



Menu –November-2024

**René de Jong, heren groep7,
Ben Schukkink, Frank Hooijsma**

Voorgerecht

Pompoen Wellington, met tomatentartaar

Tussengerecht

Uienbouillon met wontons en parmezaanse kaas

Hoofdgerecht

Ribeye met gougères, schuim van hazelnoot en knolselderij

Nagerecht

Toffeeroom met gepocheerde peer



Tomatentartaar

1000 g vleestomaten
5 zongedroogde tomaten
70 g kappertjes
13 kalamata olijven
120 g sjalotten
5 tl mosterd
5 avocado
knoflookpoeder
peper en zout

Opmaak

Rechthoekige ring
Peterselie
Kappertjes voor garnering

eerst met wat paneermeel. Verdeel dan de helft van het ene deel paddenstoelenmengsel en rode ui over het de eerste bladerdeegrij en doe hetzelfde met de tweede rij bladerdeeg. **Laat aan beide kanten ongeveer 1 cm vrij.** Verdeel hier vervolgens de cambozola over en leg hierop de pompoen uit de beide paté vormen op. Verdeel de rest van het paddenstoelenmengsel en de rode uit over de beide pompoen delen

Plaats het overige bladerdeeg over de pompoen en zorg dat dit ook weer 1 cm overlapt. Druk de zijkanten aan met een vork. Klop de eierdooiers los en besmeer hiermee de Wellington. Bak de Wellington circa 30 minuten op 180 graden tot het bladerdeeg mooi goudbruin is.

Hiervoor kan de stille oven worden gebruikt)

Breng water aan de kook. Snijd de boven en onderkant van de tomaten kruislings in. Blancheer 15 seconden. Spoel af met koud water. Verwijder het vel en laat goed uitlekken. Verwijder de pitjes en het sap. Snijd de tomaat nu in zeer kleine blokjes en laat goed uitlekken in een vergiet.

Snipper de sjalotjes fijn. Hak ook de zongedroogde tomaten, de kalamata olijven en kappertjes fijn. Houden een paar kappertjes over voor de garnering. Meng de ingrediënten samen met de blokjes tomaat. Breng op smaak met peper en zout en knoflookpoeder. Meng met de mosterd en een klein beetje olijfolie.

Prak de avocado met citroensap fijn. Breng op smaak met peper en zout.

Maak in de kookring een laagje avocado puree. Druk licht aan. Leg en twee kleine quenelles tomatentartaar op. Leg er links naast een plakje wellington. Strooi er wat peterselie over.



Tussengerecht Uienbouillon met wontons

<p>Bouillon 2 kg kip karkassen 5 cm gember 1/2 bos lenteui 3 liter water 150 ml tsuyu 100 g sjalotten 60 ml uiensiroop</p>	<p>Hak de kip karkassen in stukken en was ze onderstromend water. Snij en schil 3 dikke plakken van de gember. Doe de kip, gember en lente-ui in een pan en schenk er 3 liter koud water over (de kip moet onder staan). Laat 1 uur trekken en zeef de bouillon. Breng hoog op smaak met tsuyu en uiensiroop. (Blijf proeven terwijl je de tsuyu en uiensiroop toevoegt)</p>
<p>Uiensiroop 2 grote uien 1 liter water 5 g zout 5 g witte wijnazijn 25 g suiker</p>	<p>Snij de ui in dunne halve ringen en breng aan de kook met water, zout, azijn en suiker. Laat 20 minuten koken en zeef de ui uit het vocht. Laat het vocht rustig inkoken tot siroopdikte. Vang de uien op en bewaar</p>
<p>Wontons 1,5 kg uien 2 steranijs 150 boter 100 water 48 wonton vellen</p>	<p>Maak de uien schoon en halveer ze. Snij de uien in plakjes van 5 mm dikte. Smelt de helft van de boter en laat uitbruisen. Voeg de uien en de steranijs toe en laat langzaam karameliseren. Doe de uien over in een gastrobak met de rest van de boter en water. Dek af met aluminiumfolie en laat nog eens 1 uur karameliseren in een oven op 140 graden. Laat uitlekken en afkoelen. Verwijder de steranijs. Leg ongeveer 1 theelepel gekarameliseerde uien op een wontonvelletje en smeer de randen in met water. Draai de velletjes dicht tot wontons. Stoom de wontons 8 minuten gaar in de stoommand. Op de bodem van de stoommand bakpapier met gaten</p>
<p>Parmezaanse schotsen 100 g parmezaanse kaas 10 g bloem 1 el zwarte sesamzaad</p>	<p>Rasp de parmezaanse kaas met een microplane. Meng kaas met bloem en sesamzaadjes. Verwarm de oven op 180 graden. Strooi een dunne laag op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak kort tot goudbruin en krokant. Laat afkoelen en breek in schotsen. Gebruik de stille oven.</p>
<p>Opmaak 1/2 bos lente ui astina cress</p>	<p>Snij het groen van de lente-ui in schuine ringetjes. Verdeel de soep over de platte soepborden. Leg wat restant ui en drie wontons in de soep. Leg op de wontons een kaas schots. En daar bovenop een takje astina cress. Strooi de lente-ui over de soep.</p>



