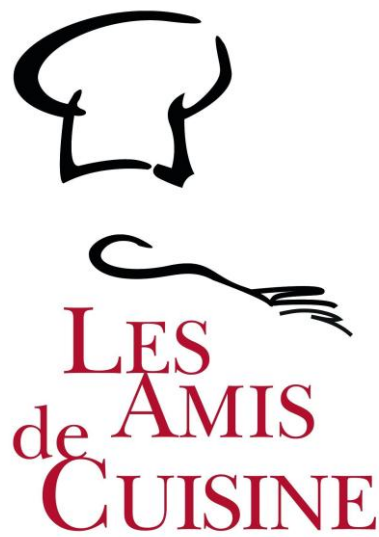




Menu Mei 2025

Thema:
The British Isles

- 1) Mini Yorkshire pudding | roast beef | horseradish | watercress
- 2) Fish & chips 2.0 | mushy peas | tartar sauce
- 3) Leg of lamb | cider sauce | smashed potato | asparagus
- 4) Blue Stilton Ice cream | port jelly | spiced nuts

Samengesteld door:
Annemarie Vos, Berthil Oljans, Charlotte Kooijman, Yvonne van Eck (Vrijdag 1)

Eet smakelijk!

Mini Yorkshire pudding

with roast beef, horseradish & watercress



Uitserveren om: 19.30 uur

Uitvoering: 2 personen

Apparatuur: 2 metalen muffinvormen (24 mini muffins per vorm), oven

Ingrediënten voor 12 porties

Yorkshire pudding

165 g bloem

3 eieren

450 ml melk

15 g boter (gesmolten)

Zonnebloemolie (voor invetten)

Bereidingswijze

Oven voorverwarmen op 230°C

Begin meteen met het beslag, dit moet 1 uur rusten.
(buiten de koelkast)

Voor het beslag:

Zeef de bloem boven een mengkom. Maak een kuiltje in het midden en voeg de eieren toe. Roer vanuit het kuiltje, met een garde of houten lepel, en neem steeds meer van de bloem mee van de randen. Giet de melk er in een straaltje bij en blijf roeren. Wanneer alle bloem is opgenomen de afgekoelde gesmolten boter toevoegen.

Yorkshire pudding bakken:

Laat de twee vormen (12 stuks per vorm) heet worden in de oven.

Haal de hete vormen uit de oven. Giet een beetje zonnebloemolie in alle kuiltjes en zet nog 5 minuten terug in de oven, zodat de olie goed heet is.

Haal de vormen met hete olie uit de oven, vul elk kuiltje halfvol met beslag en zet zo snel mogelijk weer in de oven.

15 minuten bakken, of tot goudbruin en bubbelend. Haal de Yorkshire pudding uit de vormen en laat ze afkoelen op een rek. Herhaal tot het beslag op is.

Horseradish sauce

4 - 10 el mierikswortel geraspt (of potje)

1,5 tl witte wijnazijn

1,5 tl citroensap

½ tl mosterd

¼ tl zout

Vers gemalen peper

½ tl suiker

185 ml slagroom (zacht geklopt)

Meng de geraspte mierikswortel (horseradish) in een kom met de azijn, citroensap, mosterd, zout, peper en suiker. Schep voorzichtig en in delen de zacht geslagen room door het mengsel.

Let op: niet te veel roeren, dan schift de saus.

Bewaar afgedekt in de koelkast, tot het moment van uitserveren.

Roast beef

375 g Rosbief
Peper en zout
Boter om in te bakken

Bestrooi de rosbeef met peper en zout, bak rondom aan, alleen voor het korstje.
Laat de rosbeef afkoelen en zet hem eventueel in de vriezer om daarna makkelijker plakjes te kunnen snijden. (Zorg dan wel dat de rosbeef weer op kamertemperatuur is voor het uitserveren.)

Garnering

50 g waterkers of platte
peterselie
Vers gemalen peper

Pluk de blaadjes van de waterkers of peterselie (eerst wassen indien nodig). En gebruik als garnering voor uitserveren.

Eindbereiding

Vul 2 of 3 Yorkshire puddingjes per persoon met de horseradish sauce, een plakje rosbeef en een paar sprietjes watercress. Maak af met een draai zwarte peper.

Tip: zet voor elke Yorkshire pudding een stip saus op het bord, daarmee voorkom je dat ze over het bord rollen tijdens het uitserveren.

Presentatie

Kleine borden op kamertemperatuur.

