



MENU JULI / AUGUSTUS 2016

Thema: Zomer

Gazpacho van rode biet met haring

Zacht gegaarde makreel

Zomerse salade met kwartel

Dorade, in tempura gefrituurde langoustine met saus van kokos en citroenblad


Gegrilde lamskoteletjes met munt en couscous

Zomerfruit dessert

Gazpacho van rode biet met haring

Voor 16 personen

Uitvoering: 1 a 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 20.00 uur

| BENODIGDHEDEN: | BEREIDING: |
|--|---|
| <p><u>Voor de gazpacho</u> 250 gram rauwe bieten 1250 gram tomaten 15 gram rode ui 1/2 teen knoflook 1 tl rode wijn azijn 3 el olijfolie Zout en peper</p> | <p><u>De gazpacho:</u> Schil de rode biet en snijd deze in stukjes. Snijd de tomaat, ui en knoflook in stukjes. Doe alles in de blender met een klein scheutje water en de rode wijn azijn. Blender een paar minuten tot alles heel fijn is. Breng het mengsel op smaak met zout en peper. Giet langzaam de olijfolie erbij terwijl de blender draait. Laat de gazpacho zo lang mogelijk afkoelen in de koelkast. Giet bij het serveren nog een scheut goede olijfolie erbij.</p> |
| <p><u>Voor de geitenkaascrème</u> 150 gram zachte geitenkaas (zonder korst) 1 el crème fraîche 2 el geitenyogurt fleur de sel vers gemalen zwarte peper</p> | <p><u>De geitenkaascrème:</u> Meng de geitenkaas, de crème fraîche en de geitenyoghurt tot een dikke crème en breng op smaak met vers gemalen zwarte peper en fleur de sel Bewaar in spuitzak.</p> |
| <p><u>Voor de rollade van komkommer</u> 4 baby / snack komkommers 50 ml water 50 ml witte wijn azijn 2 tl suiker Peper</p> | <p><u>De rollade van komkommer:</u> Breng de witte wijnazijn met het water en de suiker aan de kook. Roer tot de suiker is opgelost. Kruid met versgemalen peper. Laat afkoelen. Maak met een kaasschaaf lange plakken van de komkommer. Leg de plakken in de marinade. Voor gebruik van de plakjes een rolletje maken.</p> |
| <p><u>Voor de croutons van roggebrood</u> 1 snee roggebrood (ca 50 g) Olijfolie</p> | <p><u>De croutons van roggebrood:</u> Snijd het roggebrood in zeer kleine blokjes (paar mm). Bak het brood krokant in de olie. Laat uitlekken op keuken papier</p> |
| <p>4 zoute haringen (gefileerd) Daikon cress</p> | <p>AFWERKING EN UITSERVEREN: Serveer de amuse in een glaasje: Schep onder in het glas wat gazpacho. Spuit hier een toefje geitenkaas crème op. Leeg hier een rollade van komkommer tegen aan. Snijd de haring in repen van ca 1 cm. Leg op iedere amuse 2 stukjes haring. Strooi een paar (ca 5) croutons over de amuse en werk af met de cress.</p> |

Eet smakelijk (JvK, MM, PS, AvdD, JW) Am 2016-07-01

Zacht gegaarde makreel

Voor 16 personen

Uitvoering: 2 a 3 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitserveren: 20.30 uur

