

## 'BIJNA PASEN'

menu samengesteld door Jan Boeren, MdC



### Maandmenu maart 2024

Scheermessen met black rice noodles en paars aardappelpapier

\*

Open ravioli van puntpaprika, pompoen, champignon, bechamel 


\*

Oeufs en meurette (gepocheerde eieren in rodewijnsaus)

\*

Geitenzuiglam met kruidenkorst, aardappelpoffertjes, peulvruchten, en lam-munt-jus

\*

Japane soufflé pannenkoekjes met sojakaramel, bosvruchtensaus, bosvruchten-roomijs 

*Noot: daar waar geen hoeveelheden zijn vermeld, dient gelezen te worden: naar smaak / naar behoefte toevoegen. Receptuur is voor 10 à 12 personen.*

## Toelichting op het menu:

Bijna Pasen. Bij veel kookclubs en restaurants staan er in deze periode eieren en lamsvlees op het menu. Dat doen wij deze maand ook, maar wel bijzondere eieren en bijzonder lam: Oeufs en meurette en geitenzuiglam. Omdat we een vroege Pasen hebben en wij al veertiendagen daarvoor koken, is het eigenlijk nog te vroeg is voor die andere typische paas-producten, asperges en morilles. Die dus nog even niet deze maand. Maar wel een bijzonder gerecht van scheermessen, dat net als het nagerecht (soufflé pancakes) een Japanse touche heeft. En dan hebben we nog een open ravioli. Een bijzonder smakelijk vegetarisch gerecht met spinazie, flespompoen, paddenstoelen en kaas. De pasta wel even zelf maken natuurlijk.

De scheermessen: we deden ze al eerder, maar nu in combinatie met *black rice noodles*. Die zie je niet vaak. Ze blijken populair bij mensen die glutenvrij willen of moeten eten: ze bestaan immers uit gemalen zwarte en bruine rijst en uit water. Meer niet. En je vindt ze overwegend bij natuurvoedingswinkels.

De open ravioli. We maken de pasta, koken die eerst beetgaar en steken er dan cirkels uit. Daarmee bouwen we de open ravioli in een steekring op, verwarmen nog even in de oven om de kaas te laten smelten; met wat stoom om uitdrogen te voorkomen. We maken er een bijzondere saus bij: een gepofte-puntparika-bechamel. Een eigen bedenkfel met een intense zoete smaak. Heel bijzonder! We houden het gerechtje klein, want onderdeel van een vijfgangenmenu, maar mocht je hem zelf eens willen maken: in een grote steekring ook heel geschikt als hoofdgerecht.

Oeuf en meurette: typisch Frans klassiek. Je hebt hele verse eieren nodig: het dikwit moet naast het dunwit goed te onderscheiden zijn in het eiwit, want alleen dat dikwit geeft een mooi gepocheerd eitje. De rode wijn maakt het eitje wel heel erg bijzonder. Best lastig hoor, om dat allemaal goed op smaak en in smaakbalans te krijgen. En kooktechnisch ook een uitdaging: de dooier mag niet stollen.

Geitenzuiglam is een traktatie. De meeste geitenlammeren gaan naar Spanje en Portugal waar ze traditiegetrouw op het Paasmenu staan. Wij serveren het lam met kruidenkorst en we hebben per persoon vier à vijf koteletjes, want ze zijn wel erg klein. Dat betekent dat de cuisson een hele uitdaging is: ze zijn snel veel te gaar. We doen er luchtige aardappelkoekjes en peulvruchten bij en we maken een lamsjus met veel munt.

Niet bepaald *in season*, maar ach, waar de diepvries al niet goed voor is: bosvruchten-roomijs met bosvruchtencoulis en Japanse soufflé-pannenkoekjes met veel poedersuiker: een traktatie met een vleugje Azië.

