



LES
DE AMIS
CUISINE

Menu juli-augustus 2009

Rolletjes van wortel met garnalen
Parmaham met mascarpone en verse vijg
Kleine salade met meloen en gamba's.

Gevulde courgettebloem met zalm en saffraan-hollandaisesaus

Gele paprikasoep met brioche

Mul met artisjokkenpuree, schuim van gerookte knoflook en
halfgedroogde tomaatjes

Lamsschenkel met tuinbonen, kapucijners en doperwten

Aardbeiendessert met aardbeiensorbet, basilicumgelei,
gmarineerde aardbeien en verveine-mascarponecrème

Wijnen

Rolletjes van wortel met garnalen

Parmaham met mascarpone en verse vijg

Kleine salade met meloen en gamba's.

3 KLEINE GERECHTJES VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 – 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Tijd uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE WORTELROLLETJES:

4 winterwortels (normaal formaat)
400 g Hollandse garnalen
4 jonagold appels
3 - 4 el mayonaise
zout, peper
50 g rucola

VOOR DE VINAIGRETTE:

3 dl volle rode wijn
1 dl rode wijnazijn
2 dl olijfolie
1 tl honing
zout, peper

VOOR DE PARMAHAM MET VIJGEN:

16 grote plakken parmaham (200 g)
8 verse vijgen (niet te groot)
200 g Mascarpone
50 g rucola

BEREIDING:

Rolletjes van wortel met garnalen: Schil de wortels. Schaaf de wortels (met de mandoline of een kaasschaaf) in 16 dunne lange repen van gelijke breedte (gooi de eerste smalle repen weg). Blancheer ze in gezouten water gaar. Spoel in een vergiet met koud water af en leg ze op een schone theedoek. Bewaar wat garnalen als garnering. Schil een appel, snijd het vruchtvlees fijn en meng het met de rest van de garnalen. Roer er mayonaise en zout en peper door.

Kook voor de vinaigrette de rode wijn in tot 1,5 dl. Laat afkoelen. Klop er dan wijnazijn en olijfolie door en breng met zout en peper op smaak.

Schep op elke wortelreep wat garnalen en rol ze op. Schil twee of drie appels, verwijder het klokhuis met een appelboor, en snijd ze in flinterdunne ronde plakjes. Was de rucola. Bewaar alles afgedekt.

Parmaham met verse vijgen: Snijd de vijgen in 4 parten. Leg de plakjes parmaham op de snijplank. Geef 100 g Mascarpone aan het nagerecht.

Bestrijk de voorkant van elke plak ham met een baan mascarpone. Leg hierop 2 blaadjes rucola, punt naar de zijkant en hierop 2 partjes vijg, punt naar de zijkant, iets uitstekend. Rol op en snijd doormidden in 2 halve rolletjes. Bewaar afgedekt.

Salade met meloen en gamba's: Pel de gamba's, snijd met een scherp mesje de rug open en verwijder het darmkanaal. Halveer de meloen, haal er met een meloenbolletjesboor zoveel mogelijk balletjes uit. Klop de ingrediënten voor de dressing door elkaar. Knijp de meloenschillen uit boven de kom.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Meng dressing met sla en leg bergjes sla in het midden van het bord. Bak de garnalen in olie in enkele minuten gaar. Leg meloen en garnalen op de sla. Leg naast de sla de parmahamrolletjes (liefst rechtop). Leg aan de andere kant 1 wortelrolletje rechtop. Leg hierop rucola, een appelschijfje en 2-3 garnalen. Druppel hieromheen de wijnvinaigrette.

