



## Kookvereniging De Eenhoorn

---

*Soesje gevuld met krabsalade op avocadocrème*

\*\*\*

*Terrine van gerookte paling, gerookte zalm en dille-crème  
fraîche gelei met zoete aardappel, citroen vinaigrette en  
krokante aardappel*

\*\*\*

*Gebakken gamba's op citrusfruit met vanille-dragon jus en  
brioche toast*

\*\*\*

*Krokante knolselderij met gebakken cantharellen en  
mosterd- bieslooksaus*

\*\*\*

*Tournedos van Hollandse hazenrug op rode kool met  
pommes fondant en kruidkoeksaus*

\*\*\*

*Chocolade truffeltaartje met kokosmousse, ananas sorbet en  
advocaatsaus met granaatappel*



## *Soesje gevuld met krabsalade op avocadocrème*

ingrediënten Voor 12/14 personen	Bereiden
Soezenbeslag (28 stuks): 200 g water 100 g boter (zacht) 100 g meel 4 eieren zout	<b>Soesjes</b> Breng water en boter aan de kook. Voeg meel toe (in één keer) en meng dit goed door met een spatel. Laat het 1 minuut garen op laag vuur. Meng de eieren er 1 voor 1 door en breng het op smaak. Schep het beslag in een spuitzak met een glad mondje en spuit er 28 mooie rondjes van op een bakmatje of vetvrij papier. Bak de soesjes af op 200°C hete lucht (± 20 minuten).
75 g witte chocolade 75 g kookroom	<b>Glazuur soesjes</b> Smelt de witte chocolade au bain marie met de kookroom. Haal de bovenkant van de soesjes door de chocolade en laat dit afkoelen.
2 kleine eetl mayonaisse 150 g krabvlees ½ Granny Smith appel 10 bl dragon 6 bl basilicum	<b>Krabsalade</b> Droog het krabvlees met keukenpapier. Pluk het krabvlees klein en meng de mayonaisse erdoor. Snij de kruiden ragfijn en snij de appel in zeer kleine brunoise. Meng dit door de krabsalade en breng het op smaak.
2 avocado's 2 limoenen (sap) 1 Spaanse peper. 2 tenen knoflook zout	<b>Avocadocrème</b> Pureer het avocado vruchtvlees met limoensap, Spaanse peper (gebruik slechts ¼ van de zaadjes, rest verwijderen) knoflook en zout naar smaak in de blender. Haal de crème door een zeef.
Adjicress	<b>Bord opmaak</b> Snij de soezen door de helft. Vul de onderkant met de krabsalade en leg de bovenkant er voorzichtig op. Maak een mooie spiegel van de avocadocrème op kleine bordjes. Leg in het midden het soesje en garneer het af met cress.
<b>Wijnsuggestie</b>	Fince Teira Blanco



## *Terrine van gerookte paling, gerookte zalm en dille-crème fraîche gelei met zoete aardappel, citroen vinaigrette en krokante aardappel*

ingrediënten Voor 12/14 personen	Bereiden
½ bos dille 2 dl crème fraîche 3 gelatine blaadjes	<b>Crème fraîche gelei</b>  Snij de dille zeer fijn. Verhit 2 eetl. crème fraîche en smelt hier de gelatine in. Meng dit door de rest van de crème fraîche, voeg alle dille toe en breng het op smaak met peper en zout.
250 g gerookte paling 350 g gerookte zalm (long sliced)	<b>Terrine</b>  Bekleed een terrinevorm met plasticfolie. Leg hier de long sliced plakken zalm in (overlappend en overhangend) Verdeel over de zalm een lepel crème fraîche gelei. Snij de buik van de palingfilets weg. Leg de paling op de zalm en lepel er een laag gelei op. Beleg de terrine weer met zalm en ga door tot de vorm vol is. Vouw de overhangende zalm over de bovenkant van de vorm en snij het bij. Zet de terrine onder lichte druk in de koeling om op te stijven.
2 grote zoete aardappelen ± 100 g roomboter ± ½ dl kookroom peper en zout	<b>Zoete aardappel</b>  Schil de aardappelen en snij ze in gelijke stukken. Kook ze gaar in water met zout. Als ze gaar zijn, afgieten en pureren in de Magimix. Breng het op smaak met boter, kookroom, peper en zout en laat het afkoelen. Doe in een spuitzak en bewaar.
1 dl basisdressing	<b>Citroen vinaigrette</b>  30g azijn, 10 g sap van de citroen, 60 g olijfolie, 1 afgestreken kleine eetlepel mosterd, peper, zout en geraspte schil van 1 citroen. Meng alle ingrediënten met de staafmixer.
25 g Sosa Air Bag Patata	<b>Aardappelkrokant</b>  Bak de Sosa Airbag (aardappel krokant) goudbruin in een beetje olijfolie. De korrels worden 4-5 keer groter. Een heel kleine beetje zouten.
Cornabria blossom cress Kleine bloemetjes	<b>Bord opmaak</b>  Snij de opgesteven terrine in mooie gelijke plakken. Spuit een streep aardappel crème van links naar rechts op de borden. Leg hier de terrine tegenaan. Lepel/druppel er wat citroen vinaigrette omheen. Garneer het af met de krokante aardappel, bloemetjes en Cornabria cress.
<b>Wijnsuggestie</b>	Ried 'Kugelberg' Grüner Veltliner



