



**Menu oktober 2015
Les Dames Blanches
Marloes Voogsgeerd**

Voorgerecht

Sardine in abdijbier met terrine van groenten, kruidengelei, couscous en biermousseline

Tussengerecht

Gegratineerde coquilles met gemarineerde komkommer

Hoofdgerecht

Duif met lasagne van aardappel en wortel , erwtenspuree en ravioli

Nagerecht

Gemarineerde peer met lemon curd, meringue en crumble



Sardine in abdijbier met terrine van groenten, kruidengelei, couscous en biermousseline

<p>Ingrediënten:</p> <p>Vorbereiding 900 gr. boter</p> <p>Sardines 20 filets van 20 cm 1,5 ui 3 dl Leffe Blond bier Peper en zout</p> <p>Couscous 4 el olijfolie 500 gr wortelen 3 teen knoflook 3 takje selderij 8 dl visbouillon 400 gram couscous 3 el peterselie, gehakt 1 venkel</p> <p>Biermousseline 8 eidooiers Sap van circa 3/4 citroen Sardine kookvocht 400 gr. Geklaarde en gesmolten boter 4 dl room</p> <p>Kruidengelei 9 gr agaragar 4 dl visbouillon 2 dl witte wijn</p>	<p>Bereiding</p> <p>Zet pan met water op om straks de boter te klaren en de mousseline te bereiden. De boter is voor voor- hoofd en tussengerecht.</p> <p>Sardines Snipper de ui fijn. Verpak de op smaak gemaakte sardinefilets samen met de uisnippers en het bier in 3 vacuumzakken en gaar gedurende 20 minuten op 70 graden in de stoomoven op 100% stoom. Per vacuumzak een halve gesnipperde ui en 1 dl bier Open de vacuümzak Haal vis er voorzichtig uit Zeef kookvocht en houd dit apart voor de saus Houd de uisnippers in de zeef apart voor de couscous</p> <p>Couscous Snijd wortel en venkel brunoise, pers de knoflooktenen en hak de selderij. Verwarm 3 el olijfolie in een pan en voeg bovenstaande uisnippers, wortel, knoflook en selderij toe. Op lage temperatuur even laten sudderen en dan bouillon erbij. Laat 2 minuten doorkoken en giet over de couscous waar je eerst 1 el olijfolie door hebt geroerd. Laten garen, eventueel extra bouillon toevoegen. Hak de peterselie. Als het gaar is voeg dan een enkele el biermousseline toe en de peterselie. Maak op smaak met peper en zout.</p> <p>Biermousseline Klop de room licht op. Klop de eidooiers op met het citroensap en het sardine kookvocht tot binding Druppel de gesmolten en geklaarde boter au bain-marie erdoor en breng op smaak. Roer op het laatst wat opgeslagen room door de saus.</p> <p>Kruidengelei Snijdt de courgette in kleine blokjes en kook bijtgaar, hak de kruiden en rasp en pers de citroen. Roer in een pan de agaragar door de visbouillon en de witte wijn en laat het</p>
--	---



200 gr zeer kleine erwtes
200 gr courgette,
150 gr groene kruiden (peterselie, dragon, dille en kervel)
1 citroen, rasp en sap
Peper en zout

Garnituur

Rauwe ham, 50 gr
1 vaste aardappels
2 mini preitjes
20 groene korenasperge
2 tomaten.

Opmaak:

Enkele takjes kruiden

geheel even doorkoken. Voeg de groenten, kruiden en citroenrasp-sap toe. Breng op smaak met peper en zout. Stort voorzichtig de gelei op een plaat en laat afkoelen. Indien afgekoeld, dan uitsteken met de rechthoekige stekers. 1 plak kruidengelei pp.

Garnituur

Rol de ham in mini rolletjes (3 pp)
Aardappelen in vorm (tonneau) snijden en garen (2 pp)
Prei in plakjes en garen (2pp)
Asperges garen
Tomaat schillen en in blokjes snijden, alleen het rood van de tomaat gebruiken.

Opmaak

Olie de stekers in. Doe een laagje couscous (met wat mousseline!) in de stekers. Schep met een paletmes de gelei van de plaat en leg het er voorzichtig bovenop. Hierop de sardines overdwars. Strak afsnijden
Het garnituur er bovenop, de mousseline wordt langs het gerecht gelepeld.