Aantal serieuze bereidingen:

- Scheermessen 3
- Open ravioli 3
- Gepocheerde eieren 3
- Geitenzuiglam 6
- Dessert 3

## Scheermessen met black rice noodles en paars-aardappelpapier

<p><b>Paars aardappelpapier</b>          Paarse aardappel          Sushi seasoning          Eiwit</p> <p><b>Zoute citroenmayonaise</b>          3 teentjes knoflook          Vruchtvlees van ½ zoute citroen          1 eidooier          Scherpe mosterd (Coleman's)          Kruidenazijn (dragon)          Neutrale olie</p> <p><b>Black rice noodles</b>          1 pakje black rice noodles</p> <p><b>Scheermessen</b>          Koekenpan met passend deksel          Scheermessen (1 kg)          Verse gember          Knoflook          Sake          Lichte sojasaus (Kikkoman)</p>	<p><b>Paars aardappelpapier</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kook de aardappelen in de schil tot zeer gaar. Laat wat afkoelen, verwijder de schil en druk door een zeef. Voeg wat sushi seasoning toe om de kleur wat op te halen en wat smaak toe te voegen.</li> <li>2. Meng 1:1 met eiwit en strijk dun uit op een siliconenmat. Droog in een oven van 95°C tot een leerachtige structuur. Draai de warmtebron van de oven uit en reserveer daarin het aardappelpapier.</li> </ol> <p><b>Zoute citroenmayonaise</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Stamp de knoflookteentjes en het vruchtvlees van de citroen tot pulp in een vijzel. (schil citroen naar garnering)</li> <li>4. Maak van de dooier, mosterd, azijn en olie een stevige mayonaise. Voeg knoflook- en citroenpulp toe. Voeg eventueel naar smaak nog wat extra inlegvocht van de citroenen toe maar zorg voor een spuitbare consistentie. Doe over in een spuitzakje en reserveer.</li> </ol> <p><b>Black rice noodles</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Kook de noodles juist beetgaar conform instructies op de verpakking. Spoel af met koud water en reserveer onder deksel op kamertemperatuur.</li> </ol> <p><b>Scheermessen</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Werk in twee porties. Snijd wat knoflook en verse gember in een 'suiker' en verdeel in twee kommetje. Giet een flinke scheut sake in elk kommetje. Verhit de koekenpan tot hij begint te roken. Doe de helft van de scheermessen in de koekenpan, dek direct af met het deksel, til het deksel meteen aan een kant wat op en giet de inhoud van een kommetje bij de scheermessen. Dek meteen weer af. Tel tien seconden af en doe de scheermessen meteen over in een koude schaal of bak. Herhaal met het restant van de scheermessen.</li> <li>7. Haal het vlees uit de schelpen: alles wat wit is is eetbaar. Snijd in chinoise en leg terug in het kookvocht.</li> <li>8. Maak een dubbele schelp pp goed schoon voor de presentatie</li> </ol>
--	--

## Garnering

2 st ingelegde citroen  
1 klein rood pepertje  
Pot Koriander

## Garnering

9. Snijd de schil van de citroenen en het rode pepertje in een 'suiker' (zeer fijne brunoise)
10. Laat blaadjes en steeltjes van de koriander zo lang mogelijk aan de plant. Snijd à la minute de steeltjes af, snijd de steeltjes in een 'suiker' en leg de blaadjes nog even in ijswater.

## Opmaak en uitserveren



Haal het schelpenvlees uit het kookvocht, meng met de 'suikers' van koriandersteeltjes, rode pepertjes en citroen en doe in de schoongemaakte schelpen. Zet enkele puntjes mayonaise tussen het schelpenvlees. Garneer met stukjes aardappelpapier en wat blaadjes koriander.

Breng de noodles met het kookvocht van de scheermessen en eventueel met ietsje soja, sushi seasoning en sesamololie op smaak.