Fish & Chips 2.0

with mushy peas & Tartar sauce



Uitserveren om: 20.30 uur - Uitvoering: 3 personen Apparatuur: frituur, oven, staafmixer

Ingrediënten voor 12 porties

Fish and Chips 2.0

2 a 3 zeebaarzen (1000 -1100g)
75 g bloem
2 eieren losgeklopt
8-grote vastkokende aardappelen
Zonnebloemolie om in te frituren
Zout
Peper



Bereidingswijze

Frituur 170°C

Oven 180°C

Baarzen fileren en ontvellen. Iedere filet in 3 stukken verdelen (ter grootte van ongeveer 10 bij 3 cm)

Aardappels schillen en in dunne sliertjes schaven met de mandoline met het medium tussenstukje (om sliertjes te maken), zodat ze voldoende beweeglijk zijn om vis in te rollen/verpakken. Het moeten wel sliertjes blijven, mag geen pulp worden. Schaaf of rasp rechtstreeks op de snijplank (sliertjes niet wassen, door zetmeel blijven ze wat plakken), in i.i.g. 16 hoopjes (of paar extra voor als er wat misgaat). Laat de sliertjes zoveel mogelijk in dezelfde richting liggen (geeft mooi resultaat bij frituren).

Kruid bloem met peper en zout en haal de vis erdoor. Schep de visfiletstukken vervolgens door het ei en leg op bedje van sliertjes aardappel (Haaks op de richting van de sliertjes). De vis moet overal omwikkeld zijn met de sliertjes. Mag enigszins luchtig, niet aanstampen. Plaats de pakketjes voorzichtig in frituurmandje en laat langzaam zakken in olie van 170°C (als je te snel doet blijft de aardappel niet bij elkaar). Zodra aardappel goudbruin is, de pakketjes eruit halen en laat uitlekken op keukenpapier. Alle gefrituurde pakketjes op een bakplaat plaatsen en nog 5 minuten in oven van 180 graden plaatsen voor garing van de vis (let op dat ze niet verbranden). Bestrooi met zout.

Tartar sauce

Mayonaise

2 eieren
2 el Dijon mosterd
4 el witte wijnazijn of cider azijn
Ongeveer 400 ml zonnebloemolie
peper en zout

Maak eerst mayonaise door eieren, mosterd en azijn door elkaar te kloppen in een smalle maatbeker. Dan de kloppende staafmixer heel langzaam omhoogtrekken terwijl je de olie toevoegt. Blijf kloppen totdat je een dikke mayonaise hebt. Breng op smaak met peper en zout.

Tartar Sauce:

Mayonaise (net zelfgemaakt)

125 g zilveruitjes

125 g cornichons of augurk

100 g kappertjes

Ongeveer:

¼ bosje dragon,

½ bosje peterselie en

½ bosje bieslook fijngehakt,

6-10 el Griekse yoghurt naar smaak

Eventueel nog wat extra dijonmosterd en/of kneepje citroensap

Snijd zilveruitjes, kappertjes, augurk fijn en hak de kruiden. Daarna alles door de mayonaise. Doe vooral de kruiden op gevoel, de saus mag wat groenig zijn en een beetje 'bite' hebben. Op smaak brengen met yoghurt en eventueel nog wat mosterd en/of citroensap. Laat licht afkoelen in de koelkast.

Mushy Peas

1 teen knoflook

600 g kleine erwtjes (diepvries)

Crème fraîche

Neutrale azijn

Zout en peper

Kook de knoflook on gepeld in een pan water (koud opzetten, voldoende voor het koken van de erwtjes), voeg zout toe en laat dit 10 minuten koken. Haal de knoflook eruit, en pers de inhoud. Voeg deze toe aan het water. Voeg de doperwtjes toe en kook maximaal 5 minuten, giet ze af. Hou wat doperwtjes apart voor de garnering. Maal de rest fijn in een keukenmachine, zodat de erwtjes nog wel een beetje 'chunky' zijn. Voeg daarna crème fraîche, azijn, peper en zout naar smaak toe. Bedoeling is dat de puree smeug is en er nog wat erwtjes in herkenbaar zijn.

Presentatie

Doe wat van mushy peas op een bord in een kleine opmaak ring.

(Tip: donkere leistenen bordjes geven mooiste contrast).

Plaats de vispakketjes tegen/half over de mushy peas en voeg tartarsauce toe. Garneer eventueel nog met wat blaadjes peterselie en de bewaarde doperwtjes.

