



Menu januari 2010

Taartje van boerenkool met een pecorinokoekje

Tomatensoep met zalm en garnaltjes

Pasteitje met aubergine en zuurkool

Kapucijners Nooitgedacht

Cranberryvlaai

Taartje van boerenkool met een pecorinokoekje

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Oven een kwartier voor gebruik voorverwarmen op: 180°C

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE BOERENKOOL:

500 g boerenkool
2 sjalotjes
2 teentjes knoflook
2 rookworsten
3 zongedroogde tomaatjes
1 tl gedroogde rozemarijnblaadjes
boter

VOOR DE AARDAPPELPUREE:

500 g kruimige aardappelen (redstar o.i.d.)
50 g boter
150 g parmigiano reggiano
zout, peper en nootmuskaat

VOOR DE PECORINOKOEKJES:

250 g pecorino sarde of romano
2 el bloem

15 RVS-RINGEN

BEREIDING:

De boerenkool: Snij de gedroogde tomaatjes in heel dunne reepjes. Pel en snipper of schaaf de knoflooktenen. Pel en snipper de sjalotjes fijn. Snij de rookworsten in stukken van ca. 5 cm, snij deze overlans in plakken, vervolgens overlans julienne en overdwers in kleine blokjes.

Fruit sjalotjes, tomaatjes en rookworstblokjes in boter.

Voeg knoflook toe en fruit heel kort mee.

Voeg de helft van de boerenkool toe tot hij slinkt. Doe de rest van de kool erbij en bak nog enkele minuten door.

Geef de kool wat consistentie voor bij de opmaak van het gerecht door licht te binden met een maizenapapje of allesbinder.

De aardappelpuree: Schil en kook de aardappelen in een gesloten pan in weinig water gaar.

Giet de aardappelen af, maar vang het kooknat op.

Pureer de aardappelen met de pureeknijper. Kruid met peper, zout en nootmuskaat.

Rasp de parmigiano.

Klop met de handgarde boter, parmigiano en zoveel van het aardappelkooknat door tot er een luchtige, niet te natte en niet te droge puree ontstaat.

Doe de puree in een spuitzak.

De kaaskoekjes: Schaaf of rasp de pecorino. Vermeng met de bloem.

Verwarm een droge tefalpan en schep er 4 of 5 eetlepels pecorino in, druk plat met de lepel. Bak de koekjes op middelhoog vuur goudbruin. Herhaal tot alle kaas gebruikt is.

Laat de koekjes op een gekoeld bord glijden en afkoelen en opstijven.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Leg de RVS-ringen op warme borden.

Knip de punt van de spuitzak en spuit in elke ring een spiraal aardappelpuree. Leg hierop een lepel boerenkool en druk licht aan.

Verwijder de ringen en zet voorzichtig een kaaskoekje schuins rechtop in de kool.

Tomatensoep met zalm en garnaltjes

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Oven een kwartier voor gebruik voorverwarmen op: 180°C

Uitvoering: 3 personen

Tijd uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE VISBOUILLON:

2 l water
0,5 l witte wijn
1 grote ui
1 winterpeen
1 prei
2 stengels bleekselderij
2 takjes peterselie
3 laurierblaadjes
6 peperkorrels
2 kg zalmgraten en -koppen
zout

VOOR DE DUBBEL GETROKKEN TOMATENBOUILLON:

100 g sjalotjes
0,25 dl olijfolie + de olie van
zongedroogde tomaatjes in olie
2 teentjes knoflook
1 tl gedroogde tijmblaadjes
2 blikjes (of 1 groot blik)
tomaatblokjes
1 potje zongedroogde tomaten in olie
2,5 l visbouillon

BEREIDING:

Het brood: Wrijf karwei- en venkelzaad fijn in de vijzel.

Zeef het meel met fijngewreven zaad en krokantbroodpoeder in een schaal. Doe het grootste deel van het vocht in de kom van de kneedmachine. Schep de bloem op het water in de kom, strooi gist en suiker op de bloem. Zet de machine aan op langzame stand en voeg al knedend het zout toe. Laat ca. 15 minuten op matige snelheid kneden.

Haal de kom uit de machine, dek af met huishoudfolie en laat een half uur rijzen.

Stort het deeg op het werkblad en kneed nog even door. Verdeel in 2 porties en bol deze op.

Leg de broden op een bakplaat met een silpatmat. Dek de broden af met een schone doek en laat ca. 45 minuten rijzen.

