**Maandmenu december 2024**

‘**Aperitief**

[Martine 0% -1021-](https://www.dekookvrienden.be/martine-0-1021/)

 Champagne

**Hapje:**

[Oesters espuma van limoen, fijne brunoise van granny Smith en een crumble van gezouten amandel. -1023-](https://www.dekookvrienden.be/oesters-espuma-van-limoen-fijne-brunoise-van-granny-smith-en-een-crumble-van-gezouten-amandel-1023/)

[Mini tartelettes met gekarameliseerde rode ui, geitenkaas en tijm -1024-](https://www.dekookvrienden.be/mini-tartelettes-met-gekarameliseerde-rode-ui-geitenkaas-en-tijm-1024/)

**Soep:**

[Knolseldersoep met hazelnootolie, krokante spekjes en paddenstoelen. -1025-](https://www.dekookvrienden.be/knolseldersoep-met-hazelnootolie-krokant-gebakken-spekjes-en-paddenstoelen-1025/)

**Voorgerecht:**

[Coquilles a la nage met risotto van bloemkool en kuit crème -1026-](https://www.dekookvrienden.be/coquilles-a-la-nage-met-risotto-van-bloemkool-en-kuit-creme-1026/)

**Hoofdgerecht:**

[Patrijs Rossini -1026-](https://www.dekookvrienden.be/patrijs-rossini-1026/)

**Nagerecht:**

[Kriekensabayon van Boon met amandel ijs pacojet -1027-](https://www.dekookvrienden.be/53244-2/)

**Martine 0% -1021-**

1 persoon

**Ingrediënten:**

* 2 el suiker
* 2 tot 3 stelen van verse rozemarijn
* 5 versgeperste citroenen
* 15 g infusie: (Citroengras, stokken van kaneel, Rozemarijn, Ceylon Kaneel, Verbenabladeren, Tijm, Olijfbladeren, Natuurlijke citroensmaak, Lavendel, Limoen etherische olie, Natuurlijke grapefruitsmaak)
* 2 liter water

**Bereiding:**

1. Laat de infusie van Martine 10 minuten trekken in een liter kokend water.
2. Giet ondertussen in een pan 1 liter water met de suiker en het citroensap. Breng aan de kook, meng goed en zet dan het vuur uit. Voeg de rozemarijn toe en laat 10 minuten trekken
3. Verwijder de rozemarijnstengels en meng de limonade met de infusie van Martine.
4. Laat 2 uur afkoelen. Zet een nacht in de koelkast.
5. Serveer met ijsblokjes, een partje citroen en een takje rozemarijn .

**Mini tartelettes met gekarameliseerde rode ui, geitenkaas en tijm -1024-**1 persoon

**Omschrijving:**Krokante bladerdeegbodempjes gevuld met een laag gekarameliseerde rode ui (bereid met balsamicoazijn) en afgemaakt met een dot romige geitenkaas.
Bak kort in de oven en garneer met een takje verse tijm en fijn geraspte citroenschil .

**Ingrediënten:**

* 1/8 rode ui per persoon
* 1 fles Balsamico azijn (voor minstens 25 pers)
* Bruine suiker (1 pakje voor minstens 25 pers)
* 1 takje tijm per persoon
* 1/8 Citroen per persoon
* 1 kg buche van geitenkaas voor minstens 25 pers
* 1L 35% room voor minstens 25 pers
* 1 bladerdeegvel voor 10 personen

**Bereiding:**

1. De rode ui in julienne snijden en voorzichtig aanzetten in boter en blussen met de balsamico azijn als de ui glazig is. Bruine suiker op strooien en even laten sudderen tot als het confituurconsistentie heeft.
2. De geitenkaas grof versnijden om per keer in de thermomix te blenden, samen met de room en een beetje tijm. We doen dit in 2x (1/2 geitenkaas + 1/2 room met een beetje tijm en dit 2x)
3. Het bladerdeeg uitsteken, en vullen met de confituur van ui. We garen deze plusminus 10’ op 180, en dan vullen we ze met onze geitenkaas crème.
4. Als afwerking raspen we er citroen op.

