

Kookvereniging De Eenhoorn

Menu Juni 2024

Hollandse nieuwe op een bedje van gegaarde biet

Zoete aardappel met ratatouille en groene asperges

Getrancheerde eendenborst met linzen en waterkerssaus

Gefrituurde zalmhamburgers op lintpasta

Mascarponetaart met frambozen en witte chocolade en frambozensorbet



Hollandse nieuwe op een bedje van gegaarde biet

ingrediënten Voor 12/13 personen	Bereiden
<p>6 haringen heel, schoon 1 kilo gare biet</p>	<p><u>Haring en bieten</u></p> <p>Elke haring in de lengte in 3 linten snijden (3 linten p.p.) De bieten met de mandoline in dunne plakjes snijden.</p>
<p>250 gram water 250 gram witte wijn droog 10 blaadjes gelatine 1 blokje groentebouillon</p>	<p><u>Gelei</u></p> <p>Gelatine weken in koud water Water en witte wijn, met het bouillonblokje verwarmen tot 65 graden. Eventueel afschuimen en de gelatine toevoegen. Een RVS-bak heel dun inspuiten met bakspray (pancoating). De massa in de RVS-bak doen zodat er een laag is van ong. 1½ cm dik, laten afkoelen in de koeling. In brunoise snijden.</p>
<p>300 gram zeekraal 1 venkel 150 gram zwarte olijven zonder pit 120 gram kappertjes</p>	<p><u>Salade</u></p> <p>Venkel brunoise snijden, blancheren en afkoelen. Zeekraal kort blancheren, afkoelen en in stukjes van 2 cm snijden. De zwarte olijven in blokjes snijden. De kappertjes toevoegen. Het geheel mengen tot een salade.</p>
<p>150 gram mayonaise Beetje dille</p>	<p><u>Saus</u></p> <p>Meng de mayonaise met de fijngesneden dille en bewaar in een spuitzakje of cornetje.</p>
<p>Pasztizz tops</p>	<p><u>Bordopmaak</u></p> <p>Ongeveer 3-5 plakjes biet op het bordje (15 cm doorsnee) Daarop met een middelgrote ijsknijper de salade. De linten haring hier overheen dressereren. Het bord afwerken met blokjes gelei. De saus met een cornetje erop spuiten. Cress voor de decoratie.</p>
<p>Wijnsuggestie</p>	<p>Rías Baixas Albariño Granbazán 'Etiqueta Verde'</p>



Zoete aardappel met ratatouille en groene asperges

ingrediënten Voor 12/13 personen	Bereiden
<p>6 gewassen zoete aardappelen 24 groene mini asperges</p>	<p><u>Zoete aardappel en asperges</u></p> <p>Oven op 200 graden voorverwarmen. De aardappels schoon maken en wassen en per stuk in alu-folie verpakken. In ongeveer 25-45 minuten garen (afhankelijk van de grootte) in de oven. De asperges blancheren in kokend water, max. 2 minuten. Koud afspoelen.</p>
<p>1 rode ui 2 teentjes knoflook ½ dl olijfolie 1 rode paprika 1 courgette 2 dl gezeefde tomaten 1 dl witte wijn.</p>	<p><u>Ratatouille</u></p> <p>De ui snipperen, de knoflook fijn snijden. Aanzetten in een koekenpan met de olijfolie. Courgette en paprika fijn brunoise snijden en toevoegen aan de ui en knoflook. Als laatste de gezeefde tomaten toevoegen. 1 dl witte wijn toevoegen en max 5 minuten doorgaren (mag geen pap worden).</p>
<p>50 gram pijnboompitten 200 gram crème fraîche Bieslook</p>	<p><u>Pijnboompitten en crème fraîche</u></p> <p>Pijnboompitten bruneren in een koekenpan. Bieslook fijnsnijden. Crème fraîche doorroeren en luchtig kloppen. De bieslook er doorheen mengen.</p>
<p>25 gram gebroken walnoten 1 bakje rucola (100 gram) Tahoon cress</p>	<p><u>Opmaak</u></p> <p>Rucola verdelen over de borden. De aardappelen doormidden snijden. Van binnen met een vork een beetje rul maken. (schil heel laten). De ratatouille erop met een ijslepel. De asperges er bovenop leggen. Crème fraîche met een kleine lepel hier over napperen. De pijnboompitten en walnoten er omheen en over de rucola verdelen.</p>
<p>Wijnsuggestie</p>	<p>Coteaux d'Aix en Provence 'Ma Terre'</p>