Gevulde courgettebloem met zalm en saffraan-hollandaisesaus

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moelijkheidsgraad: 🍴🍴

Tijd uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN:

16 courgettebloemen
800 g zalmfilet
3 eieren
2 dl slagroom
zout, peper
1 el fijngesneden peterselie
1 el fijngesneden bieslook

VOOR DE SAFFRAAN-HOLLANDAISESAUS

300 g boter
2 sjalotten
¼ l witte wijn
3 el dragonazijn
10 geplette peperkorrels
1 envelopje saffraan
120 g eigeel
1 citroen
zout, peper

BEREIDING:

De courgettebloemen-1: Verwijder de stampers uit de bloemen. Pureer de vis in een keukenmachine. Voeg eieren toe en daarna de koude slagroom (kort mengen). Breng de farce op smaak met zout, peper en kruiden. Schep de farce in een spuitzak met brede spuitmond en vul de bloemen. Vouw de uiteinden van de bloem om de vulling. Leg de courgettebloemen tot gebruik in de koelkast.

De saffraan-Hollandaisesaus: Smelt de boter. Laat de boter afkoelen tot lauwwarm, hij moet vloeibaar blijven. Pel en snipper de sjalotten. Kneus de peperkorrels. Kook wijn, azijn, sjalotten en peperkorrels in tot er 6 - 8 eetlepels over zijn. Zeef het mengsel en voeg saffraan toe.

Klop de eierdooiers in een hittebestendige kom tot een bleke crème. Klop er het ingekookte saffraanmengsel door. Zet de kom op een pan met heet water (*au bain-marie*). Klop eerst druppelsgewijs en dan in een dun straaltje de boter erdoor. Neem de kom uit het waterbad. Breng de saus op smaak met zout, peper en citroensap.

De courgettebloemen-2: Leg de courgettebloemen in een stoompan en stoom ze in 8 – 10 minuten gaar. Voel of de visfarce stevig is

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Leg de courgettebloemen op warme borden en lepel er wat saus omheen.

Eet smakelijk (AvE, HL, PvD)

Am2009-07-02

Gele paprikasoep met brioche

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering 1 – 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Tijd uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE SOEP:

1 sjalotje
6 gele paprika's
2 el olie en 50 g boter
3 el Noilly Prat
2 l kippenbouillon
zout, peper
2 dl crème fraîche, op kamertemperatuur
2 el fijngesneden bieslook

VOOR DE BRIOCHES:

200 g zachte boter
500 g bloem
1 zakje gist
20 g suiker
2 tl zout
6 eieren (M)
150 g boter voor balletjes

BEREIDING:

De brioche: Smelt de boter en laat afkoelen tot lauw, of smelt de boter in een kopje 30-40 seconden in de magnetron.

Zeef de bloem in een kom, maak een kuiltje in het midden en doe hierin gist en suiker. Strooi het zout langs de buitenrand van de bloem.

Klop 5 eieren los. Roer eieren en boter door de bloem. Meng ze in een kneedmachine of mixer met deeghaken in 5 – 10 min. tot een homogeen deeg (voeg eventueel extra bloem toe als het deeg te nat is).

Doe de deegbal in een schone kom en laat afgedekt 45 minuten rijzen.

Verdeel het deeg in 16 bolletjes van 50 gram. Bol de bolletjes op en leg ze in ingevette (eventueel gekartelde) briochevormpjes of muffinvormen. Laat afgedekt 30 min. rijzen.

Klop het laatste ei los en bestrijk hiermee het deeg. Bak de brioches in ca. 20 minuten goudbruin.

Stort de brioches en laat op een rooster afkoelen.

Maak bordjes met boterkrullen.

De soep: Pel en snipper het sjalotje. Maak de paprika's schoon en snijd ze in stukjes. Verhit olie en boter in de soeppan en fruit hierin het sjalotje en de paprika zonder ze te laten kleuren.

Blus met Noilly Prat en schenk de bouillon erbij. Laat de soep zachtjes 30 min. koken.

Pureer de soep. Roer enkele lepels soep door de crème fraîche en roer dit door de soep. Breng met zout en peper op smaak.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Schep de soep in kommen en strooi er bieslook over. Serveer brioches en boter erbij.

