

Tafelschikking Juni 2022



1. Taco's van rode biet met geitenkaas & paling



★★★★★ (0 Recensie)

Categorie:

[Amuse](#) [Maandmenu Juni 2022](#)

Ingrediënten

Voor 14 Perso(o)n(en)

Taco's

180 gram rode bietensap

40 gram zonnebloemolie

4 gram zout

15 gram poedersuiker

150 gram bloem

1 stuks kniepertjesijzer

Vulling

250 gram rode bieten (gekookt)

200 gram zachte geitenkaas (type Chavroux)

100 gram crème fraîche

200 gram mascarpone

gembersiroop, zout

300 gram gerookte paling

Garnering

dille

1. Taco's van rode biet met geitenkaas & paling recept

1. Taco's: Meng de ingrediënten met een garde tot beslag.
2. Zorg ervoor dat het kniepertjesijzer goed op temperatuur is. Schep een normale eetlepel in het midden van het kniepertjesijzer en sluit hem. Bak 1,5 minuut en vouw de wafel direct om een buis. Werk snel anders koelt de wafel af en breekt. Let op: geen mes gebruiken in het kniepertjesijzer!
3. Vulling: Halveer de gekookte bieten en rook ze ongeveer 5 minuten in de rookoven.
4. Laat afkoelen en snijd ze in kleine blokjes.
5. Meng de geitenkaas met de mascarpone en crème fraîche. Voeg een beetje melk toe als het mengsel te dik is.
6. Voeg naar smaak gemberstroop en zout toe.
7. Breng over in een spuitzak.
8. Snijd de gerookte paling in kleine stukjes.
9. Presentatie:
10. Vul de taco's voor de helft met de geitenkaas crème.
11. Leg er wat gerookte paling en bietjes op.
12. Garneer met een takje dille.

Wijnen

wijnen: É Gòt - Trebbiano- Chardonnay

wijnen: Masseria li Veli - Torremossa

2. Zeeduivel met ibericoham en saus van garnalenkoppen



★★★★★ (0 Recensie)

Categorie:

Voorgerecht Maandmenu Juni 2022

Ingrediënten

Voor 14 Perso(o)n(en)

saus

375 gram dop

1 stuks venkel

0.5 stuks winterwortel

1 teen knoflook

125 gram gezeefde tomaten

1 stuks sjalot

75 gram roomboter

1 stuks laurierblad

100 milliliter vieux

100 milliliter pernod

100 milliliter kookroom

1 eetlepel crème fraîche

0.5 stuks citroen

peper en zout

rucolastamppot

750 gram aardappelen (iets kruimig)

175 gram rucola

2 eetlepels mosterd (Dijon)

100 milliliter olijfolie extra vergine

50 milliliter volle melk

0.5 stuks citroen

peper en zout

vis

840 gram zeeduivel

arachideolie

garnering

14 plakken ibericoham

1 stuks citroen

25 gram rucola

2. Zeeduivel met ibericoham en saus van garnalenkoppen recept

1. Saus. Snijd de groenten in grove stukken.
2. Bak de garnalenkoppen samen met de venkel, winterwortel, sjalot en knoflook in 50 gram roomboter in een kookpan.
3. Voeg de vieux en pernod toe en kook de alcohol er in ongeveer 10 minuten uit.
4. Voeg de gezeefde tomaten toe en breng aan de kook.
5. Schenk er ongeveer 750 milliliter water bij, zodat alles onder staat.
6. Voeg het laurierblaadje toe en houd 30 minuten tegen de kook aan.
7. Zeef de bouillon door een grove zeef boven een kookpan.
8. Zet op het vuur, voeg de kookroom toe en kook in tot $\frac{2}{3}$ van de hoeveelheid.
9. Haal de pan van het vuur en mix met een staafmixer vervolgens de crème fraîche en 25 gram koude boter door de bouillon.
10. Breng eventueel op smaak met peper, zout en citroensap.
11. Rucolastamppot. Schil de aardappelen en snijd ze in grove stukken.
12. Snijd de rucola grof en zet afgedekt terzijde.
13. Breng de aardappelen over in een kookpan, voeg een beetje zout toe en zoveel koud water tot ze net onder staan.
14. Kook de aardappelen tot ze net gaar zijn.
15. Giet de aardappelen af en laat ze in de pan.
16. Voeg de mosterd, olijfolie en warme melk toe.
17. Stamp met een pureestamper totdat alles goed gemengd is.

