



Menu januari 2013

Parelhoen met cranberry

Notige vissoep

Gebakken brie met knoflook in bladerdeeg met appelstroopgelei

Gegratineerde hamrolletjes met zuurkool en aardappelpuree

Amandeltaart

Wijnen

Parelhoen met cranberry

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 20.00 uur

Oven voorverwarmen: 180°C

BENODIGDHEDEN:

VOOR HET VLEES :

5 dubbele of 10 enkele
parelhoenfilets
50 gr boter

VOOR DE SAUS:

4 el frambozenazijn
4 dl gevogeltebouillon
4 el cranberrygelei (potje)
3 dl slagroom
150 gr gedroogde cranberry's

VOOR HET GARNITUUR:

500 gr fettucine
750 gr broccoli
3 sjalotten
1 teen knoflook

BEREIDING:

Het vlees:

Kruid de parelhoenfilets met peper en zout en bak net aan gaar in de boter.
Haal de filets uit de pan, verpak goed in alufolie en houd warm.

De saus:

Laat de gedroogde cranberry's weken in wat water.
Blus de braadpan af met frambozenazijn en gevogeltebouillon. Voeg de cranberrygelei toe en klop er de room door.
Roer de helft van de geweekte cranberry's door de saus.
Houd warm.

Het garnituur:

Kook de fettucine *al dente*.
Schep de pasta uit het kookvocht in een zeef en spoel af onder de koude kraan.
Zet apart en bewaar het kookvocht.
Pel en snipper sjalotten en knoflook. Zet apart.
Snij van de broccoli kleine roosjes. Kook de roosjes in licht gezouten water beetgaar. Zet apart.

VLAK VOOR HET UITSERVEREN:

Fruit sjalotten en knoflook kort in olijfolie. Voeg broccoliroosjes toe en fruit kort mee.
Verhit kookvocht van fettucine en stort de fettucine erin. Giet af, doe in een schaal en besprenkel met olijfolie.
Trancheer de parelhoenfilets.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Schep een spiegel op de borden, of doe de saus als het bord opgemaakt is erbij of nappeer het gerecht.
Draai rond een vork een aantal slierten fettucine en leg midden op warme borden.
Schep er een lepel broccoli op of bij.
Leg er een aantal tranches parelhoenfilet op of bij.
Strooi er de resterende geweekte cranberry's over.

Notige vissoep

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE VISBOUILLON:

1 kg visgraten en -koppen
1 ui
1 kleine speer prei
1 kleine winterpeen
5 takjes platte peterselie
5 takjes selderij
1,5 l water
4 dl witte wijn

VOOR DE SOEP:

1 kg gemengde witte vis
500 gr winterpeen
500 gr pastinaak
500 gr vastkokende aardappelen

VOOR HET NOTEN/PETERSELIEMENGSSEL:

250 gr bruine hazelnoten
4 tenen knoflook
1 bos platte peterselie
2 tl grof zeezout

VOOR HET BROOD:

2 afbak stokbroden

BEREIDING:

De visbouillon: Spoel graten en koppen af. Verwijder de kieldeksels van de koppen.

Maak de groenten schoon en snij in stukken.

Breng graten, koppen en groenten aan de kook in het water met de witte wijn.

Dek de pan af en laat op klein vuur 20 minuten trekken.

Passeer de bouillon door een fijne zeef.

De soep: Snij de vis evt. in kleinere stukken.

Schil groenten en aardappelen en snij in blokjes.

Breng de bouillon aan de kook. Voeg kleingesneden groenten, aardappelen en gehakte knoflook toe en kook beetgaar.

Het noten/peterseliemengsel: Rooster de bruine hazelnoten droog in een tefalpan.

Pluk de blaadjes van de peterselie.

Pel de tenen knoflook.

Hak noten, peterselie en knoflook tot een grofkorrelig mengsel (evt. in de keukenmachine).

Meng er het grove zeezout door.

