



LES
DE AMIS
CUISINE

Menu november 2008

Bonbon van gerookte zalm met venkel en Hollandse garnalen

Filotulp met paddenstoelen en een kleine salade

Velouté de pommes de terre et poireau aux truffes

Mul met rozemarijn, beurre blanc en wilde spinazie

Eendenborst met sinaasappelsaus, olijven, witlof en aardappelgratin

Hazelnootparfait met karamelsaus en een klets kop met fruit

Wijnen

Bonbon van gerookte zalm met venkel en Hollandse garnalen

AMUSE OF KLEIN VOORGERECHTJE VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍳

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op: 220°C

Tijd uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN:

2 kleine of 1 grote venkelknol
16 plakjes gerookte zalmfilet (formaat
casinosneetje)
500 gr Hollandse garnalen

ca. 1,5-2 dl zonnebloemolie
¼ bosje dille
scheutje room (0,5-1 dl)

VOOR DE MAYONAISE:

1 verse eierdooier
1 tl mosterd
½ el witte wijnazijn
zout, peper

VOOR DE BISCUITS:

450 gr bloem
1½ volle el bakpoeder
2 tl zout
300 gr koude boter
2¼ dl melk
250 gr roomboter

BEREIDING:

De bonbons: Snijd de venkel in kwarten, snijd de vingers en de harde kern weg, bewaar mooi groen. Snijd de venkel in piepkleine blokjes (brunoise). Kook in water met zout beetgaar. Spoel in een vergiet met koud water af en laat uitlekken.

De mayonaise: Meng in een kom de eierdooier met mosterd, zout, peper en azijn. Klop met de handmixer of garde romig en bleek.

Giet al kloppend eerst druppelgewijs en dan in een dun straaltje de olie erbij en laat binden. Proef of er zout, peper of azijn nodig is.

Snijd 2 el dille fijn en roer die door de mayonaise.

Meng in een kom de venkel met de garnalen en voeg zoveel mayonaise toe dat het mengsel lekker is.

Bekleed kleine koffiekopjes met een plakje zalm en vul met het venkel-garnalenmengsel en druk goed aan. Verdun de rest van de mayonaise met wat room.

De biscuits: Zeef bloem, bakpoeder en zout boven een kom. Voeg de boter in blokjes toe en snijd met twee messen klein tot het mengsel op broodkruim lijkt. Schep er geleidelijk de melk door tot het deeg zacht en soepel is. Rol het deeg uit tot een lap van 1½ cm dik. Steek er met een uitsteker van ca. 7 cm. koekjes uit. Maak een bal van de rest van het deeg, rol het uit en steek er koekjes uit. Ga door tot het deeg op is. Leg de koekjes op een licht met olie ingevette bakplaat. Bak ze in 12-15 goudgeel. Serveer ze warm of lauwwarm.

De boter: Maak balletjes van de boter en verdeel ze over 3 schaaltes.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Stort de kopjes op borden. Garneer rondom met dunne mayonaise. Verdeel hier de rest van het garnalenmengsel over. Garneer de bonbon met een toefje dille of venkelgroen. Zet biscuits en boter op tafel.

Filotulp met paddenstoelen en een kleine salade

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍳

Uitvoering: 2 personen

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op: 175°C

Tijd uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN:

8 vellen filodeeg
50 gr boter

3 takjes tijm
2 dl crème fraîche
zout, peper
15 takjes kervel

VOOR DE VULLING:

10 gr gedroogde cèpes
(eekhoorntjesbrood)
500 gr kastanjechampignons
200 gr shii-take
200 gr cantharellen
100 gr oesterzwammen
100 gr trompettes des morts
2 sjalotten
1 teen knoflook
4 el olie
50 gr boter
3 el cognac

VOOR DE SALADE:

200 gr fijne bladsla-melange (met
frisée, rucola en eikenbladsla)
2 tomaten
2 el notenolie
4 el olijfolie
2 el wijn azijn
1 tl mosterd
1 el gembersiroop
zout, peper
75 gr pijnboompitten

BEREIDING:

De filotulpen: Bewaar het ontdooide deeg tijdens de bereiding onder een theedoek. Bestrijk de buitenkant van 15 metalen vormpjes of soufflépotjes in met olie en zet ze omgekeerd op een met bakpapier beklede bakplaat.