Bron: Le Cuisinier/JB

## Open ravioli

<p><b>Pastadeeg</b> 200 g 'Il Molino' semola rimacinata di grano duro' 2 eieren Drupje water</p> <p><b>Paprika-bechamel</b> 2 rode puntpaprika's 100 g boter 100 g bloem Melk</p> <p><b>Groenten</b> Puntpaprika's in diverse kleuren Pompoen Kastanjechampignons Knoflook Wilde spinazie</p> <p><b>Open ravioli</b> Geraspte oude kaas Ricotta</p>	<p><b>Pastadeeg</b> 11. Maak van de semola, de eieren en eventueel een drupje water een soepel deeg. Deel in vieren, verpak in huishoudfolie en laat een half uurtje rusten.</p> <p><b>Paprika-bechamel</b> 12. Verpak de paprika's in aluminiumfolie en pof in een oven van 180°C gedurende 45 minuten. Laat wat afkoelen, verwijder de steel. 13. Smelt de boter in een steelpan met dikke bodem, voeg de bloem toe en laat garen maar niet kleuren. Voeg melk toe en laat opkoken tot een gietbare saus. Voeg de gepofte paprika toe en blender met de staafmier tot een egale saus. Passeer door een zeef en doe weer in de steelpan. Breng op smaak. Reserveer onder deksel.</p> <p><b>Groenten</b> 14. Snijd de paprika's in reepjes, de pompoen in dunne plakken van 5 à 8 mm dik en de champignons in plakjes. Grill paprika en pompoen met weinig olie. Zorg voor grillstreepjes. De pompoen moet beetgaar zijn. Bak de champignons met wat knoflook tot lichtbruin. Reserveer. 15. Grill de wilde spinazie zeer kort met wat olie. Verwijder de stelen en nerven en reserveer.</p> <p><b>Open ravioli</b> 16. Draai op de pastamachine lange dunne vellen van het pastadeeg. Snijd in handzame stukken en kook deze in ruim kokend water met wat zout juist beetgaar. Koel terug op ijswater, haal meteen uit het water en steek er cirkels uit ter grootte van de dresseerringen waarin je de ravioli opbouwt. Gebruik dresseerringen met een diameter van ca 7cm. 17. Neem een dresseerring per persoon en zet die op een siliconenmatje op een omgekeerde ovenschaal van de stoomoven. Bouw hierin de ravioli op: een vel pasta, wat geraspte kaas, wat gegrilde paprika, weer wat kaas, weer een vel pasta, wat gegrilde pompoen, ricotta en spinazie, weer wat oude kaasrasp, weer een vel pasta, oude kaas, champignons</p>
---	---

en weer wat oude kaas. Dek tot slot af met een pastavel.  
18. Juist voor service: verwarm de stoomoven tot 120°C met 30% stoom. Zet de ravioli ca 10 minuten in de oven.

## Opmaak en uitserveren



Plaats de dresseerring m.b.v. een spatel direct op een bord en verwijder de ring. Warm de bechamel op en giet op en om de ravioli.

Bron: Le Cuisinier/JB

## Oeufs en meurette

<p><b>Rodewijnsaus</b> Sjalot Knoflook Tijm Laurierblad 1 fles rode kookwijn Pot gevogeltebouillon</p> <p><b>Garnituur</b> 200 g kleine champignons Stukje gerookt spek boter</p> <p><b>Diverse bereidingen</b> Afbakstokbroodje ½ witbrood Teentje knoflook</p> <p><b>Gepocheerde eieren</b> 12 eieren (1 pp) Rode kookwijn Rodewijnazijn</p> <p><b>Garnering</b> Bieslook</p>	<p><b>Rodewijnsaus</b> 19. Pers knoflook en snijd de sjalot in halve ringen. Zet aan in wat olie tot glazig. Voeg 1 fles rode wijn, gevogeltebouillon, laurier en tijm toe. Laat inkoken tot enigszins stroperig. Zeef de saus en doe terug in de pan. Laat niet meer koken. Monteer met veel boter en reserveer.</p> <p><b>Garnituur</b> 20. Snijd reepjes van het spek en zet aan in een droge koekenpan. Zodra ze wat kleur hebben: voeg boter en de (hele) champignons toe. Bak tot juist gaar en reserveer.</p> <p><b>Diverse bereidingen</b> 21. Bak het stokbroodje af. Snijd er sneetjes uit en rooster die met wat olie in de oven tot krokant. Bestrijk met een doormidden gesneden teentje knoflook en doe meteen een sneetje per bord in een kombord. 22. Steek uit het witbrood rondjes met een diameter van 2 à 3 cm en bak hier met wat olie croutons van. Reserveer op keukenpapier.</p> <p><b>À LA MINUTE BEREIDINGEN</b> <b>Gepocheerde eieren</b> 23. Zet een bak met lauwwarm water klaar. Maak een pocheervloeistof van rode wijn met wat rodewijnazijn en breng tegen de kook. Breek de eieren in een kopje of ramekin, maak een draaikolk in de pocheervloeistof en laat de eieren (maximaal drie per keer) in het centrum van de draaikolk glijden. Pocheer drie minuten en doe de eieren meteen over in het lauwwarme water. Laat hierin ongeveer 1 minuut afkoelen en droog dan enigszins op een theedoek. Haal losse slierten van het ei en serveer direct op het sneetje toast in het kombord.</p>
---	--