Snij de gerezen broden voorzichtig kruislings diep in.

Bak de broden in ca. 30 minuten af in de oven.

Leg de broden op een rooster en laat afkoelen en drogen, tot de broden krokant zijn.

De visbouillon: Breng water en wijn met visafval zacht aan de kook en schuim af.

Maak de groenten schoon en snij grof. Voeg groenten en kruiden toe en stoof 20 minuten.

Neem de pan van het vuur nemen en laat nog 10 minuten trekken.

Passeer de bouillon door een fijne zeef. Zet apart.

De dubbel getrokken tomatenbouillon: Pel en snipper de sjalotjes en fruit in de olijfolie.

Pel en snipper de knoflookteentjes en doe met de tijmblaadjes bij de sjalotjes. Bak alles al omscheppend 1 minuut.

Voeg de visbouillon en tomaatblokjes toe. Breng aan de kook en laat 20 minuten zacht doorkoken.

Pureer de soep met de staafmixer.

VOOR HET GARNITUUR:

2,5 dl room
750 g zalmfilet
250 g Hollandse garnaltjes
4 tomaten
½ bosje kervel
½ bosje peterselie
½ bosje bieslook
½ bosje basilicum

VOOR DE LIAISON:

3 dl room
80 g eidooier

VOOR HET BROOD:

1 kg grof volkorenmeel
50 g krokantbroodpoeder
2 tl zout
2 tl suiker
1 tl karweizaad
1 tl venkelzaad
3 zakjes gist
6 dl lauwwarm water
boterkrullen of -balletjes

Zie vervolg op 2^e pagina

Vervolg Tomatensoep met zalm en garnaltjes

Snij de gedroogde tomaten piepklein en voeg toe aan de bouillon. Breng opnieuw aan de kook en laat 30 minuten zacht doorkoken.

Breng op smaak met zout en tabasco (voorzichtig!).

De soep: Snij de zalmfilet julienne. Haal de garnaltjes uit de koeling.

Pel en ontpit de tomaten en snij het vruchtvlees julienne.

Hak van kervel en peterselie elk 3 eetlepels fijn. Knip van bieslook en basilicum eveneens 3 eetlepels klein.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Piep de broden eventueel nog enkele minuten op in de hete oven.

Snij de broden. Trek boterkrullen of maak boterballetjes.

Klop de 2,5 dl room stijf.

Breng de soep opnieuw aan de kook en draai het vuur laag. Klop de eidooier met 3 dl room los en roer door de soep.

Voeg de visreepjes, garnaltjes, tomaatreepjes en de helft van de gehakte groene kruiden toe aan de soep.

Schep de soep in warme soepkommen en garneer met de rest van de groene kruiden en een lepel geslagen room.

Eet smakelijk (HL, AvE,, Pvd, EvS, HvdH)

Am2010-01-02

Pasteitje met aubergine en zuurkool

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Oven een kwartier voor gebruik voorverwarmen op: 180°C

Uitvoering: 3 personen

Tijd uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR HET BLADERDEEG:

500 g bloem

3 dl water

10 g zout

300 g boter

4 teentjes knoflook

2 tl komijnzaad

400 g kleine kastanjechampignons

800 g bladerdeeg

4 g eidooier

GROTE PASTEIMAL

VOOR DE PASTEITJES:

2 aubergines

500 g zuurkool

boter

olijfolie

4 sjalotjes

1.50 g Schwarzwälder Schinken

VOOR GARNITUUR:

150 veldsla

250 g crème fraîche

zout, peper

½ bosje dille

BEREIDING:

Het knoflookbladerdeeg 1: Een snelle manier om bladerdeeg te maken. Doe bloem, water en zout in de kom van de deegmachine. Kneed in tien minuten tot een soepel deeg.

Rol het deeg uit tot een lap van 1 cm. dik.

Pel en schaaft de knoflookteentjes met de truffelschaaf. Verdeel over de helft van de deeglap.

Schaaft met de kaasschaaf plakken van de 300 gram boter en verdeel zo egaal mogelijk over de met knoflookschaafsel belegde helft van de deegplak. Vouw de niet-belegde helft van de plak over de belegde helft.

Bestuif de werkbank met bloem en rol de lap uit tot een rechthoek met een gelijke dikte van 5 mm. Vouw de lap in de lengte in drieën. Herhaal de handeling in de andere richting uit, dus 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. Bewaar, ingepakt in huishoudfolie tot gebruik in de koeling.