Smelt de boter. Knip het filovel in 4 kwarten. Bestrijk ze dun met boter. Leg 2 velletjes kruislinks over de vormpjes zodat een bloemvorm ontstaat. Maak zo 15 bakjes.

Bak de tulpen in de oven in 8 – 10 minuten lichtbruin en gaar.

Haal de bakjes voorzichtig van de vormpjes af en laat ze op een rooster afkoelen.

De salade: Maak indien nodig de sla schoon en scheur of snijd de sla in stukjes. Dompel de tomaten in kokend water tot het vel loslaat. Ontvel de tomaten, verwijder vocht en zaad en snijd het vruchtvlees in blokjes.

Klop voor de dressing beide soorten olie, azijn, mosterd, gembersiroop, zout en peper door elkaar. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan lichtbruin en laat ze op keukenpapier uitlekken.

De paddenstoelenvulling: Week de gedroogde paddenstoelen 20 minuten in warm water. Maak de paddenstoelen schoon en snijd ze in stukjes. Pel en snipper de sjalotten en de knoflook. Snijd de geweekte paddenstoelen fijn en zeef het weekvocht.

Verhit olie en boter in een grote koekenpan en fruit hierin de snippers sjalot en knoflook 1 minuut. Voeg de paddenstoelen toe en roerbak met blaadjes van de tijm ze in ca. 5 minuten gaar.

Blus met de cognac en voeg het weekvocht toe. Laat het vocht op hoog vuur verdampen.

Roer er de crème fraîche door. Breng de saus met zout en peper op smaak.

Zet de filobakjes 10 minuten voor serveren in de warmhoudkast.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Meng de sla met de dressing en maak een ring van sla op elk bord. Garneer met pijnboompitten en tomaat.

Zet in het midden een tulpbakje en verdeel de paddenstoelen erover. Garneer met een mooi plukje kervel.

Velouté de pommes de terre et poireau aux truffes

Aardappel-preisoep met truffel en brioche

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Bereiding 1-2 personen

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op: 175°C

Tijd uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE SOEP:

750 gr kruimig kokende aardappelen
3 smalle preien
2 sjalotjes
60 gr boter
2 potten à 5 dl gevogeltefond
100 gr truffeltapenade
1 el truffelolie
1,5 dl slagroom
zout, peper
50 gr koude boter in blokjes

VOOR DE BRIOCHE:

500 gr bloem
1½ zakje gist
20 gr suiker
10 gr zout
5 eieren
ca. 175 gr boter
briochevormpjes (geribbeld) of
muffinvormpjes
250 gr boter

BEREIDING:

De brioches: Smelt 175 gram boter en laat afkoelen tot lauwwarm. Zeef de bloem in een kom en voeg gist en suiker toe. Klop de eieren los en klop ze door het bloemmengsel. Voeg zout en gesmolten boter toe en kneed in de kneedmachine of met deeghaken van een mixer tot een soepel deeg dat niet plakt. Laat het deeg in een schone kom, afgedekt 30 minuten rijzen bij een temperatuur van ca. 25°C.

Verdeel het deeg in bolletjes van 50 gram. Draai er mooie bolletjes van. Vet vormpjes in en leg de bolletjes in de vormpjes. Laat nog eens 30 minuten rijzen.

Bak de brioches in ca. 20 minuten goudbruin. Haal ze uit de vormpjes en laat ze op een rooster afkoelen.

Maak balletjes van boter en verdeel ze over 3 bordjes.

De soep: Schil de aardappelen en snijd ze in stukken. Snijd het witte en lichtgroene deel van de prei in smalle ringen. Pel en snipper de sjalotjes.