Hoofdgerecht

Ribeye met gougères, schuim van hazelnoot en knolselderij

<p>Gougères 2 eieren 215 ml water 95 g gezeefde bloem 70 g gruyèrekaas 75 g boter</p>	<p>Verwarm het water met de boter en een beetje zout. Voeg de bloem toe en meng tot deeg. Blijf roeren tot het een stevig droog deeg wordt. Haal van het vuur en meng er één voor één de eieren door. Rasp en hak de kaas fijn en voeg toe aan het deeg (het deeg moet nog stevig zijn). Doe het deeg in een spuitzak. Spuit op een bakmat bolletjes en bak krokant op 200 °, 20 minuten (afhankelijk van de grootte).</p>
<p>Schuim van hazelnoot 50 g room 200 g volle melk 40 g hazelnoot</p>	<p>Verwarm de melk, room en hazelnootolie gedurende 20 minuten op 80 C. Doe het mengsel in een kofschep van 500ml met twee patronen. Laat staan tot gebruik.</p>
<p>Schorseneren 10 schorseneren 50 g boter 500 ml melk Snufje zout</p>	<p>Was en schil de schorseneren. Kook in melk met zout gaar. Bak voor het uitgaan nog even in boter.</p>
<p>Gerookte knolselderij 100 ml room 40 g gedroogde cèpespoeder 1 kilo knolselderij 2 knoflookteentjes 350 ml groentebouillon (potje) 80 g hazelnoten 80 g sjalotjes</p>	<p>Maak de knolselderij schoon en snij in blokjes die de pureermachine aankan. Leg ze 20 minuten in een rookoven op middelhoog vuur. Snipper de sjalot en hak de knoflook fijn. Bak de blokjes knolselderij, na het roken, goed aan in boter met het sjalotje en de knoflook. Voeg de gedroogde cèpespoeder toe en bak even mee. Blus af met een scheut room en de bouillon en laat het hierin verder garen. Pureer de massa tot crème (gebruik eventueel wat meer vocht). Rooster de hazelnoten, ((wentel ze in een bakje met olie) leg op bakpapier in de oven op 160 graden, 10 minuten tot ze goudbruin zijn. Kijk regelmatig. Hak de noten fijn. En meng de noten door de knolselderij puree. Houd warm in de warmhoudkast.</p>
<p>Spruitjes 500 g kleine spruitjes bakpoeder</p>	<p>Kook de spruitjes beetgaar in water met een tl bakpoeder</p>



Rode wijnsaus

100 g sjalotten
3takjes tijm
2 teentjes knoflook
1 laurierblad
400 g rode wijn
30 balsamico azijn
20 g suiker
500 g kalfsfond
2 tl zonnebloemolie
20 g boter
zout