## *Gebakken gamba's op citrusfruit met vanille-dragonjus en brioche toast*

<b>Ingrediënten</b> Voor 12/14 personen	<b>Bereiden</b>
24 Argentijnse zoutwater garnalen	<p><b>Garnalen</b></p> <p>Laat de garnalen op kamertemperatuur komen. Pel ze. Dep de garnalen droog, peper en zout ze .</p>
3 rode grapefruits 4 handsinaasappels 1 vanillestokje ¼ bos dragon 10 g suiker peper en zout allesbinder	<p><b>Citrusfruit met vanille-dragonjus</b></p> <p>Schil het citrusfruit en snij het vruchtvlees tussen de vliezen weg en vang het sap op boven een zeef in een kom. Snij het vanillestokje in de lengte door. Verhit het sap en trek het vanillestokje even mee. Pluk de steeltjes van de dragon en snij de blaadjes doormidden. Schaap het zaad uit de vanillepeul en voeg dit toe aan het sap samen met de peper, zout, suiker en dragon blaadjes. Bind het af met allesbinder en meng het vruchtvlees er doorheen.</p>
1 brioche brood roomboter	<p><b>Brioche toast</b></p> <p>Snij van het briochebrood plakjes (2 p.p.). Smeer in met gesmolten roomboter en toast ze in de oven op 180 °C.</p>
Lupine cress olijfolie	<p><b>Bordopmaak</b></p> <p>Bak de garnalen vlak voor uitserveren op hoog vuur in een klein beetje olijfolie. Kort bakken geeft het beste resultaat. Verdeel de toast over de warme borden. Leg 2 garnalen p.p. op het brioche toast en lepel het citrusfruit met saus erbij.</p>
<b>Wijnsuggestie</b>	Chardonnay 'Kalk', kellerei Nals Margreid



## *Krokante knolselderij met gebakken cantharellen en mosterd- bieslooksaus*

ingrediënten Voor 12/14 personen	Bereiden
2 knolselderij 100 g roomboter 6 st foelie blaadjes 4 bl laurier peper en zout	<p><b>Knolselderij</b></p> <p>Schil de knolselderij, snij ze in plakken van 1½ cm dik. (event. snijmachine stand 11).</p> <p>Steek ze uit met een ronde steker van 6 cm doorsnee. (12 stuks)</p> <p>Verdeel de knolselderij over 2 vacuümzakken, voeg foelie, laurier, boter, peper en zout toe en vacuümeer dit.</p> <p>Gaar de knolselderij zacht (in een pan kokend water op 100 °C) gedurende 30 minuten (controleren of ze zacht zijn; even voelen).</p> <p>Haal ze daarna uit de zakken en laat ze iets uitlekken.</p>
300 g cantharellen (let op dat ze droog zijn !) ½ bosje bieslook ± 3 dl kookroom 4 eetl mosterd (Dijon) Peper en zout	<p><b>Gebakken cantharellen</b></p> <p>Snij de bieslook fijn.</p> <p>Maak de cantharellen schoon door de steeltjes af te schrapen en de kontjes er af te snijden (bewaren). Snij ze eventueel door de helft.</p> <p>Bak ze kort in een beetje olijfolie.</p> <p>Verwarm de kookroom en voeg de restjes cantharel toe. Even laten trekken en daarna zeven.</p> <p>Voeg mosterd en fijngesneden bieslook toe en breng het op smaak.</p>
1 eiwit Panko olijfolie Mosterd cress	<p><b>Bord opmaak</b></p> <p>Paneer de knolselderijplakken in het eiwit en de panko.</p> <p>Bak ze krokant in olijfolie en leg ze op de warme borden.</p> <p>Lepel de cantharellen en saus er omheen en garneer het af met toefjes mosterd, cress en eventueel een beetje fijngesneden bieslook.</p>
<b>Wijnsuggestie</b>	Vouvray Sec 'Sélection', domaine Vigneau-Chevreau



