



mmm...eetjesland
HOEVE- EN STREEKPRODUCTEN



Meetjesland Menu

Boordevol Meetjeslandse streekproducten en bieren van Van Steenberge

Apero kroketjes

Stoofvlees met Monk's Café Grand cru

Voorgerecht

Zalm, korst van prei en limoen, mosselen, botersaus met Baptist IPA

Hoofdgerecht

Meetjeslandse Orloff, saus "Piraat" met graantjesmosterd en witloof

Dessert

Chocolademousse puur "whisky flavoured", vanillesaus met salted karamel,
Gulden draak brewmaster



Stoofvleeskroketje met Monk's Café

Nodig voor 50 aperokroketjes

1 kg varkensvlees spiering	2 flesjes Monk's Café
1 grote ui	240 g boter
1 eetlepel graantjesmosterd	370 g gewone bloem
Laurier, tijm	40 g gelatinepoeder
2 l vleesbouillon	

Bereiding

Pel en snij de ui grof. Smelt boter in een braadpan en laat mooi bruin kleuren.

Voeg het vlees hieraan toe en kleur het vlees aan in de bruine boter. Haal het gekleurde vlees uit de pan.

Pel en snij de ui in blokjes en kleur mooi bruin in dezelfde pan als het vlees.

Blus met 1 flesje Monk's Café. Breng de vleesbouillon aan de kook met tijm en laurier.

Voeg het vlees, de ui en het blusvocht toe en laat 30 minuten op een zacht vuur garen zonder deksel.

Zet na een half uur het deksel op de pan en laat nog 15 minuten verder garen.

Neem de pan van het vuur en laat afkoelen.

Giet alles door een zeef. Verwijder laurier en tijm. Wrijf het vlees "als draadjesvlees" uit elkaar.

De ui mag er gerust nog bij blijven.

Smelt de boter. Voeg met een spatel de bloem en gelatinepoeder toe en meng, weg van het vuur, tot een stevige roux. Voeg 750 ml van het koude kookvocht en 250 ml Monk's Café toe en meng tot een homogeen mengsel.

Zet terug op het vuur en breng, al roerend, aan de kook tot een stevige massa.

Kruid als nodig bij met peper en zout. Meng het vlees onder de vulling.

Bedek een plaat/schaal met opstaande rand met plasticfolie en stort de vulling hierin. Wrijf gelijkmatig open tot op 1 cm. Laat opstijven in de koeling.

Snij in gewenste vorm.

Neem 3 mengkommen:

- 1 mengkom met bloem
- 1 mengkom met losgeslagen eiwit, peper, zout en een klein scheutje olijfolie.
- 1 mengkom met paneermeel.

Haal de gesneden kroketten achtereenvolgens door de bloem, eiwit en paneermeel.

De gepaneerde kroketten kunnen perfect ingevroren worden.

Bak de kroketten 3 minuten in een hete frituur op 175°C. (diepgevroren iets langer frituren)

Serveetip:

Meng 3 soeplepels mayonaise met een flinke scheut Monk's café. Serveer dit bij de kroketten als dip.



Vispannetje

Nodig voor 4 personen

4 stukken zalm van 150 g per stuk
3 stalen prei
250 ml melk
Handvol roux korrels
Peper, zout, nootmuskaat
Paneermeel
1 kg mosselen
1 ui

1 stengel selder
Laurier, tijm
100 ml witte wijn
Enkele peperkorrels
500 ml visbouillon
100 ml room
Handvol roux korrels
Baptist IPA

Bereiding

Breng de visbouillon aan de kook in een pan met hoge rand. Leg de 4 stukken zalm in een ovenschotel. Giet de kokende bouillon over de vis en dek af met een aluminiumfolie.

Laat 4 minuten rusten.

Giet de bouillon terug in de pan. Laat de half gare stukken zalm afkoelen.

Snij de prei in fijne ringen en stoof aan in een hete pan met boter. (niet kleuren!)

Haal de prei uit de pan en blus de pan met de melk. Breng aan de kook, kruid met peper, zout en nootmuskaat en bind met roux tot een stevige witte saus.

Meng 2/3 van de prei onder de witte saus. Verdeel deze stevige preisous over de 4 stukken zalm.

Snij de ui en selder in grove stukken en zet kort aan in een hete pan.

Spoel de mosselen meermaals en voeg bij de aangestookte groenten.

