

Menu januari 2007

Salade de choucroute

Tarte tatin d'échalotes et d'ail fumé

Potage de lentilles Le Puy à l'anguille fumé

Tartelette de choucroute au chorizo

Petits poudings aux raisins et abricots à l'eau de vie

Wijnen

Salade de choucroute

Zuurkoolsalade

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE SALADE:

500 g zuurkool

2 goudrenetten

2 sinaasappels

2 el witte hazelnoten

250 g blauwe druiven

150 g pastrami in plakjes

VOOR DE VINAIGRETTE:

2 sjalotjes

2 takjes dragon

1 citroen

1 dl zonnebloemolie

1 dl olijfolie

peper, zout, poedersuiker

VOOR DE CROUTONS:

15 sneetjes casinowit

boter

BEREIDING:

Vinaigrette. Pel en snipper de sjalotjes heel fijn.

Pluk de dragonblaadjes en hak fijn.

Borstel de citroen schoon in warm water en droog af. Trek met een zesteur zestes van de schil en hak de zestes fijn. Pers de citroen uit.

Roer fijngehakte sjalotjes, citroenzestes en dragon met citroensap en olie door elkaar. Breng op smaak met peper, zout en poedersuiker. De vinaigrette moet niet te zuur zijn, want de zuurkool is van zichzelf al zuur genoeg.

Croutons. Snij de korstjes van de boterhammen en snij het brood in kleine blokjes. Bak de blokjes in boter krokant. Laat op keukenpapier uitlekken en afkoelen.

Zuurkool. Snij de pastrami klein en bak met een klontje boter krokant. Laat uitlekken en afkoelen.

Laat de zuurkool goed uitlekken en snij klein.

Was en droog de druiven en halveer.

Schil de sinaasappelen en snij het vruchtvlees tussen de vliezen uit. Halveer de partjes.

Rooster de hazelnoten droog in een tefalpan en hak grof.

Schil de appels, snij in achten, verwijder klokhuis. Snij de partjes klein.

Maak een mengsel van de klein gesneden zuurkool, stukjes appel en sinaasappel, gehakte hazelnoten en gehalveerde druiven.

Besprenkel de salade met vinaigrette en schep door.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Verdeel de salade over kleine bordjes. Verdeel hierover croutons en uitgebakken pastrami.

Tarte tatin d'échalotes et d'ail fumé

Tarte tatin van sjalotten en gerookte knoflook

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2-3 personen

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op 200°C

Tijd uitserveren: 20.30 uur

VOOR HET BLADERDEEG:

250 g bloem

1,5 dl water

5 g zout

150 g boter

VOOR DE VELDSLAMET VINAIGRETTE:

100 g veldsla

2 dl olijfolie

2 el honing

2 tl mosterd

peper, zout

VOOR DE TARTE TATIN:

600 g sjalotten

4 teentjes gerookte knoflook

150 g gewelde pruimen zonder pit

4 takjes rozemarijn

1 grote pot zilveruitjes

300 g suiker

150 g roomboter

2 tl kaneelpoeder

4 el rode wijnazijn

zout, peper

BEREIDING:

Vinaigrette. Klop olijfolie, azijn, honing, mosterd door elkaar. Breng op smaak met peper en zout.

Was en droog de veldsla voorzichtig.

Bladerdeeg. Voeg bloem, water en zout in een kom bij elkaar. Kneed goed tot een soepel deegje. Het beste is eerst 3-4 minuten kneden, dan even laten rusten, en dan weer 3-4 minuten kneden. Rol het deeg uit tot een lap van 1 cm. dik.

Neem 150 gram boter en leg dit zo egaal mogelijk op de helft van de deegplak. Vouw de plak toe.

Bestuif de tafel met bloem en rol de lap (die nu ongeveer 3 cm dik zal zijn) uit tot een egale dikte van ongeveer 5 mm en de breedte van de deegrol. Vouw de lap in de lengte in drieën. Herhaal de operatie, maar rol nu in de andere richting uit, dwars op de vouwrichting. Vouw weer in drieën. Draai nog een keer een halve slag en rol uit tot 5 mm. Vouw ten slotte in tweeën. Deel het deeg in tweeën en rol iets uit tot ronde lappen. Bewaar, ingepakt in huishoudfolie tot gebruik in de koeling.

Tarte tatin. Pel de sjalotten. Pel en snipper de gerookte knoflook. Snij de pruimen in twee of vier delen, afhankelijk van de grootte. Ris de naaldjes van de takjes rozemarijn. Laat de zilveruitjes uitlekken. Smelt de suiker en de boter in een koekenpan met een dikke bodem en laat rustig karamelliseren.