Sous vide: 47 °C




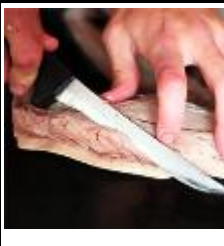


| BENODIGDHEDEN: | BEREIDING: |
|--|---|
| <p><u>Voor de zacht gegaarde makreel:</u> 3 makrelen 200 ml gevogeltefond 200 ml witte wijn 200 ml sushi azijn 6 laurierblaadjes 2 g paprikapoeder 2 rode paprika`s 2 uien (middelgroot) 5 takjes tijm 5 takjes rozemarijn Olijfolie</p> | <p><u>De zacht gegaarde makreel:</u> Fileer de makreel en zorg dat alle graten verwijderd zijn. Snipper de uien fijn. Snijd de paprika brunoise. Zet de ui en paprika aan in de olijfolie en voeg de overige kruiden en vloeistoffen toe. Breng aan de kook en laat trekken. Zeef de vloeistof en laat afkoelen. Marineer de makreelfilets in de koude marinade en vacumeer. Voor uitserveren de makreel sous vide garen, 8 minuten op 47 graden.</p> |
| <p><u>Voor de tartaar van makreel:</u> 2 makrelen 1 granny smith appel 1 kleine sjalot (20 g) olijfolie Zout en peper Kort voor uitserveren: 1 limoen</p> | <p><u>De tartaar van makreel:</u> Fileer de makreel en zorg dat alle graten verwijderd zijn. Snijd de makreel fijn. snijd de appel en sjalot zo fijn mogelijk. Meng de ingrediënten voor de tartaar. Let hierbij goed op de verhoudingen makreel – appel. De makreel moet de hoofdrol houden. Maak de tartaar smeugig met olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Kort voor uitserveren limoen persen en sap door de tartaar scheppen. (n.b. het zuur van de limoen brengt een garing proces van de vis op gang.)</p> |
| <p><u>Voor de gel van wakame:</u> 200 g wakamesalade 300 g visbouillon Agar agar Zout en peper</p> | <p><u>De gel van wakame:</u> Breng de wakame met de visbouillon aan de kook. Laat zachtjes inkoken tot de helft van het vocht weg is. voeg daarna peper en zout toe. Blender het mengsel en haal door een zeef. Meet de hoeveelheid vloeistof af en verwarm weer tot het kookpunt. Voeg per dl vocht 1 gram agar agar toe en stort de warme massa op een met plastic folie bedekte plaat. Laat opstijven in de koeling.</p> |
| <p><u>Voor de kruidenroom:</u> 1/2 bos bieslook 200 g crème fraîche 200 g room Zout en/peper 1 blaadje gelatine 1 citroen</p> | <p><u>De kruidenroom:</u> Week de gelatine in koud water. Laat de room en crème fraîche op kamertemperatuur komen. Verwarm een deel van de room in een klein pannetje (inductie). Los de geweekte gelatine op in de room en laat het iets afkoelen. Sla de resterende room en crème fraîche op met peper en zout. Voeg, als de massa mooi dik is de room met gelatine toe aan de massa. Snijd de bieslook fijn en voeg deze ook toe. Proef en breng op smaak met citroensap. Zet tot gebruik koel weg.</p> |

| | |
|--|--|
| <p>VERVOLG RECEPTUUR</p> <p><u>Voor de zalf van avocado en limoen:</u> 2 rijpe avocado's 1 limoen 50 g crème fraîche 50 g mayonaise Zout en peper</p> | <p><u>De zalf van avocado en limoen:</u> Maak de avocado's schoon en pureer deze. Pers de limoen uit. Voeg de crème fraîche en mayonaise toe. Breng op smaak het limoensap, zout en peper.</p> |
| <p><u>Voor de gemarineerde komkommer:</u> 5 baby / snack komkommers 50 ml water 50 ml witte wijn azijn 2 tl suiker 1/2 tl kerriepoeder 1 el olijfolie</p> | <p><u>De gemarineerde komkommer:</u> Breng de witte wijnazijn met het water en de suiker aan de kook. Roer tot de suiker is opgelost. Laat afkoelen.</p> <p>Maak met een kaasschaaf lange plakken van de komkommer. Leg de plakken in de marinade.</p> <p>Kerrie aanzetten in 1 el olijfolie. Kerrie toevoegen aan de zoet zure komkommer. Eventueel op smaak brengen met zout en peper.</p> <p>Voor gebruik van de plakjes een rolletje maken.</p> |
| <p>Borage cress 1 bosje radijs 1 granny Smith</p> | <p>AFWERKING EN UITSERVEREN:</p> <p>Snijd de appel met de mandoline in zeer dunne plakken. Snijd de radijs decoratief.</p> <p>Maak het bord naar eigen inzicht op met de verschillende ingrediënten. Garneer met de cress.</p> |

