



**Ron Belt**  
Kalmoeslaan 14  
2381 JG Zoeterwoude  
071-541 42 34  
06-24 60 73 31  
RonBelt@KokaanHuis.com  
www.kokaanhuis.com

ABN AMRO Bank:  
NL94ABNA084.66.00.706  
KvK: 28096649

## **Culinair Gemak aan Huis door Ron Belt**

**Zoeterwoude – januari 2015**

<i>Amuse</i>
Gebakken langoustines met mangochutney
<i>Voorgerecht</i>
Salade van gerookte zalm en gebakken kalfszwezerik
<i>Hoofdgerecht</i>
Reerugfilet met paddenstoelen en wildjus
<i>Dessert</i>
Petit Omelet Siberiënne met Amarenekersen
<i>Diversen</i>
Waldkorn- en maïsbrood met roomboter

<b><u>Werkwijze:</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Alle ingrediënten zijn verpakt met bijbehorende sticker.</li><li>• Op iedere sticker staat de naam van het ingrediënt en de gang van het diner.</li><li>• De gangen kunnen achtereenvolgend klaargemaakt worden.</li></ul>	<b><u>Keukenbenodigdheden:</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Oven.</li><li>• Eventueel magnetron.</li><li>• 2 koekenpannen met anti-aanbaklaag.</li><li>• Steelpan.</li><li>• 2 ovenschalen.</li></ul>
<b>0</b>	<b><i>Waldkorn- en maïsbrood met guacamole en roomboter</i></b>
<b><u>Werkzaamheden:</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Oven voorverwarmen tot 180-200 °C.</li><li>• Brood in ca. 7 à 8 min. afbakken.</li><li>• Serveren met dipsaus en roomboter.</li></ul>	
<b>1</b>	<b><i>Gebakken langoustines met mangochutney</i></b>
<b><u>Werkzaamheden:</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Chutney kort warm maken in steelpan.</li><li>• Langoustines kort bakken in iets olie in een koekenpan. Niet te gaar maken! Ca. 2 min.</li></ul> <b><u>Opmaak:</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Serveren in klein kommetje.</li></ul>	
<b>2</b>	<b><i>Salade van gerookte zalm en gebakken kalfszwezerik</i></b>
<b><u>Werkzaamheden:</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Zwezerik door de bloem halen en overtollige bloem afkloppen.</li><li>• Krokant bakken in geclarifieerde boter. Dit duurt wel enige tijd en geeft wat rookontwikkeling!</li><li>• Kwarteleitjes halveren en licht betrouwen met zout/peper.</li><li>• Sla aanmaken met dressing en eventueel iets zout.</li></ul> <b><u>Opmaak:</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Zalmplakjes op een plat bord zetten, iets aan de zijkant.</li><li>• Kwarteleitjes en tipasperges er tussenin zetten.</li><li>• Sla luchtig midden tussen de zalm zetten..</li><li>• Gebakken zwezerik tegen de sla aanzetten tussen de zalmplakjes.</li><li>• Eventueel iets dressing om de sla heen druppelen.</li></ul>	

**3**

### ***Reerugfilet met paddenstoelen en wildjus***

#### **Werkzaamheden:**

- Oven voorverwarmen tot 200 °C.
- Reerug aan twee kanten bruin bakken in margarine. Zouten met kruidenmengsel!
- Reerug in ovenschaal leggen en in oven zetten\*.
- Nadat de gewenste gaarheid is bepaald het vlees in aluminiumfolie verpakken en een paar minuten laten rusten op een warme plaats.
- Ondertussen wildjus aan de kook brengen.
- Groente opbakken in koekenpan.
- Aardappelen warm maken in de jus.
- Paddenstoelen warm maken op een ovenschaaltje in de oven. Ca. 5 minuten.
- Reeboutfilet met een scherp mes voorzichtig in plakjes snijden.

#### **Opmaak:**

- Groente midden op een groot warm bord leggen.
- Aardappelen er omheen leggen.
- Gesneden plakjes reerug op de groente leggen.
- Paddenstoelen over het vlees verdelen.
- Jus over het vlees lepelen.

\* N.B.

*Reerugfilet naar eigen wens op gaarheid bepalen. Voelt het vlees (met duim en wijsvinger) aan de zijkant nog slap aan, dan is deze nog erg rood. Voelt het stevig aan, dan is deze medium - gaar.*

*Reerug wordt meestal medium/rosé gegeten.*

*Medium = ca.8 min. in oven.*

**4**

### ***Petit Omelet Siberiënne met Amarenekersen***

#### **Werkzaamheden:**

- Amarenekersen opwarmen in steelpan indien gewenst.

#### **Opmaak:**

- Omelet Siberiënne op een koud plat bord zetten
- Amarenekersen er omheen lepelen.
- Garneren met chocolade.