

RECEPTEN 3 GANGEN MENU

Mike Klaassen

Inhoudsopgave

Voorgerecht Steak tartaar.....	2
<i>Benodigheden voor 4 personen</i>	<i>2</i>
<i>Voor de tartaar</i>	<i>2</i>
<i>Voor de creme.....</i>	<i>2</i>
<i>Garnituur.....</i>	<i>3</i>
<i>Voor het opdienen van het voorgerecht</i>	<i>3</i>
Hoofdgerecht	3
<i>Voor de vis.....</i>	<i>3</i>
<i>Beurre blanc.....</i>	<i>3</i>
<i>Garnituur.....</i>	<i>4</i>
<i>Voor het opdienen van het hoofdgerecht.....</i>	<i>4</i>
Dessert	5
<i>Witte chocolade mousse.....</i>	<i>5</i>
<i>Voor de Pavlova's.....</i>	<i>5</i>
<i>Voor de vulling</i>	<i>6</i>
<i>Het opdienen van het dessert</i>	<i>6</i>

Voorgerecht Steak tartaar

Benodigdheden voor 4 personen

Voor de tartaar

400 gr Bavette
20 gr Olijfolie
20 gr Fijngesnipperde sjalot
20 gr Fijngesneden bieslook
1 tl. Mosterd
4 el. Worchester saus
3 el. Tabasco
2 el. Tomaten ketchup
4 Verse eidooiers
Zout/peper

- Snijd de bavette fijn, doe dit door eerst dunne reepjes te snijden en daarna het vlees te hakken met een goed scherp mes.
- Meng het vlees met alle overige ingrediënten.
- Breng op smaak met zout en peper.

Voor de crème

50 gr Eiwit
40 gr Volle yoghurt
10 gr Witte wijnazijn
150 gr Druivenpit olie
10 gr Wasabi pasta
Zout/peper

- Doe het eiwit, de yoghurt, azijn en wasabi in een kom, mix dit met de staafmixer tot een mooi geheel.
- Voeg druppelsgewijs de druivenpit olie toe tot er een emulsie ontstaat.
- Breng op smaak met zout en peper.

Garnituur

½	st.	Rettich
½	st.	Komkommer
8	st.	Kleine radijsjes
		Bieslook

- Snijd de van de rettich de helft in blokjes. De komkommer mag ook in blokjes gesneden worden. Schaaf de radijsjes in plakjes (dit kan makkelijk met de kaasschaaf als je deze andersom op het aanrecht legt).
- Maak van het overgebleven deel van de rettich linten, die kan je makkelijk doen door het te schaven met bijvoorbeeld een kaasschaaf.

Voor het opdienen van het voorgerecht

- Verdeel de tartaar over 4 borden, je kan hiervoor een ring gebruiken om een mooie ronde steak tartaar op te dienen. Doe wat van de gemaakte mayonaise op de tartaar. Verdeel de gesneden garnituren over de tartaar. Maak het gerecht af met wat gesneden bieslook.

Hoofdgerecht

Voor de vis

4	st	Kabeljauwfilet (ca. 100 gram per stuk)
---	----	--

Beurre blanc

100	gr	Sjalot (fijngesneden)
2	bl.	Laurier
3	gr	Zwarte peperkorrels
1	st.	Knoflookteen
500	gr	Witte wijn
150	gr	Witte wijnazijn
150	gr	Boter
5	gr	Citroensap
		Zout/peper

- Fruit de sjalot en knoflook aan in een pan.
- Voeg de rest van de ingrediënten behalve de boter en de citroen ook hieraan toe. Laat dit geheel inkoken tot het met ruim de helft geslonken is qua hoeveelheid. (Reduceren tot 80%).
- Zeef alles, zodat alleen de saus overblijft zonder de sjalot, laurier etc.
- Voeg de boter beetje bij beetje toe tot dat er een emulsie ontstaat.
- Maak de saus af door het citroensap toe te voegen en breng op smaak met zout en peper.

Garniture

2	st	Dunne prei
4	st	Kleine uitjes (ter grootte van een golfbal)
2	st	Grote uien
80	gr	Zeekraal
8	st	Amsterdamse uitjes
200	gr	Walnoten
2	st	Aardappel

- Begin met de preien, snijd het groene deel af tot dat je een stuk prei over hebt van ongeveer 10-14 cm. Snijd vervolgens beide preien 'open' door verticaal de prei doormidden te snijden. Zo houd je 4 halve stukken prei over van ongeveer 10-14 cm.
- Pak de stukken prei in aluminiumfolie, en pof dit in een oven van 180 graden in ongeveer 15 minuten gaar.
- Halveer de kleine en grote uien, bak deze in een pan met boter tot dat ze een mooie bruine kleur krijgen. Gaar de uien vervolgens verder in de oven, ook op 180 graden. Voor de kleine uitjes duurt dit ongeveer 5 minuten, voor de grote ongeveer 10 minuten.
- Snijd van de aardappelen blokjes van ongeveer 2 bij 2 cm. Bak deze in een pan met boter tot dat het gaar is en een mooie kleur heeft.
- Rasp de walnoten op een fijne rasp tot dat er een soort poeder overblijft.
- Snijd de gare, grote uien in fijne stukjes. Meng de zeekraal met de gesneden uien.

