

Thuismenu 3

(uit Nieuwsbrief 8 april 2020)

63 graden ei

Dit is de meest perfecte en fijne manier om eieren te (soort van) 'pocheren'. Perfect bij asperges of bij een Paasontbijt of brunch.

Met deze bereidingswijze krijg je een superzachte structuur die overal gelijk is. En het is echt heel makkelijk. Je doet de eieren in hun eigen schil in de sous vide voor een uur (of iets langer in stoomoven) en je hebt er geen omkijken meer naar, ideaal!

1. Vul je sous vide, of de pan waarin je de sous vide stick doet, met genoeg water. Stel de temperatuur in op 63 graden. (alternatief stoomoven, maar dan 10 minuten langer)
2. Laat, als het water de juiste temperatuur heeft bereikt, de eieren 1 voor 1 (in hun schil) voorzichtig met de soeplepel in de sous vide of de pan met warm water zakken.
3. Gaar de eieren in 1 uur op 63 graden.
4. Haal de eieren weer voorzichtig met de soeplepel uit de sous vide.

Tik heel zachtjes met een mes in het midden van het ei, net zolang tot je het ei voorzichtig kan openbreken. Zorg dat je het ei openbreekt boven het gerecht waar je ze wilt hebben. Door de lage temperatuur waarop het ei is gegaard is de textuur nog redelijk vloeibaar. Hierdoor moet je ze heel voorzichtig behandelen.

Paasstollen

Deze receptuur is voor 2 stuks van +/- 500 gr, echter niets houdt je tegen om er meteen 4 te maken en de burens en familie te verrassen. Neem er wel de tijd voor, want de rozijnen en potpourri hebben bij elkaar 2 dagen nodig voor het beste resultaat. Bij gebrek aan tijd kan dit uiteraard ook in 24 uur.

Alle ingrediënten zijn bij Albert Heijn in te kopen, de meeste ingrediënten bij de bakafdeling. Hopelijk is er dan weer voldoende bloem, zou handig zijn als je dit schaars goed nog in huis hebt, just in case! Het Stollen-team wenst jullie een fijne bak ervaring en fijne Paasdagen!




benodigdheden:

Potpourri
325g rozijnen

bereiding:

Liefst 48 uur vantevoren!

<p>40g gebroken en gebruteerde Hazelnoten. 40g zure Abrikozen in stukjes gehakt. 40g Cranberry's Triple Sec of Rhum</p>	<p>Week de rozijnen in lauw water voor 15 min, dan uitlekken en in Tupperware doos doen. en de zure abrikozen in stukjes en leg samen met de cranberry's in de drank, dan in Tupperware voor 1 dag op lauwe plaats (separaat van rozijnen). 24 uur vantevoren: Hak de hazelnoten en voeg dit samen met de rozijnen en het mengsel van abrikozen en cranberry's. Laat nog 24 uur staan.</p>
<p>Amandelspijs 175 gr.Amandelspijs (dr. Oetker) 5g Geraspte citroen schil 30g Heelei</p>	<p>Meng de amandelspijs met geraspte citroen schil en 1/2 ei Bewaar in plastic</p>
<p>Het deeg 180 gr.eiwitrijke bloem (de duurste) 130 gr lauwe melk. 7 gr. Droge gist.(1 zakje)</p> <p>Na de Zetselrijs, doorkneden: 80g Bloem 5g zout. 75g Grasboter, 10g eidooier</p> <p>Smaakstoffen 1/4 Vanille peul, of extract 15g citroenrasp 5g gemberstroop 1g Kardemom, 2g Amandelaroma 1 mespuntje witte peper.</p> <p>Potpourri (van 1^e bereiding)</p>	<p>We werken volgens de Zetsel methode. Alle grondstoffen lauw / kamertemperatuur verwerken. Mengen en op een lauwe plaats ,afgedekt 30 minuten laten rijzen.</p> <p>Kneed de overige ingrediënten door.</p> <p>Als het deeg bijna is afgekneet de smaakstoffen toevoegen.</p> <p>Als het deeg is afgekneet de potpourri doorwerken</p>
<p>Rijzen en vullen</p>	<p>Afwegen 2x 475 gram en opbollen. Tussen thee doeken op lauwe plaats 30 min laten rijzen. Na deze rijst met een rolstokje de bol in het midden uitrollen, maar zorg dat het uiteinde niet uitgerold wordt.</p> <p>Spijspil (amandel) van 100g invouwen en de stol vormen. Narijs van 45 minuten op lauwe plaats onder plastic.</p> 
<p>Afbakken en eindbereiding</p>	<p>Afbakken in voorverwarmde oven van 160 graden voor 40 minuten. Na het bakken afstrijken met boter en als ze afgekoeld zijn met poedersuiker afwerken.</p>

