Oktober 2017/1

Menu

Aardappelpannekoekje met Tzar caviar

-

Capuccino van prei

-

Varkenscurry

-

Watermeloen en semi sorbet

Aardappelpannenkoekje met Tzar caviar

Nodig voor 4 personen
2 grote aardappelen (bintje)
2 eieren
50 gr bloem
50 ml melk
50 gr eiwit
Stukje visfilet (verse haring)
Olijfolie
Peper en zeezout
100 gr zure room
1 el platte peterselie
Limoen
120 gr Tzar caviar

Hoe:

- Gaar de aardappelen in de schil gedurende 1 uur in de oven op 200 graden. Snij de aardappelen doormidden en hol ze uit. Passeer de aardappelen door een passe-vite. Meng er 2 eieren, 2 eetlepels bloem en de melk door en meng goed. Breng op smaak met peper en zeezout en spatel voorzichtig het opgeklopt eiwit eronder.
- Zet een pan op het vuur en doe er een scheutje olie in. Laat opwarmen. Neem telkens een eetlepel van het aardappelbeslag, laat het kleine hoopjes mooi bruin bakken aan één zijde, duw ondertussen een stuikje visfilet in het pannenkoekje, draai om en laat deze kant ook mooi bruin bakken.
- Meng de zure room met peper, zeezout, limoenrasp en limoensap, breng op smaak.
- Leg op de aardappelpannenkoekjes een laagje zure room, hierop ongeveer 30 gram Tzar caviar en werk af met gehakte platte peterselie.

Cappuccino van prei

Met crumble van gedroogde ham

Nodig voor 4 personen
20 gr boter
20 gr rijstebloem
3 sjalotjes fijngehakt
1,5 stokken prei
8 dl krachtige bouillon
4 muntblaadjes gehakt
4 el room
2 schellen gedroogde ham

Hoe:

- Reinig de prei maar laat hem heel, bewaar een 1/3de van het mooie wit voor de garnituur.
- Snijdt een deel van het donkergroene in julienne. Verwijder de rest.
- Snijdt de *overige prei* in stukken.
- Stoof de sjalot aan in de boter, voeg na 5 minuten de *overige prei* toe, laat even stoven, voeg de rijstebloem toe en laat even drogen (= roux maken) en voeg de bouillon toe, laat garen.
- Het 1/3de deel van de witte prei in mooie rondelletjes snijden en even beetgaar aanstoven.
- De julienne van het donkergroene gedeelte, frituren, niet te donker kleuren.
- Mix de soep, breng op smaak, voeg de preiringen toe, snipper de muntblaadjes en voeg ze toe.
- Droog de ham in een matige oven (80°C.)
- Verdeel de soep in 4 soeptassen, klop de room licht met peper en zeezout tot een schuimige mousse. Lepel deze mousse over de soep, bestrooi met de gefrituurde preijulienne en kruimel de gedroogde ham over de soep.

Stoofpotje van varken met curry

Nodig voor 4 personen:
1,250 kg varkensstoofvlees
500 gr bataat (zoete aardappel)
1 groen pepertje
2 teentjes look
2 blaadjes laurier
Olijfolie
2 el Madras curry = kerrie
1 ajuin
1 wortel
½ courgette
Aardappelzetmeel
Koriander
3 dl Kokosmelk
3 dl Bouillon
Peper en zeezout

Hoe:

- Snijdt het vlees in blokjes .
- Bak het vlees (in olijfolie) gedurende een paar minuten tot het een mooie kleur heeft en meer smaak krijgt.
- Plet en hak de look, hak de ajuin fijn en snipper het groene pepertje. Voeg ze toe aan het vlees, laat mee stoven en kleuren doe er de curry over en laat even drogen. Meng alles goed door elkaar zodat de smaken zich goed kunnen mengen met het vlees.
- Blus met de bouillon en de kokosmelk. Laat alles een uurtje sudderen. Het vlees heeft een uur nodig om te garen en alle smaken goed op te nemen.
- Snijdt ondertussen de wortel en de courgette in stukken. Deze geven kleur aan het gerecht. We voegen deze er pas een kwartier voor het einde aan toe, want als de groenten een uur meekoken, worden ze papperig. Knapperige groenten zijn lekkerder, dus voeg ze er bij voorkeur pas later aan toe.
- Was en schrob de bataat, kook ze apart in gezouten water apart gaar, giet af en pel de bataat. Snij in grote dobbelstenen en voeg toe aan de stoofpot.
- Schil de ananas, snij in blokjes en doe bij de stoofschotel, laat deze laatste slechts
- Meng een beetje aardappelzetmeel met een beetje water. Bind de saus pas op het einde, om er zeker van te zijn dat de saus goed zal binden zodra alles doorkookt.
- Werk af met grof gehakte koriander.

