



LES
DE AMIS
CUISINE

Menu december 2008

Quenelles de truite fumée et pamplemousse rouge

Tarte tatin d'aubergines et d'oignons doux à la sauce paprika

Soupe de queue de bœuf

Sole au jus d'endives

Granité de vin rouge

Steak de cerf à la sauce chocolat

Babas à la vanille, compote de griottes et crème glacée au basilic

Tiercé de friandises

Les Vins

Quenelles de truite fumée et pamplemousse rouge

Quenelles van gerookte forel met rode grapefruit

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍳

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN:

5 blaadjes witte gelatine
4 rode grapefruits
1 potje rode imitatiekaviaar [50 g]
2,5 dl slagroom
tabasco, zout,
200 gr gerookte forelfilet
2 komkommers
2 el olie
1 el azijn
gembersiroop naar smaak
peper
1 bosje dille

BEREIDING:

Laat de gelatineblaadjes in ruim koud water ca. 5 minuten weken.

Schil de grapefruits dik en snij boven een kom met een scherp mes de partjes tussen de vliezen los. Vang het vocht op. Zet de partjes afgedekt in de koelkast.

Verwarm in een steelpan een dl grapefruitsap. Los van het vuur af de goed uitgeknepen gelatine in het sap op.

Spoel de "kaviaar" in een zeef af en laat goed uitlekken.

Klop in een kom slagroom, een theelepel tabasco en een snufje zout bijna stijf.

Pureer de forelfilet. Spatel gelatinemengsel en forelfilet door de slagroom en schep in een schaal. Laat de mousse afgedekt in de koelkast opstijven.

Was en halveer de komkommers in de lengte en verwijder de zaadkern. Schep met een meloenbolletjeslepel kleine bolletjes uit de komkommerhelften. Klop olie, azijn en peper en gembersiroop door elkaar en schep de komkommerbolletjes erdoor. Zet afgedekt in de koelkast.

Schep als de mousse stijf is met een eetlepel voorzichtig de kaviaar door de mousse. Laat de komkommerbolletjes in een zeef uitlekken.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Vorm met een ijsboltang quenelles van de mousse en verdeel over de borden. Garneer met partjes grapefruit, komkommerbolletjes en takjes dille.

Tarte tatin d'aubergines et d'oignons doux à la sauce paprika

Tarte tatin van aubergine en zoete uien met paprikasaus

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitvoering: 2 personen

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op: 200°C

Tijd uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN:

150 gr eendenlever

zout, peper

4 aubergines

5 zoete uien

100 gr boter

2 el poedersuiker

15 plakjes bladerdeeg

500 gr rode paprika

20 gr rietsuiker

0,3 dl rode wijnazijn

15 lage ronde schaalpjes

peterselie

BEREIDING:

Was de aubergines en snij in dunne plakjes. Pel de uien en snij in dunne ringen. Verhit de helft van de boter in een koekenpan en bak hierin uien en aubergineplakjes goudbruin aan beide kanten. Strooi er wat zout, peper en poedersuiker over en bak nog enkele minuten.

Vet met de rest van de boter 15 lage schaalpjes in, en verdeel het auberginemengsel erover. Rol de bladerdeeg plakjes iets dunner. Leg de plakjes bladerdeeg over het auberginemengsel, druk de randen rondom aan tegen de binnenkant van de schaalpjes. Prik met een vork gaatjes in het deeg.

Schaaf krullen van de eendenlever en zet koel weg.

Snij de paprika in stukjes en doe deze in een pan met azijn en suiker. Laat op een laag vuur zacht worden.

Pureer de paprika, passeer door een zeef en laat afkoelen.

Bak zo laat mogelijk de taartjes in de oven in circa 15 minuten goudbruin en gaar.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Keer de taartjes om op voorverwarmde borden en verwijder de vormpjes. Leg een krul eendenlever op de tartes tatin. Nappeer de paprikasaus eromheen.

Soupe de queue de bœuf

Ossenstaartsoep

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op: 130°C

Tijd uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE SOEP:

3 uien

2 preien

1 winterwortels

3 takjes peterselie

3 laurierblaadjes

2 tl rozemarijn

2 tl salie

2 ½ kg ossenstaart, in stukken

zout, peper

3,5 l heldere kalfsfond

3 el madera

VOOR HET GARNITUUR:

enkele takjes bladselderij

stuk knolselderij

3 stengels bleekselderij

BEREIDING:

Snij de groenten en kruiden fijn en meng ze.

Bedek een braadslee met de fijngesneden groenten en kruiden en leg hier de stukken ossenstaart op.

Bestrooi de stukken ossenstaart met zout en peper naar smaak en zet ca. 60 minuten in de oven.

Schil de bleekselderij en snij in kleine blokjes (*brunoise*). Snij ook de knolselderij in kleine blokjes. Pluk de bladselderij, zodat je mooie blaadjes overhoudt.

