

2011

*Menu*suggestie Diner en Blanc, Restaurant Tante Koosje



Roland Veldhuijzen

Ook dit jaar creëerde Roland Veldhuijzen van Tante Koosje te Loenen a/d Vecht
weer een speciaal menu voor het Diner en Blanc Nederland

*Albacore tonijnfilet met krabsalade,
En een coulis van zeesla*

*Salade van Opperdoes ronde aardappel
met gegrilde ossenhaas,
Groene asperges en rode wijn azijn met olijfolie vinaigrette*

*Frambozen gevuld met witte chocolademousse,
Schaafsel van amandelen*

Zie pagina 2 t/m 4 voor receptuur.

Receptuur:

Recepten zijn op basis van 4 personen!

Albacore tonijnfilet met krabsalade,

en een coulis van zeesla

1 dl Hojiblanca olijfolie (Valderrama)
4 klauwen van Noordzeekrab (120 gr)
200 gr Albacore tonijn
2 eetl mayonaise van Picudo olijfolie (Valderrama)
1 krop sla
zuurdesembrood
4 mini tomaatjes
1 bakje Borage Cress (Koppert Cress)
4 Pepquino (Koppert Cress)
verse yogurt
120 gr zeesla
2 dl kippenbouillon
4 eetl Sushi azijn
1 dl Picudo olijfolie (Valderrama)

Kook de zeesla 6 minuten in water;
Spoel het koud en draai het daarna in de keukenmachine door met de kippenbouillon, de Picudo olijfolie (Valderrama) en de Sushi azijn;
Passeer het door een bolzeef en zet het daarna koud weg;
Kook de krab in een court bouillon in 5 à 6 minuten gaar;
Ontkluw de gekookte krab. Kraak de krab m.b.v. een doek en een lepel, haal het krabvlees uit de schaal en kijk het krabvlees goed na op stukjes schaal;
Breng het vlees op smaak met de zelf te maken mayonaise van Valderrama Picudo olijfolie (deze heeft een mooie botersmaak) en peper uit de molen;
Schroei de Albacore tonijn aan de buitenzijde snel dicht in de hete Hojiblanca olijfolie (Valderrama);
Trancheer de tonijn hierna in gelijkmatige plakken en voorzie deze van zout en peper;
Plisseer de tomaatjes en gaar deze heel zachtjes in de Picudo olijfolie (Valderrama);
Snijd hele dunne plakken van het zuurdesembrood, steek m.b.v. een 'stekertje' kleine rondjes uit, druk de rondjes plat tussen twee bakmatjes en gaar een klein beetje Picudo olijfolie er op in een oven van 160° Celsius.

PRESENTATIE:

Vul een kleine 'steker' met de krabmayonaise en druk het aan met een tonic stampertje;
Bedruppel de plakjes tonijn met de Picudo olijfolie. (Valderrama);
Maak de blaadjes kropsla aan met wat zout, peper en de Picudo olijfolie. (Valderrama);
Dresseer de slablaadjes, het tomaatje, de brood crouton rondjes en de plakjes tonijn op het bord;
Snijd de Pepquino's (kleine komkommertjes) van Koppert Cress in dunne plakjes en dresseer ze over het gerechtje;
Maak de yogurt aan met een beetje peper en zout en spuit kleine 'dopjes' m.b.v. een spuitzakje.

Salade van Opperdoes ronde aardappel met gegrilde ossenhaas,

groene asperges en rode wijn azijn met olijfolie vinaigrette

Voor de ossenhaas:

600 gram middenstuk van de haas.

Ossenhaas goed met zout en peper kruiden en olijfolie, dan grillen, daarna aflakken met olijfolie en zout en peper, garen op 120 graden in oven (circa 20 minuten) daarna afkoelen en laten rusten.

Voor de aardappelsalade:

300 gram opperdoezer ronde aardappelen

4 eetlepels mayonaise

2 eetlepels gehakte bieslook

2 eetlepels kappertjes op zuur

Aardappelen wassen, daarna afkoken in water met zout, lauwwarme aardappel met schil in plakken snijden en mengen met de mayonaise, kappers en bieslook, op smaak brengen met peper en zout.

Voor asperges:

12 stuks groene asperges

Asperges schillen en op maat snijden daarna afkoken in water met zout tot dat ze beetbaar zijn, daarna koud spoelen, marinieren met olijfolie en peper uit de molen.

Voor de dressing:

50 ml rodewijnazijn

150 ml olijfolie

Peper en zout

PRESENTATIE:

Plat bord, ronde steker vullen met aardappelsalade, hierboven op de getrancheerde ossenhaas doen en de groene asperges, eromheen de dressing doen, op laatste moment beetje grof zeezout op het vlees doen.

Frambozen gevuld met witte chocolademousse, schaafsel van amandelen

Voor de mousse:

- 2 eiwitten
- 2 eidooiers
- 200 gram witte chocolade
- 2 dl slagroom
- 1 eetlepel sinaasappellikeur
- 1 blaadje witte gelatine

De gelatine weken in koud water, slagroom stijf slaan, eiwit stijf slaan, witte chocolade laten smelten, gelatine goed uitknijpen;

De chocolade met de gelatine en de likeur door de eidooiers scheppen, de helft van de slagroom erdoor spatelen, dan de eiwitten en tot slot de rest van de slagroom;

Op laten stijven in de koelkast daarna in spuitzak doen met een spuitmondje.

- 2 bakjes Hollandse frambozen
- 4 eetlepels gebruneerde amandelschaafsel

PRESENTATIE:

Diepbord, frambozen vullen met de witte chocolademousse, frambozen speels op bord zetten, amandelschaafsel er over heen strooien, frambozencoulis er omheen scheppen en afgarneren met flinterdunne gesneden mint.