

*Menu february 2006*

Salade de poireau aux crevettes et sauce Noilly Prat

Poivrons farcis au fromage

Potage de pintade

Risotto au citron et au saumon mariné

Côte de veau aux échalotes

Bavarois aux macarons

Les Vins

# Salade de poireau aux crevettes et sauce Noilly Prat

## *Preisalade met garnalen en Noilly Pratsaus*

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.00 uur

### BENODIGDHEDEN:

*4 citroenen*  
*2 granny smith appels*  
*20 korianderzaadjes*  
*zwarte peper*  
*5 dunne jonge preien*  
*1 zak grote garnalen*  
*2 avocado's*  
*1 bosje bieslook*

### VOOR DE NOILLY PRATSAUS:

*50 g boter*  
*koppen en pantsers van de garnalen*  
*1 sjalotje*  
*2 dl Noilly Prat*

### BEREIDING:

**De marinade.** Meng het sap van twee citroenen, de geplette korianderzaadjes en wat versgemalen zwarte peper.

**Het garnituur.** Snij het uiteinde van de preien en verwijder het buitenste blad. Snij in de lengte 1-2 cm in en spoel goed schoon onder koud stromend water.

Snij de preien in stukjes van ca 2 cm. Blancheer 3-4 minuten in gezouten kokend water. Spoel af met koud water. Snij in de lengte doormidden.

Snij een appel in zeer dunne plakjes en besprenkel met het sap van de laatste citroen. Maak de avocado's schoon en snij in dunne plakjes. Besprenkel met sap van een citroen. Snipper de bieslook.

**De garnalen.** Maak de garnalen schoon. Verwijder kop en pantser (bewaar deze voor de saus), maar laat de staart zitten. Leg de schoongemaakte garnalen 20 minuten in de marinade.

Bak de garnalen vlak voor het uitserveren in ca 5 minuten in een koekenpan met wat olijfolie gaar.

**De Noilly Pratsaus.** Snipper en fruit het sjalotje ca. 3 minuten in de boter.

Fruit de garnalenpanters ca. 5 minuten mee.

Blus af met de Noilly Prat en laat nog 10 minuten trekken met het deksel op de pan.

Zeef de saus en kook desgewenst nog iets in. Breng op smaak met peper en zout.

### AFWERKING EN PRESENTATIE:

Rangschik avocado, appel, prei en garnalen op een bord. Verdeel de saus erover en bestrooi met bieslook.

*Eet smakelijk (PGW, Hv'tS, HL)*

*Am2006-02-01*

# Poivrons farcis au fromage

## *Puntpaprika's gevuld met kaas*

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Uitvoering: 2 personen

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op: 185°C

Tijd uitserveren: 20.30 uur

### BENODIGDHEDEN:

4 bosuitjes

600 g geitenkaas

1 bosje koriander

4 tl chilipoeder

4 dl zure room

15 rode puntpaprika's

### VOOR DE SALSA VERDE:

1 groene paprika

½ groene spaanse peper

1 sjalotje

1 teen knoflook

½ bosje koriander

zout

2 tl groene tabasco

6 eieren

100 g bloem

olie

### BEREIDING:

#### **De gevulde paprika's 1.**

*(Voor gevorderden: ontvel de paprika's eerst door deze onder de hete grill te leggen en 15 minuten in een plastic zak te laten liggen; daarna het vel eraf trekken. De paprika's worden dan wel erg slap om verder te bewerken)*

Hak de bosuitjes fijn.

Verkruimel de geitenkaas.

Was en droog de koriander. Hak de blaadjes fijn.

Schep in een kom de kaas met bosui, gehakte koriander, chilipoeder en de helft van de zure room door elkaar.

Snij de paprika's in de lengte open en verwijder de zaadjes. Dep droog met keukenpapier.

Vul de paprika's met het kaasmengsel en druk de opening dicht. Zet ca. 15 minuten in de diepvries om iets op te stijven, en daarna tot gebruik in de koelkast.

**De salsa verde.** Maak de groene paprika en de peper schoon, snij in stukken, verwijder zaadlijsten en pitjes.

Pel en snipper ui en knoflook.

