

DAG NEGEN

Menu gezellig Hollands – Translocatie en mayonaise

Gezellig Hollands en toch met een exotisch snufje. Dit menu is bijzonder geschikt als middagdiner op de laatste cursusdag omdat dan later een uitgebreide 5-uur thee wordt gegeven. Het toetje is snel te maken en alles is redelijk makkelijk en snel te bereiden, ook de hoofdgerechten van dit menu, de stampot en de groenteschijven. De hoofdgerechten kunnen bovendien al enkele dagen tevoren worden opgestart om de werkdruk op deze laatste volle cursusdag te verlichten.

9.1 Stampot-ovenshotel met zuurkool en ananas

9.2 Broodjes, gehalveerd PM [zie 'Aantekeningen'] ...

9.3 Groenteschijven, mosterd, ketchup, mayonaise

9.4 Kropsla met vinaigrette

9.5 Zuivelgembermix met perenwaaier [of cake]

DIEET: voor aardappel- gluten- en zuivelvermijders gekookte rijst en peren apart opdienen.

Aantekeningen

In plaats van de groenteschijven zijn in de zomer 'valse speklapjes' een prima keus. De broodjes kopen en/of deels vervangen door plakken (rogge)brood. Of bak zelf broodjes.. maak die dan daags tevoren.

Ingrediënten PM

60-65 personen	dag + nr.	Extra voor 9.2, 9.3, 9.4 en DIEET	[25-30] pers.
PM	9	rijst, broodjes (1/2 p.p.), mosterd, ketchup, mayonaise, vinaigrette	PM
8	9.4	kropsla (een per 8 of 6 personen)	4

Stappenplan

DAAGS TEVOREN:

Schil, snij en kook de aardappels en de groente voor de stampot. Snij gekookte aardappels of maak de puree helemaal klaar.

Maak het deeg voor de gehaktschijven en vorm en paneer de schijven ook al.

KORT VOOR HET DINER:

Zet de oven aan, vul de ovenshotels met de stampot (zie recept) en bak die af.

Bak de gehaktschijven en hou ze warm. Broodjes eventueel opwarmen.

Zuivelgembermix (EVENTUEEL met perenwaaier) klaarmaken.

Kropsla (3-4 kroppen) en de vinaigrette bereiden.

Recept Stampot-ovenshotel

Granen / pasta / aardappels

Vaderlands vertrouwd met een fruitig snufje. Elk seizoen

Vorbereiding: ca. 90 [60 min.]

Bereiding: ca. 60 [30 min.] plus 40 – 60 min. oventijd ---Afwerking: 5 min.

Ingrediënten

60-65 personen	dag + nr.	Stampot-ovenshotel met zuurkool en ananas	[25-30] pers.
10 kg	9.1	aardappels (200g p.p.; aangepast aan een menu met bijlagen)	5 kg
6 kg *	9.1	zuurkool (120 g p.p.; of andere vaste groente *)	3 kg *
ca.600 ml	9.1	appelsap of water*	ca.300 ml
ca.1000 g	9.1	in stukken gesneden ananas (of banaan, geweldige abrikozen of rozijnen)	ca.500 g
ca. 600 g	9.1	boter of plantenmargarine	ca. 300 g
1 – 2 l	9.1	melk (of half-om-half melk met slagroom of creme fraiche)	½ (- 1) l
4 theel.	9.1	gemalen peper	2 theel.
10 theel.	9.1	foelie- (of nootmuskaat)-poeder en paprika- (of kerrie-)poeder elk	5 theel.
4-8 theel.	9.1	fijngewreven of gesneden bonenkruid en/ of basilicum	2-4 theel.
PM	9.1	paneermeel en gesmolten boter	PM

Vorbereiding:

Aardappelpuree: Schil, ontpit, was en kook de aardappels in water met 3 theel. p.kg zout in een gesloten pan gaar in ca. 25 min. Giet water weg en laat afkoelen met theedoek afgedekt tegen uitdrogen.