Eet smakelijk (JvK, MM, PS, AvdD, JW) Am 2016-07-02

Makreel fileren

| | | |
|---|---|--|
| 1 |  | <p>Leg de makreel met de buik naar boven gericht. Steek de punt van een scherp mes in de aars van de vis...</p> |
| 2 |  | <p>en maak zo een ondiepe insnede vanaf de aars tot aan het begin van de kop van de vis.</p> |
| 3 |  | <p>Duw de zijkanten van de makreel voorzichtig van elkaar af en verwijder de ingewanden. Spoel de buikwand goed uit onder koud stromend water.</p> |

| | | |
|---|---|--|
| 4 |  | <p>Leg de makreel plat op een snijplank en maak een diagonale inkeping precies achter de borstvin (dat is de vin achter de kieuw).</p> |
| 5 |  | <p>Snij recht naar beneden tot je mes de ruggengraat raakt en draai het mes daarna richting de staart. Snij de filet er nu voorzichtig langs de graat af.</p> |
| 6 |  | <p>Haal de filet eraf en leg opzij. Draai daarna de makreel om en herhaal de stappen om de filet aan deze kant ook los te snijden.</p> |
| 7 |  | <p>Snij de bovenste randjes van de buikwand weg, omdat hier vaak graatjes zitten.</p> |
| 8 |  | <p>Indien gewenst, kun je ook de middengraat verwijderen met 2 parallelle insneden in de lengterichting (snij tot op de huid, niet erdoor). Gebruik daarna je handen om de graat eruit te trekken.</p> |
| 9 |  | <p>Je makreel is nu gefileerd</p> |

Zomerse salade met kwartel

Voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 21.00 uur

Oven: 125 °C

Sous vide: 60 °C

| BENODIGDHEDEN: | BEREIDING: |
|--|---|
| <p><u>Voor de kwartel:</u> 8 kwartels 5 el soja saus 2 el honing 2 teentjes knoflook stronkje verse gember (2 cm) chilipeper 3 el olijfolie Zout, peper</p> | <p><u>De kwartel:</u> Deel de kwartel op zodat er 2 boutjes en 2 borstfiletjes ontstaan. Probeer hierbij de huid op de borst te laten zitten. (http://kwizien.rinuskrijnen.nl/index.php/kooktechnieken/48-kwartel-fileren) n.b. bewaar de resten van de kwartel om een heerlijke bouillon van te trekken. Maak een marinade van de soja saus, honing, knoflook (in plakjes) gember (even raspen), olijf olie en wat chilipeper. Marineer de kwartelpootjes. Leg de filets en pootjes gekoeld weg. Haal deze om ca 20.00 uit de koeling om op temperatuur te komen voor het bakken.</p> |
| <p><u>Voor het krokante spek:</u> 16 plakjes ontbijtspek</p> | <p><u>Het krokante spek:</u> Bak het spek in een voorverwarmde oven op 125 °C krokant in ca 22 minuten. Leg hiervoor het spek op bakpapier en dek het spek af met bakpapier en een ovenschaal.</p> |
| <p><u>Voor de gegrilde courgette:</u> 1 courgette Olijfolie</p> | <p><u>De courgette:</u> Snijd de courgettes in plakken van 1,5 cm dik. Kwast ze in met olijfolie. Verhit een grillpan op hoog vuur. Grill de plakken courgette tot ze beetbaar zijn en bruine grillstrepen hebben. Laat de courgettes uitlekken op keukenpapier en bestrooi ze met peper en zout.</p> |
| <p><u>Voor de peulvruchten:</u> 1000 g tuinbonen, ongedopt. 200 g doperwten, opgedopt 150 g sugarsnaps 2 el olijfolie 1 el witte wijn azijn Zout, peper</p> | <p><u>De peulvruchten:</u> Haal de doperwten en de tuinbonen uit de schil. Maak de sugar snaps schoon. Doe de doperwten met water en wat zout in een pan en breng aan de kook. Voeg na 5 minuten de sugarsnaps toe. Laat nog een paar minuten doorkoken en proef of de doperwten gaar zijn. Doe de groenten in een zeef en spoel af met koud water. Kook de tuinbonen in een aparte pan in water met wat zout in een paar minuten gaar. Laat iets afkoelen en haal het velletje van de tuinbonen. (=dubbel doppen) Breng alle peulvruchten op smaak met olijf olie, azijn, zout en peper.</p> |

