

*Menu Augustus 2006*

Tartelette de courgette au coulis de tomates et à la chèvre

Langoustines en gelée de concombre

Crème de volaille au pesto de roquette

Filet de barbue farci de saumon à la sauce hollandaise  
au cresson de fontaine

Filet de porc au vin rouge et aux oignons balsamico

Pruneaux au vin rouge et à la glace crémée au gingembre

Les Vins

# Tartelette de courgette au coulis de tomates et à la chèvre

*Courgettetaartje met tomatencoulis en geitenkaas*

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 3 personen

Tijd uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR HET TAARTJE:

4 courgettes  
2 kg vastkokende aardappelen  
6 el mayonaise  
2 el mosterd  
½ bosje basilicum  
peper, zout  
1 krop botersla  
balsamicoazijn

VOOR DE TOMATENCOULIS:

8 tomaten  
2 uien  
½ bosje basilicum  
olijfolie  
peper, zout  
tomatenketchup

VOOR DE AVOCADOSAUS:

2 rijpe avocado's  
125 gr crème fraîche  
2 tl mosterd  
2 el mayonaise  
peper, zout

DIVERSEN:

2 rolletjes geitenkaas  
16 halve walnoten  
100 g suiker  
honing  
15 gedroogde tomaten  
15 ringen doorsnee 8 cm  
1 speer lange prei (met groen!)

BEREIDING:

**Taartje.** Was de courgettes goed schoon, snij in de lengterichting in plakken van een ½ cm dik, bestrijk met olijfolie en gril aan beide kanten gaar en wel zo dat er een grilruitje ontstaat.

Haal drie bladeren van de prei, was en blancheer, koel direct in koud water en snij er 16 lange stroken uit.

Schil en was de aardappelen, snij in dobbelsteentjes en kook met wat zout net gaar. Laat wat afkoelen en meng de blokjes met fijngehakte basilicum, mayonaise, mosterd en peper en zout naar smaak

Was de sla, slinger droog en scheur in kleine stukjes, verwijder eventueel de harde nerf en maak aan met een beetje balsamicoazijn.

**Tomatencoulis.** Ontvel de tomaten, verwijder de zaadjes en snij in blokjes. Maak de uien schoon en snij eveneens in blokjes (geef het tomatenvocht en de zaadjes aan gerecht 2).

Zet de uien aan op laag vuur met wat olie en laat even sudderen. Voeg de tomatenconcassé erbij en laat in ongeveer 10 à 15 minuten zachtjes gaar worden, voeg naar smaak peper, zout en tomatenketchup toe. Pureer het geheel en voeg dan fijngehakte basilicum naar smaak toe.

**Walnoten.** Smelt de suiker met 1 eetlepel water in een koekenpan en karamelliseer hierin de walnoten.

**Avocadosaus.** Schil de avocado's en pureer het vruchtvlees en meng het met mayonaise, crème fraîche, mosterd, olijfolie en peper tot een gladde massa. Zeef het geheel (Tip: plaats in een meng/maat beker een spuitzak en zeef hierboven de avocadomassa.) Zet in de koeling tot gebruik.

**À la minute.** Snij de geitenkaas in 15 plakjes van ½ cm, leg ze op een ovenplaat en laat er een theelepeltje honing op lopen, zet onder de hete gril tot de kaas zacht wordt en de honing smelt.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Leg op de borden een ring en zet er een plak courgette in, snij passend, leg er een laagje aangemaakte sla op, dan de aardappeltjes, druk even aan, gebruik hiervoor een tonicstampertje, en dan de tomatencoulis erop. Haal de ring weg en zet de courgette, indien nodig, vast met een sprietje geblancheerde prei.

Leg op de courgettetaartjes een plakje zachte geitenkaas met honing en leg hierop een walnoot. Zet in het midden van het bord. Trek 2 strepen avocadomousse er naast leg hierop een gedroogde tomaat en een blaadje sla.

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

Am2006-08-01

# Langoustines en gelée de concombre

## *Langoustines in komkommergelei*

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.30 uur

### BENODIGDHEDEN:

4 komkommers

1 zakje agar-agar groen

1 pak langoustines, ongepeld met kop

2 tl cayennepeper

2 el zeezout

2 el venkelzaad

½ krop eikenbladsla

½ krop friséesla

1 bosje peterselie

¼ bosje dragon

citroensap

50 g tomatenpuree

200 g gepelde tomaten (blik)

2 dl cognac

4 dl witte wijn

olijfolie

### VOOR DE OLIJFOLIE-EMULSIE:

4 eieren

100 g langoustinecoulis

100 g olijfolie

100 g druivenpitolie

zout, peper

### VOOR DE LANGOUSTINECOULIS:

koppen en pantsers van de langoustines

50 g bospeen

50 g bleekselderij

30 g venkel

2 knoflookteentjes

### VOOR DE VINAIGRETTE:

tomatenvocht van gerecht 1

olijfolie,

balsamicoazijn

peper, zout

### BEREIDING:

Haal koppen en pantsers van de langoustines en kook het vlees in 5 minuten gaar in wat gezouten water met cayennepeper en venkelzaad. Laat afkoelen in lauw water. Snij voor gebruik in 2 à 3 stukjes.