Doe paprika, peper, ui, knoflook en koriander in de keukenmachine en draai tot een grove puree. Verdun eventueel met 1 of 2 eetlepels water en breng op smaak met zout en tabasco.

Laat minstens een half uur rusten.

**De gevulde paprika's 2.** Splits de eieren en klop de eiwitten stijf. Spatel de dooiers erdoor.

Strooi de bloem op een bord. Haal de paprika's door de bloem en wentel ze dan door het eimengsel.

Verhit olie in een wok en bak de gepaneerde paprika's met twee tegelijk in 3 à 4 minuten bruin.

Laat op keukenpapier uitlekken.

### AFWERKING EN PRESENTATIE:

Leg op elk warm bord een gevulde paprika, schep er zure room op en wat salsa ernaast.

*Eet smakelijk (PGW, Hv'tS, HL)*

Am2006-02-02

# Potage de pintade

## *Parelhoensoep*

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE BASISBOUILLON:

*karkassen en afsnijdsels van 2 parelhoenders*

*4 stengels bleekselderij*

*4 uien, ongepeld*

*preigroen van gerecht 1*

*24 peperkorrels*

VOOR DE GEROOKTE PARELHOENFILETS EN -POTEN:

*4 parelhoenfilets*

*4 parelhoenbouten*

*1 bos peterselie*

*2 tl kurkuma*

BEREIDING:

*Begin snel met de bouillon!!*

**De basisbouillon:** Snij de filets zonder vel uit de parelhoenders. Zet apart.

Snij de poten met vel van de parelhoenders. Zet eveneens apart.

Hak de karkassen klein, snij de groenten in grove stukken, haal de blaadjes van de peterseliestelen en doe de laatste met de parelhoenkarkassen, parures en bladselderij in een grote pan en voeg 3 liter water toe. Breng aan de kook, schuim af en laat op een zacht vuur zo lang mogelijk zachtjes trekken.

Voeg de poten toe zodra ze gerookt zijn (zie hieronder) en laat ze meetrokken. Passeer de bouillon door een puntzeef. Gooi kruiden en groente weg.

Haal het vlees van de botten en zet de stukjes weg voor verdere verwerking.

**De parelhoenfilets en -poten:** Prepareer de rookpan. Leg een velletje alufolie op de bodem, strooi hierop een handje houtmot, leg de bodemplaat erop en vervolgens het rooster, vet dit in.

Zet de gaspitten onder de grillplaat aan en zet hierop de rookpan.

Leg, als de rookpan op temperatuur is de parelhoenfilets en de poten op het rooster, sluit de pan en laat ca. 20 minuten roken tot ze gaar zijn.

Doe de poten meteen bij de pan met basisbouillon. Laat de filets afkoelen en snij in plakjes. Dek af en zet apart.

**De soep:** Schenk de bouillon terug in de pan, doe er de kurkuma bij en breng aan de kook. Laat in gesloten pan op klein vuur onder af en toe roeren zachtjes doorkoken.

Verhit olie in een koekenpan en bak de stukjes gerookte parelhoen. Hak twee eetlepels peterselie.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Trancheer parelhoenfilets.

Verdeel parelhoentranches en gebakken stukjes bout over de warme borden en giet de soep erover.

Garneer met gehakte peterselie.

*Eet smakelijk (PGW, Hv'tS, HL)*

*Am2006-02-03*

# Risotto au citron et au saumon mariné

*Citroenrisotto met gemarineerde zalm*

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.30 uur

## BENODIGDHEDEN:

800 g zalmfilet (aan een stuk)

3 citroenen

1 dl olijfolie

2 el campari

grof zeezout

2 tl suiker

4 tl venkelzaad

1 winterwortel

1 bosje bladselderij

0,5 dl Pernod

3 dl witte wijn

## VOOR DE RISOTTO:

6 sjalotjes

1 dl olijfolie

75 g roomboter

600 g risottorijst (*arborio*)

1,5 l visbouillon

2 el Noilly Prat

grof gemalen peper

## VOOR DE VISBOUILLON:

1 kg graten van wit- en platvis

4 sjalotjes

2 tl gedroogde tijmblaadjes

1 prei

## BEREIDING:

**De zalmfilet:** Snij de zalm met een scherp mes in dunne plakjes en leg in een schaal.

Schrob de citroenen met een borstel onder warme kraan en wrijf droog. Rasp de schil van de citroenen voor de risotto, pers de citroenen uit en doe het sap in een schaal voor de marinade.