| | |
|--|--|
| <p>VERVOLG RECEPTUUR</p> <p><u>Voor de sla:</u> 100 g veldsla 100 g rucola sla 100 g frisee sla Witte wijn azijn Olijf olie (extra vierge)</p> | <p><u>De sla:</u> Was de verschillende sla soorten in ijswater. Verwijder de bruine blaadjes.</p> <p>Maak de salade aan met olie en azijn.</p> |
| <p><u>Voor de dressing:</u> 10 el olijfolie 1 sinaasappel 4 el balsamico 1 el honing Zout en peper</p> | <p><u>De dressing:</u> Pers de sinaasappel uit. Maak de dressing met het sap, de olie, azijn en honing. breng op smaak met zout en peper.</p> |
| <p>50 g Pompoenpitten</p> | <p>AFWERKING EN UITSERVEREN: Rooster de pompoenpitten in een droge koekenpan.</p> <p>Bak de pootjes in ca 10 minuten goudbruin. Bak de filets kort in een hete pan op de huid krokant.</p> <p>Dresseer de groenten op het bord. Besprenkel met de dressing. Leg per bord 1 pootje en 1 borstje op de salade. Strooi de pompoenpitten over de salade.</p> <p>n.b. let op de verhoudingen bij het dressereren!</p> |

Eet smakelijk (JvK, MM, PS, AvdD, JW) Am 2016-07-03

Dorade, in tempura gefrituurde langoustine met saus van kokos en citroenblad

Voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 21.30 uur

Oven 60 °C

| BENODIGEHEDEN: | BEREIDING: |
|--|--|
| <p><u>Voor de limoenchips:</u> 2 limoen 100 g suiker 1 dl water</p> | <p><u>De limoenchips:</u> Maak suiker water door, op een laag vuur, 100 g suiker op te lossen in 1 dl water. Laat iets afkoelen voor verder gebruik.</p> <p>Snijd de limoen in flinterdunne schijfjes. Haal de schijfjes door suikerwater en leg ze dan op een met vetvrij papier beklede bakplaat. Laat ze in ca 2 uur gaar en droog worden in een oven op 60 graden.</p> |
| <p><u>Voor de dorade:</u> 8 dorades, geschubd.</p> | <p><u>De dorade:</u> Fileer de dorades zodat er 16 filets ontstaan. Controleer goed op graten. Zet tot gebruik weg in de koeling.</p> |
| <p><u>Voor de komkommer:</u> 1,5 komkommer olijfolie</p> | <p><u>De komkommer:</u> Verwijder de zaadjes en snijd de komkommer in stukjes van ½ bij ½ cm. Besprenkel de stukjes met een beetje olijfolie en laat ze ca 1 uur bij de limoenchips warm worden in de oven. Controleer regelmatig op de gaarheid. Bewaar de beetgare komkommer op kamertemperatuur.</p> |
| <p><u>Voor de prei:</u> 2 kleine preien boter zout</p> | <p><u>De prei:</u> Snijd het wit van de prei in stukjes. Verhit in een pan water tot net onder het kookpunt (90 graden), voeg zout en een klontje boter toe en stoof de stukjes prei in 25 minuten gaar. Zorg dat de prei goed onder water blijft bij de bereiding.</p> |
| <p><u>Voor de langoustines</u> 100 g bloem 1 el maïzena 3 g zout 16 langoustines 1 l arachide olie</p> | <p><u>De langoustines:</u> Pel de langoustines. Zet tot gebruik koud weg.</p> <p>Doe de bloem, maïzena, en het zout in een kom.</p> <p>Doe de olie in een pan. Let er op dat deze tijdig wordt verwarmd (zie afwerking en uitserveren)</p> |
| <p><u>Voor de kokossaus:</u> 200 ml kokosmelk 110 ml kokoscoulis 3 g zout</p> | <p><u>De kokossaus:</u> Meng alle ingrediënten met elkaar. Laat snel opkoken en bewaar de saus afgedekt in de warmhoudkast.</p> |