Aspergecremeuse | Saffraanroom | Erwten crème | Zeekraal

BENODIGD	BEREIDING
<p>Voor de soep 0.7 kg asperges 1 l gevogeltebouillon (of kippenbouillon van blokjes) 25 ml sinaasappelsap Zeste van ½ sinaasappel Snufje kaneel 25 gr zachte boter 25 gr bloem zout, peper 50ml room 1 eigeel</p>	<p>Schil de asperges en snijd een stukje van de onderkant eraf. Snijd 3 asperges in stukjes van 1 cm en de rest in dunne plakjes. Zet apart. Kook de schillen en de onderkanten circa 30 min in de bouillon. Zeef de bouillon en bewaar 1 eetlepel apart voor de saffraanroom. Kook dan de aspergestukjes in wat van de bouillon gaar. Zeef ze eruit (bouillon weer terug bij de rest vd bouillon) en zet weg (gaan als geheel in de soep). Kook ook de aspergeplakjes in de gezeefde bouillon goed gaar en blender deze fijn met staafmixer of in blender. Hak de zeste ragfijn en doe die met het sinaasappelsap bij de soep.</p> <p>Maak een “beurre manie” door de zachte boter met de bloem te kneden en bind hiermee beetje bij beetje de soep. Laat de soep ca 20 min zeer zachtjes garen. Roer af en toe even door. Voeg een snufje kaneel naar smaak toe en controleer de smaak! Verwijder het bovendrijvend botervet met een lepel. Maak een liaison van de room en het eigeel en bewaar tot eindbereiding (nog niet mengen).</p>
<p>Voor de saffraanroom 1/2 tl saffraandraadjes 100 ml slagroom</p>	<p>De saffraanroom: Hak de saffraan fijn, roer er een eetlepel aspergebouillon door en laat 5 minuten staan om kleur en smaak af te geven. Klop de slagroom tot yoghurt dikte en roer saffraan erdoor.</p>
<p>Voor de erwten crème 1/2 ui 300 ml kippenbouillon 200g diepvrieserwten 50g spinazie 32 el (zachte) boter 10 ml olijfolie Peper en zout</p>	<p>De erwten crème: Fruit de ui en voeg de bouillon toe. Laat het mengsel 20 minuten zachtjes koken. Voeg de erwten toe, laat 3 minuten koken en giet af. Meng de erwten met de spinazie en maal fijn in de blender. Voeg de boter en de olie beetje bij beetje toe tot het een mooie crème is. Breng op smaak met peper en zout.</p>
<p>Voor de Zeekraal 75g zeekraal</p>	<p>De zeekraal: Blancheer de zeekraal 1 minuut.</p>
<p>Eindbewerking en presentatie Beetje peterselie De liaison</p>	<p>afwerking en uitserveren: Pak grote diepe borden. Breng de soep al roerende langzaam aan de kook. Zet de soep van het vuur. Roer een soeplepel hete soep door de liaison en giet dat vervolgens al roerende door de rest van de soep. De soep mag niet meer koken! Proef de soep nog eenmaal. Verdeel de stukjes asperge op en verdeel over hete soepborden, giet er de soep over. Maak in het midden een rondje erwten crème en</p>

daar in het midden de saffraanroom. Werk af in het midden met een klein toefje peterselie. Verdeel de zeekraal (gehalveerd) over het witte deel van de soep.