Pilav rijst

Nodig:
Gehakte ajuin of sjalotjes
Boter
Bouillon
Bouquet garni
Pezo
Rijst lange korrel

Hoe:

- Stoof de gehakte ajuin of sjalotjes in de boter.
- Vermeng de ongewassen rijst met de sjalotjes en de boter.
- Voeg tweemaal het volume aan bouillon toe en pezo.
- Breng snel al roerend aan de kook met een bouquet garni, en laat onder ingeboterd boterpapier en gesloten deksel gaar worden. De kooktijd bedraagt ongeveer 17 minuten.
- Maak de korrels na de bereiding los met een vork.

Gemarineerde watermeloen met semi sorbet van vruchten en amandelmelk

Nodig voor 4 personen:
Voor de sorbet:
300 g bevroren fruitmengeling
100g bevroren amandelmelk
1 eetlepel honing

Hoe: alles samen in de Thermomix crushen: 1 min/stand 9.

Voor de watermeloen:
Nodig:
300 gr watermeloen in blokjes of in bolletjes.
1 bosje citroenmelisse
150 g ongezouten, gepelde pistachenoten
2 dl olijfolie
4 el honing

Hoe:

- Maak de meloen schoon en snijd hem in blokjes of steek er bolletjes uit.
- Hak de blaadjes van de citroenmelisse fijn en schep dit door de meloen. Laat dit minstens 1 uur afgedekt staan.
- Hak de pistachenoten fijn in de blender met de olie en de honing. Meng dit onder de meloen direct voor het opdienen.

Afwerking:

- Verdeel de meloen over diepe borden of kommetjes.
- Leg er een bol van de semi sorbet bovenop.
- Werk af met een takje verse munt.

Hoe maak je amandelmelk:

1 liter water
100 gr gepelde amandelen of 1gr gemalen amandelen
1 vanillestok
1 of meer el honing

Als je gepelde amandelen gebruikt, kan je deze best een nacht weken in het water, schraap het merg uit de vanillestok doe alles in de blender, ook de honing en mix het zeer fijn.
Als je gemalen amandel gebruikt, voeg het merg van de vanillestok en de honing toe en mix.

Kaviaar en Tzar caviar

Kaviaar,

De onbevruchte eitjes van de vrouwelijke steur, is een dure en beroemde delicatesse. De klassieke kaviaar kwam oorspronkelijk uit Iran of Rusland. De belangrijkste steursoorten voor kaviaar zijn de Belugasteur, de Sevruga, de Oscetra en de Kaluga. Met name in Rusland was kaviaar een delicatesse voor alle lagen van de bevolking. Door overbevissing, watervervuiling en stroperij is de steur sinds eind jaren negentig zeer bedreigd in haar voortbestaan.

De prijzen van kaviaar bereikten door de enorme schaarste exorbitante hoogten en werd voor de 'gewone' man in Rusland ook onbetaalbaar. In die tijd is men gaan denken aan het maken van een aanvaardbaar alternatief. Nu veel liefhebbers alleen nog maar van kaviaar kunnen dromen is het dankzij innovatieve ontwikkelingen mogelijk geworden om te genieten van een heel bijzondere vervanging. Deze benadert de verfijnde smaak van steurkaviaar tot in de perfectie. En dat tegen een fractie van de kaviaarprijs.

Tzar Caviar Gold Label - Beleef de smaak...proef de beleving!

Treuren om het feit dat kaviaar onbetaalbaar is geworden, heeft weinig zin. Het aanvaardbare alternatief is er immers nu. Nooit eerder lukte het om het beleven en genieten van steurkaviaar zo subtiel en magnifiek te evenaren als met Tzar Caviar.

Tzar Caviar,

een diervriendelijk alternatief van de originele kaviaar. Er komen geen viseitjes aan te pas; een goede visbouillon (van duurzame vis) wordt via technieken uit de moleculaire gastronomie gevormd tot de bekende bolletjes. Tzar Caviar is een Russische specialiteit. Te gebruiken in tal van gerechten, maar ook puur een delicatesse!

Serveersuggesties

- Heerlijk met zure room op een gepofte aardappel of kwarteleitje.
- Lekker op gerookte zalm.
- Klassiek Russisch met zure room op blini's.
- Maak een vuist, leg de kaviaar op het vlak tussen duim en wijsvinger en hap de Tzar Caviar van uw hand, druk ze met de tong stuk tegen het gehemelte en geniet van de smaakbeleving.