| | |
|---|--|
| <p>VERVOLG RECEPTUUR</p> <p>200 ml bruisend mineraalwater (koud) 5 gram sucro</p> | <p>AFWERKING EN UITSERVEREN:</p> <p>Verwarm de archide olie tot 180 graden. Maak het beslag voor de tempura af door met een garde ijskoud mineraalwater door het bloemmengsel te kloppen. Haal de langoustines door het beslag en frituur ze.</p> <p>Bak de dorade filets in de olijfolie (op de huid) in 4 a 5 min. gaar. Bestrooi met zout en peper.</p> <p>Los de sucro op in een minimale hoeveelheid water. Voeg de opgeloste sucro toe aan de saus en schuim deze op m.b.v. een staafmixer.</p> <p>Dresseer het bord met de verschillende ingrediënten.</p> <p>n.b. Zeef na afloop de (enigszins afgekoelde) olie om de stukjes tempura te verwijderen en zet de olie klaar voor de volgende avond, zolang de olie nog bruikbaar is.</p> |
|---|--|

Eet smakelijk (JvK, MM, PS, AvdD, JW) Am 2016-07-04

Gegrilde lamskoteletjes met munt, watermeloen en couscous.

Voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 22.00 uur

Oven: 90°C

| BENODIGEHEDEN: | BEREIDING: |
|--|---|
| <p><u>Voor de lamskoteletjes:</u> 32 lamskoteletje (lams karbonades) 8 tenen knoflook 2 el vers gesneden munt 1 el vers gesneden tijm 1 el vers geplukte oregano 1/2 el vers gesneden rozemarijn 1 citroen 2,5 dl olijf olie Zout en peper</p> | <p><u>De lamskoteletjes:</u> Was de citroen en rasp van de schil 1/2 el zest. Pers daarna 1/2 citroen uit voor de marinade. Hak de verse kruiden, en de knoflook, fijn en maak de marinade met de benoemde ingrediënten en het citroen sap en zest. Marineer hierin de lamskoteletjes.</p> |
| <p><u>Voor de muntpesto:</u> 200 g muntblaadjes 100 g peterselieblaadjes 2 tenen knoflook 100 g pijnboompitten 6 el Parmezaanse kaas, geraspt. 75 ml olijfolie Zout, peper</p> | <p><u>De muntpesto:</u> rooster de pijnboompitten. Hak in een keukenmachine alle ingrediënten fijn. Voeg de olijfolie toe om een smeuge pesto te krijgen. Breng op smaak met zout en peper.</p> |
| <p><u>Voor de couscoussalade:</u> 250 g couscous 4 dl lichte lamsobouillon 4 el olijfolie 2 bosuitjes 1 teen knoflook 1/4 bos peterselie Sap van 1/2 citroen (van de marinade)</p> | <p><u>De couscoussalade:</u> bereid de couscous met de bouillon volgens de aanwijzingen op de verpakking. Maak smeug met de olijfolie en kruid met fijngesneden bosui en peterselie en 1 teen fijngehakte knoflook. Breng op smaak met het citroensap.</p> |
| <p><u>Voor de watermeloen</u> 1/2 kleine watermeloen (genoeg voor 16 plakken van 1 cm x 5 cm doorsnede) Zout, peper Olijfolie</p> | <p><u>De watermeloen:</u> Snijd de meloen in plakken van ca 1 cm dik. Steek met de steekring rondjes uit van ca 5 cm doorsnede. Verwijder voor zover mogelijk de pitten. Smeer de plakken watermeloen aan beide zijde lichtjes in met olijfolie en leg ze op de grillpan. Draai de plakken na een paar minuten een kwartslag. Doe dat ook met de andere kant van de meloen en leg deze daarna op een stukje keuken papier. Dep de overtollige olie van het grillen eraf en leg de plakken op een bord. Bestrooi met zout en peper.</p> |

| | |
|--|--|
| <p>VERVOLG RECEPTUUR</p> <p><u>Voor de tomatensalade:</u> 150 g cherry tomaten 75 g summersun cherry tomaten 1/2 komkommer (van de dorade) 1/2 gele paprika 60 g feta 2 bosuitjes Olijf olie Balsamico azijn Zout en peper</p> | <p><u>De tomatensalade:</u> Maak de tomaten schoon door deze in vieren te snijden en de pitten te verwijderen. Ontdoe de komkommer van de kern en snijd in blokjes. Maak de paprika schoon en snijd in blokjes. Snijd de bosui in ringetjes. verbrokkel de feta.</p> <p>Meng de ingrediënten tot een salade. Breng op smaak met olie, azijn, zout en peper.</p> |
| | <p>AFWERKING EN UITSERVEREN: Bak de lamskoteletjes.</p> <p>Op een rond bord met behulp van de steekring (zelfde maat als gebruikt bij uitsteken watermeloen) de couscous leggen. (laag van max 1 cm) Leg op de couscous de gebakken watermeloen en hierop de tomatensalade. Leg per bord 2 koteletjes tegen de salade - couscous toren. Druppel hier wat munt pesto om- en over heen.</p> |