Tomaten sandwich met eendenlevermousse en asperge

Ingrediënten voor 6 porties	Bereidingswijze
6 stuks witte asperge 2 tomaten 6 sneetjes wit casinobrood 100 gram eendenleverpaté 1 bakje tuinkers 2 dl room witte peper uit de molen zout	Oven voorverwarmen op 70° C. Ontvel de tomaten, door de tomaat in te kruisen en ze even in kokend water te leggen. Halveer de tomaten, verwijder de zaadlijsten en pureer het vruchtvlees. Snijd de korstjes van het brood en bestrijk ze met de tomatenpuree. Laat de sneetjes in een oven van 70° C drogen. Klop de room tot yoghurt dikte Pureer de eendenleverpaté en wrijf door een zeef. Spatel de room door de eendenleverpaté, breng op smaak met witte peper en zout en zet koel weg tot gebruik. Schil de asperge en kook ze in water met wat zout beetgaar. Houdt het water met de asperges 3 minuten tegen de kook aan, van het vuur halen en na laten garen. Snijd de kopjes op 3 cm af en hak de rest van de asperges in stukjes. Bestrijk de helft van het tomatenbrood met een laagje eendenlevermousse en strooi er de gehakte asperges over. Breng een tweede laagje eendenlevermousse aan en sluit af met de andere sneetjes tomatenbrood. Bestrijk de bovenkanten van deze sandwiches met eendenlevermousse
Eindbereiding en presentatie	Snijd de sandwiches in rechthoekjes van drie bij vier centimeter. Halveer de aspergepunten in de lengte en leg op iedere amuse een stukje. Leg er een plukje tuinkers op.

Aspergekroketten met maynonaiseschuim en garnalen

Ingrediënten voor 7 porties	Bereidingswijze
-----------------------------	-----------------

<p>Mayonaiseschuim 125 g Mayonaise 1 bl Gelatine 50ml Melk (2 patronen voor de kidde)</p> <p>Aspergekroketjes 250 g Asperges 70 g Bloem 70 g Boter 30 g Gekookte ham (mager) in plakjes beetje aspergevocht 20 ml Kippenfond 45 g Eiwit (losgeklopt) 75 g Bloem (om te paneren) 150 g Paneermeel 1 bl Gelatine Peper en zout</p> <p>Mosterddillesaus 50 g Mayonaise 50 g Mosterd 35 g Dille 50 g Suiker Garnering ½ el Dille</p>	<p>Laat de gelatine weken in ruim koud water. Verwarm de melk en voeg hierin de geweekte gelatine toe. Laat afkoelen. Vermeng de afgekoelde melk met de mayonaise en doe het geheel in een kidde. Draai een voor een de patronen op de kidde en zet weg. (eventueel ook zonder kidde te bereiden, dan geen schuim...)</p> <p>Schil de asperges en snijd de onderkantjes er af. Snijd de asperges in kleine stukjes en kook ze in weinig water tot ze gaar zijn. Laat ze uitlekken in een zeef. Kook de schillen en onderkantjes apart met niet teveel water en laat inkoken tot 5 dl. Week de gelatine. Snijd de ham in kleine stukjes. Maak een roux door de boter te smelten en de bloem hier aan toe te voegen. Voeg het warme aspergevocht toe en roer goed. Voeg de aspergestukjes en fijngesneden ham toe en roer door. Los de gelatine op in de kippenfond en voeg toe aan de massa, zonodig op smaak brengen met zout en peper. Doe de ragout in een spuitzak met een rond spuitmondje en spuit op bakpapier lange banen. Span er keukenfolie over en zet in de koelkast (evt. kort in de vriezer). Klop voor het paneren van de kroketjes de eiwitten los. Zet bloem en paneermeel (apart) in schaaltes klaar. Snijd de sterk afgekoelde roux in stukjes van ca 4 à 5 cm. Haal deze eerst door de bloem, dan door het losgeklopte eiwit en dan door het paneermeel. Dan wéér door het eiwit en nogmaals door het paneermeel. Laat de kroketjes op een schaal nog even goed aanvriezen. Bak de kroketjes in de frituurpan op 1-80 graden. Houd een paar kleine takjes dille apart voor de garnering en hak de rest fijn.</p> <p>Roer voor de mosterddillesaus de mosterd, suiker, mayonaise en de fijngehakte dille door elkaar.</p>
<p>Eindbereiding en presentatie 150 g kleine garnaaltjes</p>	<p>Pak langwerpige bordjes. Verdeel de garnaaltjes over (ovale) glaasjes en spuit hierop met de kidde een toef mayonaiseschuim. Garneer met een klein takje dille en zet op het bordje. Leg hiernaast het gefrituurde kroketje en garneer met een streepje mosterddillesaus op het bordje/</p>