Het brood: Bak de stokbroden af volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Maak drie of vier schoteltjes met bolletjes of plakjes boter.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Breng groentesoep aan de kook en voeg de stukjes vis toe. Laat zacht pruttelen tot de vis net aan gaar is.

Snij het brood en zet met de boter op tafel.

Schep de soep in diepe warme borden of soepkommen en bestrooi met het noten/peterseliemengsel.

Gebakken brie met knoflook in bladerdeeg met appelstroopgelei

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 21.00 uur

Oven voorverwarmen: 180°C

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE BRIE:

*8 kleine teentjes knoflook
25 gr boter
8 plakjes bladerdeeg
500 gr brie
heelei*

VOOR DE APPELSTROOPGELEI:

*8 el appelstroop
4 el medium dry sherry
4 blaadjes gelatine
sap van 1 sinaasappel*

VOOR DE GARNERING:

blauwe en witte druiven

BEREIDING:

De brie: Leg de teentjes knoflook in een steelpannetje met water en breng het water net tegen de kook aan. Laat 2 minuten stoven.
Haal de teentjes uit het water en laat afkoelen.
Pel de knoflook en snij de teentjes door midden.
Smelt de boter in een koekenpan en smoor hierin de knoflook in 3 tot 4 minuten zacht en goudkleurig.
Laat het bladerdeeg ontdooien.
Rol de plakjes op een bebloemd werkblad naar alle kanten iets uit. Snij diagonaal door midden.
Snij de brie in puntjes.
Leg een puntje brie op elke bladerdeeg driehoek. Leg een half teentje knoflook op de brie.
Bestrijk de randen van het bladerdeeg met water. Pak de drie punten bij elkaar en draai in elkaar.
Bestrijk de pakketjes met heelei.

De appelstroopgelei: Verwarm in een steelpan appelstroop, sherry en sinaasappelsap en roer tot een gladde saus.
Haal de pan van het vuur en los de geweekte blaadjes gelatine in het stroopvocht op.
Plaats een platte schaal in de koeling en stort hierop het stroopmengsel. Laat opstijven.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Leg de pakketjes op een bakplaat in de voorverwarmde oven en bak af in ca. 15 minuten.
Laat 5 minuten afkoelen voor uitserveren.
Snij de appelstroopgelei in kleine blokjes.
Plaats een pakketje op kleine bordjes en garneer met een lepel blokjes appelstroopgelei.

Gegratineerde hamrolletjes met zuurkool en aardappelpuree

HOOFDGERECHT VLEES VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering : 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 21.30 uur

Oven voorverwarmen: 250°C

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE ZUURKOOL:

- 1 kg zuurkool
- 100 gr ontbijtspek
- 2 zoete uien
- 1 fles witte wijn
- 4 tl karwijzaad
- 4 laurierblaadjes

VOOR DE HAM:

- 32 plakjes beenham (normale dikte)
- 500 gr champignons
- 250 gr mascarpone
- 50 gr boter
- 150 gr geraspte belegen kaas
- peper, zout
- paneermeel/panko
- 25 gr boter

VOOR DE PUREE:

- 1,5 kg roodschil aardappelen
- 50 gr boter
- peper en zout

BEREIDING:

De zuurkool: Spoel de zuurkool.

Snij ontbijtspek klein en fruit in een pan.

Pel en snipper de zoete ui en fruit mee met de spekkies.

Fruit ook het karwijzaad even mee.

Blus af met witte wijn.

Doe gespoelde en uitgelekte zuurkool en laurierblaadjes erbij, dek de pan af en breng aan de kook.

Controleer af en toe of er nog genoeg kookvocht in de pan zit en voeg evt. nog wat wijn toe.

De hamrolletjes: Borstel de champignons schoon en snij in plakjes. Fruit ca. 10 minuten zachtjes in de boter in een koekenpan. Laat het vocht zoveel mogelijk verdampen. Breng op smaak, maar voorzichtig met zout, want ham en kaas leveren ook al zout.

Leg onder het midden van de hamplakken een streep champignons. Roer de mascarpone even licht los en leg een streep op de champignons.

Rol de ham op en bestrooi met de geraspte kaas.