Zuurkool /groente: rauwe zuurkool kort stoven - in appelsap, water of boter. Andere groente zo nodig eerst schonen, in hooguit hapgrote stukken snijden en dan stoven.

Bereiding:

Stampot: Verwarm de oven voor op 200 C. Prak de nog warme of koude aardappels fijn met een stamper (niet in de keukenmachine) of snij ze in dikke plakken. Zuurkool/groente laten uitdruipen en vocht opvangen. De voorbereide aardappelen, de zuurkool/groente en ananas/banaanstukken en het mengsel van peper en andere kruiden in zoveel porties verdelen als je ovenschalen/diepe bakblikken hebt. Dan voor iedere ovenschaal de verschillende porties vermengen. Is de massa onsamenhangend en vrij droog, voeg wat vloeistof toe: opgevangen groentevocht, appelsap, melk of boter. Proef en breng zo nodig op smaak met zout. Vet ovenschalen in en schep de stampot erin. Strijk glad af of vorm een ondiep gleufpatroon. Bedruppelen met gesmolten boter - EVENTUEEL eerst bestrooien met een laagje paneermeel [bevat gluten!]. Laat de schotel in de voorverwarmde oven (in 20-40 min.) heet worden en een bruin korstje krijgen; zet voor de korst de oven korte tijd wat hoger, op 250 C.

Afwerking: Dien heet op.

Opmerkingen: Geef er EVENTUEEL geraspte kaas bij of piccalilly.

* Andere geschoonde en gesneden vaste groente: 1) half-om-half zuurkool en doperwten; 2) wortelen of 3) half-om-half wortelen en champignons; 4) snijbonen en witte bonen 5)Bladgroente zoals andijvie of ijsbergsla alleen rauw gebruiken, gewassen, fijngesneden en GOED UITGELEKT.

Recept Groenteschijven of ballen (Hollands of Oosters)

Bijgerecht.

Een prima recept voor herbestemming van resten. Elk seizoen

Vorbereiding: 30-60 [15 – 30] min. ---Bereiding: ca. 2 uur [60 tot 90 min.] ---Afwerking: 10 [5] min.

Ingrediënten

60-65 personen 120-180 stuks of ca. 4,5 kg	dag + nr.	Groenteschijven of ballen	[25-30] pers. 60-90 stuks of ca. 2,25 kg
2 kg	9.3	gekookte peulvruchten, zacht & uitgelekt; (of deels andere groente*; 40 g p.p.: voor bijgerecht – voor een hoofdschotel dubbele hoeveelheid!)	1 kg
ca.1000 g	9.3	gekookt vochtig graan of brood (20 g p.p.) of half zoveel droge havervlokken of paneermeel	ca.500 g
1000 g	9.3	ui *	500-600 g
3-6	9.3	knoflookteentjes (naar voorkeur)	1-3
10 eetl.	9.3	tomatenpuree	5 eetl.
2 theel.	9.3	peper	1 theel.
PM	9.3	olie, en voor apart erbij opgediend: mosterd, ketchup, mayonaise	PM
1-2 eetl.	9.3	zout (of tamari, zoute sojasaus; maximaal 1 eetl.per kg – proef eerst!).	1-3 theel.
6	9.3	eieren	3
en nog	9.3	kruiden voor hollandse versie:	en nog
2 theel.	9.3	van (elk, gedroogd): bonekruid, tijm, basilicum, lavas, selderijblad	1 theel.
of voor	9.3	of kruiden voor oosterse versie	of voor
1theel.	9.3	van (elk gedroogd): gember-, kerrie-, garam masala- (of kaneel-) poeder	1theel.

