

@kookschool castricum

MENU
VOOR
2
PERSONEN

Een cursus van Kookschool Castricum.	Koken op Koks niveau	Les nr. 1
Menu	Technieken	Werkvolgorde
Huzarensalade Varkensmedaillons Portsaus Carré aardappel Gegratineerde witlof Dame blanche met amandelen	Blancheren (water) Boren Bruneren Gratineren Infuseren Pareren Regenereren Sauteren Schillen Snijden (div. vormen) Garde technieken (3 x) Reduceren Roosteren Spatelen	DE WERKVOLGORDE LEER JE IN EEN LATERE LES

Voorgerecht:

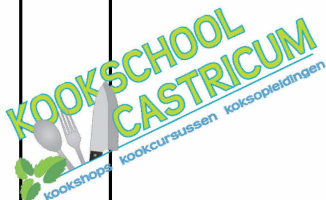
Huzarensalade

inhoud	eenheid	Ingrediënten	ruimte voor aantekeningen
50	gram	aardappel (vastkokend)	
50	gram	augurk	
50	gram	appel	
10	gram	ui	
50	gram	vlees (bv. dikke plak ham)	
	inzicht	franse dressing	
	inzicht	mayonaise	
	inzicht	garnering (bv. sla, tomaat, crest etc.)	
	<i>optioneel</i>	<i>stok- of geroosterd brood voor erbij</i>	
	<i>optioneel</i>	<i>boter voor erbij</i>	
		Franse dressing:	
5	gram	ui (heel fijn gehakt)	
0,5	e.l.	azijn	
	inzicht	olie	
1	t.l.	mosterd	
	inzicht	peterselie	
		Mayonaise:	
1	stuks	eidooier	
0,5	e.l.	azijn	
	inzicht	olie	
1	t.l.	mosterd	
	<i>optioneel</i>	<i>citroensap of worcestershire sauce</i>	

Vis / vlees:

Varkensmedaillons

inhoud	eenheid	Ingrediënten	ruimte voor aantekeningen
300	gram	varkenshaas (aan één stuk)	
	inzicht	bloem	
0,5	t.l.	boter	
1	t.l.	olie	
	inzicht	peper	
	inzicht	zout	



Garnituren:		Gegratineerde witlof		Carré aardappel	Portsaus
inhoud	eenheid	Ingrediënten		ruimte voor aantekeningen	
2	stuks	witlof (of 4 kleine)			
2	plakjes	ham			
1	plak	kaas			
		Carré aardappel			
200	gram	aardappel (NETTO, na schillen/snijden)			
		Portsaus:			
50	gram	rode port (eventueel rode wijn)			
100	gram	demi-glace (kant en klaar)			
1	tak	rozemarijn			

Dessert:		Dame blanche met amandelen			
inhoud	eenheid	Ingrediënten		ruimte voor aantekeningen	
4	bollen	vanille-ijs (ready-made)			
50	gram	room (om te kloppen, dus slagroom)			
70	gram	pure chocolade (van 55 tot 70%)			
70	gram	room (om chocolade in te smelten)			
	inzicht	melk (vol of halfvol)			
	inzicht	amandelen (geschaafd)			
	inzicht	garnering (bv. munt, sinaasappel)			
	inzicht	poeder- of fijne suiker (voor in room)			
1	klontje	boter (voor de glans)			

