Oktober 2023

Menu

Voorgerecht
Kwartel, witlof, druif

Tussen gerecht
Kabeljauw tomaat basilicum
Spinazie

Hoofdgerecht
Kalf vlees, selder

Nagerecht
Bananen rol met chocolade panna cotta

kookstudio meet + eat [wim wolfs] fabriekstraat 69 [5051 HN] goirle [t. 06 22 55 11 38]

Oktober 2023

Kwartel , witlof, druif

Voorgerecht

Ingrediënten voor 10 personen		
Kwartel; 10 kwartels Peper, zout olijfolie 1 bakje fond du chef 1 bakje water	Garnituur; 5 stronkjes witlof 10 plakjes spek 2 appels 40 druiven 2 courgette Peper, zout	Dressing; 50 gram rijsten azijn 50 gram soja saus,50 gram zonnebloem olie, peper

Werkwijze:

kwartels;

- De kwartels uit elkaar snijden.
- Dus pootjes eraf dijbeen eruit draaien in mooi invouwen.
- Borst /filets eraf snijden vel eraan laten zitten.
- Borst en pootjes peperen en zouten en met olijfolie insmeren.
- Borstjes in een hete pan op de velkant krokant bakken en let op 1 tel omdraaien. (dan op een rekje leggen)
- Pootjes in dezelfde hete pan ff bakken en dan in steelpan leggen.
- Pootjes verder garen met fond , en water een takje tijm.of calvados

garnituur;

- Druiven doorsnijden en het groen van de courgette in reepjes snijden..
- Witlof en de appel met schil in julienne snijden.
- Dit op smaak brengen met peper ,zout beetje olie.
- Spek in 3 stukken snijden en tussen bak mat drogen in de oven op 130 graden.

Soja vinaigrette :

- 50 gr rijst azijn met de 50 gr sojasaus en de 50gr zonnebloem olie oproeren en op smaak brengen peper en(zout)..

Doorgeven:

- De borden uit zetten hierop de salade in een steker.
- Borstjes verwarmen 110 graden in de oven let op de gaarheid ,pootjes in de jus verwarmen.
- Hier tussen de borstjes de pootjes en de spek steken.
- Garneren met de druifjes en de soja dressing en de jus over de salade scheppen.
- Debrasseren.
- Eet smakelijk.

Oktober 2023

Tussen gerecht

Kabeljauw ,tomaat ,basilicum en spinazie

Ingrediënten voor 10 personen		
kabeljauw; 10 stukjes kabeljauw met vel Peper, zout, olijfolie	Garnituur; 2 sjalot olijfolie 1 zak spinazie Peper zout	Tomaat ; 150 gr zontomaat 1 bos basilicum Peper ,zout boter of olijfolie 2 sjalot 4 dl gazpacho 50 gr boter, scheut frambozen azijn

Werkwijze:

Kabeljauw ;

- De kabeljauw portioneren.
- Kabeljauw goed marineren ; peperen en zouten en insmeren met olijfolie beide kanten.
- Deze op een schaal leggen op de velkant.
- Later hierop dun de tomaten tapenade smeren.
- Vis bij het doorgeven 7 min op 140 graden garen in de oven.(ligt aan de dikte)

Garnituur;

- De zon tomaatjes zonder olie fijn cutteren met ½ bos basilicum.
- Op smaak maken met peper, zout en de olie van de zon tomaatjes.
- Sjalotjes schoon maken en zeer fijn snipperen.
- Sjalot aanfruiten in olijfolie hierin de spinazie snel garen en dan uitscheppen.(vergiet)
- Spinazie verdelen per portie op schaal en met plastic afdekken.
- Spinasie later in de oven ff verwarmen bij de kabeljauw.

Tomaten Saus;

- De sjalot zachtjes aanfruiten in weinig olijf olie .
- Blussen met de gazpacho en zachtjes laten inkoken.
- Boter erdoor roeren en een scheutje frambozen azijn.
-

Doorgeven:

- Borden uitzetten.
- Spinazie op het bord hierop de kabeljauw saus erbij en garneren met blaadje basilicum en een beetje olijfolie.
- Werkplek Debrasseren.
- Serveren en eet smakelijk.