Vorbereiding:

Gehakt-deeg maken: De verhoudingen kun je aanpassen, als de smaak maar goed wordt en je een samenhangend, goed te vormen en te bakken deeg krijgt. Pureer gepelde ui en knoflook in keukenmachine, fruit in olie tot glazig/zacht. Vermaal groente en gekookt graan samen, – deels tot puree, en deels tot grover gehakt. Voeg uienpuree, tomatenpuree, losgeklopt ei en peper toe en de kruiden voor een van de versies. Meng en proeven en met zout of sojasaus op smaak brengen (liever te weinig als teveel). Is de massa los-kruimelig/droog, voeg wat water of extra ei toe; is ze te slap/nat, droge havervlokken of (paneer)meel. Laat een of enkele uren rusten (luchtdicht en koel).

Schijven maken: Vorm met de hand een 5cm dikke worst v/h groentegehakt, snij in schijven/ballen. Bewaar ze in een schaal met vellen huishuidfolie tussen de lagen.

Bereiding:

Bakken: in koekenpan in wat olie 2-3 minuten per kant. Of in oven, op ingevet bakblik en met wat olie bedruppeld; oven voorverwarmen; schijven 1x omdraaien en ca. 20 min op 220 oC bakken.

Afwerking: Zo nodig de schijven bij 150 – 100 oC in de oven door en door warmhouden of opwarmen. Dien heet op met apart erbij mosterd, ketchup en mayonaise.

Opmerking: * Tot 1/3 van de peulvruchten is te vervangen door andere gekookte uitgelekte (naturel) groenteresten zoals knolselderij, peen, aubergine, andijvie, verse peterselie.

Recept Zuivelgembermix met perenwaaier

Toetje, eiwitrijk

Snel klaar en toch bijzonder. *Gestoofde peren zijn hiervoor meer geschikt dan verse!*

Elk seizoen

Vorbereiding: 30 [15] min.

Bereiding: 30-60 [15-30] min.

Afwerking: 10-20 [5 -10] min.

Ingrediënten

60-65 personen	dag + nr.	Zuivelgembermix met perenwaaier	[25-30] pers.
3 l	9.4	(vanille)kwark	1,5 l
1 l	9.4	(Turkse) yoghurt of biogarde	0,5 l
1 l	9.4	slagroom	0,5 l
6 theel.	9.4	kurkumapoeder	3 theel.
ca.4 potjes	9.4	gemberbolletjes in siroop (ca. 1 bolletje p.p.)*	ca.2 potjes
1 pot	9.4	sinaasappelmarmelade	½ pot
ca. 6 blikken	9.4	peren helften gestoofd (een helft p.p.), bijv. van Del Monte of van AH*	ca. 3 blikken
PM	9.4	EVENTUEEL cacao-poeder	PM

Vorbereiding:

Zuivelmix: Gemberbolletjes fijnsnijden, siroop bewaren. Zet portieschaaltjes klaar, 1 p.p.. Klop zo de tijd toelaat de slagroom vooraf stijf – dit hoeft niet persé. Vermeng de kwark, yoghurt, slagroom en het kurkuma poeder. Vermeng de marmelade met de gembersiroop en de fijnggehakte gemberbolletjes en voeg de helft van dit mengsel bij de zuivelmix (bewaars de andere helft voor op de peren). Verdeel de zuivelmix over de portieschaaltjes: 4 eetl p.p..

Bereiding:

Perenwaaiers Perenhelften kort laten uitlekken (bewaars sap voor ontbijtmuesli). Gebruik een snijplank en snij helft na helft tot waaiers. Begin aan het dikke uiteinde; maak zes parallelle insnijdingen in de lengte tot op ca 1 cm van de steelaanzet; dan voorzichtig iets openplooiën.

Afwerking:

Leg op iedere zuivelportie een waaier en besprenkel het iets van het bewaarde marmelademengsel. Eventueel nog bestuiven met cacao-poeder (via een theezeefje).

Opmerkingen:

* Of per potje ca. 10 cm verse gember schillen, fijnhakken, met suiker en water (1:1:1) vermengen en opkoken tot zacht en ingedikt, ca. 15 min..

* Voor een nog snellere variant de peren vervangen door lange vingers, cakestrips of kaneelbiscuitjes.