18. Houd de stampot warm in de warmhoudkast.
19. Vlak voor uitserveren: Meng de rucola door de stampot.
20. Vis: Snijd de zeeduivel in 14 gelijke medaillons.
21. Bak ze op hoog vuur in arachideolie tot ze mooi gekleurd zijn van buiten en glazig van binnen.
22. Garnering: Rasp zestes van de citroenschil.
23. Presentatie:
24. Schep een hoeveelheid stampot in een ring van 7,5 cm op een diep bord. Druk iets aan en verwijder de ring.
25. Leg de zeeduivelmedaillon boven op de stampot.
26. Strooi wat citroenzeste over de vis.
27. Dresseer de plak ibericoham tegen de stampot met vis.
28. Lepel de saus rondom.
29. Garneer met enkele blaadjes rucola.

Wijnen

wijnen: Custozza 'San Michelin'

wijnen: Domaine Marc Morey - Bourgogne Blanc

4. Lamsrack met parelgort gemengde groenten en sumak



★★★★★ (0 Recensie)

Categorie:

[Hoofdgerecht](#)

[Maandmenu Juni 2022](#)

Ingrediënten

Voor 14 Perso(n)en(en)

Saus

1 eetlepel tomatenpuree

250 milliliter witte kookwijn

750 milliliter lamsfond (15 (!) gram geconcentreerd)f

3 takjes tijm

gemberstroop

boter, allesbinder

peper en zout

Parelgort

350 gram parelgort

3 stuks sjalot

1500 milliliter kippenbouillon (30 (!) gram geconcentreerd)

1 eetlepel sumak

1 eetlepel olijfolie extra vergine

1 eetlepel citroensap en rasp

0.25 bos munt

peper en zout

Lamsrack

4 stuks lamsracks (3 koteletten per persoon = +/- 120gram)

6 takjes tijm

2 tenen knoflook

debic

Gemengde groenten

250 gram haricots verts

250 gram sugar snaps

250 gram puntasperges

25 gram gerookt ontbijtspek (plak)

boter, peper en zout

Garnering

dille

sumak

4. Lamsrack met parelgort gemengde groenten en sumak recept

1. Saus: Zet in een sauspan de tomatenpuree kort aan (ontzuren) en voeg vervolgens wat boter toe.
2. Blus af met de witte wijn.
3. Voeg vervolgens de lamsfond en tijm toe.
4. Kook in tot 1/3.
5. Tip: Voeg wat braadvocht van de lamsracks toe.
6. Breng op smaak met wat gemberstroop.
7. Bind de saus met klontjes koude boter en eventueel allesbinder.
8. Breng verder op smaak met peper en eventueel zout.
9. Parelgort: Pel en snipper de sjalotjes. Pel de knoflook en snijd deze fijn. Rasp de citroen en pers deze uit.
10. Verwarm de kippenbouillon.
11. Voeg wat olijfolie toe aan een braadpan en bak hierin de sjalotjes glazig.
12. Bak de knoflook even mee en laat vervolgens de parelgort 1 minuut meebakken.
13. Blus af met een beetje kippenbouillon en blijf roeren. Als de bouillon is opgenomen, dan weer bouillon toevoegen. Blijf zo doorgaan tot de gort zacht is (ongeveer 30 minuten).
14. Pluk de blaadjes van enkele takjes munt en hak deze fijn.
- 15.