**Oesters espuma van limoen, fijne brunoise van granny Smith en een crumble van gezouten amandel. -1023-**1 persoon

**Ingrediënten:**

* Limoenschuim (ingrediënten voor minstens 25 pers)
* 340gram limoensap
* 340 gram water
* 2,8 gram lecithine
* 1/8 appel per persoon
* 100ml appelazijn (is voldoende voor minstens 25 pers)
* 1 oester per persoon
* 2 stuks gezouten amandel per persoon

**Bereiding:**

1. De oesters voorzichtig opensteken. Het zeewater er uit gieten, mondrandje voorzichtig proper maken. De sluitspier onder de oester voorzichtig doorsnijden, en de oester voorzichtig omdraaien. Deze mogen zo veel en zo lang mogelijk in de koelkast blijven.
2. De brunoise van appel zo fijn mogelijk snijden. Met de schil aan. En marineren in de appel azijn.
3. De gezouten amandelen fijnhakken .
4. Voor het limoenschuim: maken als we gaan serveren! Alle ingrediënten samen voegen in een brede kom. Alles opschuimen met de bamix. Zoveel mogelijk schuim maken door de bamix juist onder het oppervlak te houden. En een minuutje laten staan. Zo stabiliseert het schuim.
5. Afwerking: op een oester de uitgelekte brunoise doen, hierop een lepeltje limoenschuim en als topping de amandelcrumble

**Knolseldersoep met hazelnootolie, krokant gebakken spekjes en paddenstoelen. -1025-**

**Ingrediënten:**

* 2 knolselders (voor minstens 25 pers).
* 2 ui voor minstens 25 pers
* 4 teentjes look
* Een paar takjes tijm
* 1 L 35% room
* 1L water
* 1/2 lapje ontbijtspek per persoon
* 2 stuks oesterzwam per persoon
* 1 flesje hazelnootolie van 100ml is voldoende voor minstens 25 pers

**Bereiding:**

1. De knolselders ongeveer 40’ op 180 graden afbakken op hun geheel.
De speklapjes open leggen op een bakplaat, Ongeveer 15’ afbakken op 160 graden. Laten afkoelen en te verkruimelen met de hand over de soepjes.
2. De oesterzwammen grof hakken (niet te grof, want dient als afwerking) en kort opbakken met een beetje look versnippert bij gebakken. Kruiden met pezo.
3. Garneren op de soep.
* Voor de soep:
1. ui aanstoven met de look en de tijm, goed laten aanstoven.
2. Ondertussen de knolselders pellen, grof versnijden en erbij doen.
3. De room erbij doen, en water al mixend toevoegen tot de gewenste dikte
4. Als afwerking de olie, de crumble van spek en champignons toevoegen .

**Coquilles a la nage met risotto van bloemkool en kuit crème -1026-**

**Ingrediënten:**

* 1 coquille per persoon
* 2 bloemkolen is genoeg voor minstens 25 pers
* kippenfond
* boter
* 1 L room 35% ,
* 4 grote wortels ,
* 4 courgettes ,
* 4 sjalotten ,
* Eidooiers (ongeveer 6 eidooiers voor minstens 25 pers) ,
* 1L neutrale olie ,
* 1 lepel mosterd
* Peper en zout
* Emmentaler geraspt (200 gram is voldoende voor minstens 25 pers) .

**Bereiding:**

1. De coquilles opensteken (best met een smeermes , uit schrapen met een lepel, en in het koude water leggen. We halen de coquilles er uit, ontdoen deze van de sluitspier en leggen ze op een keukenrol.
2. . De coraille blancheren we kort en koelen we af. Deze mixen we met de mosterd tot een gladde massa.
3. Eenmaal glad doen we er eidooiers bij, en monteren we deze op als een mayonaise met neutrale olie.
4. Afkruiden met peper en zout. In een spuitzak zonder spuitmondje als afwerking.
5. De bloemkoolroosjes heel fijn hakken, de sjalot heel fijnhakken en klaarmaken zoals risotto (zonder kaas).
6. De wortel en courgette fijnhakken (fijne brunoise) . De wortel aanzetten, als deze bijna gaar is, de courgette toevoegen en blussen met de room. Een klein beetje kippefond toevoegen. Laten sudderen en van het vuur halen.
7. We gaan de schelpen van de coquille als bord gebruiken.
8. De coquilles heel kort toeschroeien, afdeppen en in de schelp leggen. Oversauzen met onze saus, een beetje kaas over strooien en kort en krachtig in de oven (200 graden plusminus 4’)
9. We werken af met een quenelle (theelepeltje) van bloemkoolrisotto en een dotje coraillemayonaise