Getrancheerde eendenborst met linzen en waterkerssaus

ingrediënten Voor 12/13 personen	Bereiden
<p>1500 gram eendenborst</p>	<p><u>Eendenborst</u></p> <p>Eendenborsten kruislings insnijden aan de vet kant. Geef zout en peper. Aanbraden, eerst op de vetkant, in een droge hete pan. Als hij op kleur is, omdraaien, kort kleuren. In een slee in de oven op 150 graden tot een kerntemperatuur van 60 graden laten garen. (inschatting 45 minuten). Trancheren bij het opdienen.</p>
<p>300 gram groene linzen 1 ui 2 teentjes knoflook 1 grote of 2 kleine tomaat 1 winterwortel Beetje olijfolie 1½ dl witte wijn</p>	<p><u>Linzen</u></p> <p>Linzen spoelen en koken volgens verpakking. Ui en knoflook fijn brunoise snijden. Aanzetten in een beetje olie. Wortel fijnsnijden en toevoegen met de witte wijn. Tomaat plisseren en brunoise snijden. Als de wortel gaar is de tomaten blokjes toevoegen. Alles mengen met de linzen.</p>
<p>2 bosjes waterkers Beetje wasabi (2 theelepels) 25 gram olijfolie Zout en peper</p>	<p><u>Waterkerssaus</u></p> <p>Waterkers met wasabi en olijfolie blenderen. Wordt een donkergroene dunne saus. Breng op smaak met zout en peper</p>
<p>Zorri cress</p>	<p><u>Opmaak</u></p> <p>Linzen op het bord. De getrancheerde eendenborst er schuin opleggen. De waterkerssaus er omheen napperen. Decoreer met cress.</p>
<p>Wijnsuggestie</p>	<p>Pinot Grigio 'Hill' Nals Margreid</p>



Gefrituurde zalmhamburgers op lintpasta

ingrediënten Voor 12/13 personen	Bereiden
<p>900 gram verse zalm 50 gram eiwit 150 gram rijstmeel 25 gram geraspte verse gember 1 theelepel wasabi ½ bosje kervel</p>	<p><u>Zalm</u></p> <p>De zalm in kleine blokjes snijden, (niet hakken). Eiwit door de zalmblokjes mengen. Wasabi, rijstmeel, gember, kervel mengen en daarna met de zalm mengen. Verdelen in 36 gelijke porties. (Alles eerst in drieën, daarna elk portie in zessen. Tot slot in tweeën). Het worden porties van ± 25 gram per stuk. Olie van de friteuse verwarmen op 180 graden. Vlak voor het serveren de hamburgers 1 minuut frituren. Laat uitlekken op keukenpapier. Afdekken met alu-folie. Eventueel warm houden in een oven van 80-100 graden.</p>
<p>200 gram pastabloem 2 eieren Beetje olijfolie</p>	<p><u>Pasta maken</u></p> <p>Ei loskloppen met een vork. Losgeklopt ei en bloem in een kom doen, Met je handen een bal van maken. Eventueel een drupje olie als het niet plakt. Verdeel bal in stukken en uitrollen met de deegroller. In stappen door de pastamachine rollen tot een dikte 5. Door de bovenste snijder halen en op de deegrol hangen. 15 minuten laten rusten. In ruim water met zout 5 minuten laten koken.</p>
<p>Sap van 1 citroen ¾ dl olijfolie 80 gram Parmezaanse kaas ½ bosje basilicum 100 gram gehakte zwarte olijven zonder pit 1 dl room</p>	<p><u>Pasta</u></p> <p>Meng de pasta met citroensap, olijfolie, Parmezaanse kaas en olijven. Op smaak maken met zout en peper. Voor het opdienen de pasta in de pan eventueel warm maken met een beetje (1 dl) room.</p>
<p>Mustard cress</p>	<p><u>Opmaak</u></p> <p>Met een vork een rondje pasta draaien (50-60 gram per bord). Daaromheen drie hamburgertjes leggen. Een cressje voor de decoratie.</p>