Mul met artisjokkenpuree, schuim van gerookte knoflook en halfgedroogde tomaatjes

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering 2 personen

Tijd uitserveren: 21.30 uur

Oven direct voorverwarmen op 100°C.

BENODIGDHEDEN:

8 mooie mullen (of 16 mulfilets)
zout, peper
2 el olie + 50 g boter

VOOR DE ARTISJOKKENPUREE:

10 artisjokken
1 sjalotje
1 teen knoflook
3 el olie
1 tl tijm
1 laurierblaadje
½ takje rozemarijn
1 dl witte wijn
3 dl gevogeltesfond
1 citroen
1 jonagold appel
125 ml crème fraîche

VOOR DE GEDROOGDE TOMAATJES:

24 Tasty Tom tomaatjes of trostomaten
olijfolie
1 takje rozemarijn
zout, peper

VOOR DE KRUIDENOLIE:

2 dl olijfolie
1 el fijngesneden bieslook
1 el fijngesneden peterselie
zout, peper

VOOR HET KNOFLOOKSCHUIM:

8 teentjes gerookte knoflook*
4 dl gevogeltesfond
125 ml slagroom
3 el witte wijn

BEREIDING:

De tomaatjes: Halveer de tomaatjes, leg ze in een braadslee. Bestrooi met zout, peper en heel fijn gesneden rozemarijn en besprenkel met olie. Plaats de sleet in de oven van 100°C en laat zo lang mogelijk drogen.

De kruidenolie: Roer olijfolie met rarfijn gesneden kruiden, zout en peper door elkaar. Laat trekken.

De artisjokken: Er zijn twee manieren om de artisjokken te bereiden.

- De restaurantmanier: maak de artisjokken schoon tot de bodems over zijn en kook de bodems zoals hieronder beschreven.
- Kook de hele artisjokken in water en pel ze tot de bodems overblijven. Kook ze dan als beschreven, maar 15 min i.p.v. 30 min.

Pel en snipper de sjalot en de knoflook. Verhit olie in een pan en fruit hierin de sjalotjes en de knoflook 2 min. Voeg de artisjokbodems, het laurierblad, de tijm, rozemarijn en zout en peper toe. Blus met witte wijn en zet ze onder met gevogeltesfond. Kook de artisjokkenbodems in ca. 30 min. gaar. Schil de appel en snijd het vruchtvlees in blokjes. Doe ze bij de artisjokken. Verwijder zoveel mogelijk kruiden en het kookvocht. Pureer de artisjokken met het knoflookteentje en de appel. Zeef desgewenst de puree. Breng op smaak met wat citroensap, zout, peper en roer er de crème fraîche door.

De mul: Schraap met een mes eventuele schubben van het vel. Leg de mul met de kop van je af en de rug naar rechts op de snijplank. Steek een lang smal fileermes dwars door de mul ter hoogte van de kieuwen, zodanig dat het lemmet plat op de graat ligt en in het midden van de buik steekt. Snijd de filets voorzichtig langs de graat los richting staart. Houd tijdens het snijden het lemmet voortdurend op de graat gedrukt tot de filet los is van de graat. Snijd de filet achter de kieuw van los van de kop.

Snijd vervolgens met de punt van het mes de graat voorzichtig uit de overgebleven helft en snijd de kop van de filet af. Inspecteer de filets op graatjes en vinnen.

Was de filets, dep ze droog en leg ze tot gebruik in de koelkast.

Het knoflookschuim: *(Is er geen gerookte knoflook, rook dan een doorgesneden bol knoflook 10 minuten op folie en een hand rookmot in de rookoven.) Snijd de gepelde teentjes knoflook in dunne plakjes. Zet ze op met de fond, de slagroom, witte wijn en zout en peper. Laat 20 minuten trekken. Zeef het mengsel. Klop vlak voor serveren met de staafmixer tot schuim.

De mulfilets: Zout en peper de vis en bestrijk ze dun met olie. Bak of grill de filets gaar.

