



Bosch Diner
20 Mei 2012

Menu der Lusten



Aards Genot

Aardappelblini
Asperge
Eiercreme
Pasham

Puur Goesting

Kaiserschmarren Tagliatelle
Aardbeien
Lobbige room
Chocolade-amandelkrokant
Sinaasappelsaus



DANK AAN:



Karel Jean-Marc Jacob
Emiel Agien peter Kees Hans Edward Robert
Kitty Annemarie Frank Marcel



>> VOORGERECHT AARDS GENOT <<

Aardappelblini

INGREDIENTEN

2 kg geschilde en in stukken (ca. 4-6) gesneden aardappelen
12 eetlepels bloem
12 eieren
480 gram eiwit
40 gram zout
8 eetlepels room

BEREIDING

De aardappels schillen en in water met zout gaar koken.
Afgieten en door de aardappelvers fijn maken.
De room er door roeren en af laten koelen.
De bloem zeven en door de afgekoelde aardappels roeren, de eieren 1 voor 1 toevoegen en na ieder ei alles goed doorroeren.
Eiwit los slaan

Dan de losgeslagen eiwitten toevoegen en weer goed doorroeren.
Beslag met een grote trechter in een spuitfles doen.
Pan aanzetten 1 blini proeven, eventueel extra zout in spuitfles.
In een pan met antiaanbaklaag 2 eetlepels geklaarde boter heet laten worden en pannenkoekjes bakken door 5 dotten uit de spuitfles in de pan te doen.
Indien niet rond genoeg dan rond maken met een steekring.

Asperges

INGREDIENTEN

110 asperges
Zout
Suiker

BEREIDING

Asperges in grote bak met water leggen net voor schillen
Water opzetten grote pan + 1 eetlepel Suiker + 1 eetlepel zout
Asperges schillen
Koken (let op gaarheid)

Asperges snijden:
Eerst op maat maken (8 cm lengte)
Door de midden
Dan halveren

Pasham

INGREDIENTEN

55 plakken pasham
Klein beetje zonnebloem olie

BEREIDING

Fijnsnijden in blokjes 3 mm
Met een scheut zonnebloem olie bakken
Pasham bakken, let op niet laten verbranden!!!

Gebakken pasham uitlekken in 2 zeven
Eventueel nasnijden nadat het is afgekoeld.

Eiercreme

INGREDIENTEN

2,5 liter eigeel
1,4 liter room
Peper
Zout

MAYONAISE

Ruim 1 liter mayonaise
8 eidooiers
4 eetlepels azijn
4 eetlepels citroensap
4 eetlepels mosterd
1 liter olie
Peper/zout
Grote mengkom

BEREIDING

Vul 8 kookzakjes met 310 ml eigeel
Gaar het eigeel in kokend water
Draai het gekookte eigeel met de mayonaise glad
Let op: HOU DE CREME DIK!!! Dus ROOM langzaam toevoegen en hoeft niet helemaal gebruikt te worden.

Breng stevig!!! Op smaak met peper en zout.

>> NAGERECHT PUUR GOESTING <<

Sinaasappelsaus

INGREDIENTEN

10 kg sinaasappels (max 2.5 liter sap)
2 x 225 gram suiker
2 x 625 ml room

BEREIDING

Pers 10 kg sinaasappels tot 2 x 1,25 liter sap pers op een zeef in een pan.

Zodra 1 liter sap, op het vuur alvast voorverwarmen!

Zet 2 grote pannen op met in beide pannen 225 gram suiker

Zodra de suiker is gecarameliseerd direct de sinaasappelsap erin (1,25 liter per pan)

Meet de hoogte van het vocht.

Op hoog vuur tot de helft in laten koken

Als het tot de helft is ingekookt, room toevoegen Per pan 625ml room.

Laat weer tot de helft inkoken.

Samenvoegen en af laten koelen in grote kom in een grote kom met ijs.

Tot dat het dik wordt en middels trechter in 2 a 3 kleine spuitflessen schenken.

Schmarren Tagliattele

INGREDIENTEN

1 kg bloem (2 x 500 g)
Zout
2 liter room (2 x 1 l)
16 eieren
Olie

BEREIDING

Beslag maken
scheut olie in beslag

Pannenkoeken bakken

DE EERSTE TESTEN OP VOLDOENDE ZOUT!!!

Van pannenkoeken schmarren maken met kitchen-aid

Licht van kleur!

Chocolade-amandelkrokant

INGREDIENTEN

400 gram pure chocolade
200 gram gebrande amandelsnippers

BEREIDING

Amandelsnippers langzaam aanbakken in pan
Chocolade laten smelten au bain marie

Amandelsnippers bij chocolade voegen en roeren

Iets laten afkoelen en verdelen over 3 vellen bakpapier
Vel bakpapier er over en met deegroller dun rollen

Op laten stijven in de koelkast

Later uitsnijden ruiten van +/- 4 cm

Aardbeien

INGREDIENTEN

206 aardbeien
1,6 liter room
8 eetlepels suiker

BEREIDING

Aardbeien wassen en halveren

LET OP: Als niet zoet genoeg licht bestrooien met suiker (haalt de smaak op)

Room lobbig slaan, niet te dik op yoghurt dikte!!