Voeg sjalotten en knoflook toe en laat 10 minuten zachtjes stoven.

Voeg pruimen, zilveruitjes, rozemarijnnaaldjes, kaneel en rode wijnazijn toe en roer alles door.

Bedek de bodem van twee goed ingevette lage taartvormen met het sjalotjesmengsel, bedek met de deeglap en druk de randen iets in de pan. Zet de taarten 25 minuten in de oven.

Laat de taarten iets afkoelen en stort ze op een bord.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Maak de veldsla aan met de vinaigrette. Snij de tarte tatin in punten en verdeel over de punten. Garneer met de sla. Serveer lauwwarm.

Potage de lentilles Le Puy à l'anguille fumé

Le Puy linzenbouillon met gerookte paling

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.30 uur

BEREIDING:

150 g groene linzen uit Le Puy

3 teentjes knoflook

2 rode uien

3 dl witte wijn

4 dl kippenfond

150 g zuurkool

gemalen zwarte peper

25 g boter

olijfolie

500 g spinazieblaadjes

½ bosje lavas

2 takjes oregano

300 g gerookte palingfilets

2,5 dl crème fraîche

100 g Parmezaanse kaas aan een stuk

BEREIDING:

Pel en snipper de rode uien. Pel één teentje knoflook.

Combineer in een pan 3 dl wijn, 4 dl kippenfond en 7,5 dl water en breng aan de kook.

Voeg 150 gram zuurkool toe en laat zo lang mogelijk zachtjes trekken.

Doe de linzen samen met de twee ongepelde tenen knoflook in een pan en bedek met koud water. Breng aan de kook en laat 30 minuten zachtjes koken; in elk geval tot de linzen zacht zijn.

Verwijder de ongepelde knoflookteentjes en gooi weg.

Smelt in een soeppan de boter, voeg wat olijfolie toe. Fruit hierin op een zacht vuur de gesnipperde rode ui en de gepelde knoflookteen tot ze zacht zijn.

Voeg driekwart van de linzen en driekwart van de kippenbouillon (zonder de zuurkool) toe.

Maal de achtergebleven linzen met de achtergebleven bouillon en de ongekookte spinazie fijn in de keukenmachine en voeg toe aan de soep.

Voeg lavas, majoraan en peper toe en laat ca. 10 minuten meetrekken.

Maak krullen van de Parmezaanse kaas.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Snij de gerookte palingfilets in schuine repen en leg deze op de bodem van de soepkommen. Schep de soep hierop en doe in elke kom een eetlepel crème fraîche en leg er een krul Parmezaanse kaas op.

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

Am2007-01-03

Tartelette de choucroute au chorizo

Zuurkooltaartje met chorizo

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2-3 personen

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op 180°C

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE SAUS:

1 kg rode paprika's

40 g rietsuiker

0,6 dl witte wijnazijn

250 g reepjes rookspek

2 el paprikapoeder

4 tl karwijzaadjes

4 el tomatenpuree

2 dl bouillon (van bouillonpoeder)

2,5 dl crème fraîche

VOOR DE ZUURKOOL:

750 g zuurkool

4 uien

4 teentjes knoflook

5 groene paprika's

1 kg chorizo

2 el olie en 25 g boter

VOOR DE PUREE:

2,5 kg bild- of redstar

3-4 dl melk

100 g boter

zout en versgemalen peper

BEREIDING:

Gerookte paprikasaus. Blaker de hele paprika's onder de hete grill of in een gasvlam. Leg ze ca. 15 minuten te rusten in een gesloten plastic zak.

Verwijder het vel van de paprika's en snij ze in 4 stukken, verwijder de zaadlijsten en rook ca. 8 minuten in de rookoven.

Pureer de stukken gerookte paprika met een klein beetje water en doe de moes met de rietsuiker en de azijn over in een steelpannetje. Laat inkoken tot de helft.

Zuurkool. Laat de zuurkool uitlekken.

Snipper de ui en de knoflook. Snij de schoongemaakte groene paprika's in een fijne brunoise.

Verhit de olie of boter in een pan die in de oven past en laat knoflook, ui, vier paprika's en spek fruiten tot de ui glazig is.

Laat paprikapoeder en karwijzaadjes kort meefruit, roer er de tomatenpuree door en laat nogmaals kort bakken.