Schep, zodra het vlees in de oven een mooie bruine kleur heeft, alles in een passende pan.

Blus de braadslee af met 3 dl water.

Voeg het vocht toe aan ossenstaart en groenten en giet kalfsfond erbij. Giet het in de snelkookpan en laat deze op de hoogste stand 30 min. stomen [tijd gaat in nadat de pan onder druk is, zie gebruiksaanwijzing]

Passeer de bouillon door een doek.

Verdeel de achtergebleven ossenstaart in kleine stukjes.

Breng de bouillon op smaak met madera, zout en peper. Doe op het laatste moment het garnituur erbij.

Maak eventueel soepstengels van de restanten bladerdeeg van gerecht 2.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Schenk de soep in voorverwarmde koppen en serveer er een klein glaasje madera bij.

Sole au jus d'endives

Sliptong met een jus van witlof

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op: 125°C

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE KLETSKOPPEN:

400 gr jongbelegen geraspte kaas
2 el bloem
15 sliptongen
zout, peper
80 gr boter
1½ kg witlof
75 gr ham
75 gr jongbelegen geraspte kaas

VOOR DE SAUS:

kippenbouillon
nootmuskaat
½ bosje basilicum
½ bosje bieslook
2 dl crème fraîche
100 gr spinazie
80 gr roomboter

Bereiding:

De kletsoppen: Bekleed een bakplaat met bakpapier en strooi de kaas erop. Zeef de bloem erboven. Bak de kletsoppen in de oven op 200°C in 8 à 10 minuten goudbruin en laat afkoelen.

De sliptongen 1: Leg de sliptongen één voor één plat op een plank en snij de vis aan twee kanten tot op de middengraat van de graatjes los. Keer de tongen en snij ook aan andere kant de vis van de graatjes. Houd de tongen verticaal vast, de vis valt nu van de graatjes (blijft aan middengraat vastzitten). Knip de kleine graatjes aan beide kanten weg. Leg de vissen nu weer plat neer en bestrooi met zout en peper.

Schenk de helft van de gesmolten boter op bakplaten. Leg de tongen er naast elkaar in. Verdeel de rest van de olie erover. Zet tot gebruik koel weg.

De witlofbouillon. Maak het witlof schoon, verwijder de kern, snij ⅔ in stukjes. Verwarm in een pan een halve liter water met 1 eetlepel kippenbouillonpoeder. Voeg gesneden witlof, ham, kaas en een snufje nootmuskaat toe. Laat de bouillon afgedekt ca 60 minuten zachtjes trekken.

De sliptongen 2: Laat de tongen in ca. 10 minuten net aan gaar worden.

De saus: Maak de witlofbouillon met de overige inhoud fijn met de staafmixer en doe er een eetlepel crème fraîche bij.

Hak basilicum en bieslook zeer fijn en roer door de crème fraîche. Breng op smaak met zout en peper. Snij de rest van het witlof in reepjes en schep door het crème fraîche mengsel.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Verdeel de jus over warme borden. Leg de tongen in de jus. Verdeel witlofreesjes, spinazieblaadjes en stukjes kaaskletskep over de tongen.

Granité de vin rouge

Granité van rode wijn

GRANITÉ VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍳

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN:

2 takjes rozemarijn

1 l rode wijn

1 tl grof zeezout

80 gr fijne kristalsuiker

2 sinaasappels

BEREIDING:

Hak de naaldjes van de rozemarijn zeer fijn. Verwarm op laag vuur een kopje wijn in een steelpan en laat suiker en zout hierin oplossen. Haal de pan van het vuur en voeg de overige wijn, 4 eetlepels sinaasappelsap en 2 tl rozemarijn toe. Draai het mengsel ca. 15 minuten in de ijsmachine. Schep het mengsel over in een diepvriesdoos, zet in de vriezer en schep ieder uur door met een vork.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Verdeel de granité over kleine glazen en decoreer met een takje rozemarijn.

Eet smakelijk (PGW, PvD, AvE, HL)

Am2008-12-05

Steak de cerf à la sauce chocolat

Hertenbiefstukken met chocoladesaus

HOOPDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

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

Tijd uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE HERTENBIEFSTUKKEN:

4 hertenbiefstukken van 500 gr of 15
kleine van 100 gr
geklaarde boter
zeezout
versgemalen peper

30 gr boter
4 takjes tijm
2 laurierbladen
2 tl zwarte peperkorrels
4 tl frambozenazijn
1 fles rode wijn
80 gr extra bittere chocolade

VOOR DE GROENTEN:

500 gr wortels
1 knolselderij (600 gr)
300 gr gerookte bacon [in plakjes]
½ groene kool

VOOR DE AARDAPPELCOURGETTEKOEKJES:

8 Roseval aardappels
2 courgettes
300 gr heel ei
150 gr bloem
1 tl kerriepoeder
zout en peper
80 gr boter

VOOR DE SAUS:

2 l kalfsbouillon
1 pond sjalotjes
4 knoflooktenen

BEREIDING:

De saus: Fruit grof gesneden sjalotjes, gekneusde ongepelde knoflook, tijm, laurierblad en peperkorrels in een pan tot de groenten goudbruin zijn.

