maak je los door te mengen. Hou het onder de 12 graden. Je bevordert het vrijkomen van myosines met zout. Om een worst met goede binding te maken, is het aan te bevelen het vlees, als je het hebt klein gesneden, alvast met zout te vermengen. Daarna ga je het malen. Gouden regel is : MENG KOUD, ook tussen de bewerkingen koelen!! Let op: gehaktmolen van Kenwood in diepvries koelen! Snijd het vlees in kleine stukken. Meng met het zout. Zet dit min. 15 min in de koelkast. Maal het vlees door de vleesmolen. Snijplaat ca. 4 mm doorsnee. Meng het kruidenmengsel in een vijzel en werk dit met een lepel door het gehakt. Zet dit min. 20 min in de koelkast. Zet de vulpijp op de molen, besmeer deze met een beetje olie en doe er de darm omheen. Vul de darm zo gelijkmatig mogelijk. Draai de worstjes op een lengte van 5 cm door ze een paar maal rond te draaien. Voor het braden de worstjes 2 minuten in gekookte rode wijn leggen. Ze worden dan een beetje dof. Braad ze 2 minuten aan beide zijden in bruine boter op middelmatig vuur. Afblussen met een kopje water en dan nog max. 5 min nagaren.</p>
<p>Hutspot met walnoten 200 g wortels - in kleine blokjes 150 g uien - grof gesneden 300 g knolselderij 1 groente bouillonblokje 35 ml verse room boter peper en zout 125 g walnoten</p>	<p>Hutspot met walnoten Verhit twee pannen met water op middelhoog vuur. Breek het bouillonblokje door de helft en doe in elke pan een deel. Kook in 1 pan de stukjes knolselderij en in de andere pan de wortels in 10 tot 15 minuten beetgaar. Verhit ondertussen de roomboter (ca. 15 gram) in een koekenpan. Voeg de uien toe zodra de roomboter lichtbruin van kleur is. Bak de uien in 10 minuten goudbruin op laag vuur. Giet het water van beide pannen af. Laat de groente gedurende 3 minuten uitdampen in de pan. Zo voorkom je dat de stampot zompig wordt. Verwarm ondertussen een kleine steelpan op laag vuur met een klontje roomboter en de verse room. Het is niet de bedoeling dat het kookt. Stamp de knolselderij en wortels samen met het roommengsel en breng op smaak met peper en zout. Voeg de uien toe en roer het tot een grof mengsel. Zet de walnoten even aan in een droge koekenpan en kneus deze licht. Meng door de hutspot.</p>
<p>Echte jus 1 sjalot 1 el tomatenpuree 1/2 ltr runderbouillon scheutje rode wijn 25 g roomboter 25 g bloem peper, zout</p>	<p>Echte jus Gebruik de braadpan met aanbaksels van de Jordanese schijven. Fruit hier de fijngesnipperde sjalot in aan. Voeg daarna de tomatenpuree toe om te ontzuren. Zet de pan op laag vuur zodat de aanbaksels zacht beginnen te worden. Blus af met een combinatie van de bouillon en een scheutje rode wijn. Hierdoor komen de baksels los en krijgt de jus extra veel smaak. Maak in een andere pan de roux met gesmolten roomboter en bloem. Blus in porties af met het bouillonmengsel en voeg steeds pas een volgende scheut toe als de vorige volledig is opgenomen. Breng de jus op de gewenste dikte door meer of minder bouillon toe te voegen. Als alle bouillon opgenomen is en de jus is nog te dik</p>

MENU Februari



dan aanlengen met water. Is de jus te dun dan laten inkoken. Breng op smaak met versgemalen peper en eventueel zout.

- 10 losse walnoten voor garnering
- 10 schijven
- 10 worstjes

Eindbewerking en presentatie

Serveer de stampotten in 3 cirkels met behulp van ronde stekers van 5-7 cm. Garneer de hutspot met een stukje walnoot. Presenteer de worst en de Jordanese schijf bij de juiste stampotjes.

Nappeer een lepeltje jus over het bord.