Beurre Manié

50 g boter
50 g bloem

Ribeye

1,7 kilo ribeye
Olijfolie
boter

Opmaak

Pel de sjalotten en snij ze fijne halve ringen. Pel de knoflook en snij in plakjes. Verhit de zonnebloemolie in een pan op middelhoog vuur en voeg de knoflook, de sjalot en een snuf zout toe. Karamelliseer de uiten 4 minuten, voeg indien nodige nog wat olie toe als het te droog wordt. Voeg dan de suiker toe en laat een minuut meebakken. Zet het vuur hoog en voeg de azijn toe. Laat 30 seconde inkoken. Voeg de rode wijn en de tijm toe, breng aan de kook. Laat tot 1/3 inkoken. Verwarm ondertussen de fond in een pannetje op een laag vuur. Voeg de fond toe aan de saus wanneer die voldoende is gereduceerd. Voeg de laurier toe, breng aan de kook en laat tot de helft reduceren. Schenk de saus door een zeef en druk heel lichtjes al het vocht eruit. Zet de saus terug op laag vuur en monteer deze indien nodig met beurre manié

Schroei het vlees in een pan met olijfolie aan alle kanten dicht en bruin. Doe het vlees in een ovenschaal op 150° in de oven tot een kerntemperatuur van 54°

Plaats een ring van 7cm recht op het bord en spuit daarin een laag knolselderij puree. Steek daartussen punten van de schorseneren in. Plaat een stuk ribeye tegen de puree aan en doe daar een lepel rode wijnsaus over. Linksonder stukjes schorseneer van 3 cm en daarop de hazelnootschuim. Garneer met de gekookte spruitjes.



Toffeerom met gepocheerde peer

<p>Meringues 6 eiwitten (fles) 270 g fijne suiker 100 g poedersuiker 1 citroen</p> <p>Toffeerom 1 blikje gecondenseerde melk 250 g slagroom 100 g toffees</p> <p>Peren 16 stoofperen (Gieser Wildeman) Sap van 1 citroen 1 liter witte wijn 500 g water 500 g suiker Gasbrander Suiker voor het afbranden</p> <p>Chocoladesaus 270 g pure chocolade 90 g boter 150 ml perensiroop 200 ml melk</p> <p>Opmaak 1 zakje softfudge karamel</p>	<p>Begin met de gecondenseerde melk (zie toffeerom) en de meringues.</p> <p>Klop de eiwitten met een paar citroendruppels en de suiker tot stijve pieken. (Voeg de suiker in delen toe) Doe in een spuitzak. Spuit in een ronde vorm met een gat in het midden op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak direct af in een oven op 100° tot ze mooi droog zijn</p> <p>Leg het ongeopende blikje melk in een pan. Schenk er zoveel water bij dat het blik volledig onder water staat. Breng aan de kook en laat maximaal 2½ uur zachtjes koken. Houd het blik continue onder water. Laat afkoelen. Open het blik daarna en schep de toffeesaus in een schaal en roer glad. Klop de room op en schep voorzichtig door de toffeesaus. Zet koud weg tot gebruik.</p> <p>Schil de peren. Besprenkel de peren met het citroensap om verkleuring te voorkomen. Breng de suiker, de witte wijn en het water in een pan aan de kook tot de suiker is opgelost. Voeg de peren toe, dek af met bakpapier en laat ongeveer 25 minuten zachtjes koken. Laat de peren van het vuur af in het vocht afkoelen. Neem de peren uit de siroop en dep ze droog (bewaar de perensiroop). Laat de perensiroop eventueel nog verder inkoken. Rol de peren daarna door de suiker en brand af met een gasbrander.</p> <p>Schep een 50 ml perensiroop uit de pan waarin de peren zijn gekookt en doe het in een pannetje. Voeg de chocolade de boter en de melk toe. Verwarm dit op een heel zacht vuur en roer tot een gladde saus ontstaat. Laat afkoelen.</p> <p>Snij de fudge in kleine blokjes. Spuit een halve cirkel toffeerom op een plat bord en daar tegen aan een halve cirkel chocolade saus. Zet daarop de meringue en daarin de peer. Schep er ruim toffeerom over en maak af met stukjes fudge.</p>
--	---