Blus de pan af met frambozenazijn en giet dan de wijn erbij. Kook in tot er ca 2 dl stroperig vocht over is. Giet de kalfsbouillon erbij en laat tot 12 dl inkoken. Wacht met de chocolade tot vlak voor het opdienen!!!

Passeer de saus door een fijne zeef in een kom en druk het mengsel met de achterkant van een lepel zachtjes aan. Breng op smaak met zout en peper. Laat wachten.

De aardappel-courgettekoekjes: Rasp de aardappels (gewassen, ongeschild) en de courgettes grof in de keukenmachine. Klop eieren, gezeefde bloem en kerrie door elkaar. Voeg zoveel water toe dat een dik, stug beslag ontstaat. Meng de aardappels en courgette erdoor, breng op smaak met zout en peper en zet afgedekt koel weg. Vóór het verwerken het overtollige vocht eruit drukken in een zeef.

Schrap de wortels en snijd de knolselderij in kleine blokjes en de bacon in reepjes. Snij de groene kool in sliertjes.

Kook de wortels kort en karamelliseer ze even met wat suiker. Bak de knolselderij zachtjes met de bacon in een aparte pan tot goudbruin. Zet weg.

Bak de kool op een hoog vuur kort en breng op smaak met zout.

De hertenbiefstukken: Verhit geklaarde boter in een koekenpan, bestrooi de biefstukken met zout en peper en schroei dicht. Leg ze op een bakblik met de jus, leg er een vel beboterd bakpapier over en zet 4 tot 5 minuten in de oven tot ze rosé zijn. Laat even rusten.

Bak de aardappel-courgettekoekjes aan beide kanten in de hete boter in 3 minuten bruin. Gebruik 2 eetlepels per koekje. Warm de saus (niet heet laten worden) en voeg van het vuur af (!) de chocolade erdoor. Laat niet meer koken!!! (de chocoladesmaak verdwijnt dan).

Zie vervolg op 2e pagina

Vervolg van 1e pagina

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Verwarm de twee groentes. Snij de biefstukken in plakken en schik ze op de warme borden. Schep de groente eromheen en ernaast een aardappel-courgettekoekje. Nappeer het vlees en de groenten met de saus en dien op.

Eet smakelijk (PGW, PvD, AvE, HL)

Am2008-12-06

Babas à la vanille, compote de griottes et crème glacée au basilic

Vanillebaba met morellencompote en basilicumijis

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitvoering: 2 personen

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

Tijd uitserveren: 23.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE BABA'S:

300 gr bloem

1 dl melk

100 gr boter

20 gr vanillesuiker

½ zakje gist

4 eieren

merg van 1 vanillestokje

VANILLESIROOP:

5 dl water

200 gr geleisuiker

2 vanillestokjes

0,5 dl Strohrum

VOOR HET BASILICUMIJS:

1 l boerenyoghurt

340 gr witte basterdsuiker

1 bosje basilicum

1 citroen

VOOR DE MORELLENCOMPOTE:

500 gr morellen [diepvries])

200 gr geleisuiker

1 sinaasappel

BEREIDING:

De vanillesiroop: Breng het water aan de kook, voeg vanillestokjes en suikers toe en breng opnieuw aan de kook.

Giet de siroop over in een schaal, zodra de suikers zijn opgelost en laat afkoelen.

Voeg de rum toe als de siroop is afgekoeld.

De compote: Laat de morellen ontdooien en uitlekken en vang het sap op.

Rasp de schil van de gewassen sinaasappel en pers uit. Doe sappen, suiker en sinaasappelrasp in een pan en zet op een laag vuur. Kook even door en voeg van het vuur af de kersen toe. Zet koel weg.

Het ijs: Pureer suiker, sap van de citroen, een scheutje yoghurt en basilicumblaadjes in de keukenmachine.

Doe de rest van de yoghurt in een schaal en voeg de puree toe, roer het geheel goed door. Schenk het mengsel in de ijsmachine en draai er ijs van.

De vanillebaba's: Klop de eieren *au bain marie* los (niet te warm!).

Doe bloem, gist, suiker, zout en vanillemerg in een kom. Meng hier het melk-eimengsel met de handmixer met deeghaken doorheen en roer er ten slotte de gesmolten boter door. Kneed goed door en doe het deeg in een spuitzak. Vet de aluminium babavormpjes in. Knip de punt van de spuitzak en spuit bergjes in de babavormpjes. Vul de vormpjes tot de helft en laat ca. 30 minuten rijzen.