Voor het opdienen van het hoofdgerecht

- Begin met het bakken van de vis in een bakpan met een goede laag boter tot dat de vis aan beide kanten mooi gekleurd is.
- Verwarm in de tussentijd de prei, kleine uitjes, aardappel blokjes en de ui/zeekraal in een oven van 180 graden.
- Zorg ook dat de saus opgewarmd klaar staat.
- Verdeel de gebakken vis over 4 borden, leg hier de warme garnituren om heen. Ook strooi je wat van de fijne walnoot poeder over de vis heen, en leg je de door de helft gesneden Amsterdamse uitjes om de vis heen. Dien de warme saus vlak voor het eten op. Eetsmakelijk!

Dessert

Witte chocolademousse

1	st.	Eidooier
1	el	Suiker
80	ml	Melk
250	ml	Slagroom
100	gr	Witte chocolade

- Doe de melk in een klein pannetje. Meng de eidooier met de suiker. Als de melk kookt, voeg je een klein deel warme melk toe aan het eidooier/suiker mengsel. Meng dit even met elkaar en doe vervolgens alles samen bij het overige deel melk in de pan. Verwarm het mengsel op laag vuur en blijf goed roeren tot het gaat binden. Als de massa wat dikker wordt, kan je de witte chocolade hieraan toevoegen, haal de pan dan van het vuur af.
- Laat dit geheel goed afkoelen in een kom.
- Klop in de tussentijd de slagroom op, maak dit niet te stevig, maar houdt het ongeveer op yoghurt dikte. Zo krijg je straks een mooie egale mousse.
- Als het melk/chocolade mengsel is afgekoeld, kan je beetje bij beetje de slagroom toevoegen. Meng alles goed door elkaar tot er een mooie mousse ontstaat.
- Laat dit in een kom afgedekt opstijven in de koelkast tot gebruik.

Voor de Pavlova's

90	gr	Eiwit
158	gr	Poedersuiker
4	gr	Maïzena
1	tl	Azijn
½		Limoen
		Kokos rasp
		Snufje zout

- Leg een bakplaat met bakpapier klaar en verwarm de oven voor op 100 graden. Mix voor de Pavlova het eiwit, de poedersuiker een snufje zout, de maïzena en het rasp van de halve limoen in een keuken machine met een garde. Als je geen keuken machine hebt kan dit ook in een kom met een handmixer. Mix de merengue tot het helemaal stevig is, je kan dit controleren door te kijken of er 'pieken' ontstaan als je de garde uit de kom tilt.
- Dan voeg je de azijn toe, en mix je dit er goed doorheen.
- Maak Pavlova 's van de merengue door met twee lepels speels de merengue op de bakplaat te verdelen in 4 stuks. Strooi wat kokos rasp over de Pavlova 's en bak deze ongeveer 1,5 uur in de oven tot ze helemaal droog zijn.
- Als de Pavlova 's zijn afgekoeld kan je ze voorzichtig van de bakplaat afhalen, probeer voorzichtig de onderkant van de Pavlova 's uit te hollen door met een lepel de merengue eruit te scheppen. Hier kun je bij het opdienen dan mooi de vulling erin doen.

Voor de vulling

½		Ananas
150	gr	Suiker
½		Limoen rasp

- Schil de ananas, haal de harde kern in het midden er ook uit. Grill de helft van de ananas rondom in de grillpan. Snijd de gegrilde ananas in kleine blokjes.
- Maak van de suiker een karamel, dit doe je door de suiker in een klein pannetje te doen, een paar druppels water toe te voegen en op het vuur te zetten. Als de karamel de gewenste kleur heeft, voeg je de ananas blokjes hieraan toe. Meng dit tot dat de ananas blokjes helemaal bedekt zijn met karamel.
- Voeg het limoen rasp van een halve limoen toe als de ananas compote is afgekoeld.

Het opdienen van het dessert

- Zet de borden waar je het dessert in wilt presenteren klaar, zet ook de witte chocolademousse en de ananas compote klaar zodat alles bij de hand is.
- Schep met een lepel wat ananas compote op de borden.
- Pak voorzichtig een Pavlova 's op en doe hier met een lepel (of een spuitzak als je die hebt) wat witte chocolademousse in. Zet de Pavlova direct na het vullen op de ananas compote.