



Menu voorzittersdag 5 november 2011

**Krokante kerrie-gemberlolly met
Geulhemmer Grottenham en een zachte
tomaten antiboisse**

**Livar lende met gebakken schorseneer,
schorseneerchips en warme aceto
vinaigrette**

**Gebraiseerd Limburgs gevogelte
(Jambonette) met een frisse mousseline van
Kasteelaardappel, prei, tomaat en grove
mosterd**

**Tarte Tatin geserveerd met een bol
kaneelijs.**

Krokante kerrie-gemberlolly met Geulhemmer Grottenham en een zachte tomaten antiboisse

Ingrediënten voor 10 personen	<u>Bereiding</u>
4 sneetjes wit casinobrood 1 dl arachideolie engelse kerrie gemberpoeder selderiezout 1 knoflookteen	Snij vingerdikke repen uit de sneetjes casinobrood. Breng de arachideolie op smaak met wat engelse kerrie, gember, selderiezout en een vleugje knoflook. Haal de soldaatjes door het olie mengsel, en laat ze bij 100 graden in een heteluchtoven drogen tot ze krokant zijn.
<u>voor de antiboisse</u> 1 vleestomaat 1 sjalotje olijfolie majoraan dragon rozemarijn witte wijnazijn gember peper en zout	Ontvel de vleestomaat. Haal de zaadlijsten eruit en snij deze in kleine blokjes. Stoof in wat olijfolie het sjalotje, samen met wat majoraan, dragon en rozemarijn. Voeg de tomaat toe en laat het geheel zachtjes stoven. Breng op smaak met wat witte wijnazijn, gember, peper en wat zout. Laat afkoelen.
5 plakjes geulhemmer grottenham bosje rucola	Schep de afgekoelde antiboisse in kleine glaasjes met wat rucola op de bodem. Rol het uiteinde van de krokante lolly in met de Geulhemmer grottenham en zet het rechtop in de glaasjes. (doe dit pas vlak voor het uitserveren anders worden ze weer zacht)
10 kleine amuse glaasjes	

Lepel de antiboisse samen met de krokante lolly.....smakelijk.

Livar lende met gebakken schorseneer, schorseneerchips en warme aceto vinaigrette

<u>Ingrediënten voor 10 personen</u>	<u>Bereiding</u>
600 gram Livar lende 100 gram boter peper en zout	Controleer de livar lende op vlies e.d. en verwijder dit eventueel. Snij hem eventueel al in lengte op maat zodat je straks mooie kleine plakjes kunt snijden. Sauteer deze daarna kort in een grote pan tot deze mooi bruin van kleur is en doe hem daarna peperen en zouten naar smaak.
½ kg schorseneren ¾ ltr frituurolie	Vervolgens in de oven nagaren bij een temperatuur van 90 á 100 graden zodat deze mals en sappig blijft. Afhankelijk van het gewicht ± 30 minuten. Warm je frituurpan op. Een flinke wok met olie werkt ook prima. Maak op een mandoline mooie ovale ringen van de schorseneren. Frituur de schillen tot ze een mooi bruine kleur hebben. Leg ze op een keuken papertje klaar zodat je ze kunt gebruiken om dit gerecht mooi te versieren.
1 kg schorseneren zout 1 dl witte azijn 20 gram boter ½ ltr melk ½ dl balsamicoazijn	Wrijf de schorseneren schoon met het groene deel van een afwas sponsje of met een propje staalwol. Dun schillen kan ook. Doe dit in alle gevallen onder stromend koud water. Snijd ze in stukken van vijf centimeter en daarna vervolgens in de lengte doormidden. Afhankelijk van de dikte eventueel zelf in kwarten. Leg ze onmiddellijk in koud water waaraan een scheut azijn is toegevoegd om verkleuring te voorkomen. Kook deze beetgaar in gezouten water waaraan een scheut melk is toegevoegd. Doe een klont roomboter in een lage (hapjes)pan met dikke bodem. Leg de schorseneren in de pan en bak deze op hoog vuur even kort aan. Druppel er op het laatste moment een fijne balsamicoazijn overheen.
3 dl aceto balsamico 30 gram honing	Doe de honing in een pan en verwarm deze. Doe daarna de aceto balsamico toevoegen laat deze heel langzaam inkoken tot stroop.
1 bosje peterselie	