Zie pagina 2 voor afwerking

Vervolg Mul

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Leg in het midden van borden een mulfilet. Leg aan de rechterkant 3 gedroogde tomaatjes en aan de linkerkant een bol artisjokkenpuree. Sprenkel de kruidenolie rondom en schep schuim op de vis.

Eet smakelijk (AvE, HL, PvD)

Am2009-07-04

Lamsschenkel met tuinbonen, kapucijners en doperwten

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Tijd uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN:

15 -16 (Texelse) Lamsschenkels
zout, peper
3 el olie + 100 g boter
0,5 l rode wijn
1,5 l demi-glace of vleesfond
2 laurierblaadjes
1 tl gedroogde tijm
2-3 teentjes knoflook
½ citroen
¼ bosje platte peterselie

VOOR HET GARNITUUR:

2 kg verse tuinbonen
500 g verse kapucijners
500 g verse doperwten
500 g vastkokende aardappelen (ratte of roseval)
100 g magere gerookte spekblokjes
50 g boter + 2 el olie
10 blaadjes verse salie

BEREIDING:

De schenkels: Bestrooi de schenkels met zout en peper. Verhit olie en boter in een grote (of 2) braadpan en bak hierin de schenkels rondom bruin.

Blus met wijn en demi-glace of fond. Voeg laurierblaadjes, tijm, zout en peper toe en laat de schenkels met een deksel op de pan in 2 uur gaar worden. Draai de schenkels af en toe om.

Voeg na 1 uur fijngesneden knoflook toe.

De groenten: Dop de bonen en de erwtjes. Blancheer de tuinbonen 1 minuut. Giet af en spoel ze in een vergiet met koud water af. Verwijder dan de buitenste velletjes. Dus nog eens doppen.

Blancheer de kapucijners 12 – 15 minuten beetgaar. Spoel met koud water af en laat ze uitleken.

Kook de erwtjes in 5-7 minuten gaar. Spoel af met koud water en laat uitlekken.

Schil de aardappelen en snijd in kleine blokjes die bij de groenten passen. Kook de aardappelblokjes in enkele minuten gaar. Spoel niet af, maar laat uitdampen.

De schenkels: Neem de schenkels uit de pan en houd afgedekt of ingepakt warm in de warmhoudkast.

Kook de jus in tot een mooie dikte. Breng op smaak met fijngesneden peterselie, citroensap en zout en peper.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Bak de aardappelblokjes in olie + boter goudbruin. Bak de spekblokjes 2 minuten mee. Schep er de groenten door en laat warm worden. Breng op smaak met zout, peper en salie.

Schep wat groenten in het midden van de borden. Leg er een schenkel op. Zet jus in juskommen op tafel.

Aardbeidendessert met aardbeiorsorbet, basilicumgelei, gemarineerde aardbeien en verveine-mascarponecrème

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Tijd uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE BASILICUMGELEI:

1 bos basilicum
2 blaadjes gelatine
2 dl ijskoud water
1 dl dessertwijn
50 g geleisuiker

VOOR DE AARDBEIENSORBET:

600 g rijpe aardbeien (Lambada of Elsanta)
50 ml aardbeienlikeur (3 - 4 el)
1 blaadje gelatine
200 g suiker
240 ml water
sap van ½ citroen
15 chocoladebakjes

VOOR DE VERVEINE-MASCARPONECRÈME

½ plantje verveine
1 dl melk
3 dl slagroom
75 g suiker
2 blaadjes gelatine
50 g eidooier
100 g mascarpone (zie gerecht 1)
sap van ½ limoen

VOOR DE GEMARINEERDE AARDBEIEN:

400 g kleine aardbeien
5 el aardbeienlikeur
sap van ½ limoen

BEREIDING:

Basilicumgelei-1: Week de gelatine in koud water.

Blancheer de blaadjes basilicum kort in kokend water. Dompel ze in 2 dl ijswater.