## *Tournedos van Hollandse hazenrug op rode kool met pommes fondant en kruidkoeksaus*

ingrediënten Voor 12/14 personen	Bereiden
<p>800 g verse hazenrugfilets 200 g gerookt Zeeuws spek (gesneden) koksroom peper en zout</p>	<p><b>Hazenrugfilet</b></p> <p>Snijd de nek einden van de filets. Ongeveer 7 cm. Pureer deze met een scheutje kookroom in de Magimix tot een farce en breng op smaak met peper en zout en een theelepel 5 spices. (moet de consistentie van filet Americain hebben.)</p> <p>Bekleed een snijplank met plasticfolie (dubbel). Let op, de folie is geperforeerd. Leg hier overlappend 5 plakjes gerookt spek op en besmeer dit met de hazenfarce. Peper en zout de hazenfilets en leg er 2 op de speklappen (het dunne gedeelte op het dikke gedeelte, zodat alles even dik is).</p> <p>Rol de filets op m.b.v. de folie. Maak 3 rollen. Draai de uiteinden goed strak en vries het even licht aan. <b>(mag niet bevriezen !!)</b> Als de rol stevig aanvoelt kan de folie eraf.</p> <p>Snijd er per rol 4 mooie tournedos van en houd dit apart. (als de groep groter is dan 12 dan de grootste rollen in meer dan 4 tournedos snijden).</p>
<p>1 rode kool 5 dl appelsap 6 st jeneverbessen 4 bl laurier 1 takje tijm ½ takje rozemarijn 1 grote ui (gesneden) 1 vanillestokje 1 kaneelstok 1 klein potje appelmoes 4 plakken ontbijtkoek peper en zout</p>	<p><b>Rode kool</b></p> <p>Snij de rode kool in vieren, verwijder de achterkant (stronk) en snij het fijn. Dit kan met een koksmes of op de mandoline. Zet de kool op in water, even de kook erover en dan afgieten. Zet de kool dan op met appelsap, jeneverbes, tijm, rozemarijn, laurier, vanillestok, kaneelstok, gesnipperde ui en 100 g. roomboter. Kook de rode kool gaar in een half uur. Voeg daarna de appelmoes toe en bind het af met 4 plakken ontbijtkoek. Breng het op smaak met peper en zout en verwijder de kaneel, vanillestok en laurier.</p>
<p>12 vastkokende aardappelen met rode schil 1 dl olijfolie 3 tenen knoflook 2 takjes tijm 100 g boter 5 dl kippenbouillon peper en zout</p>	<p><b>Pommes fondant</b></p> <p>Zoek 12 aardappeltjes uit van gelijke grootte. Snij de onder en bovenkant eraf zodat er een cilindervorm ontstaat. Was de aardappelen en dep ze droog en bak ze in een beetje olijfolie tot goudbruin (aan beide platte kanten). Voeg de boter, tijm en knoflook toe. Blus het af met de kippenbouillon (de aardappelen mogen niet onder staan!). Zet de pan in de oven op 170 °C en bak/kook ze gaar.</p>

# Menu november 2024



<p>Afval van de ruggen, ui, knoflook, rozemarijn en tijm. 2 dl jus de veau 2 plakken ontbijtkoek 2 dl rode kookwijn 50 gr. roomboter Appelsap (naar smaak) Balsamicoazijn (naar smaak) Peper en zout</p>	<p><b>Kruidkoek Saus</b></p> <p>Verhit de jus de veau samen met het afval van de ruggen, ui, knoflook, rozemarijn en tijm. Los de ontbijtkoek hier in op. Voeg de wijn toe en kook tot de helft in. Breng op smaak met peper en zout, appelsap en balsamicoazijn. Monteer de saus met boter.</p>
<p>Boter en olie</p>	<p><b>Afwerking</b></p> <p>Bak de haastournedos in boter en olie. Gaar ze na in de oven op 180 °C. Als ze stevig aanvoelen (48 – 52 °C. kerntemperatuur) dan laten rusten op een warme plek. Verwarm intussen de rode kool en de aardappelen.</p>
<p>Hippo tops</p>	<p><b>Bord opmaak</b></p> <p>Schep de kool in een ronde steker. Leg hierop de tournedos en zet er een aardappeltje naast. Lepel de kruidkoek saus erbij en garneer het af met een tak Hippo tops</p> <p><b>Let op: het is wild dus er kan een kogeltje in zitten.</b></p>
<p><b>Wijnsuggestie</b></p>	<p>Shiraz Barossa Valley, Thorn-Clarke</p>