Kneus de venkelzaadjes.

Roer citroensap, olie, campari, zout suiker en venkelzaad los en giet over de zalm. Laat ca. 30 minuten marineren.

**De visbouillon:** Verwijder de kieuwen van de viskoppen. Was koppen en graten.

Snij sjalotjes, prei en winterpeen in stukken.

Zet graten en koppen aan met boter in een pan, voeg sjalotjes, tijm, gesneden groenten en selderij toe en fruit kort mee.

Blus af met Pernod en voeg witte wijn toe. Voeg ca. 1,5 liter water toe, zodat de visgraten net onder staan. Laat 20 minuten trekken (NIET koken).

Passeer de visbouillon door een fijne zeef. Controleer de smaak van de bouillon. Breng evt. op smaak met peper, zout en wat visfondpoeder.

**De risotto:** Verhit olie en 100 gram boter in een pan met dikke bodem en fruit hierin de zeer fijn gesnipperde sjalotjes.

Voeg de rijst toe en roer goed, zodat alle korrels met een laagje vet bedekt zijn.

Blus af met de Noilly Prat.

Schep een soeplepel hete bouillon erbij en roer tot het vocht is opgenomen.

Ga zo door tot de risotto beetgaar is (ca. 20-25 minuten).

Voeg citroenrasp toe. Haal van het vuur en roer de overige 50 gram roomboter erdoor.

## AFWERKING EN PRESENTATIE:

Doe op ieder warm bord een schep risotto en leg de rauwe zalm er dakpansgewijze op.

Bestrooi met grof gemalen zwarte peper en druppel er nog wat marinade over.

*Eet smakelijk (PGW, Hv'tS, HL)*

*Am2006-02-04*

# Côte de veau aux echalots

## *Kalfsrib met sjalotjes*

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Verwarm de 1e oven een half uur voor gebruik voor op 210°C

Verwarm de 2e oven een half uur voor gebruik voor op 200°C

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE KALFSRIB:

*10 sjalotjes*

*1500 g kalfsrib, 8 à 10 cm dik*

*8 el olijfolie*

*zeezout*

*versgemalen peper*

*1 el suiker*

VOOR DE SAUS:

*1 el cognac*

*2 dl kalfsfond*

*50 g ijskoude boter*

VOOR DE GEROOSTERDE AARDAPPELS:

*1,5 kg grote aardappels (vastkokend)*

*4 stengels bleekselderij*

*4 tenen knoflook*

*2 el Provençaalse kruiden*

*2 tl chilipoeder*

*1 dl olijfolie*

*grof zeezout*

*versgemalen peper*

VOOR HET GROENTEGARNITUUR:

*250 g peultjes*

*500 g broccoli*

*200 g zilveruitjes*

BEREIDING:

**De kalfsrib.** Pel de sjalotten en snij in de lengte in tweeën.

Bestrijk de kalfsrib aan beide kanten met de helft van de olie. Bestrooi met zout en peper. Leg het vlees in een braadslede. Zet de braadslede ca 45 minuten in de oven.

Keer het vlees halverwege om.

Haal het vlees uit de braadslede en hou warm.

**De saus.** Deglaceer de braadslede met de cognac en giet er vervolgens 2 dl kalfsfond bij. Schraap alle aanbaksels los en giet in een sauspan. Laat op middelhoog vuur even inkoken en passeer door een fijne zeef in een schone sauspan.

**De geroosterde aardappels.** Schil de aardappels en snij in vieren.

Blancheer de aardappelkwarten.

Maak de bleekselderij schoon en snij de stengels in dunne plakjes.