### Opmaak en uitserveren



Warm de garnituur van champignon en spek en de saus op (maar laat niet koken). Doe de garnituur om het toastje met ei. Giet de warme saus over het ei. Garneer met croutons en bieslook.

Bron: eieiei.nl / bewerkt JB



## Geitenzuiglam, aardappelpoffertjes, peulvruchten, lams-munt-jus

<p><b>Geitenlam</b> 2 zadels geitenzuiglam</p> <p><b>Lamsjus</b> 2 kg lamsbotten WUPS Laurier en tijm Tomatenpuree Gevogelbouillon Boter</p> <p><b>Kruidenkorst</b> Gelijke delen boter, panko, walnoot, oude kaas en peterselie.</p> <p><b>Aardappelpoffertjes</b> 300 g Malta-aardappelen 100g eiwit (2 x 50g) 25 g bloem</p> <p><b>Erwtenpuree</b> 100 g sjalotten Knoflook 200 g diepvrieserwtjes Babyspinazie Munt Boter</p>	<p><b>Geitenlam</b> 24. Trim de zadels en maak de ribben helemaal schoon (french trimmed). Portioneer in racks van 3 à 5 ribben pp. Bedek de ribben met aluminiumfolie (tegen lekprikken van de vacuümzak) en doe met een takje tijm en wat boter in vacuümzakken. Gaar sous vide op 52°C gedurende 1 à 1,5 uur.</p> <p><b>Lamsjus</b> 25. Maak de WUPS schoon en doe in handzame stukken met wat olie in een ovenschaal. Leg hierop de met wat tomatenpuree ingesmeerde lamsbotten. Doe in een oven van ca 230°C tot de botten beginnen te kleuren. 26. Doe over in de hogedrukpan en vul aan met de afsnijdsels van de zadels, de bouillon en met zoveel water tot de botten onder staan. Breng op maximale druk en laat op laag vuur 1 à 1,5 uur trekken. Laat de druk van de pan, zeef de jus en koel snel af in een bain marie-ijsbad. Ontvet de jus. Kook verder in tot de gewenste dikte. Monteer met boter tot een krachtige jus. Reserveer</p> <p><b>Kruidenkorst</b> 27. Maak in een keukenmachine (Magimix grote kom) een crumble van de ingrediënten die nog wat structuur heeft (pulseren). Verdeel de crumble op een bakplaat met bakpapier. Dek af met nog een vel bakpapier en rol uit tot een plak van enkele millimeters dik. Reserveer in de koeling.</p> <p><b>Aardappelpoffertjes</b> 28. Schil en kook de aardappelen volledig gaar. Doe door de pureeknijper. Laat wat afkoelen en voeg 50g eiwit en daarna de bloem toe en meng tot homogeen. Klop de overige 50 g eiwit tot stijve pieken en spatel door de puree. Doe over in een spuitzak en reserveer.</p> <p><b>Erwtenpuree</b> 29. Maak sjalot en knoflook schoon en snijd klein. Zet de sjalot aan in wat boter tot glazig; voeg de knoflook, wat spinazie en de erwtjes toe. Laat op temperatuur komen en doe over in een blender of keukenmachine. Draai tot een egale en quenelbare puree. (voeg eventueel</p>
---	--