Sinaasappel crème brûlée | sinaasappelcompote | krokantje

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p>Crème brûlée rasp van sinaasappel(*) 7 dl slagroom 190 g eierdooier (uit de fles) 90 g suiker 1-2 takjes rozemarijn fijne kristalsuiker</p> <p>(*) gebruik de rest van de sinaasappel bij het volgende element 'krokantje'</p> <p>Gebruik bruine ovenvaste crème brûlée schaaltes</p>	<p>Crème brûlée Verwarm de oven voor op 140° C. Boen een sinaasappel onder stromend water goed schoon en rasp de oranje schil. De rest van de sinaasappel gebruik je voor het krokantje. Breng in een steelpan de slagroom met het takje rozemarijn tegen de kook aan. Neem de pan van het vuur en leg een deksel op de pan. Laat de room 20 minuten trekken en zeef het mengsel. Klop met een garde de eierdooiers met de suiker en de sinaasappelrasp. Meng het roommengsel door de eierdooiers. Zet schaaltes in een braadslede en schenk er het ei-roommengsel in de schaaltes. Vul de braadslede met heet water tot ¾ van de rand van de bakjes. Dek de schaal losjes af met aluminiumfolie bak de sinaasappel crème in ca. 50-55 minuten in de oven totdat deze stevig aanvoelt. Neem de schaaltes uit het waterbad en laat afkoelen. Zet minimaal 2 uur in de koelkast om door en door koud te worden. Bestrooi en schaaltes met een dun laagje fijne kristalsuiker. Brand de suiker met de crème brûlée brander (of onder de salamander) tot er een lichtbruin karamellaagje ontstaat.</p>
<p>Krokantje 4 sinaasappels 200 g suiker 1 el honing 100 g bloem 100 g roomboter extra rietsuiker voor karamellaagje</p>	<p>Krokantje Pers de sinaasappels uit en zeef 200 ml. Eventueel sap wat over is, kun je gebruiken bij de compote. Meng in de aangegeven volgorde 200 ml sinaasappelsap, suiker, honing en de bloem. Roer er de verwarmde boter door en maak het deeg. Zet dit 1 uur in de koelkast. Verwarm de oven voor op 180° C. Smeer een deel van het deeg zo dun mogelijk uit op een bakplaat met bakpapier (geen siliconenmatje), bestrooi met gemalen zwarte peper en zet het ca. 10-20 minuten in de oven. Blijf erbij vanaf 10 minuten, het kan snel gaan. Haal uit de oven en knip met een schaar het nog warme koekje in de gewenste vorm. Zolang het warm is, is het koekje nog buigzaam. Wordt het te snel hard, zet het koekje dan nog even terug in de oven). Herhaal dit tot je genoeg koekjes hebt (2 pp).</p>
<p>Gemarineerde sinaasappel 50 ml Grand Marnier 4 sinaasappels</p>	<p>Gemarineerde sinaasappel Schil de sinaasappels heel dik, inclusief het wit. Leg de sinaasappels in je hand, en snijd er met de andere hand de partjes uit. Vang het vocht op. Doe dit met alle sinaasappels. Meng het sinaasappelsap met de Grand Marnier en besprenkel dit over de sinaasappelpartjes.</p>

MENU Februari

Sinaasappelcompote

10 gedroogde abrikozen
4 sinaasappels
50 ml Grand Marnier
1 steranijs
10 blaadjes munt
50 g suiker

Sinaasappelcompote

Wel de abrikozen in een beetje lauw water. Rasp de schil van 1 sinaasappel en pers de sinaasappels uit. Snijd de abrikozen brunoise. Snijd de muntblaadjes ragfijn. Doe in een pannetje: de abrikozen, sinaasappelsap, rasp, Grand Marnier, suiker en steranijs. Laat inkoken tot een dikke compote. Laat een beetje afkoelen, haal de steranijs eruit en roer dan pas de munt erdoor. Dan blijft deze mooi groen.

Eindbewerking

1 bakje honingcress

Eindbewerking en presentatie

Zet op ieder bord een crème brûlée schaalje asymmetrisch (niet in het midden). Plaats aan een zijde een lepeltje compote. Plaats op de compote 2 krokantjes. Garneer met de gemarineerde sinaasappelpartjes. Werk af met de honingcress.



Wijnbeschrijving



De wijnen worden geleverd door De Wijnkelder uit Barendrecht.



Famille Hugel Gentil

Algemene informatie

Druivenrassen/vinificatie Dit is de enige wijn van Hugel die niet uit één enkele druivensoort wordt geproduceerd en die een oude Elzas-traditie doet herleven waarbij een wijn werd samengesteld uit een reeks edele druiven, "Gentil" genoemd. Perfect droog en brengt de elegantie van Riesling, de rijkdom van Pinot Gris, de fruitige aroma's van Gewurztraminer en Muscat, en de frisheid van Pinot Blanc en Sylvaner samen.

Proefnotitie

Proefnotitie Lichte tonen van rijpe gele peer in de neus. Het smaakpalet komt met frisheid en een goede balans tussen de verschillende druiven. De limoenachtige tonen domineren de droge afdronk van deze slanke wijn.

Wijn / spijs

Wijn/spijs Past eigenlijk bij elke gelegenheid. Past namelijk goed bij vis, lichte vleesgerechten en de vegetarische keuken.

Producent

Famille Hugel

Al meer dan 380 jaar en 13 generaties... Hugel is een naam die synoniem is met Elzas. Het door Hans Ulrich Hugel in 1639 in Riquewihr opgerichte familiebedrijf, waarvan de initialen nog steeds op het familiewapen staan, staat vandaag de dag bekend als een van de belangrijkste familiebedrijven in de wijnwereld.



Juan Gil Yellow Label

Algemene informatie

Druivenrassen/vinificatie De Yellow Label van Juan Gil is gemaakt van 100% Monastrell, welke na fermentatie gedurende 4 maanden op deels Franse/deels Amerikaanse eik heeft gerijpt waarna deze weer terug wordt geplaatst naar RVS voordat deze wordt gebotteld.

Proefnotitie

Proefnotitie Levendig robijnrood. Aroma's van kersen en donkere bessen met accenten van kruiden en drop. Sappige smaken van donker fruit en kruidenkoek verspreiden zich langzaam door de mond en er is zelfs iets rokerigs op te merken. De afdronk is fruitig en heeft een goede lengte.

Wijn / spijs

Wijn/spijs Ideaal om te combineren met rijstgerechten, stoofschotels, peulvruchten, champignons, vleesstoofschotels, worstjes, varkenswangetjes, gevarieerde braadstukken, jonge en medium kazen, sauzen bij wit vlees en rood vlees, gegrild of van de barbecue.

Producent

Bodegas Juan Gil

Sinds de bouw van het nieuwe wijnhuis zijn er veel dingen veranderd. De nieuwe manier van wijn maken heeft technologie nodig: nauwkeurige temperatuur controle, RVS tanks en perfecte hygiene gedurende het proces zorgen elk jaar voor hoge kwaliteit.