De champignons: Snij de champignons in kleine blokjes.

Fruit de blokjes in zo weinig mogelijk olijfolie. Schep uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.

De aubergines: Snij de aubergines brunoise.

Bak in dezelfde pan de auberginebrunoise. Schep uit de pan en laat ook uitlekken op keukenpapier.

De zuurkool: Pel en snipper de sjalotjes. Snij de Schwarzwälder Schinken klein.

Laat de zuurkool uitlekken en knijp goed uit.

Rooster het komijnzaad in een droge tefalpan.

Fruit Schinken in een grote koekenpan of wok in wat boter.

Fruit gesnipperde sjalotjes mee.

Voeg zuurkool en geroosterd komijnzaad toe en fruit al omscheppend het geheel enkele minuten.

Schep champignon- en aubergineblokjes door de zuurkool.

Het knoflookbladerdeeg 2: Rol het bladerdeeg uit tot een rechthoek met een dikte van 3 mm.

Steek rondjes uit de deegplak, die groter zijn dan de diameter van de pasteimal.

Leg een plak deeg in de pasteimal. Schep op één helft een lepel zuurkoolmengsel. Bestrijk de rand van het deeg met ei, klap de mal dicht en druk goed aan. Leg de pasteitjes op een silpatmat op de bakplaat. Bestrijk de pasteitjes met eigeel. Bak in ca. 20 minuten in de oven af.

Het garnituur: Was en droog de veldsla (indien nodig).

Roer de crème fraîche los, kruid met peper en zout en vermeng met de gehakte dille.

Zie vervolg op 2^e pagina

Vervolg Pasteitje met aubergine en zuurkool

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Bak de pasteitjes af in ca. 20 minuten.

Haal de pasteitjes uit de oven en laat in een minuut of tien op een eetbare temperatuur komen.

Garneer met veldsla en daarop een lepel crème fraîche.

Eet smakelijk (HL, AvE,, PvD, EvS, HvdH)

Am2010-01-03

Kapucijners Nooitgedacht

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 3-4 personen

Tijd uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR HET VLEES:

300 g vet rookspek zonder zwoerd
2,5 kg varkensschouder zonder been
4 teentjes knoflook
4 tl sambal manis (Conimex)
5 tl djahé (gementpoeder)
5 tl kerriepoeder
1,5 dl ketjap manis
8 zoete uien
peper, zout

VOOR DE KAPUCIJNERS:

4 potten of blikken kapucijners à 750 g elk
4 rode uien
4 teentjes knoflook
3 tl djinten (gemalen komijnzaad)
2 tl djahé
2 tl ketoembar (gemalen korianderzaad)
4 tl sambal manis
2 tl tamarindepuree (assem)
0,5 dl ketjap manis

VOOR DE KOMKOMMERSLA:

3 komkommers

EEN VINAIGRETTE VAN:

1 dl citroensap

BEREIDING:

De seroendeng: Pel en snipper de ui fijn. Los trasi en assem op in een kopje warm water.

Fruit de uisnippers aan in 3 eetlepels zonnebloemolie.

Schil de gember, snij in plakjes, pers uit en fruit mee. Pers het teentje knoflook uit en fruit kort mee.

Voeg de overige kruiden en de goela djawa toe en schep om.

Giet als laatste het assem/trasi-water erbij en laat het geheel al omscheppend verder fruiten en een mooie goudbruine kleur krijgen.

Fruit de laatste minuten de parelvliespinda's mee. Laat afkoelen.

Het vlees: Bak het in kleine dobbelsteentjes gesneden spek langzaam uit in een grote, hoge vleespan met het gas op een lage stand.

Schep de kaantjes uit het vet en laat op keukenpapier uitlekken. Doe de kaantjes over in een schaal, bestrooi met zout en peper en zet apart.

Neem de helft van het vet eraf voor de kapucijners. Fruit de fijn gesnipperde uien goudgeel in het resterende vet.

Doe het eveneens in kleine blokjes gesneden vlees bij gedeelten in de pan en bak even mee.

Voeg gepelde en gesnipperde knoflook, kruiden, ketjap manis, peper en zout toe.

Sluit de pan en laat het vlees in ca. 20 minuten langzaam goed van smaak en gaar worden.