<p><b>Tuinbonen</b> 1 kg tuinbonen</p> <p>Munt (voor de jus)</p> <p><b>Garnering</b> Veldsla</p>	<p>wat water of bouillon toe). Draai er op het laatst nog flink wat blaadjes munt door. Reserveer.</p> <p><b>Tuinbonen</b></p> <p>30. Dop de tuinbonen, blancheer ze in extreem zout water en koel direct terug op ijswater. Dubbeldop ze, besprenkel met wat druppels neutrale olie en reserveer op kamertemperatuur onder deksel in een steelpannetje met een klontje boter.</p> <p><b>À LA MINUTE BEREIDINGEN</b></p> <p>31. Verhit een koekenpan met weinig olie. Spuit hierin doppen aardappelpuree en bak op matig vuur tot goudbruin. Keer de poffertjes, druk wat aan en bak ook de andere zijde. Serveer direct.</p> <p>32. Verwarm een oven met bovengrill. Haal de lamsracks uit de vacuümzakken en dep goed droog. Brand rondom aan met de brander. Haal de kruidenkorst uit de koeling, snijd (met bakpapier en al) in rechthoeken zo groot dat ze precies op de vleeszijde van de lamsracks passen. Verwijder een bakpapiertje en bedek de racks met kruidenkorst. Verwijder ook het andere bakpapiertje. Bak de racks kort af onder de grill (zodra de kruidenkorst kleur krijgt zijn ze goed). Overweeg om in koteletjes te serveren: dan nu snijden en direct serveren.</p> <p>33. Verwarm de tuinbonen.</p> <p>34. Ciseleer flink wat munt (reserveer wat blaadjes voor het nagerecht). Verwarm de jus en roer de geciseleerde munt er door. Serveer de jus aan tafel.</p>
--	--

## Opmaak en uitserveren

Plaats het lamsvlees centraal en garneer de overige componenten rond en tegen het vlees. Garneer met veldsla. Serveer de saus aan tafel.

Bron: Sligro / bewerking JB

## Japanse soufflé-pannenkoekjes met sojakaramel, bosvruchtensaus, bosvruchten-roomijs

<p><b>Poedersuiker</b> suiker</p> <p><b>Bosvruchten-roomijs</b> 190 g fruitpulp van 'Doosje met zomerfruit' van AH (250g) 140 g sacharose 95 g water 240 g volle melk 10 g magere melkpoeder 60 g room 35% 20 g dextrose 0,75 g guargom 0,75 g locust Ca 1 g Cortina</p> <p><b>Bosvruchtensaus</b> Restant 'Doosje met zomerfruit' Pot bosvruchtenjam Water</p> <p><b>Sojakaramel</b> 100 g suiker 100 g room 35% 20 g lichte sojasaus (Kikkoman)</p>	<p><b>Poedersuiker</b></p> <p>35. Maak zolang de Thermomix nog droog is, wat poedersuiker. Dek het deksel af met wat keukenpapier voor je de maatbeker er op zet (tegen het stuiven).</p> <p><b>Bosvruchten-roomijs (demi-ijs 50/50 met 50% fruit in de sorbet)</b> NB dit ijsje is gemaakt op basis van 7°Bx voor de fruitpulp. Correctie per °Bx: + of -/ - 2 g sacharose</p> <p>36. Maak een bain-marie-ijsbad en zet in de vriezer (om de ijsmix snel te kunnen terugkoelen voor hij in de ijsmachine gaat). Zet ook al een bewaarbakje voor het ijs in de vriezer. Knip een bakpapiertje in de breedte van het bewaarbakje en met flink wat overlengte.</p> <p>37. Meng alle ingrediënten voor de ijsmix m.u.v. de Cortina in de Thermomix, zet de tijd op 10 minuten, de temperatuur op 85°C en start de machine op stand 5 of 6. Draai de snelheid na ca 20 seconden naar stand 2. Zodra de temperatuur 85°C heeft bereikt: draai de temperatuur naar 0.</p> <p>38. Bereid de ijsmachine voor: meet m.b.v. het maatbekertje de correcte hoeveelheid jonge jenever af en doe die in de vaste ketel. Plaats de losse ketel, smeer ca 1 g Cortina aan het roerwerk, plaats dit in de machine en zet vast. Koel de machine enkele minuten voor.</p> <p>39. Zodra de temperatuur van de mix ca 50°C is: stop de Thermomix en giet de ijsmix in de koude bain marie. Roer goed door tot de mix flink is afgekoeld en giet dan in de draaiende ijsmachine. Draai ijs en zodra de consistentie goed is: doe over in het bewaarbakje, dek af met bakpapier en reserveer in de vriezer.</p> <p><b>Bosvruchtensaus</b></p> <p>40. Roer van de ingrediënten een lopende saus. Reserveer op kamertemperatuur.</p> <p><b>Sojakaramel</b></p> <p>41. Doe de suiker in een steelpan met dikke bodem en bevochtig met juist voldoende water zodat alle suiker vochtig is. Verwarm tot een amberkleurige karamel. Zet van het vuur</p>
---	---