**Patrijs Rossini -1026-**

**Ingrediënten:**

* 1 patrijs per persoon
* 10 g foie gras per persoon
* 1 aardpeer per persoon
* 1 peterseliewortel per persoon
* 1 l room 35% voldoende voor minstens 25 pers
* 50 g girollen per persoon
* 1/8 sjalot per persoon
* 1 krulpeterselie voldoende voor minstens 25 pers
* 1 fles porto voldoende voor minstens 25 pers
* 500ml rode wijn
* 2 ui
* 2 wortel
* 3 stengels selder
* boter
* olie (ongeveer 2L)
* look
* 1L wildfond
* tijm
* 2 laurierblaadjes
* 2 eetlepel tomatenpuree
* 50 g bloem (roux)
* 50 g boter (roux)
* peper en zout
* 4 ratte aardappeltjes per persoon

**Bereiding:**

1. *Patrijs.* We kleuren de patrijzen aan in boter en schikken ze daarna allemaal op een grote bakplaat naast elkaar. We vullen deze allemaal met een beetje boter en tijm. Hier en daar een teentje look.
2. We garen de patrijzen ongeveer 18’ in de oven op 180 graden. Als ze uit de oven komen, leggen we ze apart onder zilverpapier om te laten rusten .
3. *Portosaus.* We gebruiken de pan van de patrijzen om onze saus in te maken We stoven de ui, wortel, selder en look aan. We voegen de tomatenpuree toe en bakken nog even kort. We blussen met de rode wijn en porto en laten tot de helft inkoken. We voegen de wildfond, tijm en laurier toe en laten pruttelen.
4. Zeven de saus, maken een blanke roux en doen hierbij de gezeefde saus en werken af naar gewenste dikte.
5. *Chips van aardpeer.* We schaven de aardpeer op de mandoline en frituren ze in olie tot ze goudbruin zijn. Leggen ze op keukenrol en strooien er grof zout over.
6. Crème van peterseliewortel. De wortel hakken we grof, koken we gaar in water en kippefond en gieten af. Deze blenderen we in de thermomix en voegen de room toe. Kruiden met pezo. Klaar .
7. *Tapenade van girolles.* We hakken de girollen fijn, hakken de sjalot fijn, en stoven deze samen met de look aan. Kort en krachtig. Kruiden af met pezo, en mengen er de fijngehakte peterselie onder.
8. *Aardappelfondant.* We steken de aardappeltjes uit als champignons (appelboor) en koken deze (juist!) gaar in kippenbouillon en koelen af. We bakken ze aan in goeie boter.
9. Als de patrijs klaar is, versnijden we deze en presenteren alles samen.

**Kriekensabayon van Boon met amandel ijs pacojet -1027-**

**Ingrediënten:**

* Amarena kersen gebruiken om te garneren (fijnhakken)
* Amandelijs pacojet plusminus 10 porties . Of vanille ijs?
* 250 ml melk
* 300 ml volle room
* 100 g geroosterde amandelen
* 120 g suiker
* 100 g eidooiers
* Sabayon voor ongeveer 4 personen:
* 4 eidooiers
* 3 maatjes (van een half eierdopje) suiker
* 1 maatje amarenasap
* 4 maatjes kriekenbier (van Boon)

**Bereiding:**

Amandelijs:

1. De amandelen en de suiker 2x volledig afdraaien in de paco zo dat er een gladde textuur ontstaat
2. Verwarm de melk en de amandelmix tot 82graden.
3. Dan mengen we al roerend de eidooiers toe en blijven roeren tot we opnieuw aan 80 graden zitten.
4. We halen dit van het vuur en doen er de room bij, dit gieten we in de pacojet potten en laten minstens 24u in de vriezer.
5. Op de moment zelf draaien we deze af voor een smeuïg effect.

Sabayon voor ongeveer 4 personen:

1. Op een middel vuurtje kloppen tot klaar.
2. Serveren met het amandelijs en grof gehakte amarenakersen