



## “Kookvereniging De Eenhoorn”

---

Gebakken paddenstoelen op getoast brioche met mosterd-crème  
fraîche saus ✓

\*\*\*

Tartaar van rauwe en gerookte zalm met couscous, rode biet, zalm  
kaviaar en citroenolie

\*\*\*

Thaise viskoekjes in Tom Kha Kai bouillon

\*\*\*

Tamme eenden filet op pompoen, ui en aardappel met geroos-  
terde witlof en sinaasappel-kruidnagelsaus

\*\*\*

Peer op bladerdeeg met speculaas slagroom, Bastognekoek kruim  
en vanille-ijs ✓

\*\*\*

# Menu Januari 2025



## Gebakken paddenstoelen op getoast brioche met mosterd-crème fraîche saus

<i>ingrediënten 12/14 personen</i>	<i>Bereiden</i>
12 plakken briochebrood	<b>Briochebrood</b> Snij het brood op de snijmachine op dikte 15. Steek met een gladde ronde steker 12 rondjes van 8 cm doorsnee uit het brood. Toast het brood in de oven op 180 graden.
2½ dl crème fraîche 2 eetl grove mosterd peper en zout	<b>Crème fraîche saus</b> Kook de crème fraîche een beetje in, voeg mosterd toe en breng het op smaak.
750 g verschillende paddenstoelen ½ bos bieslook 3 sjalotten 2 tenen knoflook 1 tak tijmblaadjes roomboter peper en zout	<b>Paddenstoelen</b> Verwijder het steeltje van de shiitake en snij ze in reepjes. Snij de beukenzwammen los. Scheur de witte en de gele oesterzwammen Snij de bieslook fijn en houd dit apart. Snipper de sjalotten en knoflook en fruit dit aan in hete boter. Voeg de paddenstoelen en tijm toe en bak ze kort. Doe als laatste de fijngesneden bieslook erbij en breng het op smaak
½ bos krulpeterselie arachide olie om in te frituren	<b>Peterselie</b> Frituur de geplukte peterselie in hete olie en laat het op keukenpapier uitlekken. Strooi er wat zout over.
Tahoon cress	<b>Bord opmaak</b> Leg de toast op een plateau en verdeel de paddenstoelen erover. Zet ze op de borden en zorg dat er niets naast ligt. Lepel de saus eromheen en garneer het af met de gefrituurde peterselie. Decoreer met de Tahoon cress.
<b>Wijnsuggestie</b>	Nordheim Silvaner trocken

# Menu Januari 2025



## Tartaar van rauwe en gerookte zalm met couscous, rode biet, zalm kaviaar en citroenolie

ingrediënten 12/14 personen	Bereiden
1 kg zalmfilet zonder huid 250 g gerookte wilde zalm 2 sjalotten 10 cornichons 1 eetl mayonaise 1 eetl yoghurt 1 eetl (afgestreken) Dijon mosterd 1 eetl limoensap peper en zout	<b>Zalmtartaar</b> Snij het bruine vet van de zalm en snij er schuin 3 mm plakken van. Snij deze zalm in julienne en vervolgens in brunoise ook op 3 mm. Belangrijk is om te snijden en niet te hakken. Snij de gerookte zalm ook op 3 mm in brunoise. Meng de zalm en breng op smaak met peper en zout. Snij de sjalotten heel fijn en de cornichons ook in heel fijne blokjes. Voeg sjalotjes, mayonaise, limoensap, cornichons, yoghurt en mosterd toe en meng dit met de zalm. Controleer de smaak, doe het in een grote spuitzak en zet dit koud weg.
2 dl vis bouillon 150 g couscous (Durum) 1 kleine rode paprika 50 g sojaboontjes ½ dl olijfolie ½ eetl gemalen komijnzaad peper en zout	<b>Couscous</b> Breng de visbouillon aan de kook. Doe de couscous in een stalen bekken en giet de kokende bouillon erop. Dek het af met een bord en laat het weken. Snij de paprika in fijne brunoise. Roer de couscous los en doe de olie, paprika, komijn en soja boontjes erbij. Breng het op smaak met peper en zout en controleer de smaak. Je hebt meer dan de helft over. Gebruik dat niet (maar neem event. mee naar huis).
1 kleine <b>rauwe</b> biet 2 eetl balsamicosiroop peper en zout	<b>Biet</b> Snij de biet in dunne plakken op de Japanse mandoline. Snij dit in ragfijne julienne. Dus duidelijk veel fijner dan luciferhoutjes Breng op smaak met peper, zout en balsamicosiroop.
1 flesje citroenolie (limone giale) ½ potje zalm kaviaar 1 bakje Pätzitz tops 1 grote ronde steker 11 cm 1 kleine ronde steker 3 cm	<b>Bord opmaak</b> Zet de grote ronde steker in het midden van het bord en zet de kleine steker er middenin. Knip de spuitzak af op 3 cm van de punt. Spuit tot boven de rand met de zalmtartaar en druk het zachtjes aan. Houd de binnenste ring goed vast zodat hij niet verschuift. Verwijder de stekers voorzichtig. Vul het gat op met de couscous salade. Garneer het af met bieten julienne en Pätzitz Tops. Meng de citroenolie met de zalmkaviaar. Wees niet te zuinig met de olie. Lepel/druppel de citroenolie er omheen.
<b>Wijnsuggestie</b>	Falanghina Sannio 'Svelato'