Bak de baba's in 12 minuten af.

Laat ze even afkoelen en doop ze vervolgens in de siroop, zodat ze er een deel van opnemen.

Zet de rest van de siroop apart.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Drenk de baba's nog even kort in de resterende siroop en leg de baba's direct op de borden met de compote eromheen en een bolletje ijs ernaast.

Tiercé de friandises:

1 - Souvaroffs

FRIANDISES VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op: 180°C

Tijd uitserveren: 23.00 uur

BENODIGDHEDEN:

150 gr zachte boter

220 gr patentbloem

75 gr kristalsuiker

1 citroen

poedersuiker

frambozenjam

BEREIDING:

Prak de eerste 4 ingrediënten door elkaar tot een homogeen deeg. Laat afgedekt rusten op een koele plaats.

Rol het deeg uit op een met bloem bestoven plaats tot 5-6 mm dikte. Steek er met een glaasje rondjes van 6 cm doorsnede uit. Steek in de helft ervan in het midden een cirkel van 3 cm uit zodat een ring ontstaat.

Schuif voorzichtig een mes onder de rondjes en leg ze met de ringetjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Herhaal uitrollen en steken tot al het deeg is verwerkt.

Bak de koekjes gaar in 15 – 20 min. Laat afkoelen en opharden.

Bestuif de deegringen met poedersuiker en leg een theelepel jam op het midden van de hele koekjes. Leg de ringen op de jam en druk ze aan weerszijden van het gat voorzichtig aan.

2 - Fours pochés

BENODIGDHEDEN:

135 gr gemalen amandelen

90 gr suiker

40 gr eiwit

2 tl abrikozenjam, gezeefd

2 druppels vanille-essence

2 druppels amandel-essence

amandelen

BEREIDING:

Oven op 160°C voorverwarmen

Bekleed 2 bakplaten met bakpapier. Zeef de amandelen en de suiker 2 keer en doe ze in een kom met de helft van het eiwit, de abrikozenjam, de vanille en amandeleessence. Roer goed en voeg zoveel van het resterende eiwit toe dat een dikke massa ontstaat. Schep het mengsel in een spuitzak met een

stervormige mond van 1 cm. Spuit rozetten van 4 cm op de bakplaten. Doe op iedere rozet een amandel.

Laat ze 30 minuten bij kamertemperatuur rusten.

Bak de koekjes in 15 minuten af. Laat afkoelen op een rooster.

Zie vervolg op 2^e pagina

Vervolg van 1^e pagina

3 - Truffes au chocolat et au moka

BENODIGDHEDEN:

50 gr pure chocolade
4 el room
1 el oploskoffie
200 gr poedersuiker
cacao

BEREIDING:

Smelt chocolade *au bain-marie*. Roer de oploskoffie en de room erdoor. Roer de poedersuiker er in gedeeltes door. Laat afkoelen.

Verdeel het koude truffelmengsel in 15 porties en rol tot balletjes. Strooi cacao in een bord en rol de truffels door de cacao. Laat op een koele plaats opstijven.

Eet smakelijk (PGW, Pvd, AvE, HL)

Am2008-12-08

Wijnen

Witte wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Elzas
Domein / Château:	Domaine Fernand Engel, Bergheim
Jaar van productie:	2006
Druivensoort(en):	Pinot Gris
Commentaar wijncie.:	Voor de voorgerechten een fijn glas witte wijn uit de Elzas van een speciale wijngaard Bergheim genaamd. De Pinot Gris heeft een licht zoetje dat goed past bij de eendenlever en is mooi rond door de glycerine (de wijn "hangt" aan het glas) waardoor de romige smaak van de kaas bij de witlof versterkt wordt.

Rode wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Côtes du Roussillon
Domein / Château:	Domaine des Chênes
Jaar van productie:	2003
Druivensoort(en):	Carignan, Grenache, Cinsault en Syrah
Commentaar wijncie.:	Een feestelijke wijn bij een feestelijk maal. De eigenaar van het Domaine des Chênes uit de zuidelijke Roussillon is tevens (wijn)professor aan de universiteit van Montpellier. Zijn hooggeleerde kennis heeft hij aangewend om een prachtige wijn te maken. Tijdens de zeer hete zomer van 2003 zijn de druiven optimaal gerijpt. Een goede begeleider bij het hert met chocoladesaus van het hoofdgerecht. NB 1. Deze wijn ook gebruiken bij het bereiden van het hoofdgerecht. NB 1. Voor de Granité de vin rouge is een literfles Côtes de Roussillon Villages gereserveerd.

Kookschema december 2008

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	–	2	3	4	–	–
II	8	8	10	11	12	–
III	Vr-4	16	17	18	–	19
IV	22	23	29	20	–	15