Gegratineerde coquilles met gemarineerde komkommer

<p>Ingrediënten:</p> <p>200 gr geklaarde boter</p> <p>Marinade 1 l. azijn 4 dl water 1 kilo suiker 6 kruidnagels 2 laurierblad 16 gram zout Schil van 4 sinaasappels</p> <p>Komkommers 6 komkommers, 1,5 bos dille</p> <p>Panade 100 gram brood wit casino 2 citroen 2 bos peterselie 200 gram Parmezaanse kaas 4 el geklaarde boter</p> <p>Vinaigrette 200 gram Sud en Sol zongedroogde tomaat 3 dl olijfolie Ocal 6 tl frambozenazijn Peper en zout</p> <p>Coquilles 32 coquilles, Schots gedoken</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Marinade Zet alle ingredienten op een laag vuur en laat een uur trekken op ongeveer 80 graden. Hiervoor de plaat bij de patisserieoven gebruiken Voor gebruik zeven en af laten koelen in een ruime schaal.</p> <p>Komkommers Schil de komkommers en maak dunne linten met de snijmachine of kaasschaaf , 2 per persoon Hak de dille en voeg bij de afgekoelde marinade. Doe de linten in de schaal met afgekoelde marinade.</p> <p>Panade Maak kruim van het brood Rasp de citroen Hak de peterselie Rasp de kaas Voeg alle ingredienten in de blender tot het zacht is. Voeg dan enkele el geklaarde boter toe tot het een geheel vormt.</p> <p>Vinaigrette Doe alle ingredienten in een kom en bewerk met de staafmixer en zeef voor een mooie textuur.</p> <p>Coquilles Schoon de coquilles: Pak de schelp met een doek vast, houd de bolle kant naar beneden. Steek met de andere hand een paletmes tussen de twee schelpen en wrik de schelpen voorzichtig open. Houd het mes horizontaal en vlak tegen de bovenkant en snijd de sluitspier los van de bovenste schelp. Lepel de coquille voorzichtig uit de schelp en verwijder het oranje koraal, het vlies en de sluitspier zodat je de blanke</p>
--	---



	<p>coquille overhoudt. Spoel de coquilles kort schoon onder koud stromend water en dep ze droog met keukenpapier.</p> <p>Bak de coquilles (2 PP) aan elke kant heel kort in de geklaarde boter.</p> <p>Doe een dun laagje panade op de coquilles en grill tot een mooie kleur ontstaat onder de salamander</p> <p>Opmaak</p> <p>Rol de linten komkommer op. Leg per bord 2 linten op het bord, gegrilde coquilles en de vinaigrette in druppels er langs</p>
--	--



Duif met lasagne van aardappel en wortel , erwtenpuree en ravioli

Ingrediënten	Bereiding
<p>Duiven 16 duiven (poelier Mattenmaker.</p>	<p>Fileer de duiven.</p>
<p>2 gekonfijte eendenbouts.</p>	<p>Haal het vlees van de gekonfijte eendenbout en snijd fijn.</p>
<p>Saus 6 ui 6 sjalotten 3 wortelen</p>	<p>Saus Kleur voor de saus de karkassen in de oven met de gesneden ui, sjalot en wortel. Blus af met port, azijn en kalfsfond. Voeg tijm, laurier en</p>



2 liter port
1 dl dragonazijn
2 liter kalfsfond
3 takjes tijm
6 laurier blaadjes
8 jeneverbessen

Lasagne:

6 grote wortelen
12 grote aardappelen
300 gr. Geklaarde
boter

Koolrabi puree

4 koolrabi
50 gram roomboter
300 ml room
Peper en zout

Erwtenpuree

500 gram
diepvrieserwten, zeer
fijn
room
Peper en zout

Ravioli:

Vlees van de
gekonfijte eendenbout
2 sjalot
10 kippenlevers
200 gr eendenlever
2 pak wontonvelletjes
2 knoflook
3 takjes tijm

jeneverbessen toe en laat de saus langzaam indikken. Zo nodig binden met beurre manié.
(gelijke delen bloem en boter kneden tot een geheel en ik kleine brokjes laten oplossen in de saus.

Lasagne

Maak schijfjes van gelijke dikte van 2 mill. dikte van de wortel en de aardappel op de snijmachine, breng op smaak met zout en peper
Stoof de schijfjes licht aan in geklaarde boter.
Maak een lasagne van wortel en aardappel om en om, en doe in enkele vacuümzakken
Trek vacuum en seal. Laat garen in circa 1 uur op 80 graden in de sous-vide. De randen strak afsnijden en blokjes lasagne maken.

Koolrabi puree

Schil de koolrabi en stoof gaar met roomboter en heel klein scheutje water
Pureer en voeg de room toe. Breng op smaak met peper en zout en doe in spuitzak.
Niet te vroeg, anders gaat het lopen..

Erwtenpuree

Kook de erwten gaar, pureer en duw door een zeef, voeg een scheut room toe.
Breng op smaak en doe in een spuitzak.