Oktober 2023

Hoofdgerecht

Kalfshaas/ met groenten ragout en stoof jus

Ingrediënten voor 10 personen		
kalfshaas ; 1 kalfshaas Peper, zout, olijfolie	Groenten ; 3 sjalotten, 1 knolselder, 5 bospeen 1 bleekselder 10 kriel aard 2 sjalot 3 dl room	Saus ; 6 dl fond 1 dl rode wijn 4 sjalotjes 100 gr boter beetje water

Werkwijze:

Kalfshaas

- Kalfshaas schoon maken hiervan kleine biefjes snijden peperen en zouten insmeren olijfolie.
- Deze biefjes let op ff grillen per 5 stuks in een zeer hete pan en dan op een rekje leggen.
- Later ff 5/6 min 150 graden verwarmen bij het door geven.

Groenten en

- Sjalot schoon maken en fijn snipperen.
- Knol selder in brunoise snijden.
- Bleekselder schillen en in brunoise snijden.
- Aard in kleine kwarten snijden worteltje schillen en in ringetjes snijden.
- Groenten apart blancheren daarna door elkaar mengen.
- Room koken met sjalot tot de juiste dikte.
- Nu de room door de groenten mengen.
- Groenten op schaal bij doorgeven verwarmen in de oven 8 minuten..
- Aard koken en in vocht laten afkoelen ook door de groenten mengen.
- Hoe mooier de groenten gesneden zijn des te mooier het resultaat.

Saus van sjalot /room met sjalot:

- Sjalotten schoon maken ..
- Kalfsfond met de rode wijn en de sjalotjes tot de helft inkoken.
- Hier later net voor het opdienen de boter toe voegen en ff staafmixen.

Doorgeven

- Saus.
- Groenten in de oven zetten 8 minuten en nu de gegrilde biefjes in de oven zetten 5/6 min.
- Groenten warm over de borden verdelen in een platte ring.
- Hierop de bief leggen, hier over een lepel saus scheppen.
- Debrasseren .
- Eet smakelijk.

Oktober 2023

Nagerecht

Bananen rol gebakje met chocolade panna cotta en vanille ijs

Ingrediënten voor 10 personen		
Bananen rol gebak ;1 plakje korstdeeg 5 bananen Ameretie koekjes 1 ei Panna cotta; 750 gr room, 150 gr chocolade 2 lepels vanille suiker, 3 bl gelatine, 1 dl Cointreau	vanille ijs; 500 gr room 300 gr melk 8 eidooiers ,200 gr suiker 1 vanille stokjes kaneelstokjes 5x	Frangipane; 100 gr boter 200 gr spijs 1 ei 30 gr bloem

Werkwijze:

Bananen rol gebak:

- Korstdeeg beetje ondooid hierop spijs spuiten hierop banaan in reepjes leggen.
- Hierover de amaretie koekjes kruimelen. (laatste reep vrij houden als plak rand)
- Nu oprollen hiervan 4 kleine koekjes snijden en op een bakplaat zetten.
- Deze met ei bestrijken, afbakken 20 min op 180 graden

vanilleijs:

- Room en de melk aan de kook brengen met de kaneel stokjes
- Eidooiers met de suiker losroeren.
- Hierop al roerende de room op gieten.
- Dit op laag vuur al roerende zachtjes laten binden.(niet koken)
- Nu door een zeef gieten in de ijsmachine..
- Ijs draaien
-

:Frangipane;

- Boter en de spijs losroeren ei erbij roeren .
- Bloem erdoor roeren.
- Spuitzak vullen met de frangipane

Panna cotta

- Room koken met de vanille suiker hierin de geweekte gelatine oplossen
- 1 dl Cointreau erbij schenken en de chocolade druppels.(erdoor roeren)
- Verdelen over de schaaltjes en koud zetten.

Doorgeven:

- Slagroom op de panna cotta
- Vanille ijs in een bakje scheppen
- Koekjes erbij zetten.
- Garneren met de munt en wat poeder suiker