Serveren:

Leg op een voorverwarmd bord een bedje schorseneren. Leg hiertegen aan 3 plakjes livar lende. Sprenkel hieromheen enkele druppels balsamico. Garneer af met de chips en een takje peterselie

Gebraisseerd Limburgs gevogelte (Jambonette) met een frisse mousseline van kasteelaardappel, prei, tomaat en grove mosterd

<u>Ingrediënten voor 10 personen</u>	<u>Bereiding</u>
10 kuikenbouten 2 ltr krachtige gevogeltefond ½ ltr ganzenvet	Sla het bovenste koptegewricht van de kuikenbout eraf met een mes of bijl en stroop het boutvlees 2 cm vrij van het been. Laat de kuikenbouten (zonder rugstuk) zachtjes konfijten in krachtig gevogeltefond aangevuld met wat ganzenvet. De boutjes zijn gaar als ze net niet van het bot vallen. Ontdoe ze van de huid voor het uitserveren.
1 kg kruimige aardappelen 50 gram roomboter 1 dl room 1 prei 1 tomaat ½ dl grove Limburgse mosterd zout en peper	Maak van kruimig kokende aardappelen een smeuijge mousseline (met roomboter en room). Snij fijne preiringetjes, tomaat concasseé en voeg deze toe aan de mousseline. Breng op smaak met wat grove Limburgse mosterd, zout en peper.
10 plakjes spek	Bak de plakjes spek uit tussen 2 siliconenmatjes.
5 cherrytomaatjes 20 gram boter	Snij de cherrytomaatjes doormidden en leg deze kort voor het uitserveren even in de pan.

Serveren:

Schep een kleine portie mousseline op een voorverwarmd bord. Dresseer hierop het gevogelte met aanhangend vocht en garneer af met krokant spek en een half cherrytomaatje

Tarte Tatin geserveerd met een bol kaneelijs.

<u>Ingrediënten voor 10 personen</u>	<u>Bereiding</u>
10 appels (Goudrenetten) 200 gram suiker 100 gram boter	Schil de appels, snijd ze in tweeën en haal het klokhuis eruit. Smelt de suiker in een ovenvaste koekenpan (28 cm Ø) op laag vuur. Als de gesmolten suiker helemaal glad is, maar nog licht van kleur, kan de appel erbij; leg de partjes met de bolle kant naar beneden in de suiker. Verdeel de boter hierover en laat even verder stoven met het deksel op de pan. Daarna nog 5 minuten op het vuur laten staan zonder deksel, tot het meeste vocht verdampt is maar de appel wel is begonnen met caraméliseren.
400 gram bloem 2 el suiker 200 gram boter 2 ei	Zeef 400 g bloem in een grote mengkom, voeg 1 eetlepel suiker (voor een zoete taart) of een snuf zout (voor een hartige taart), 200 g boter en 2 eieren toe. Kneed met de hand tot een samenhangend deeg. Indien nodig voeg je nog 1 eetlepel water toe. Maak een deegbol en laat dit een uur opstijven in de koelkast. Rol het deeg voor gebruik dun uit en prik het in met een vork.
	Leg dit over de appel en druk het langs de appel naar beneden.
	Bak de tarte Tatin in ongeveer 20 minuten in de voorverwarmde oven van 200 graden tot het deeg goudbruin en gaar is. Laat de taart even afkoelen in de vorm voordat je hem omdraait.
250 ml melk 1 el gemalen kaneel 250 ml ongeklopte slagroom 85 gram kristalsuiker 2 kaneelstokjes	Verwarm de melk in een steelpannetje met de kristalsuiker, kaneel en kaneelstokjes. Klop met een garde totdat de suiker opgelost is. Haal de pan van het vuur en laat een paar minuten afkoelen Roer de slagroom door het melkmengsel. Laat het mengsel nu helemaal afkoelen. (Ongeveer een half uur tot een uur.) Haal de kaneelstokjes uit het melkmengsel. Schenk het mengsel in de ijsmachine en draai er ijs van. Zet het ijs in de vriezer. Laat 2 uur hard worden. Zet het een half uur voordat je het wilt gebruiken in de koelkast
1 doosje viooltjes	

Serveren:

Snij de taart in 10 stukken en leg op ieder stuk een bol kaneelijs. Garneer af met een viooltje.