Proef of de smaak nog correctie nodig heeft, het gerecht mag best een beetje pit hebben, dus hou de sambal manis stand-by.

3-4 tl goela djawa (goela aren, palmsuiker)
3 dl zonnebloemolie
2 tl tamarindepuree

VOOR DE NASI KOENING:

4 kopjes pandan rijst
7 kopjes kokosmelk
75 g boter
2 fijn gesnipperde witte uien
2 kruidnagelen
2 tl koenjit
2 tl kerrie djawa
2 sprietten citroengras (sereh)

VOOR DE SEROENDENG:

250 g geraspte kokos
150 g parelvliespinda's
1 ui
1 teentje knoflook
1 stukje verse gember van 2,5 cm
1 tl gemalen koriander (ketoembar)
1 tl gemalen komijn (djinten)
1 tl trasi oedang
2 tl tamarindepuree (assem)
1 el gula djawa (palmsuiker)

OPTIONEEL:

1 pot sambal manis (Conimex)

De kapucijners: Giet het vocht van de kapucijners in een kom en zet apart.

Pel en snipper de rode uien. Fruit de ui in het apart genomen uitbakvet. Voeg gepelde en gesnipperde knoflook en kruiden toe en fruit even mee.

Doe de kapucijners erbij en schud even om. Giet er een klein deel van het kapucijnernat bij, sluit de pan, warm even door (niet koken!) en zet op een warme plaats.

De komkommersla: Schil de komkommers en snij overlangs in vieren. Verwijder met een lepel de zaadstreng. Snij de repen overlangs in tweeën of drieën en overdwers in blokjes. Doe de blokjes in een schaal en bestrooi rijkelijk met zout. Schud even om en laat een uurtje staan om uit te wateren.

Maak de vinaigrette.

Stort de komkommer na een uurtje in een zeef en spoel af onder de koude kraan. Laat goed uitlekken en dep evt. wat droog met keukenpapier.

Doe de komkommerblokjes terug in de schaal en vermeng met de vinaigrette.

De nasi koening: Verhit de boter in een koekenpan en laat al omscheppend de gesnipperde ui kleuren.

Voeg koenjit, zout, kerrie en de gekneusde stengels sereh toe. Schep alles goed om en doe de rauwe rijst erbij. Laat alles enkele minuten al omscheppend fruiten.

Breng de kokosmelk in een ruime pan aan de kook.

Stort de gefruite rijst in de kokosmelk en breng weer aan de kook. Sluit de pan en til gedurende het gehele volgende proces het deksel NIET op!!!

Laat de rijst 11 minuten op een zo klein en laag mogelijk vuur koken.

Zet na die 11 minuten het gas uit en laat nog eens 11 minuten staan.

Til nu het deksel voor de eerste keer weer van de pan, verwijder serehstengels.

Haal de rijst los met een vork. Sluit de pan en laat op een warme plaats rusten.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Warm vlees en kapucijners nog even goed door. Schep van elk een flinke lepel op de borden. Schep er een lepel komkommersla bij. Strooi een lepel kaantjes over de kapucijners.

Zet seroendeng in twee of drie schaaltes op tafel, zodat men naar keuze kan nemen.

Voor de liefhebbers kan er ook wat extra sambal manis op tafel worden gezet.

Met dank aan Koos de Jong van Vr4, die erbij schrijft:

Het verhaal gaat, dat we deze lekkernij danken aan de scheepskok van een Oostindiëvaarder. Door zijn experimenten met de scheepsvorraad kapucijners, spek en vreemde inlandse ingrediënten ontstond een wonderlijk lekker en pittig gerecht dat gretig aftrek vond en in dit tropische eilandenrijk nog steeds in trek is.

Cranberryvlaai

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

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

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 23.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR 2 BODEMS:

500 g patent
2 dl lauwe melk
150 g zachte boter
2 zakjes gist
20 g witte basterd
1 tl zout

VOOR DE PUDDINGVULLING:

1 l water
400 g roompoeder

VOOR DE CRANBERRYVULLING:

2 zakken cranberries (= 2 x 340 g)
400 g kristalsuiker
5 dl rode port
2 tl maïzena of aardappelmeel

VOOR HET SCHUIM:

120 g eiwit
80 g suiker

BEREIDING:

Vlaaibodems. Laat de boter zacht worden (30 sec. in de magnetron), maar niet helemaal smelten. Vet de bakvormen met een beetje van de boter, bijv. twee taartpannen, goed in.