16. Breng de parelgort op smaak met 1 eetlepel sumak, 1 eetlepel olijfolie extra vergine, 1 eetlepel citroensap en rasp, een halve eetlepel fijngehakte munt, witte peper en zout.
17. Doe een deksel op de pan en houd de gort warm in de warmhoudkast.
18. Lamsracks: Dep de lamsracks droog en bestrooi ze met peper en zout. Leg het vlees in een aardewerkenschaal, steek een digitale thermometer in het vlees en plaats in de Rational.
19. N.B. Indien de Rational een geluidssignaal geeft altijd knop (8) even ingedrukt houden. (CONTINUE). Druk op aan (1). Wacht tot de verlichting in de oven aangaat. Druk tegelijkertijd op de blauwe toets (4) en de rode toets (5). Stel daarna de tijd in op CONTINUE> door knop (8) even ingedrukt te houden. Druk op de temperatuurtoets (^) en stel de temperatuur in op 100°C met knop (19). Druk op druppel (2) om vocht toe te voegen (deze moet gaan knipperen). Voeg 30% vocht toe door knop (19) naar links te draaien (30% blauw, 70% rood). Ventilator op halve snelheid instellen (knop 17).
20. Haal het vlees uit de Rational bij een kerntemperatuur van 50°C. Zet terzijde.
21. Vlak voor uitserveren: Bak de hele lamsracks rondom goed bruin in hete debic (tot een kerntemperatuur van 53°C).
22. Laat het vlees losjes in aluminiumfolie 10 minuten rusten op de bank.
23. Gebruik wat van het bakvocht voor de saus.
24. Gemengde groenten:
25. Kook alle groenten apart beetgaar in gezouten water.
26. Richtlijn: Sugarsnaps (3 minuten), haricots verts (3 tot 4 minuten), aspergetips (1 tot 2 minuten).
27. Koel de groenten telkens direct in koud water.
28. Snijd het spek in kleine stukjes.
29. Vlak voor uitserveren: Zet de wok op stand 2 en doe een klontje boter in de wokpan. Bak het spek kort aan en voeg vervolgens de groenten kort hieraan toe. Breng op smaak met peper.
30. Presentatie:
31. Doe de gort in een steektring (doorsnede 7 cm) links van het midden op voorverwarmde borden en druk stevig aan.
32. Haal de steekring weg en leg een eetlepel hangop half op de parelgort.
33. Snijd de koteletten los en plaats twee koteletten dakpansgewijs op de parelgort.
34. Verdeel de saus rondom het vlees.
35. Leg de gemengde groenten rechts van het midden op het bord.
36. Garneer met wat dille en wat sumakpoeder.

wijnen: Domaine les Yeuses - Les Épices

wijnen: Chateau-Dubard Bel-Air - Puissequin St. Emilion

3. Gazpacho met kabeljauw avocado en pittige mayonaise



★★★★★ (0 Recensie)

Categorie:

[Tussengerechten](#)

[Maandmenu Juni 2022](#)

Ingrediënten

Voor 14 Perso(o)n(en)

Gazpacho

1 stuks rode ui

1 kg pomodori tomaten

1 stuks rode paprika

1 stuks komkommer

3 eetlepels rode wijnazijn

250 milliliter tomatensap

1 teentje knoflook

peper en zout

Kabeljauw

450 gram kabeljauwfilet (zonder huid)

peper en zout

mayonaise

Pittige mayonaise

125 gram mayonaise

1 eetlepel tomatenpuree

1 theelepel tabasco

1 st limoen

zout

Groentemengsel

600 gram avocadoblokjes (diepvries)

0.25 stuks ijsbergsla

pittige mayonaise

peper en zout

Garnering

0.25 bos bieslook

3. Gazpacho met kabeljauw avocado en pittige mayonaise recept

1. Plaats de borden in de koeling. Zet de gazpacho en het groentemengsel na bereiding in de koeling.
2. Gazpacho. Pel en snipper de ui.
3. Pel de knoflook en snijd deze fijn.
4. Snijd de tomaten en komkommer in grove blokjes.
5. Halveer de paprika's in de lengte, verwijder de zaadlijsten en snijd in blokjes.
6. Doe de ui, knoflook, tomaten, komkommer, tomatensap en rode wijnazijn in de mengkom van de Magimix. Pureer tot een fijne massa. Breng op smaak met peper en zout.
7. Bewaar de soep in de koeling.
8. Vis: Kruid de kabeljauw met peper en zout.
9. Bak ze gaar in boter en laat afkoelen.
10. Trek de kabeljauw uit elkaar en zet koud weg in een kom.
11. Mayonaise. Maak mayonaise volgens protocol.
12. Pers de limoen uit.
13. Weeg 125 gram mayonaise af en meng de tomatenpuree, tabasco naar smaak en sap van de limoen hier doorheen.
14. Breng op smaak met zout en laat 10 minuten trekken.
15. Groentemengsel. Snijd de ijsbergsla fijn en meng deze met de avocadoblokjes en een beetje mayonaise.
16. Kruid met peper en zout.
17. Presentatie:
18. Plaats een ring met een diameter van 6 cm in het midden van een diep bord.
19. Doe hierin een laagje groentemengsel en duw goed aan.
- 20.

21. Vul de ring verder op met kabeljauw en dek af met een laagje pittige mayonaise.
22. Garneer met enkele sprietjes bieslook.
23. Verwijder de ring en giet de gazpacho rondom.

