



Welkom bij Driessen SmaakVermaak.

Wij ontvangen u met lekkere antipasti met brood en tapenade.
Vervolgens nemen we het menu door en verdelen we de taken.
Het bijzondere **Wild** menu voor vanavond:

Steak Tartare
Ree biefstuk met gegrilde groenten
Wildzwijn worstjes en frites
Pindarotjes met rood fruit en Cantuccini koekjes

Eerst de demonstratie wild zwijn en reebok schoonmaken, waarbij u ook zelf aan de slag kunt gaan.

Steak tartare, recept voor 8 personen:

400 gram reerug
4 tl peterselie, fijngehakt
4 tl bieslook, fijngehakt
4 tl sjalot, fijngehakt
4 tl kappertjes, fijngehakt
4 tl cornichons, fijngehakt
4 tl olijfolie
2 el tabasco
2 el worcestersaus
4 tl ketchup
4 tl mosterd
Peper/zout
8 kwartel eidooiers

voor bijna alle ingrediënten geldt 1 tl op 100 gram vlees (1 theelepel is ong 6 gram als je liever weegt)

Bereiding:

Snij het vlees heel fijn
Vervolgens doe je het in een mengkom en die je alle bovenstaande ingrediënten er bij.
Of... Laat juist de ingrediënten los om als garnering op het bord te presenteren

Presenteer op het vlees de eidooier in het midden (bij voorkeur nog in onderkant van de eierschil)

Reebiefstuk

Eerst de demonstratie wild zwijn en reebok schoonmaken, waarbij u ook zelf aan de slag kunt gaan.

Villen, uitbenen en in "technische delen" verdelen:

Spierstuk, dikke lende, platte bil en de bovenbil uit de achterpoten, de reerug, en de voorpoten.

Reerug is voor de steak tartare gebruikt, de voorpoten voor de worstjes(samen met het wild zwijn) Nu gaan we de achterpoten gebruiken voor biefstuk:

Snij uit de schoon gesneden technische delen uit de achterpoten de biefstukjes, ca 3x 50 gr pp

Bakken in de roomboter/olie

Presenteer met de gegrilde groenten salade

Bijgerecht:

Gegrilde groenten, ca 150 gr p.p.

Paprika

Courgette

Aubergine

Bosui

Champignons

Snij de diverse groenten in "grillbare porties", droog grillen op de lava grill.

Vervolgens de gegrilde groente salade marinieren: rode wijnazijn, lekkere olie, verse kruiden en p/z naar smaak

Vers gemaakte braadworst

Eerst de demonstratie wild zwijn en reebok schoonmaken, waarbij u ook zelf aan de slag kunt gaan. Algemene vuistregel voor worst vulling ca 700 gr vlees Ca 300 gr vet

Dit kan variëren in verhouding bij droog of juist vetter vlees.
Maar kom ongeveer op deze verhouding uit.

Tot gemengd gehakt draaien in de vleesmolen, en dan mengen met smaakstoffen:
Per kg vlees 10 a 12 gram zout en 2 gram peper. Dan ca 5 gram nog in te vullen, bv:

Salie / Karwij / Foeli / Oregano / Kruidnagel / Kaneel / Steranijs / Jeneverbes
/Venkelzaad / Gember / Chocolade / Citroenzest

Een eerdere topper was: 300 gr spek 700 gr wildzwijn bovenbeen vlees Zest van 2
citoenen Zest van 1 limoen 11 gr zout Peper naar inzicht 3 gram gember
Of: 300 gr vet/100 wildzwijn filet/500 gr reebok/ 100 wildzwijn poot Herbamare
keukenzout ca 10 gr Karwijzaad 2 gr Kruidnagel 3 stuks

Dan de darm op de uitloop spannen, en de worst maken(zie instructie)
Eerst wat heet bakken, mooi kleurtje geven, daarna rustig laten garen.

Bijgerechten:

Frites maken, ca 150 gr p.p.

Snij de aardappel in de frites vorm die je wenst, dikke of juist dunne frites. Keuze van de chef. Bak in ca 5 minuten voor en gaar in de frituur op 150c, vervolgens op papier laten afkoelen.

Afbakken bij het hoofdgerecht(let op de timing) op 180c tot ze mooi goudbruin zijn.
Zout erover en serveren.

Mayonaise, moderne wijze voor ca 10p

1 heel ei
15 gr mosterd, 15 ml citroensap(of witte wijnazijn)
200 ml plantaardige olie
Peper/zout

Ingrediënten op kamer temperatuur, doe alles in een hoge smalle maatbeker, staafmixer erin, aanzetten en in ca 10 sec langzaam omhoog bewegen/trekken.

Cantuccini koekjes, ca 40 stuks

200 g amandelen (ongezouten)

350 g zelfrijzend bakmeel

200 g fijne kristalsuiker

1 vanillestokje

zout

3 eieren

1 sinaasappel

Meng het zelfrijzend bakmeel met suiker, amandelen, een snufje zout en het merg van een vanillestokje. Voeg de eieren toe en rasp er een sinaasappelschil doorheen. Kneed alles goed door elkaar. Verdeel het deeg in 2 stukken en vorm elk stuk tot een staaf met een doorsnee van circa 3 cm.

Leg de staven op een met bakpapier bekleed ovenplaat. Bak de staven in circa 30 minuten goudbruin op 160c. Neem de staven uit de oven en laat ze afkoelen tot lauwwarm.

Snijd de staven met een mes in schuine plakjes van circa 1 cm dik.

Leg de plakjes op het bakplaat en droog de cantuccini nog circa 10 minuten in de oven. Laat ze vervolgens op een rooster afkoelen.

Pindarotjes:

200 gr chocolade

200 gr pinda's/noten naar wens

Smelt de chocolade die je wenst, let op de temperatuur (zie uitleg sheet chocolade info), meng dit met noten naar wens, maak hier kleine hoopjes van op bakpapier.

Laat af koelen in de koelcel, daarna evt garneren met een andere kleur chocolade. Naar eigen inzicht.

Garneer de borden met het diverse rode fruit, serveer de pindarotjes erbij/

Bij de koffie een zelf gemaakt cantuccini koekje