Kneed in de machine in 10 minuten een deeg van bloem, lauwe melk, gist, boter, basterd en zout.

Stort het deeg op de werkbank en rol uit tot een rechthoekige lap. Vouw de lap in tweeën, draai een kwartslag en vouw in drieën op en laat afgedekt een kwartiertje los komen.

Verdeel het deeg in tweeën en rol uit tot twee lappen, met een iets grotere diameter dan de vormen.

Rol de deeglappen voorzichtig een voor een op een rolstok of op de deegroller en vlei in de vormen. Volg met zachte hand de rondingen van de vormen en snij de rand bij.

Laat in de vorm een kwartier narijzen.

Prik de bodem in met een deegprikker of een vork.

Bekleed het deeg ruim met alufolie en vouw het overhangende deel van het folie luchtig om de vormrand. Doe er een steunvulling van bijv. bruine bonen in.

Bak ca. 15 minuten in de oven.

Verwijder steunvulling en folie en bak nog enkele minuten na.

Laat de bodems voorzichtig op een rooster glijden en laat afkoelen.

De puddingvulling: Doe 1 liter water in een schaal. Voeg 400 gram roompoeder toe en klop met de handmixer op hoogste snelheid in 1 à 2 minuten op. Verdeel de pudding over beide vormen en laat een half uurtje in de koeling verder opstijven.

De cranberryvulling: Was de cranberries en laat uitlekken.

Breng port, suiker en cranberries in een pan aan de kook en laat zonder deksel zo lang koken tot het vocht stroperig begint te worden en alle bessen zijn opengebarsten.

Roer maïzena of aardappelmeel los met een scheutje port en roer door de hete massa. Laat nog enkele minuten doorpruttelen. Blijf rustig roeren.

De vlaaien: Verdeel cranberrycompote voorzichtig met een grote lepel over de pudding.

Laat opnieuw in de koeling opstijven.

Haal de vlaaien op tijd uit de koeling, zodat ze op een aangename eettemperatuur kunnen komen.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Het schuim: Sla de eiwitten stijf en voeg geleidelijk de suiker toe. Blijf kloppen tot er pieken ontstaan.

Bestrijk de vlaaien losjes met het schuim.

Plaats de vlaaien onder de salamander en laat het schuim kleuren.

Snij de vlaaien in punten en serveer op kleine bordjes.

Wijnen

| Witte wijn | |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Land van herkomst: | Argentinië |
| Regio: | Mendoza |
| Domein / Château: | Finca Flichman |
| Jaar van productie: | 2008 |
| Druivensoort(en): | Chardonnay |
| Commentaar wijncie.: | We hebben gezocht naar een wijn die past bij de wat boertige smaken van boerenkool en zuurkool. Deze fruitige Argentijn, van de multifunctionele Chardonnay-druif, vinden wij een mooie combinatie met de eerste gangen. De wijn is niet op hout gelagerd geweest, waardoor de fruitige smaken optimaal tot hun recht blijven komen. Serveertemperatuur 8 à 10 °C. |

| Rode wijn | |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Land van herkomst: | Frankrijk |
| Regio: | Côte du Rhône/Vaucluse/Vacqueyras |
| Domein / Château: | La Nuit des Temps (Joseph de Vassadel) |
| Jaar van productie: | 2007 |
| Druivensoort(en): | Syrah, Grenache en Cinsault |
| Commentaar wijncie.: | Wat voor wijn zoek je nou bij een Indische kapucijnerschotel? Wij kwamen uit bij deze Côte du Rhône-wijn, die te karakteriseren is als een ouderwetse, sappige, ronde CdR-wijn. De wijn heeft een mooie dieprode kleur, is kruidig en fris tegelijk en heeft een peperige impressie die wel past bij de Indische smaken van de kapucijnerschotel. De wijn is modern gevinifieerd (dus zonder houtlagering) en stamt uit het, zeker voor die streek, topjaar 2007. Serveertemperatuur 16 à 18°C. |

Kookschema januari 2010

| | Ma. Avond | Di. Avond | Wo. Avond | Do. Avond | Vrij. Middag | Vrij. Avond |
|------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|-------------------------------|------------------------------|
| I | – | 5 | 6 | 7 | – | 8 |
| II | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | – |
| III | – | 19 | 20 | 21 | – | 22 |
| IV | 25 | 26 | 27 | 28 | – | 29 |