**Komkommergelei.** Schil de komkommers en haal ze door de sapcentrifuge. Breng het sap aan de kook en voeg de agar-agar toe.

Giet de massa in een dun laagje op een geolied plateau. Laat afkoelen in de koelkast.

Snij de gelei als deze koud en stijf is in banen van 10 cm breed en 15 cm lang.

**Coulis.** Verhit een koekenpan met wat olie, voeg koppen en pantsers toe en bak tot het vocht verdampt is.

Voeg de klein gesneden venkel, bleekselderij en bospeen toe, blus af met cognac en witte wijn en laat vocht verdampen.

Voeg gepelde tomaten en tomatenpuree toe en laat ca. 30 minuten zachtjes sudderen.

Passeer door een fijne zeef en laat afkoelen.

**Olijfemulsie.** Kook de eieren 4 minuten, pel ze en zet in koud water.

Doe alle ingrediënten, incl. de eieren, in een mengbeker en pureer met de staafmixer. Breng op smaak met peper en zout.

**Sla.** Maak de twee slasoorten en de peterselie schoon en klein, meng door elkaar.

Maak de vinaigrette, besprenkel hiermee het slamengsel en schep door.

### AFWERKING EN PRESENTATIE:

Maak het langoustinevlees aan met wat olijfemulsie, gesneden dragon en wat citroensap. Leg links op de reep

komkommergelei wat langoustine, rol dit plakje komkommergelei voor 3/4 op. Leg het rolletje op een koud bord, dresseer hier recht voor de aangemaakte salade.

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

Am2006-08-02

# Crème de volaille au pesto de roquette

## *Gevogelteroomsoep met rucolapesto*

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moelijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.00 uur

### BENODIGDHEDEN VOOR DE SOEP:

3 l sterke kippenbouillon

6 tot 8 dl room

90 g boter

3 el bloem

6 sjalotjes

4 laurierbladeren

6 foeliebladeren

peper, zout

75 g pijnboompitten

2 plakjes bladerdeeg

### VOOR DE PESTO:

600 g rucola

160 g gemalen parmezaanse kaas

75 g pijnboompitten

1,5 dl olijfolie

1,5 dl arachideolie

### VOOR HET GARNITUUR:

600 g maïskipfilet

—Deze zomerse soep kan naar keuze van de makers koud of warm worden opgediend—

### BEREIDING:

**Kipfilets.** Bestrooi de kipfilets met peper en zout en rook ze ongeveer 15 minuten in de rookoven tot ze net gaar zijn. Laat afkoelen en snij de filets in dunne reepjes

**Soep.** Pel en snipper de sjalotjes fijn, zet aan in de boter, maar laat niet verkleuren, voeg bloem toe en laat al roerend garen (ca. 2 minuten). Het mengsel mag nog steeds niet verkleuren.

Voeg laurier en foelie toe en blus af met bouillon en room. Laat ongeveer een half uur trekken, roer af en toe door.

Maak van het bladerdeeg 15 soepstengels.

**Rucolapesto.** Rooster de pijnboompitjes. Verdeel ze in twee porties van 75 gram.

Doe de rucola, op 15 mooie blaadjes na, samen met 75 gram pijnboompitjes en parmezaanse kaas in de keukenmachine en meng onder toevoeging van beide oliën tot een gladde massa. Breng op smaak met peper en zout.

Meng de reepjes kipfilet vlak voor het uitserveren door de pesto.

### AFWERKING EN PRESENTATIE:

Verwarm de soep en schuim op met de staafmixer, herhaal dit indien nodig bij het opscheppen. Plaats op voorverwarmde boorden een ring van 6 cm en doe hierin het kip/pesto mengsel en garneer met een mooi blaadje rucola. Verwijder de ring en schenk de schuimige soep in. Strooi wat pijnboompitjes in de soep en leg een soepstengel over het kip/pesto-taartje.