# Menu Januari 2025



## Thaise viskoekjes in Tom Kha Kai bouillon

ingrediënten 12/14 personen	Bereiden
500 gr kabeljauwfilet 75 g haricots verts 7 limoen/citroenblaadjes (gedroogd) Djeroek Poeroet peper en zout 1½ eetl Thaise rode curry pasta 1 eetl vissaus 1 ei arachide olie om te frituren stalen ring 4 cm	<b>Viskoekjes</b> Maak de kabeljauwfilet schoon, haal het vel er heel goed af. Draai de kabeljauw tot gehakt in de Magimix. Haal eventueel achtergebleven zeentjes van het vel er uit. Snij de haricots verts brunoise. Haal de nerf uit de limoenblaadjes snij in julienne. Breng het visgehakt op smaak met peper, zout en de curry pasta. Voeg daarna limoenblad, haricots verts, ei en vissaus toe en meng dit goed. Neem steeds een volle eetlepel van het visgehakt, doe in een ring van 4 cm en maak er met natte handen of een stampertje platte koekjes van (2 stuks van ±20 gram p.p.) Frituur de viskoekjes in hete olie in een steelpan.
40 g laos wortel 4 sjalotten 4 stengels sereh (citroengras) 5 dl kippenbouillon 2 limoen/citroenblaadjes (gedroogd) Djeroek Poeroet 4 dl kokosmelk 3 eetl vissaus 2 cm verse gember 2 rode peper	<b>Tom kha kai bouillon</b> Snij de laos en sjalotten in plakjes. Snij de stengels citroengras in stukken van 4 cm. Doe de bouillon in een pan. Voeg de sjalotten, citroengras, laos en limoenblaadjes toe. Laat dit 20 minuten trekken op laag vuur. Zeef daarna de bouillon en voeg kokosmelk en vissaus toe. Rasp of snij de gember fijn en voeg toe. Snij de rode peper in halve ringen, haal de zaadjes er uit en doe dit bij de bouillon (als je de bouillon meer spicy wilt hebben doe er dan wat van de zaadjes bij). Houd de bouillon warm.
6 takken koriander Verse Kaffir lime leaves voorverwarmde diepe borden	<b>Bord opmaak</b> Lepel de bouillon in de warme diepe borden. Leg er 2 viskoekjes in. Garneer het af met verse koriander (niet teveel !!). Decoreer met 1 blaadje Kaffir lime leaves per bord.
<b>Wijnsuggestie</b>	Les Favèdes Viognier Réserve