Kook de dessertwijn met de geleisuiker tot de suiker is opgelost. Los er de uitgenepen gelatine in op en laat afkoelen tot lauwwarm.

Pureer basilicum met het ijswater. Roer er de wijnoplossing door. Zeef het mengsel en giet het in een glazen ovenschaal of in diepe borden. Laat opstijven in de koelkast.

Verveine-mascarponecrème: Breng de melk met 1 dl slagroom en de suiker aan de kook en los de suiker al roerend op.

Trek van 7 takjes verveine de blaadjes en laat deze hierin 15 minuten trekken. Week de gelatine.

Zeef het roommengsel om de verveineblaadjes te verwijderen.

Roer enkele lepels van het hete mengsel bij de eidooiers. Schenk alles terug in de pan. Laat steeds roerend binden tot een vla. Niet koken.

Los er van het vuur af de uitgeknepen gelatine in op. Laat afkoelen. Roer regelmatig.

Klop 1,5 dl slagroom stijf. Roer de mascarpone door de vla en vervolgens de slagroom. Zet in de koelkast en roer nu en dan.

Gemarineerde aardbeien: Halveer de aardbeien en besprenkel met limoensap en likeur. Schep nu en dan om.

Aardbeiorsorbet: Week het gelatineblaadje in koud water.

Maak de aardbeien schoon en pureer ze met de likeur.

Verwarm het water met de suiker tot de suiker is opgelost. Los er de uitgeknepen gelatine in op. Giet het mengsel bij de aardbeienpuree en laat afkoelen.

Draai er ijs van in de ijsmachine.

Basilicumgelei-2: Snijd de gelei in blokjes of andere vormpjes.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Leg in het midden van de borden het chocoladebakjes. Spuit eromheen toefjes verveinecrème. Leg er gemarineerde aardbeien tussen. Garneer met basilicumgelei en schep een bol ijs in de chocoladebakjes.

Wijnen

Witte wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Rhône
Domein / Château:	Domaine de Marotte
Jaar van productie:	2008
Druivensoort(en):	Grenache Blanc, Viognier, Roussanne
Commentaar wijncie.:	De witte wijn is uitgezocht bij de vis van ons menu van juni. Domaine de Marotte is een door een Nederlands echtpaar geleide wijngaard in het dal van de Rhône in de buurt van Carpentras. Zij werken zoveel mogelijk "bio" en zomers en in het najaar komen er veel studenten van de landbouwscholen uit Nederland om te helpen in de wijngaard en bij het met de hand plukken van de druiven. Deze witte wijn is samengesteld uit 3 druivensoorten en heeft voldoende body en dikte (dankzij de natuurlijke glycerine) om een goede begeleider te zijn van de mul en de artisjokkenpuree.

Rode wijn	
Land van herkomst:	Italië
Regio:	Chianti
Domein / Château:	Fattoria di Basciano
Jaar van productie:	2005
Druivensoort(en):	Sangiovese, Colorino en Caniolo
Commentaar wijncie.:	Chianti Rufina is een krachtige chianti. De toevoeging Rufina duidt op een beperkt herkomstgebied rondom het plaatsje Rufina, oostelijk van Florence. De wijn wordt gemaakt van 90% Sangiovese druiven met toevoeging van plaatselijke soorten als Colorino en Caniolo-druiven. Het predikaat DOCG staat voor Denominazione Di Origine Controllata e Garantita en is vergelijkbaar met franse aanduiding AOC (Appellation d'Origine Contrôlée). In het glas toont de Chianti een fraaie dieprode kleur, de smaak is harmonieus met veel fruit en een tikkeltje vanille. Met 13,5% alcohol een stevig glas bij de lamsschenkel.

Kookschema juli / augustus 2009

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	–	30/6	1	2	–	3
II	6	7	8	9	10	–
III	–	18 aug	19	20	–	21
IV	24	25	26	27	–	28