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

*Am2006-08-03*

# Filet de barbue farci de saumon à la sauce hollandaise au cresson de fontaine

*Grietfilet gevuld met zalm en waterkers-hollandaisesaus*

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE VIS:

*6 grote of 8 kleine grietfilets*

*600 g zalmfilet*

VOOR HET GARNITUUR:

*1,5 kg ongedopte tuinboontjes*

*1,5 kg spinazie*

*2 chorizo worstjes*

VOOR DE SAUS:

*1 bosje waterkers*

*40 g eierdooier*

*1 el witte wijnazijn*

*150 g geclarificeerde boter*

*zout, peper*

*0,5 dl room*

BEREIDING:

**Vis.** Snij de zalmfilet in 8 stukken. Snij de grietfilets open en vul ze met de zalm, rol dicht en zet vast met prikkers. Breng op smaak met peper en zout en rook de rolletjes in het rookoventje in ca. 7 minuten gaar. Houd warm in aluminiumfolie in de warmhoudkast.

**Garnituur.** Was de spinazie, laat uitlekken en zet apart (zie verder bij *À la minute.*)

Dop de tuinboontjes dubbel. Kook de boontjes beetgaar, zet apart.

Snij de chorizo klein en laat op laag vuur langzaam uitbakken. Laat afkoelen en zet apart.

**Saus.** Snij de waterkers met een klein beetje water in de blender fijn en wrijf daarna door een fijne zeef.

Klop de eierdooier in een kleine kom op, voeg bij beetje de witte wijnazijn toe en zet in een pan met heet water, klop *au bain-marie* er bij beetje de nog lauwe boter door. Pas op dat het niet te heet wordt, want dan gaan de eieren stollen.

Breng op smaak met het waterkersextract en de geslagen room.

**À la minute.** Kook de spinazie kort en laat uitlekken.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Meng de gekookte, uitgelekte, spinazie met de chorizo en leg een plukje in het midden van het bord. Schep hierop wat in boter opgewarmde tuinboontjes en de in tranches gesneden grietfilets. Lepel de saus er omheen.

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

*Am2006-08-04*

# Filet de porc au vin rouge et aux oignons balsamico

*Varkenslapjes met rode wijn en balsamico-uitjes.*

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moelijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

## BENODIGDHEDEN:

1500 g varkensfilet  
40 g geraspte parmezaanse kaas  
3 el gehakte platte peterselie  
3 el gehakte rozemarijn  
2 takjes rozemarijn  
16 blaadjes salie  
130 g boter  
160 g mortadella  
16 kleine zure augurkjes  
2 rode paprika's  
3 dl rode wijn  
30 g bloem  
zwarte peper  
olijfolie

## VOOR DE UITJES:

600 g cipolline of ongepelde zilveruitjes  
4 el olijfolie  
3 takjes rozemarijn  
3 takjes tijm  
3 tenen knoflook  
1 dl balsamicoazijn  
½ dl jus de veau  
½ dl rode wijn  
zout, peper

## BEREIDING:

**Uitjes 1.** Zet de uitjes in een schaal koud water en laat even weken. De velletjes gaan er dan later veel makkelijker af.

**Vlees.** Verdeel het vlees in 15 gelijke plakken. Leg elke plak filet tussen twee velletjes plasticfolie en klop plat. Kruid de lapjes met peper en zout, strooi er de parmezaanse kaas over. Strooi er 3 eetlepels verse fijngehakte peterselie en 3 eetlepels gehakte rozemarijn over. Scheur de blaadjes salie in tweeën en verdeel over het vlees, verdeel er 50 gram van de boter over, snij de mortadella in staafjes en verdeel over het vlees, halveer de augurkjes in de lengte en leg overlans op het vlees. Rol het vlees op en zet vast met een cocktailprikker.

Halveer de paprika's en verwijder de zaadlijsten. Snij er één in kleine blokjes en de ander in reepjes.

Verhit 50 gram boter met olijfolie en bak het vlees 5 minuten op een matig vuur aan alle kanten bruin. Bak de paprikablokjes apart gedurende 2 minuten, roer er de wijn door en laat nog een minuut doorkoken. Zet het vuur laag en doe de 2 takjes rozemarijn erbij. Laat even trekken

Haal het vlees eruit, verpak het in aluminiumfolie.

Meng de resterende boter met de bloem door elkaar en klop door de saus.

Haal de rozemarijn eruit en breng op smaak met peper en zout.

**Uitjes 2.** Pel de uitjes, blancheer 5 minuten in wat gezouten kokend water. Laat uitlekken.

Verwarm in een pan de olijfolie voeg de kruiden en knoflook toe, zet de uitjes even aan tot ze kleuren, strooi er peper en zout over en voeg de rode wijn, balsamico en jus de veau toe en laat op een zacht vuurtje, met de deksel op de pan, in een half uurtje gaar worden.