Wijnsuggestie	Pacherenc du Vic Bilh 'Ericka' Sec
----------------------	------------------------------------



Mascarpone taart, chocoladekrullen en frambozensorbet

ingrediënten Voor 12/13 personen	Bereiden
<p>5 dl frambozen coulis 300 gram water 300 gram fijne suiker 1 limoen 3 blaadjes gelatine</p>	<p><u>Sorbetijs</u></p> <p>Een stalen bak in de vriezer plaatsen. Gelatine weken in koud water. De suiker met water koken. Twee minuten doorkoken. De frambozen coulis en het citroensap toevoegen. Daarna, van het vuur, de geweekte gelatine toevoegen en doorroeren. In de ijsmachine ijsdraaien. Liefst in twee keer. Het ijs in de stalen bak doen en in de vriezer plaatsen.</p>
<p>250 gram Bastogne koekjes 50 gram boter 50 gram pecannoten Reep bakpapier 5 cm</p>	<p><u>Taartbodem</u></p> <p>Oven voorverwarmen op 150 graden. De Bastognekoekjes en pecannoten in de Thermomix fijn maken. (stand 7, 30-40 seconden turbo) De boter smelten en toevoegen. De bodem van de springvorm omgekeerd in de rand klemmen. Taartvorm invetten met pancoating. De reep bakpapier tegen de rand zetten. De massa in de vorm op de bodem doen en aandrukken.</p>
<p>275 gram mascarpone 175 gram Griekse kwark 4 eieren 75 gram witte basterdsuiker 250 gram witte chocolade callets 225 gram frambozen</p>	<p><u>Taartvulling</u></p> <p>Klop in de planeetmenger de mascarpone met de kwark en suiker los. Langzaam de eieren in delen toevoegen. Smelt de witte chocolade au bain-marie. Voeg het bij het kwarkmengsel. De frambozen tot slot er luchtig doorheen spatelen. In de vorm verdelen. In de oven plaatsen en 60 minuten op 150 graden bakken. Af laten koelen. Het geheel gaat nu stollen (duurt zeker een uur) De rand van de springvorm en het bakpapier er af halen.</p>
<p>115 gram mascarpone 75 gram Griekse kwark</p>	<p><u>Glazuur</u></p> <p>Het glazuur maken door de mascarpone met de kwark te mengen. Dit op de taart smeren. De taart snijden in 14-16 punten. Gebruik hiervoor een warm mes en maak het mes na elke snede schoon in water.</p>
<p>200 gram witte chocolade callets 75 gram frambozen</p>	<p><u>Decoratie</u></p> <p>2 RVS-blaadjes en de marmerplaat in de koeling zetten. De chocolade voor de krullen au bain-marie verwarmen (max 35°). Uitschrijven op de marmerplaat. Banen van 5 cm breed snijden en met een paletmes schuin oprollen tot krullen. Direct op de plaatjes weer in de koeling zetten. Taart decoreren met de krullen en de frambozen.</p>
<p>Koude borden Acilla cress</p>	<p><u>Opmaak</u></p> <p>Een puntje taart op een bord en een bolletje frambozensorbet ernaast. Tot slot een cressje op de sorbet.</p>
<p>Wijnsuggestie</p>	<p>Muschiato Moscato Dolce</p>