# Menu Januari 2025



## Tamme eenden filet, pompoen, ui, aardappel, geroosterde witlof, sinaasappelsaus

ingrediënten 12/14 pers.	Bereiden
3 tamme eenden filets boter, olie peper en zout	<p><b>Eend</b></p> <p>Ontvlies de vleeszijde van de filets secuur en verwijder de pees. Snij de vetranden van de zijkanten van de filets weg. Verwijder de helft van het eenden vel (over de breedte). Snij de rest van het vel kruislinks in. Peper en zout de filets en schroei ze in een klein beetje olie en boter dicht. Laat ze ± 10 minuten nagaren in de oven op 165 graden. (af en toe controleren). Snij de uiteinden van elke filet iets af. Daarna laten rusten op een warme plek (± 10 min.).</p>
½ muskaatpompoen balsamicosiroop peper en zout 1 eetl. olijfolie	<p><b>Pompoen</b></p> <p>Snij de pompoen door de helft en verwijder het zaad. Snij de segmenten op een dikte van 3 cm los. Schil de segmenten en snij deze nog een keer in de lengte door. Snij vervolgens elk segment nogmaals door zodat er halve cirkels ontstaan. Kwast de pompoen ruim in met balsamicosiroop en kruid deze met peper en zout. Laat de pompoen op laag vuur in de olijfolie garen in een koekenpan.</p>
1½ kg kruimige aardappelen 250 g crème fraîche 100 g roomboter nootmuskaat, peper en zout	<p><b>Aardappels</b></p> <p>Schil de aardappelen. Kook de aardappelen gaar, giet ze af en stoom ze droog. Prak de aardappelen grof en voeg crème fraîche en boter toe. Breng het op smaak met peper, zout en nootmuskaat.</p>
175 g fijngesneden ui 20 g roomboter 15 g meel 125 g kippenbouillon 125 g melk 1 bl laurier 75 g slagroom nootmuskaat, peper en zout	<p><b>Uiensaus</b></p> <p>Fruit de uien aan in boter zonder te kleuren. Voeg meel toe en laat het garen (± 3 min.) Doe de koude bouillon erbij en breng het al roerend aan de kook. Voeg melk en laurier toe en laat de saus rustig 15 minuten koken. Verwijder daarna de laurier, voeg slagroom toe. Zeef en breng het op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Houd dit warm.</p>
6 kleine witlof (½ pp) 50 g roomboter nootmuskaat, peper en zout	<p><b>Witlof</b></p> <p>Snij de witlof in de lengte door. Laat het kontje en de kern erin zitten. Een beetje peper, zout en nootmuskaat er overheen. Bak de witlof in boter op laag vuur en draai ze af en toe om. Snij nu het kontje van de witlof.</p>
2 sinaasappels sap van 3 sinaasappels 2 eetl honing 8 kruidnagels 3 dl jus de veau peper en zout	<p><b>Sinaasappel-kruidnagelsaus</b></p> <p>Rasp de schil van 2 sinaasappels boven een steelpan. Voeg het sap van de 3 sinaasappels toe. Kook dit in met de honing en kruidnagels tot er 1/3 deel over is. Daarna de saus zeven en voeg de jus de veau toe. Kook dit nog een beetje in, breng het op smaak en houd de saus warm.</p>
Sakura cress stalen ring 7 cm	<p><b>Bordopmaak</b></p> <p>Schep de geprakte aardappel, in een ring, op de warme borden en maak er een kuiltje in. Lepel hierin de uiensaus. Snij de eenden filets in de lengte door en leg deze tegen de aardappel en ui. Leg de witlof tegen de filets aan. Leg de pompoenparten er naast. Lepel de saus er omheen.</p>
<b>Wijnsuggestie</b>	Pinotage Capetown, Diemersdal

# Menu Januari 2025



## Peer op bladerdeeg met speculaas slagroom, Bastognekoekkruim en vanille-ijs

ingrediënten 12/14 personen	Bereiden
250 g melk 100 g suiker 1 vanillestokje “Koppert Cress” snufje zout 250 g eidooier 250 g slagroom	<b>Vanille ijs</b> Zet voor het vanille ijs de melk op het vuur met suiker, zout en gespleten vanillestok. Breng aan de kook, neem de pan van het vuur af en laat dit 10 minuten trekken. Haal de vanillestok eruit en verhit de melk opnieuw. Schraap het merg uit het vanillestokje en doe dit bij de compositie. Sla de dooiers met de slagroom los. Giet de helft van de hete melk bij het dooier-room mengsel. Familie maken. Giet dit weer in de pan en laat het op laag uur binden met een garde. <b>LET OP: dit mag absoluut niet warmer worden dan 80 graden.</b> Zet de pan in een bak met koud water en blijf kloppen. Draai er ijs van als de compositie koud is.
5 dl droge witte wijn 80 g suiker 2 kruidnagels 1 steranijs 1 vanillestokje 1 kaneelstokje 1 pakje verse bladerdeeg 6 Doyenne de Comice peren 2 eidooiers Poedersuiker	<b>Perentaartje</b> Maak een siroop van witte wijn, suiker, kruidnagels, steranijs, vanillestok en kaneel. Laat de plakken bladerdeeg ontdooien. Het bladerdeeg is 24x40 cm. Snij de plak in de lengte door op 12 cm. Daarna de 40 cm naar rato van het aantal kokers. Leg de stukjes op vetvrij papier op een bakplaat. Schil de peren, snij in de lengte door en verwijder het klokkenhuis. Pocheer de peren in de siroop tot zacht. Laat de peren uitlekken. Druk de halve peren in de plakjes bladerdeeg. Klop de eidooiers los. Bestrijk de zijkanten van het deeg 2x met eidooier. Bak ze af in de oven op 190°C tot goudbruin en bestrooi ze met poedersuiker.
3 Bastognekoeken 5 dl slagroom 20 g suiker ½ eetl speculaaskruiden	<b>Kruim en slagroom</b> Maak in de kleine Magimix een kruim van 3 Bastognekoeken en houd dit apart. Dit is meer dan genoeg. Klop de slagroom op met speculaaskruiden en suiker op en zet dit koud weg.
Munt Atsina cress	<b>Bord opmaak</b> Verdeel de warme perentaartjes over de borden. Lepel er een mooie quenelle speculaas slagroom bij. Maak een klein “hoopje” van het Bastognekoekkruim naast het taartje. Lepel daarop een bol vanille ijs Garneer het af met topjes mint en Atsina cress.

<b>Wijnsuggestie</b>	Navarra Moscatel ‘Sarasate’, Vino de Licor
----------------------	--

# Menu Januari 2025



Gebakken paddenstoelen



Tartaar van zalm



Thaise viskoekjes



Tamme eendenfilet



Peer op bladerdeeg