Wijnen

wijnen: Txomin Etxaniz - Getariako Txakolina

wijnen: Alois Lageder - Pinot Grigio

5. Crèmeux van witte chocolade compote van rabarber en ijs van olijfolie



★★★★★ (0 Recensie)

Categorie:

[Maand menu](#)

[Nagerechten](#)

[Maandmenu Juni 2022](#)

Ingrediënten

Voor 14 Perso(o)n(en)

Crèmeux van witte chocolade

250 milliliter room

250 milliliter volle melk

100 gram eidooier (gepasteuriseerd)

50 gram fijne suiker

250 gram witte chocolade

2.5 blaadje gelatine (4,15 g)

Compote van rabarber

300 gram verse rabarber

300 milliliter kokoswater

90 milliliter rode port

2 eetlepels fijne suiker

Meringue

200 gram eiwit (gepasteuriseerd)

200 gram fijne suiker

200 gram poedersuiker

2 theelepels maizena

Crumble

50 gram havervlokken

50 gram noten/pitten (pijnboompitten, hazelnoten en pinda)

1 eetlepel olijfolie

1 eetlepel honing

ijs van olijfolie

375 ml volle melk

300 ml room

125 gram fijne suiker

100 gram eidooier (gepasteuriseerd)

100 gram olijfolie Arbequina

1 theelepel vanille essence

1 theelepel vanille poeder

aardbeien

350 gram aardbeien

Garnering

0.25 bos munt

5. Crèmeux van witte chocolade compote van rabarber en ijs van olijfolie recept

1. Crèmeux. Week de gelatine in een ruime hoeveelheid koud water.
2. Verwarm de melk en room tot aan het kookpunt.
3. Klop het eigeel en de suiker op.
4. Voeg de roommassa al roerend toe aan het eigeelmengsel.
5. Giet nu alles in een kookpan en laat de massa op een zacht vuurtje binden. Pas op: Blijf roeren en zorg dat het niet te warm wordt (max. 80°C).
6. Haal de pan van het vuur, knijp de gelatine uit en voeg deze toe. Roer goed tot deze is opgelost.
7. Giet het warme mengsel op de chocolade en roer goed door.
8. Verdeel de crèmeux over 14 diepe borden.
9. Laat minstens 2 uur opstijven in de koeling.

10. Compote van rabarber. Was de rabarber en snijd in fijne stukjes. Schillen hoeft niet.
- 11.
12. Doe de rabarber met de andere ingrediënten in een kleine kookpan en breng aan de kook.
13. Laat dit zachtjes pruttelen totdat het kokoswater is verdampt en je compote hebt.
14. Bewaar de compote in de koelkast.
15. Meringue. Verwarm een oven op 140°C.
16. Klop het eiwit in de Kitchen-aid tot stevige pieken.
17. Strooi er een paar lepels suiker over en klop deze er door.
18. Klop verder en voeg dan geleidelijk de rest van de suiker en de poedersuiker er door.
19. Klop er op het einde nog de maizena onder.
20. Smeer de meringue dun uit op een bakplaat met bakpapier.
21. Bak gedurende ongeveer 1 uur op 100° tot de meringue droog is.
22. Crumble. Hak de noten en pitten fijn.
23. Meng de noten, pitten, havervlokken, olijfolie en honing.
24. Verspreid dit mengsel op een bakplaat met bakpapier.
25. Bak de crumble 20 minuten op 160°C.
26. Haal na 10 minuten de crumble door elkaar met een vork.
27. Ijs van olijfolie.
28. Verwarm de room met de melk op het vuur.
29. Voeg 1 theelepel vanille essence en 1 theelepel vanille poeder toe aan het melkroommengsel.
30. Klop de eidooiers met de suiker luchtig tot een witte massa (ruban).
31. Giet een beetje van het warme melkroommengsel bij de ruban en roer los.
32. Giet de losgeroerde ruban bij de rest van het melkroommengsel en laat binden op een zacht vuur. Laat het mengsel niet koken!
33. Haal de crème anglaise van het vuur en giet in een kom.
34. Voeg de Arbequina olijfolie toe en roer goed. Laat volledig afkoelen in de koeling.
35. Doe de crème in de kom van de ijsmachine en maak hier ijs van.
36. Bewaar tot gebruik in de diepvries.
37. Aardbeien: Snijd de aardbeien in vieren.
38. Presentatie: Haal het ijs van olijfolie ongeveer 10 minuten voor uitserveren uit de diepvries.
39. Haal de borden met crèmeux uit de koeling.
40. Leg in het midden een lepel compote van rabarber.
41. Verdeel hierrond de stukjes aardbei.
42. Breek de meringue in stukken en verdeel deze tussen de aardbeien.
43. Leg in het midden een quenelle ijs van olijfolie.
44. Werk af met wat crumble en een takje munt.

Wijnen

wijn: Domaine des Baumard-Carte d'Or - Coteaux du Layon