Roer bouillon en crème fraîche erdoor en breng op smaak met peper en zout.

Schep de losgemaakte zuurkool door het paprikamengsel in de pan. Zet de afgedekte pan ca. 45 minuten in de oven.

Schep het geheel aan het eind van de oventijd nogmaals goed door en breng op smaak met peper en zout.

Aardappelpuree. Schil de aardappelen en kook in weinig water gaar.

Verwarm de melk tot het kookpunt. Pureer de aardappels met de pureeknijper en maak er met boter en hete melk een luchtige puree van. Breng op smaak met peper en zout.

Chorizo. Verwijder het vel van de chorizo en snij in dunne plakjes. Bak de plakjes in een droge koekenpan, zodat ze aan beide kanten iets krokant en bruin zijn. Bewaar afgedekt in de warmhoudkast.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Maak op elk voorverwarmd bord een dresseerring op met om en om een laagje puree, laagje zuurkool, laagje puree en daarbovenop in een waaier plakjes chorizo. Druppel er wat gerookte paprikasaus omheen.

Petits poudings aux raisins et abricots à l'eau de vie

Bitterkoekjespuddinkjes met "boerenkinderen"

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2-3 personen

Tijd uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN:

5 dl melk

5 dl slagroom

kleine pot boerenmeisjes

kleine pot boerenjongens

50 g suiker

15 g gelatinepoeder

15 bitterkoekjes

80 g eidooier

3 perssinaasappels

100 g suiker

1,5 dl slagroom

2 zakjes vanillesuiker

BEREIDING:

Laat de boerenjongens en -meisjes uitlekken en vang de brandewijn op.

Maal de bitterkoekjes in de keukenmachine in niet al te fijne stukjes.

Verwarm de melk. Meng gelatinepoeder, suiker en eidooiers met wat van de warme melk en roer dit glad.

Voeg het gelatinemengsel onder voortdurend roeren toe aan de warme melk. Verhit de melk goed, maar pas op dat het niet gaat koken!

Klop de slagroom half stijf en spatel door de vla.

Spatel vervolgens de uitgelekte boerenjongens en de bitterkoekjes door de warme vla.

Spoel 15 ramekinvormpjes met koud water om, verdeel de vla erover en zet ze in de koelkast om op te stijven.

Pers de sinaasappels uit.

Maak een karamel van 100 gram suiker en blus af met het sinaasappelsap en de opgevangen brandewijn.

Laat de saus nog iets inkoken.

Klop de 1,5 dl slagroom stijf met 2 zakjes vanillesuiker.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Stort de puddinkjes op bordjes en leg de boerenmeisjes er omheen. Schep de sinaasappelsaus rondom de puddinkjes. Garneer met stijf geslagen slagroom.

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

Am2007-01-05

Wijnen

Op het menu van januari speelt zuurkool traditioneel de hoofdrol. Na bestudering van het menu besloot de wijncommissie om twee witte wijnen te kiezen, beide uit de Elzas.

Rode wijn drinkers kunnen zich eventueel tegoed doen aan de rode wijn die aan de bar wordt geschonken; de Domaine Depeyre-Clement 2003 uit de Côtes du Rhône.

VIN D'ALSACE; VEUVE ROTH 2005, RIESLING

Bij het eerste voorgerecht, de zuurkoolsalade, hebben wij een frisse fruitige, zeer verfijnde traditioneel gemaakte Riesling gekozen. Gouden medaille winnaar in 2006. Er valt weinig aan toe te voegen; zuurkool en Riesling passen bij elkaar als boter bij de vis.

DOMAINE FERNAND ENGEL, ALSACE, PINOT BLANC KLEVNER 2004

Het druivenras Pinot Blanc Klevner is een kruising van de rassen Pinot Blanc en Auxerrois. De wijngaarden (40 ha.) van Fernand Engel bevinden zich in Rorschwihr in het departement Haut Rhin/Alsace. Sinds 2001 is de wijnbouwer overgestapt op organische wijnbouw en respecteert daarmee de biocultuur.

De Klevner geeft een wat vettere wijn met een lagere zuurgraad dan de Riesling waardoor hij beter past bij het tweede voorgerecht, de tarte tatin van sjalotten en gerookte knoflook, waarin dankzij de pruimen ook zoete smaken voorkomen.

Ik wens jullie een aangename (af)dronk

HvS

Kookschema januari 2007

	Ma Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	-	2	2	4	-	5
II	8	9	10	11	12	-
III	-	16	17	18	-	19
IV	22	23	24	25	-	26