Pel de knoflook en snij ook in dunne plakjes.

Roer in een kom Provençaalse kruiden, chilipoeder en olie door elkaar.

Schep aardappelstukken, bleekselderij, chilipoeder en knoflook erdoor. Zorg dat de aardappelstukken rondom bedekt zijn met olie. Spreid ze uit op een bakplaat. Schuif in de oven en laat in ca 30 minuten goudbruin en gaar worden. Bedruip af en toe met het braadvet van de kalfsrib.

**Het groentegarnituur.** Haal de peultjes af en blancheer. Karameliseer de zilveruitjes in wat boter en suiker.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Warm de saus even door en monteer met stukjes ijskoude boter.

Roerbak de peultjes kort.

Stoom de broccoliroosjes beetgaar.

Stoof de zilveruitjes op met een klontje boter.

Snij en verdeel het kalfsvlees over de warme borden met een sjalotje en de groente en schep er wat jus over.

*Eet smakelijk (PGW, Hv'tS, HL)*

*Am2006-02-05*

# Bavarois aux macarons

## *Bitterkoekjesbavarois*

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op: 170°C

Tijd uitserveren: 22.30 uur

### BENODIGDHEDEN:

6 blaadjes gelatine

1,75 dl volle melk

50 g suiker

3 dl room

120 g eiwit

1 dl amaretto

300 g bitterkoekjes (uit de diepvries, dat maalt makkelijker in de Magimix)

### VOOR DE PRALINÉ:

100 g gemengde noten

150 g suiker

### VOOR DE KARAMELSAUS:

175 g suiker

3 dl room

### BEREIDING:

**De bavarois.** (SNEL BEGINNEN) Laat de gelatine in koud water weken.

Verwarm de melk met de suiker. Los de gelatine in de melk op en laat zo snel mogelijk tot kamertemperatuur afkoelen.

Klop de room stijf en sla het eiwit zo stijf mogelijk.

Meng in een ruime kom met een spatel room, melk, eiwit en amaretto tot een homogene massa.

Spatel de verkrumelde bitterkoekjes erdoor en verdeel over de ingevette soufflévormpjes (Ø 7cm). Laat in de koelkast opstijven.

**De praliné.** Hak de noten grof (niet in de machine!! Met bijv. hakbijl of in een theedoek met een hamertje of steelpan).

Verhit in een pan met dikke bodem 250 g suiker met 2½ eetlepel water op een hoog vuur. Laat lichtbruin karameliseren en voeg de noten toe. Roer even om en stort het mengsel op een met bakpapier beklede bakplaat.

Laat afkoelen en hak in kleine stukjes.

**De karamelsaus.** Laat in dezelfde steelpan 175 g suiker met 2 eetlepels water karameliseren tot lichtbruin en giet de room erbij. Laat afkoelen.

### AFWERKING EN PRESENTATIE:

Zet de puddingvormpjes even in heet water en stort op een bord. Strooi er praliné over en garneer met wat karamelsaus.

*Eet smakelijk (PGW, Hv'tS, HL)*

*Am2006-02-06*

# Les Vins

## *De Wijnen*

MARSANNE  
Vin de Pays d'Oc  
Virginie 2001

Bij het voorgerecht drinken wij een witte wijn uit de buurt van Béziers in de Pays d'Oc. De wijngaarden van het Domaine Virginie worden "gestreeld" door de Mistral. De Mistral, de noordenwind uit het Rhône-dal, zorgt voor verkoeling in de hete zomers van de Midi. De wijn heeft een fruitige finesse veroorzaakt door de aromatische suikers en een aangename frisse afdronk.

VALPOLICELLA  
Denominazione di Origine Controllata  
Superiore 2003  
Zenato

De wijn is samengesteld uit de druivenrassen Corvina en Rondinella. De wijngaarden van het huis Zenato bevinden zich op heuvels ten Noorden van de stad Verona in Noord Italië. Een soepele wijn met een geurig bouquet, niet zwaar met voldoende aangenaam fruit in de afdronk.

*De Wijncommissie*