Fregola | Groene asperges | Rucolapesto | Limoen | Pecorino | Chorizo | Tuinboon

Benodigdheden voor 4-6p voor- of hoofdgerecht	Bereiding:
Voor de fregola: 350g fregola di sarda 1 1/2 middelgrote ui 75g pancetta 4 Roma tomaten 1,2 liter kippenbouillon 3 el olijfolie Sap van 1 citroen 250 gr groene asperges	<i>Fregola is een pastagerecht uit Sardinië dat op vergelijkbare wijze wordt bereidt als Risotto.</i> Was de rucola, snijd het grof en laat het goed uitlekken en bewaar voor eindbereiding. Snipper de ui, snijd de pancetta in dunne reepjes en de asperges in stukjes. Ontvel de tomaten, verwijder het vocht en zaadjes en snijd vervolgens in kleine blokjes. Pak een grote pan met dikke bodem, verhit de olie en fruit de ui glazig, voeg er de pancetta aan toe en bak deze 1 minuut mee op middel hoog vuur. Voeg de fregola er aan toe en bak dit heel even mee, doe de tomaten blokjes erbij en bak dit ook heel even. Giet de helft van de warme bouillon en het citroensap er bij en laat het zachtjes koken, als de fregola de bouillon heeft opgenomen voeg er dan steeds weer wat bouillon aan toe. Ga door (zo'n 15 minuten) tot de fregola voor ¾ gaar is en laat staan. Bewaar wat bouillon voor de eindbereiding. Snijd de asperge in kleine stukjes (1cm) en blancheer 2 minuten.
Voor de tuinbonen 250g tuinbonen Scheutje melk	De tuinbonen: Dop de tuinbonen en kook in water met een scheutje melk gaar. (5 minuten voor jonge tuinbonen tot 10 minuten voor ouder). Dop de tuinbonen nog een keer.
Voor de rucolapesto 125 g rucola 60 g Parmezaan, geraspt 30 gr blanke hazelnoten 3el olijfolie 1/2 tl zout de geraspte schil en het sap van ½ citroen	Rooster de hazelnoten in een droge pan. Hak de rucola, Parmezaan en noten grof in de Magimix of beter: stamp alle ingrediënten (eerst rucola, dan noten, dan Parmezaan toevoegen) in de vijzel. Voeg de rest van de ingrediënten toe en mix alles door elkaar. Voeg zout en peper naar smaak toe en bewaar tot eindbereiding.
Voor de chorizo 100g chorizo	De chorizo: Verwarm de oven voor op 180 graden. Snijd de chorizo in mooie blokjes, leg op een plaat en zet in de oven tot deze krokant zijn (circa 20 minuten).
100 gram Rucola Rode chilivlokken Zout en Peper 150g Pecorino 25g roomboter 1 limoen	Afwerking en uitserveren: Voeg asperges toe aan de pan met fregola, voeg de bouillon toe en warm op. Controleer de gaarheid van de fregola en strooi er op het laatst wat gemalen chili vlokken en voeg wat peper en zout naar smaak aan toe. Doe er als laatste de rucola en de boter erdoor en schep het even om. Zet een 8 cm ring in het midden van borden en verdeel de fregola over de borden.

Werk rondom af met de chorizo, de tuinbonen en rucolapesto. Serveer met vers geraspte pecorino. Druppel wat limoensap eromheen.