## Chocolade truffeltaartje met kokosmousse, ananas sorbet en advocaatsaus met granaatappel

Ingrediënten Voor 12/14 personen	Bereiden
125 g couverture bitter vorm 75% 2½ dl slagroom 25 g suiker 1½ dl kookroom	<b>Chocolade mouse</b> Verhit de kookroom tot 80°C, haal van het vuur af, en los de chocolade hierin op. Sla de slagroom stijf met suiker. Meng voorzichtig de afgekoelde chocoladeroom en slagroom door elkaar. Schep dit in een spuitzak en houd dit koud.
50 g gebruneerde kokos 6 blaadjes gelatine 5 dl slagroom 1 dl Pina Colada	<b>Kokosmousse</b> Verhit de Pina Colada, los hier de gelatine in op en zet het koud weg. Sla de slagroom stijf met suiker naar smaak. Bruneer de kokos in de oven. Voeg de gebruneerde kokos toe. Als het Pina Colada mengsel gaat hangen (lobbig wordt) dan door de slagroom mengen. Zet het daarna koud weg.
500 g ananaspuree 200 g suiker 3 dl water 3 blaadjes gelatine Cortina	<b>Sorbetijs</b> Zet een RVS-bak in de vriezer Kook een suikersiroop van het water en de suiker. Week de gelatine en los die, van het vuur, op in de siroop. Voeg de ananaspuree toe (het resultaat moet 28°Brix zoetwaarde hebben <i>*zie de toelichting op de volgende pagina</i> ) en laat in de koeling afkoelen. Smeer een beetje Cortina aan het roerwerk van de ijsmachine. Draai er ijs van. Schep in de RVS-bak en plaats in de vriezer
½ chocolade cake Beetje advocaat 12 PVC buisjes (4½ cm hoog – 4½ cm breed) cellofaantjes van 4½ cm breed	<b>Truffeltaartje</b> Snij dunne plakjes van de chocolade cake en steek er rondjes uit van 5 cm doorsnee. Bekleed de PVC vormpjes met de cellofaantjes. Druk de plakjes cake erin en smeer hier wat advocaat op m.b.v. een kwastje. Spuit de vormpjes vol met de chocolademousse Strijk ze glad af en laat dit goed koud worden. Los de chocolade taartjes uit de vormen en zet ze op een plateau.
1 granaatappel	<b>Granaatappel</b> Snij de granaatappel in tweeën en sla met de bolle kant van een lepel de pitten eruit en vang ze op in een kom. Laat het uitlekken en houd de pitten apart.
1 dl kookroom 2 dl advocaat	<b>Advocaatsaus</b> Verhit kookroom en los de advocaat hierin op.



# Menu november 2024



cacao poeder 12 topjes mint 12 chocolade-kerst garnering Anise blossom	<b>Bord opmaak</b> Haal de bak ijs uit de vriezer en laat op temperatuur komen. Bestrooi de truffeltaartjes met cacao poeder en zet ze op de borden. Schep er een mooie quenelle kokosmousse naast (met de ovaal ijsknijper). Schep er een quenelle ijs bij (met de ovaal ijsknijper). Lepel de saus eromheen. Garneer het af met mint, granaatappel, Anise blossom en chocolade kerst versiering.
---	--

<b>Wijnsuggestie</b>	Banyuls 5 ans d'âge, Domaine de Baillaury
----------------------	---

## Toelichting\*:

Sorbetijs wordt gemaakt met vers- of diepvriesfruit. Fruit is een natuurproduct en is soms iets zuurder of juist minder zuur.

Dat is afhankelijk van het soort fruit. Maar ook of het meer of minder rijp is.

Maar je wilt je gasten graag een smakelijke sorbet aanbieden.

Dat betekent, niet te zoet en ook niet te zuur.

Het suikergehalte voor een sorbetijsje ligt in Nederland zo rond de 28 % of wel 28 °Brix.

Bijsturen op het suikergehalte is niet ingewikkeld. Je kunt het meten met een refractometer die je tegenwoordig op het internet eenvoudig voor niet al te veel geld kunt kopen. Een refractometer is een onontbeerlijk instrument bij de bereiding van sorbetijs.

In onze receptuur hebben we een mix van fruit en suikersiroop. Door de toevoeging van meer of minder suikersiroop kun je zorgen dat je rond de 28% uitkomt.

Als je geen refractometer hebt dan kun je er van uitgaan dat ons recept in de buurt van het juiste verhouding zit. Heb je wel zo'n meter dan kun je experimenteren.