Snipper de sjalot

Snijd kippenlevers fijn
Bak de sjalot aan in een koekenpan en voeg fijngesneden kippenlevers toe en bak samen met het vlees van de eendenbout.
Haal van het vuur en voeg de rauwe eendenlever toe, meng goed. Breng op smaak met knoflook en de tijm en met peper en zout.
Leg in het midden van een wontonvel (1 pp) een beetje vulling. Smeer de randen in met water, leg er een ander wontonvel op en druk op elkaar. Neem een ronde steker (6 cm) en steek uit. De randen aandrukken, zo nodig met een vork. Kook gaar. Pas op, niet te hard, anders gaat de ravioli stuk



<p>Duivenfilets duivenfilets</p> <p>Cantharellen 250 gr. cantharellen roomboter</p> <p>Opmaak 2 bakjes Afilla -Cress</p>	<p>Duivenfilets Laat de filet aan beide kanten kleuren in de tefalpan. Gaar ze daarna gedurende 4 minuten op 160 graden in de oven. Dek af in gerimpeld folie en laat 10 minuten rusten.</p> <p>Cantharellen Bak de cantharellen in een klontje roomboter</p> <p>Opmaak Maak een halve cirkel met koolrabi over het bord. Leg helemaal links 2 stukjes duif tegen elkaar aan. Aan het einde de ravioli en ertussen de lasagne. Dotjes ertwenpuree er tussendoor. Cress als versiering Saus in een sauskom, serveer deze aan tafel.</p>
---	---





Gemarineerde peer met lemoncurd, meringue en crumble

Ingrediënten	Bereiding
Vorbereiding	Verwarm de oven op 150 graden voor
Limonade 1 liter water 500 gr. Suiker 25 cl citroensap Bos munt 2 citroengras stengel	Limonade Kneus de stengels citroengras Meng alle ingredienten, breng aan de kook en laat 30 minuten trekken. Koud wegzetten.
Gemarineerde peer 4 peren	Gemarineerde peer Schil de peer en draai m.b.v. een meloenschip(1,5) bolletjes peer uit het vruchtvlees. Marineer zo lang mogelijk in de limonade.
Lemon curd 2 citroenen 450 gr. suiker 4 grote eieren 200 gr. zachte boter	Lemon curd Borstel de citroenen goed schoon, rasp en pers de citroenen. Roer de suiker met de eieren in een grote magnetronschaal, roer sap en rasp erdoor en voeg de boter toe. Verwarm 1 minuut op vol vermogen Roer met een garde en laat de massa in 4-5 minuten op vol vermogen binden. Roer om de 30 seconden om schiften te voorkomen. Laat afkoelen. De lemon curd wordt tijdens het afkoelen dikker.
Citroencrumble 125 gr. Boter 125 gr. Suiker 110 gr. Bloem 110 gr. Amandelmeel 3 gr. Zout 75 gr. Kletsoppen fijn gemalen 1 citroen 1 sinaasappel	Citroencrumble Verwarm de oven voor op 150 graden Laat de boter zacht worden en klop los. Maal de kletsoppen fijn Trek zestes van de sinaasappel en citroen Wrijf de boter met de suiker tot een egale massa. Voeg bloem toe, dan amandelmeel, en dan het zout. Meng er dan de zestes en de fijngemalen kletskep door. Maak van de massa een toren en was de massa met twee handen (zoals je je handen wast) Maak van de massadrie bollen en laat opstijven in de koeling. Bij gebruik uitrollen tot een worst en snijdt in plakjes van 1 centimeter en bak ongeveer 11 minuten in de voorverwarmde oven.
Italiaanse meringue 100 gr. Suiker 25 ml water 140 gr. Eiwit	Italiaanse meringue Breng 100 gr. Suiker en het water aan de kook tot 121 graden. Klop het eiwit op met de rest van de suiker(40 gr.) Giet er het kokende suikermengsel op en laat al



<p>Suikersiroop 1,5 dl water 150 gr suiker</p> <p>2 citroen 2 sinaasappel</p> <p>Perensorbet 1 kilo perenpuree(Makro) 1 citroen 3 dl water 300 gr. Suiker 50 gr eiwit (2 eieren)</p> <p>Opmaak 2 bakjes Lemon-Cress en munt Olijfolie spray slagroomsput</p>	<p>kloppend afkoelen in de keukenmachine. Doe in een spuitzak.</p> <p>Suikersiroop Meng water en suiker en breng aan de kook</p> <p>Boen citroen en sinaasappel schoon. Trek zestes van citroen en sinaasappel.</p> <p>Gekonfijte schilletjes Kook de schilletjes 5 minuten in de suikersiroop</p> <p>Perensorbet Meng water en suiker en breng aan de kook. Voeg perenpuree en citroen toe. (Zorg dat het volume van de suikersiroop en de perenpuree gelijk is) en kook 3 minuten door. Zet in de koeling. Maak er ijs van in de ijsmachine. Voeg op het laatst het losgeklopte eiwit toe.</p> <p>Opmaak Spray de leisteenbordjes in met olie en veeg schoon met papier. Schik op het bord enkele dotjes meringue en brand deze af met een creme brulee brander. Schik de bolletjes peer, de curd en de crumble er tussen. Maak een dot slagroom en zet daarop de bol ijs. Doe de cress en de munt er samen met de gekonfijte schilletjes er over. De citroenlimonade uitschenken in een klein glaasje en op het bord plaatsen.</p>
---	---