Smelt de helft van de boter en fruit hierin de sjalotjes 1 minuut. Voeg de prei en de aardappelen toe, de gevogeltefond en 1 liter water. Kook de soep 20 minuten. Pureer de soep. Smelt 30 gr boter en verwarm hierin wat truffeltapenade (hou voldoende over voor de garnering). Voeg de room toe en breng die aan de kook. Roer het roommengsel door de soep.

Breng de soep op smaak met room, zout, peper en truffelolie.

AFWERKING EN PRESENTATIE: Klop de koude klontjes boter door de soep. Verdeel de soep over 15 warme kommen. Garneer met 1 theelepel truffeltapenade. Serveer direct. Serveer de brioches op een klein bordje naast het bord.

Mul met rozemarijn, beurre blanc en wilde spinazie

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN:

16 mulfilets
zout, peper
bloem om te bestuiven
3 el olie + 50 gr boter
3 citroenen
2 takjes rozemarijn
1,5 kilo wilde spinazie
2 sjalotjes
2 teentjes knoflook
4 ansjovisfilets
30 gr boter
zout, peper

VOOR DE SAUS:

3 sjalotjes
1 teentje knoflook
20 gr boter
1 groot takje rozemarijn
1 laurierblad
3 dl witte wijn
3 el witte wijnazijn
250 gr koude boter in blokjes
zout, peper
ca. 1 eetlepel vers citroensap

BEREIDING:

De vis: Controleer de filets op graatjes. Bewaar de vis afgedekt in de koelkast.

Snijd ter garnering de citroen in 15 dunne partjes en knip de rozemarijn in 15 plukjes.

De saus: Pel en snipper 3 sjalotjes en de knoflook. Smelt de boter in een sauspan en fruit hierin de sjalotjes, de knoflook, de rozemarijn en het laurierblad ca. 3 minuten. De sjalotten mogen niet bruin worden. Giet de wijn en de wijnazijn erbij. Laat het mengsel inkoken tot ca. 4 el. Zeef het vocht desgewenst, verwijder in elk geval de rozemarijn en het laurierblad, en doe het vocht terug in de pan. Houd warm.

Klop vlak voor het serveren steeds stukjes koude boter door de saus tot alle boter is opgenomen en de saus romig. Breng de saus met zout, peper en citroensap op smaak.

De spinazie: Maak de spinazie schoon, verwijder dikke stelen. Pel en snipper de sjalotten en de knoflook en hak de ansjovis fijn.

De vis: Bestrooi de vis met zout en peper en bestuif de filets met weinig zout. Verhit de grillplaat en kwast hem in met olie. Bak de mulfilets kort op de velkant. Draai ze om en bak kort op de andere kant OF leg de vis op een met boter bestreken ovenbakplaat en verwarm de vis even vlak voor serveren.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Maak de saus af zoals beschreven.

Smelt de boter in een grote wok en fruit de sjalotjes, de knoflook en de ansjovis 2 minuten. Voeg in delen de spinazie toe en laat die slinken. Breng met zout en peper op smaak. Bak of verwarm de vis. Verdeel de spinazie over de borden. Leg op elk bergjes een mulfilet. Garneer met citroen en een plukje rozemarijn. Lepel de saus eromheen.

Eendenborst met sinaasappelsaus, olijven, witlof en aardappelgratin

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitvoering: 2 personen

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op: 160°C

Tijd uitserveren: 10.00 uur

BENODIGDHEDEN:

8 tamme eendenborsten (Magrets de Canard)

zout, peper

3 el olie en 40 gr boter

150 gr kleine zwarte olijven met pit

VOOR DE SAUS:

2 sjalotjes

1 teen knoflook

1 kleine winterwortel

1 smalle prei

6 jeneverbessen

6 peperkorrels

4 el olijfolie

1,5 dl rode wijn

1 dl rode port

3 perssinaasappels

2 el Grand Marnier

5 dl kalfsfond

2 tl honing

zout, peper

ca. 50 gr koude boter in blokjes

VOOR DE AARDAPPELGRATIN:

1½ kilo vastkokende aardappelen

6 dl slagroom

6 dl crème fraîche

4 takjes tijm

1 teen knoflook

zout, peper

6 eieren

8 struikjes witlof

500 gr kleine spruitjes

2 takjes tijm

1 el olie + 30 gr boter

BEREIDING:

De saus: Pel en snipper de sjalotten en de knoflook. Maak de wortel en de prei schoon en snijd ze in stukken.