Blus met witte wijn en dek af. Gaar de mosselen, schud regelmatig op.

Giet de mosselen in een zeef en vang het mosselkookvocht op.

Voeg het mosselkookvocht bij de visbouillon samen met tijm, laurier en peperkorrels.

Laat tot de helft inkoken. Duw door een zeef en breng opnieuw aan de kook.

Voeg de room en een flinke scheut Baptist IPA toe. Bind tot een mooie, gladde saus met de roux en voeg als afwerking de overgebleven gestookte prei toe.

Haal de gegaarde mosselen uit de schelp en verdeel op de preisous die op de zalm ligt.

Werk af met paneermeel.

Plaats de vis 20 minuten in een voorverwarmde oven op 175°C.

Serveer in een vispannetje met de verse vissaus en werk af met groene kruiden.

Serveer met een vers gebakken tafel broodje..



Meetjeslands orloffgebraad

Nodig voor 4 personen

1 stuk Varkensgebraad van 800g
Boter
500 ml vleesbouillon
2 flesjes Piraat3Hop
8 sneetjes Tsjeutkaas
8 sneetjes Bezembinderham
Tijm – Laurier

8 kleine stronkjes Bassevelds witloof
Hoeveboter
Peper, zout, nootmuskaat
Kristalsuiker
500 ml groentebouillon
250 ml Piraat3hop
Roux korrels blond

Bereiding

Vlees

Kleur het stuk gebraad mooi langs alle zijden goudbruin in een hete pan met boter. Blus de pan met ½ flesje Piraat3hop en 500 ml vleesbouillon. Giet het braadvocht in een ovenschotel en leg hierop het gebraad. Voeg tijm en laurier toe. Dek af met aluminiumfolie. Plaats gedurende 20 minuten in een voorverwarmde oven op 175°C gedurende 20 minuten. Laat het gebraad afkoelen.

Giet de afgekoelde jus door een zeef in een sauspan. Voeg de 1 ½ resterende Piraat3hop toe en breng aan de kook. Werk, indien gewenst, op met een scheut room en bind met roux. Kruid af met peper en zout.

Snij het afgekoelde, half gegaarde vlees in schijven van 1 cm en leg tussen elke schijf een plak Meetjesham en Tsjeutkaas. Bouw zo opnieuw het gebraad op in een ovenschaal. Overgiet met de saus en plaats 30 minuten in een voorverwarmde oven op 175°C.

Witloof

Snij het onderste deel van het witloof weg en verwijder met de punt van het mes een deel van het hart. Maak een pan met opstaande rand warm. Smelt boter en laat lichtbruin worden. Leg hierin de witloofstronkjes en kruid met peper, zout, nootmuskaat en suiker. Kleur ze mooi goudbruin aan alle zijden. Blus met de bouillon en Piraat3hop.

Zet op een zacht vuur en gaar 20 minuten onder gesloten deksel.

Haal de gegaarde stronkjes uit de jus. Breng de jus aan de kook, mix glad en werk op met een klontje boter. Meng deze jus vlak voor serveren onder de orloff saus

Rasp over de witloof stronkjes Frapa oude geitenkaas en plaats kort onder de grill. Serveer met aardappelkroketten en veenbessen



Chocolademousse me Gulden Draak Brewmaster

Nodig voor 4 personen

4 eidooiers
75 ml koffie
75 suiker

300gr fondant chocolade
450ml room
Een scheut Gulden Draak Brewmaster

Bereiding

Meng de eidooiers, de koffie, suiker en de scheut Gulden Draak in een pan met hoge rand. Klop een stevige sabayon op een middelhoog vuur.

De warme sabayon in een keukenrobot doen, en op volle snelheid laten kloppen tot hij koud is. De massa zal verdubbelen van hoeveelheid.

300 gr fondant chocolade smelten.

De koude sabayon zachtjes laten kloppen, en al kloppend (!) de gesmolten chocolade bijgieten. Zeker al kloppend met de keukenrobot of stevig met de hand of klontervorming te voorkomen.

De massa zal volledig invallen, dat is normaal.

4 eiwitten met een klein schepje suiker stijf kloppen en luchtig en zachtjes (een spatel) onder de chocolademassa mengen.

450 ml room half vast kloppen en eronder mengen.

Giet de chocolademousse in kleine glaasjes of een grote kom. Laat enkele uren opstijven in de koelkast en werk af naar believen met chocoladekrullen, rood fruit,