Eet smakelijk (JvK, MM, PS, AvdD, JW) Am 2016-07-05

Zomerfruit dessert

Voor 16 personen

Uitvoering : 3 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitserveren: 22.30 uur

Oven: 175 °C

Borden voor gebruik koelen.

| BENODIGDHEDEN: | BEREIDING: |
|--|---|
| <p><u>Voor de frambozen mousse</u> 4 blaadjes gelatine 35 g koud water 320 g frambozen puree 1 limoen (het sap) 108 g suiker 72 g water 120 g eiwitten 576 g room</p> | <p><u>De frambozen mousse:</u> Laat de gelatine weken in koud water. Pers de limoen uit. Verwarm de frambozenpuree en voeg de gelatine massa toe. Voeg het limoensap toe en laat de frambozenmassa afkoelen tot kamertemperatuur.</p> <p>Bereid een Italiaanse meringue door de suiker en het water te verwarmen tot 121 °C. Klop , wanneer de suikersiroop 110 °C is, het eiwit op met een keukenrobot op lage snelheid. Neem de siroop, wanneer hij 121 °C is van het vuur en voeg langzaam toe aan het eiwit. Klop de meringue verder op lage snelheid tot hij 40 °C is en weeg 80 gram af. <i>(N.b. je hebt dus een overschot, maar je hebt een minimum hoeveelheid nodig om te kunnen kloppen. Gebruik het restant bij het bramenijs.)</i></p> <p>Klop de slagroom op.</p> <p>Spatel de frambozenmassa en de meringue door elkaar en voeg (spatelend!) de room toe zodat de massa luchtig blijft.</p> <p>Plaats de mousse in de koelkast tot verder gebruik.</p> |
| <p><u>Voor het bramen ijs:</u> 200 ml bramenpuree (van verse bramen of bramen uit de diepvries) 100 g suiker sap van 1 limoen 135 ml fruitige witte wijn (bijv. sauvignon blanc) 2 takjes basilicum</p> | <p><u>Het bramen ijs</u> Breng de bramenpuree met de suiker, wijn en 2 takjes basilicum aan de kook en roer tot de suiker is opgelost. Zet het vuur uit en laat de basilicum nog 10 min 'trekken'. Giet het hete mengsel door een bolle zeef. Roer met de bolle zijde van een pollepel zo veel mogelijk puree door de zeef, zodat de pitjes, en basilicum achterblijven. Laat het mengsel helemaal afkoelen, voeg limoensap toe.</p> <p>Voeg het restant van de Italiaanse meringue toe aan de massa, pal voor deze de ijsmachine in gaat.</p> <p>Draai het in een ijsmachine in ca 30 min tot sorbetijs.</p> |
| <p><u>Voor de tuille</u> 110 g basterdsuiker 70 g boter 65 g eiwit 90 g bloem</p> | <p><u>De tuille:</u> Smelt de boter.</p> <p>Meng alle ingrediënten voor het beslag goed door elkaar. Zet het in de koelkast tot het stevig geworden is. Strijk het beslag zeer dun uit op het bakpapier. Bak het beslag in ca 5 minuten in een oven van 175 °C. snijd er smalle repen van ca 1 x 25 cm en vouw ze (snel) om een fles om er cirkels van te vormen.</p> |