Plet jeneverbessen en peperkorrels. Rasp de schil van 1 sinaasappel fijn. Pers sinaasappels uit tot er 2 dl sap is. Verhit de olie in een sauspan en fruit hierin de sjalotten, de knoflook, de jeneverbessen, de peperkorrels, wortels en prei ca. 3 minuten. Blus met wijn en port en voeg sinaasappelsap, grand marnier en kalfsfond toe. Breng aan de kook. Laat ca. 1 uur trekken en inkoken. Zeef de jus. Kook eventueel verder in tot ongeveer 4 dl. Breng de saus op smaak met zout, peper en honing en roer er de geraspte sinaasappelschil door.

De aardappelgratin: Breng de room met de crème fraîche, de geplette knoflook en de tijm aan de kook en laat 5 minuten zacht koken. Zeef het mengsel, voeg zout en peper toe en laat afkoelen. Schil en was de aardappelen en schaf ze in zo dun mogelijke schijfjes. Klop de eieren los met zout en peper en roer er de room door. Vet een ovenschaal in. Leg er een laag aardappelschijfjes in en bedek die met roommengsel. Maak zo meerdere lagen en eindig met room. Zet de schaal in de oven en laat de schijfjes in ca. 1 uur gaar worden.

De eendenborsten: Kerf met een mes een ruitjespatroon in het vet, zorg dat er niet in het vlees gesneden wordt. Bestrooi het vlees met zout en peper.

Verhit olie en boter in en of 2 koekenpannen en bak de eendenborstfilets op de velkant ca. 8 – 10 minuten tot bijna al het vet gesmolten is.

Draai de filets om en bak de andere kant snel (2-3 min) bruin.

Laat het vlees verpakt in folie minstens 10 min. rusten.

Zie vervolg op 2^e pagina

Vervolg eendenborst

Het witlof: Halveer de struikjes witlof. Bak ze in wat boter met 1 lepel olie en wat tijm beetgaar. Breng op smaak met zout, peper en eventueel een mespunt suiker.

De spruitjes: Maak de spruitjes schoon en kook ze beetgaar.

AFWERKING EN PRESENTATIE: Verhit de saus en monteer met klontjes boter. Snijd de filets schuin in plakjes. Steek uit de gratin 15 rondjes of snijd hem in vierkantjes. Schep op elk warm bord aan de linkerkant wat saus, leg er een halve eendenborstfilet bij en wat olijven. Leg rechts een half witlofstruikje en wat spruitjes. Serveer de gratin op een apart bordje of leg vóór het op grote bord.

Am 2008-11-05

Eet smakelijk (AvE, PGW, HL, PvD)

Hazelnootparfait met karamelsaus en een klets kop met fruit

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 1-2 personen

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

Tijd uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE PARFAIT:

150 gr hazelnoten
9 eierdooiers (M)
135 gr suiker
3 dl slagroom
6 eiwitten
5 el amandellikeur (Amaretto)
15 plastic koffiebekertjes

VOOR DE SAUS:

225 gr suiker
1½ dl water
5 el amandellikeur

VOOR DE KLETSKOPPEN:

60 gr zachte roomboter
125 gr basterdsuiker
60 gr patentbloem
een mespunt kaneel
1 eetlepel amandelschaafsel
2 dl slagroom
1-2 el suiker
2 mango's
4 kiwi's
2 bananen
1 eetlepel citroensap
2 el Amaretto

BEREIDING:

De parfait: Rooster de noten in een koekenpan lichtbruin. Laat ze op keukenpapier uitlekken en hak ze tot korrels.