## Slagroom

Room 35% zo koud mogelijk!!  
(gebruik ook het restant van ijs- en karamelbereiding)  
Suiker

## Japanse soufflé-pannenkoekjes

4 eieren  
15 g volle melk  
60 g patentbloem  
4 g bakpoeder  
15 g suiker

## Garnering

Poedersuiker  
Diverse roodfruit naar keuze  
Blaadje munt (van hoofdgerecht)

en blus af met de room en de sojasaus. Roer glad en reserveer op kamertemperatuur.

## Slagroom

42. Klop de room met suiker op tot stijve pieken. Doe in een spuitzak (al dan niet met spuitmondje) een reserveer in de koelkast.

## À LA MINUTE BEREIDINGEN

### Japanse soufflé-pannenkoekjes

43. Scheid de eieren in dooiers en eiwit. Doe de eiwitten in de kom waarin je ze straks gaat opkloppen en zet in de vriezer!! Klop de eidooiers los met de melk. Zeef de bloem en het bakpoeder in dit mengsel en roer glad.
44. Haal de eiwitten na ca 15 minuten uit de vriezer, klop met wat van de suiker op en voeg tijdens het kloppen nog twee à drie keer suiker toe tot alle suiker gebruikt is. Klop tot yoghurt dikte. Maak familie met het eidooierbeslag en spatel daarna dit beslag door het restant aan opgeklopt eiwit.
45. Vet een koekenpan met bijpassend deksel zeer licht in met olie (verwijder overtollige druppels olie met keukenpapier). Verwarm op middelmatig vuur en zet daarna het vuur zo laag mogelijk. Doe hoopjes beslag (ongeveer twee eetlepels) in de koekenpan, giet er wat water bij (zeer weinig: het is uitsluitend voor stoomvorming) en dek af met het deksel. Bak gedurende ca twee minuten. Doe op elk hoopje nog eens wat beslag, giet eventueel weer een klein beetje water in de pan en dek af met het deksel. Bak nu vier à zes minuten tot de soufflés aan de pan-zijde lichtbruin zijn en goed loskomen van de pan. Keer de soufflés en bak ook de andere zijde lichtbruin. Voeg ook nu eventueel weer een paar druppels water toe om voldoende stoom in de pan te houden. Serveer zo snel mogelijk.

## Opmaak en uitserveren



Maak een compositie met centraal het ijsje in een kom- of spaghettibord. Begin met bosvruchtensaus en plaats hierop een bolletje ijs. Bestrooi de soufflés met veel poedersuiker en plaats tegen het ijs. Garneer met fruit en blaadjes munt. Giet aan tafel wat karamelsaus over de soufflé.

Bron: Le Cuisinier/ Just One Cookbook