| | |
|---|---|
| <p>VERVOLG RECEPTUUR</p> <p><u>Voor de yoghurtmousse:</u> 4 blaadjes gelatine 250 g Griekse yoghurt 170 g mascarpone 80 g poedersuiker 70 g yoghurtpoeder 1 limoen 250 g slagroom</p> | <p><u>De yoghurtmousse:</u> Week de gelatine in koud water. Meng de yoghurt, de mascarpone, de poedersuiker en het yoghurtpoeder met een garde tot een gladde massa. Pers de limoen uit.</p> <p>Klop de slagroom op.</p> <p>Verwarm het limoensap in een kleine pan met zo min mogelijk water. Los hierin de gelatine op. Voeg een deel van de yoghurtmassa toe aan de gelatine en meng tot een gladde massa. Herhaal nog een keer. Spatel er daarna de resterende massa bij. Voeg tot slot de slagroom toe en spatel kort door om de luchtigheid te behouden.</p> <p>Plaats de mousse in de koelkast tot verder gebruik.</p> |
| <p><u>Voor de aardbeien coulis:</u> 25 g water 25 g suiker 250 g aardbeien 0,7 g xantana</p> | <p><u>De aardbeien coulis:</u> Pureer de aardbeien in een blender. Haal de puree door een zeer fijne zeef. (de pitjes moeten achter blijven) Breng water en suiker aan de kook en voeg de aardbeienpuree toe. Meng de xantana met een staafmixer door 1/4 van de massa. Meng vervolgens met het resterende deel. Stop de coulis in een spuitflesje en plaats tot gebruik in de koelkast.</p> |
| <p>1 doosje frambozen 1 doosje bramen 1 doosje blauwe bessen Bosje munt</p> | <p>AFWERKING EN UITSERVEREN:</p> <p>Gebruik een langwerpige bord. Zet over de lengte van het bord centraal 2 strepen met de aardbeien coulis.</p> <p>Leg hier bovenop kleine cannelles van het ijs en de mousses. Creëer een "mooi bord" met behulp van de tuille.</p> <p>Werk af met vers fruit en munt.</p> |

Eet smakelijk (JvK, MM, PS, AvdD, JW) Am 2016-07-06

Wijnen

Geselecteerd voor het menu van de maand : **Juli 2016**

| | |
|----------------------|---|
| Witte wijn | |
| Land van herkomst: | Zuid Afrika |
| Regio: | Stellenbosch |
| Domein / Château: | Simonsig |
| Jaar van productie: | 2015 |
| Druivensoort(en): | 100% chenin blanc |
| Serveertemperatuur: | 12°C. |
| Commentaar wijncie.: | <p>Stellenbosch is een bekende wijnstreek in Zuid-Afrika met een eigen wijnroute. In het gedeelte waar Simonsig haar chenin blanc wijngaarden heeft, zijn de zomers in de regel droog en warm. Dit leidt tot een medium tot "full bodied" wijn met een (tropisch)fruitig bouquet. In de mond fris met wat hints van peer, ananas, passievrucht en een citrusachtige afdronk. Wij schatten in dat de wijn ruim voldoende body heeft voor de vis en zelfs voor de kwartel. Met name het zuurtje van de wijn zal harmoniëren met de zuurtjes in de gerechten terwijl de volle smaak een prima begeleider van de van de makreel en de kwartel zal zijn.</p> <p>Deze wijn dient jong gedronken te worden en is op z'n best zo'n 2 jaar na botteling. De oorsprong van dit wijnhuis is tot 1688 terug te voeren. De naam refereert aan het gebergte Simonsberg Mountain waar het chateau op uitkijkt.</p> |

| | |
|----------------------|---|
| Rode wijn | |
| Land van herkomst: | Argentinië |
| Regio: | Mendoza, Tupungate Valley |
| Domein / Château: | Domaine Bousquet |
| Jaar van productie: | 2015 |
| Druivensoort(en): | 100% malbec |
| Serveertemperatuur: | 16-18°C. |
| Commentaar wijncie.: | <p>Deze wat soepele, ronde wijn met zachte tannines is uitgekozen met het zomerseizoen in het achterhoofd. In de wijn zijn zwarte bessen, cassis en zwarte peper terug te vinden.</p> <p>De wijngaard bevindt zich op een hoogte van circa 1200 meter. Door de ruime hoeveelheid zon kunnen de druiven volledig rijpen, terwijl de koelere nachten garant staan voor voldoende fruit.</p> <p>De wijn kan zowel bij de kwartel als bij de lamskoteletjes prima gedronken worden.</p> |