Klop in een hittebestendige kom de dooiers met de helft van de suiker tot een dikke romige massa. Zet de kom op een pan warm water en klop verder tot de massa een lichtgebonden vla is.

Zet de kom in een bak koud water en laat de vla, nu en dan roerend afkoelen.

Klop de eiwitten met de rest van de suiker stijf. Klop de slagroom dik en bijna stijf. Schep de noten en de likeur door de slagroom. Schep dit mengsel door de dooiers. Spatel de eiwitten erdoor. Vul de bekertjes met de parfait. Tik de bekertjes op het aanrecht om luchtballen te verwijderen. Zet de bekertjes in de vriezer.

De klets koppen: Meng boter, basterdsuiker, bloem, 2-3 el water, kaneel en amandelschaafsel snel tot een deeg. Laat het afgedekt 1 uur opstijven in de koelkast.

Bekleed 3 bakplaten met bakpapier. Vorm 16 balletjes ter grote van een flinke knikker en plaats er 5-6 op afstand van elkaar op een bakplaat. Ze vloeien erg uit. Bak niet alle koekjes tegelijk, dan heeft u tijd om ze te vormen.

Bak de koekjes in 15 minuten bruin. Keer de plaat eventueel halverwege de baktijd. Als ze uit de oven komen zijn de koekjes nog zacht. Steek ze van de plaat en leg ze bijvoorbeeld op een deegrol of kommetjes. Laat de koekjes afkoelen.

Klop de slagroom met suiker naar smaak stijf. Maak het fruit schoon. Besprenkel plakjes banaan met citroensap en likeur.

De karamelsaus: Maak karamel van 225 gr suiker, zorg ervoor dat de karamel niet te donker wordt. Draai het vuur laag en schenk er 1½ dl warm water bij. (Pas op! Kan spatten!). Los de karamel al roerend op. Laat afkoelen en roer de likeur erdoor

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Houd de onderkant van elk bekertje parfait kort in heet water en stort de parfait, of knip de bekertjes aan de zijkant open en stort de parfait. Zet de klets kop vast op het bord met een tipje slagroom. Spuit wat slagroom in elke klets kop en schep er wat fruit op. Lepel wat karamelsaus over en naast het ijs.

Wijnen

Witte wijn	
Land van herkomst:	Italië
Regio:	Zuid-Tirol
Domein / Château:	Tiefenbrunner
Jaar van productie:	2007
Druivensoort(en):	Pinot Gris
Commentaar wijncie.:	<p>Deze keer een top witte wijn!!</p> <p>De naam doet een Duitse afkomst vermoeden maar komt uit Zuid-Tirol, vandaar een wat Duits aandoende naam maar hij komt wel degelijk uit Italië.</p> <p>Deze Pinot Grigio van het Tiefenbrunner-Schloss Turmhof moet toch gezocht worden in het hogere segment van de Italiaanse Pinot wijnen.</p> <p>De wijn zal het vooral goed doen bij de gerookte zalm en de mul met rozemarijn. Hij is fris en elegant, heeft een vleugje abrikoos en perzik, is bescheiden zuur en heeft een vrij hoog alcoholpercentage van 13%.</p> <p>Het zal zeker genieten worden!</p>

Rode wijn	
Land van herkomst:	Italië
Regio:	Salento
Domein / Château:	Zonella
Jaar van productie:	2007
Druivensoort(en):	Primitivo
Commentaar wijncie.:	<p>Een donkerrode wijn met ondertonen van zwarte bessen, bramen en ander rood rijp fruit.</p> <p>Het is een kruidige wijn met smaken van pepertjes en wat kruidnagel. Deze wijn is, in tegenstelling wat de donkere kleur doet vermoeden, beslist niet zwaar te noemen.</p> <p>Een goede begeleider voor de eendenborst.</p>

Kookschema november 2008

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	–	4	5	6	–	7
II	10	11	12	13	14	–
III	–	18	19	20	–	21
IV	24	25	26	27	–	28