Meng er op het laatst de paprikareepjes door.

## AFWERKING EN PRESENTATIE:

Snij het vlees diagonaal door en leg op het midden van voorverwarmde borden en schep wat saus over het vlees, garneer met de uitjes en paprika.

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

*Am2006-08-05*

# Pruneaux au vin rouge et à la glace crémée au gingembre

## *Gedroogde pruimen in rode wijn met gemberijs*

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 22.30 uur

**BENODIGDHEDEN VOOR HET IJS:**

*60 g eierdooier*

*50 g heelei*

*150 g suiker*

*3 el stem gember*

*3 el gembersiroop*

*7,5 dl slagroom*

**VOOR DE SAUS:**

*1 fles rode wijn*

*1 dl rode port*

*150 g bruine rietsuiker*

*1 vanillestokje*

*2 kruidnagels*

*½ kaneelstokje*

*mespuntje gemalen kardemom*

*1 sinaasappel*

*800 g pruneaux zonder pit*

*arrowroot*

**BEREIDING:**

**IJs.** Klop eidooier met heelei en suiker schuimig.

Snij gember in kleine blokjes en roer met de siroop door de eimassa.

Klop de slagroom lobbijg, spatel door het eimengsel en draai tot ijs.

**Saus.** Breng in een pan wijn, port, het opengesneden vanillestokje, kruidnagel, kaneel en kardemom aan de kook. Draai het vuur laag en laat tegen de kook aan 20 minuten trekken.

Voeg de laatste 10 minuten de schoongemaakte en in reepjes gesneden schil van de sinaasappel en de helft van het sinaasappelsap toe.

Passeer door een fijne zeef in een pan, voeg de pruimedanten toe en pocheer nog 10 minuten.

Haal de pruimen eruit en bind de saus lichtjes met in wat pocheervocht aangemaakte arrowroot.

Voeg de pruimen weer toe, laat afkoelen.

**AFWERKING EN PRESENTATIE:**

Schep op gekoelde borden een bolletje ijs, leg daaromheen wat pruimen en giet er wat saus over.

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

*Am2006-08-06*

# Les Vins

## Wijnkeuze

In de hoop dat de weergoden meewerken en aan dit zomerse menu ook een zonnige bijdrage leveren heeft de wijncommissie voor twee lichte zomerse wijnen gekozen. Een witte wijn bij de voorgerechten die ook bij de gevulde grietfilet kan worden doorgedronken en een heerlijk frisse rosé voor bij het tweede hoofdgerecht, de varkensfilet.

### BIANCO DI CUSTOZA, ZENATO 2004

Deze witte wijn is samengesteld uit Chardonnay en Tocai Friulano. De Tocai Friulano is een variant van de Hongaarse Tocai. De Italianen beweren dat de Tocai oorspronkelijk uit Italië afkomstig is en in de 17e eeuw door de Venetianen in Hongarije is geïntroduceerd. Hoe het ook zij deze Tocai Friulano is weer in Veneto terecht gekomen en heeft o.i. een gunstige smaakinvloed op de Chardonnay. Een diepe smaak met een aangenaam zuurtje en een smaak die aan kweepeer doet denken.

### CHATEAU CAVALIER; COTES DE PROVENCE 2004

De filet de porc wordt vanwege het zomerse karakter vergezeld door deze rosé uit het hartje van de Provence tussen Aix-en-Provence en Nice. De tere oranje tint van de wijn blijkt in de mond meer dan voldoende smaak te hebben om het varkenslapje karaktervol te weerstaan. De wijn is samengesteld uit de druivenrassen Cinsault, Syrah en Tibouren. De laatste druif is bij ons minder bekend maar in de Provence zeer gezocht in rosé-wijnen. De cépage-gids omschrijft hem als: *"Un authentique provençal, discret et élégant, qui offre aux rosés la finesse de ses arômes et la richesse de son bouquet"*.

Bon appétit!



## Kookschema augustus 2006

|     | Ma<br>Avond | Di.<br>Avond | Wo.<br>Avond | Do.<br>Avond | Vrij.<br>Middag | Vrij.<br>Avond |
|-----|-------------|--------------|--------------|--------------|-----------------|----------------|
| I   | -           | 1            | 2            | 3            | -               | 4              |
| II  | 7           | 8            | 9            | 10           | 11              | -              |
| III | -           | 15           | 16           | 17           | -               | 18             |
| IV  | 21          | 22           | 23           | 24           | -               | 25             |