Leg of lamb



with cider sauce, smashed potato & asparagus

Uitserveren om: 21.00 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: oven,

Ingrediënten voor 12 porties

Leg of Lamb

2 lamspoten met been (ongeveer 1300 g per stuk, liefst achterpoot)
6 cm verse gemberwortel, geschild en in dunne plakjes
60 g boter
6 el honing (of meer naar smaak)
4 el fijngehakte rozemarijn
1000 ml Engelse cider (als het een brut cider is meer honing toevoegen)
Zout en peper

Cider sauce

Braadvocht van de lamsbout
75 ml cider azijn
200 ml cider (zoet)
1,5 el meel
1,5 el boter

Double cream/ volvette room
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C.

Schil de gember en snijd daarna in dunne plakjes. Maak met een scherp mes inkepingen in het vlees. Stop in elke inkeping een plakje gember, totdat de gember op is.
Zout en peper het vlees.

Smelt de boter en voeg als de boter gesmolten is, de honing en de rozemarijn toe en meng het goed. Smeer het mengsel voorzichtig over de gezouten en gepeperde lamsbouten, verdeel het goed over de hele bout.
Leg de lamsbouten daarna in een braadslee, giet de cider erbij (ongeveer 2-2,5 centimeter cider in de braadslee) en bedek de braadslee met aluminiumfolie.

Zet de lamsbouten in de voorverwarmde oven en laat braden gedurende 15-20 minuten per 450 gram (dus per bout van 1,2 kilo ongeveer een uur). Verwijder het aluminiumfolie wanneer de lamsbout half gebraden is, op de helft van de totale baktijd. Begin regelmatig te bedruipen met het braadvocht in de pan. Gebruik hiervoor een bedruipsuit. Blijf bedruipen tot het einde van de braadtijd
kerntemperatuur 60°C. Als er te weinig braadvocht (minder dan 2 cm) over blijft dan extra cider toevoegen.

Haal aan het eind van de braadtijd het lamsvlees uit de oven, leg het op een schaal, bedek het met aluminiumfolie en houd warm in een oven op ongeveer 60°C.

Plaats de braadslee op het fornuis en verwarm op medium vuur. Maak met een houten lepel de restjes los van de bodem. Voeg alvast wat ciderazijn toe, dat vergemakkelijkt het losschrapen van de restjes. Als de restjes los zijn: voeg de cider en de rest van de azijn toe, giet de inhoud van de braadslee over in een pan en reduceer tot minstens de helft van het volume (afhankelijk van de gewenste hoeveelheid saus). Knijp het meel door de eetlepels boter en voeg dit toe. Voeg indien nodig zout, peper en/of honing toe en zoveel double cream als nodig voor een volle lichtzoete smaak en consistentie. Laat nog 1 minuut doorkoken.

Crispy smashed potatoes

24 krieltjes vastkokend met schil

1 el zout en extra zout

4 el olijfolie

¼ tl knoflookpoeder

¼ tl uienpoeder

Zwarte peper

1 el kleingesneden peterselie

1 el kleingesneden bieslook

2 el boter

Verwarm de oven voor op 210°C

Borstel de aardappelen goed schoon onder stromend water en snijd uitlopers en eventuele “vieze” plekjes eraf. Doe de aardappelen in een pan, zorg dat ze onder water staan en kook ze in goed gezouten water (1 el). Kook tot ze met een vork gemakkelijk in te prikken zijn.

Neem een bakplaat en bekleed deze met bakpapier. Kwast ongeveer 1 eetlepel olie over het bakpapier, zodat de olie gelijkmatig verdeeld is.

Giet de aardappels af in een vergiet en laat ze 5 minuten afkoelen. Leg de aardappels op de bakplaat, zodat ze elkaar niet raken. Neem een beker of glas en druk deze op elke aardappel tot ze een hoogte hebben van ongeveer 0,5-1,0 centimeter.

Smelt de boter en meng met de resterende olijfolie. Kwast dit over de aardappels. Bestrooi met de knoflookpoeder, uienpoeder, zout en zwarte peper.

Zet in de voorverwarmde oven totdat de aardappels bruin en knapperig zijn (20-25 minuten) Bestrooi ze daarna met de fijngesneden kruiden.

Asparagus, leek & pine nuts

1 el boter

375 g niet te dikke groene asperges, ontdaan van houtige onderkant, in de lengte in vieren gesneden.

225 g prei in dunne plakjes gesneden en gewassen

2 tenen knoflook fijngesneden

Rasp van 1 citroen

1 tl sinaasappel rasp

2 el pijnboompitten

1 el platte peterselie

Zout en peper

Snijd de asperges in de lengte in vieren en daarna in stukjes van ongeveer 2 cm. Snijd de prei in dunne ringetjes en was de prei. Laat goed uitlekken! Of droog na met keukenpapier.

Smelt de boter in een pan en voeg de asperges en de prei. Bak dit tot de asperges en prei zacht worden. Rooster ondertussen de pijnboompitten lichtbruin in een droge pan.

Als de asperges en prei zacht zijn: voeg de zest van citroen en sinaasappel toe en de fijngesneden knoflook en roer goed door. Voeg voor het serveren de geroosterde pijnboompitten en de peterselie toe. Verifieer de smaak.

Maak af met gemalen peper en eventueel zout.

Presentatie

voorverwarmde borden

Haal het vlees van de lamsbouten af en snijd in plakjes.

Leg plakjes op het bord. Giet een klein beetje saus over het vlees. Leg het asperge/prei mengsel ernaast met aan de andere kant twee smashed potatoes zo, dat er geen saus bij komt (dat vermindert de crispyness van de smashed potato). Druppel een paar druppels saus op het bord als versiering. Serveer met de rest van de cidersaus in een sauskom op tafel.

Blue Stilton Ice cream

with port jelly & spiced nuts



Uitserveren om: 21.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: ijsmachine, oven

Ingrediënten voor 12 porties

Blue Stilton Ice Cream

65 g heel ei uit pak
70 g eigeel uit pak
55 g suiker
85 ml melk
135 g Blue Stilton
60 ml melk
225 ml slagroom

Bereidingswijze

Klop het ei met eigeel en suiker in een metalen kom tot een gladde crème. Voeg dan de melk toe en verwarm 'au bain-marie' of op laag vuur, onder constant kloppen, om het mengsel te binden. Tot de dikte van vla.

Los vervolgens de kaas, op laag vuur, op in de melk en meng dit al roerend door de het eimengsel.

Klop de room half stijf en voeg heel voorzichtig beetje bij beetje al roerend toe aan het mengsel. Laat het totaal op kamertemperatuur komen en draai het vervolgens in de ijsmachine tot ijs.

Zet het ijs een uur goed afgedekt in de vriezer. Maak er dan 16 mooie bollen van met de kleine ijslepel. Leg deze bollen op een metalen plaat en dek goed af en zet terug in de vriezer.

Port Jelly

115 g rode port
2 blaadjes witte gelatine

De gelatineblaadjes in koud water leggen. Laat ze 5 minuten weken. Knijp ze daarna uit en doe ze in een pannetje en meng met 5 eetlepels water. Verwarm op een laag vuur al roerend tot de gelatine helemaal is opgelost. De gelatine terug laten koelen tot kamertemperatuur. Pas op dat het mengsel niet al begint te binden. (Het moet koud genoeg zijn om te voorkomen dat de alcohol in de port verdampt en warm genoeg om te voorkomen dat het al gaat binden).

Voeg, als de gelatine genoeg is afgekoeld, al roerend de port toe. Giet vervolgens in een silicone vorm zodat je er later blokjes van kan snijden. Ze minstens 2 uur in de koelkast.

Spiced nuts

35 g ongeroosterde walnoten
35 g ongeroosterde pecan noten
35 g ongeroosterde blanke
amandelen
35 g ongeroosterde cashewnoten
1 tl zout
½ tl versgemalen zwarte peper
¼ tl gemalen komijn
¼ tl cayenne peper
60 g suiker
20 g water
1 el boter

Verwarm de oven voor op 175°C.

Leg op een bakplaat een vel bakpapier. Doe alle noten in een grote kom. Voeg het zout, peper, komijn en Cayennepeper toe. En zoals de Engelsen zeggen: Toss to coat.

Verwarm de suiker, water en de boter in een klein pannetje op een laag vuur. Laat de boter is smelten en zorg dat de suiker volledig is opgelost. Giet het voorzichtig over de noten en roer zodat alle noten een mooie coating hebben.

Stort het mengsel op de bakplaat en spreid de noten goed uit. Ze mogen niet op elkaar liggen. Bak 10 minuten in de voorverwarmde oven. Neem uit de oven en roer het geheel nog eens goed door om alles nog een keer te coaten. Spreidt daarna weer goed uit en zet nog ongeveer 6 minuten in de oven. Laat daarna de noten goed afkoelen.

Eindbereiding

75 g Blue Stilton

Snij de port jelly in kleine blokjes

Hak de noten fijn

Snij mooie kleine blokjes van de stilton

Presentatie

Koude borden

Leg wat gehakte noten op een bord

Plaats daarop een bol ijs

Decoreer met port jelly en stukjes Stilton