Bestrooi licht met paneermeel/panko en verdeel er vlokjes boter over.

Leg de rolletjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Zet weg tot gebruik.

De puree: Schil en was de aardappelen en kook gaar in een gesloten pan met een laagje water.

Giet de aardappelen af en vang het kookvocht op.

Pureer met de pureeknijper en klof er met een handgarde boter en zoveel kookvocht door tot een romige, maar niet te vochtige puree. Breng op smaak.

Doe de puree in een spuitzak.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Zet de schaal met de hamrolletjes in de voorverwarmde oven tot de bovenkant goudbruin en knapperig is.

Verwijder laurierblaadjes uit de zuurkool. Bind de zuurkool licht met wat allesbinder.

Snij de hamrolletjes in het midden schuin door.

Leg op de borden links een bedje van zuurkool en spuit daarnaast een flinke toef puree.

Leg de hamrolletjes op de zuurkool en de puree.

Amandeltaart

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering : 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitserveren: 22.00 uur

Oven voorverwarmen: 175°C

BENODIGDHEDEN:

VOOR HET AMANDELBISCUITDEEG:

275 gr witte amandelen

225 gr kristalsuiker

2 el bloem

bloem om te bestrooien

1 zakje bakpoeder

1 tl zout

125 gr eidooier

225 gr eiwit

2 tl vanille-extract

1 tl amandelextract

VOOR DE VULLING:

1 dl frambozenlikeur

1 pot (350 gr) frambozen-
confiture

VOOR DE GANACHE:

250 gr pure couverture

2,5 dl slagroom

4 dl slagroom

50 gr poedersuiker

BEREIDING:

Het amandelbiscuitdeeg: Vet twee springvormen van 24 cm in met boter.

Bedek de bodems met bakpapier en beboter dit ook. Strooi wat bloem in de vormen en schud de overtollige bloem eruit.

Maal de amandelen met 125 gram suiker in de keukenmachine zeer fijn.

Werk er tegen het einde de 2 el bloem, bakpoeder en zout door.

Klop eidooier in een kom met de mixer dik en licht van kleur. Klop de

resterende 100 gram suiker en de smaakextracten erdoor.

Roer het amandelmengsel door het dooiermengsel.

Klop de eiwitten in de koperen kom stijf tot pieken.

Vouw met een spatel het eiwit snel, maar voorzichtig door het amandelmengsel.

Verdeel het mengsel over de springvormen en bak in ca. 25 minuten af in de voorverwarmde oven.

Laat de taarten 10 minuten op een rooster.

Los de taarten uit de vorm en laat goed afkoelen.

De vulling: Passeer de frambozenconfiture voorzichtig door een grove bolzeef en vervolgens door een fijne bolzeef.

Leg een ruim stuk bakpapier op de werkbank en plaats hierop twee taartroosters. Leg op elk rooster een taart ondersteboven, bestrijk elke taart met een kwast met frambozenlikeur.

Bestrijk één taart met een paletmes ruim met frambozenconfiture en plaats hier de andere taart bovenop.

Bestrijk de bovenkant (de oorspronkelijke onderkant) met een kwast met frambozenlikeur.

De ganache: Smelt de couverture *au bain-marie*.

Roer de room door de gesmolten couverture.

Laat iets afkoelen en giet over de taarten. Strijk glad met een paletmes.

Laat verder afkoelen.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Klop de slagroom met de poedersuiker stijf en doe in een spuitzak met gekartelde spuitmond.

Haal de champagneflûtes tijdig uit de vriezer.

Snij de taart in punten.

Leg op elk bord een punt en spuit er een royale toef slagroom op of naast.

Wijnen

Rode wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Beaujolais/Bourgogne
Domein / Château:	Manoir du Carra
Jaar van productie:	2011
Druivensoort(en):	Gamay en Pinot Noir
Serveertemperatuur:	17°C.
Notitie wijncie.:	<p>U ziet het goed de wijncie heeft een rode wijn geselecteerd om bij de voorgerechten te serveren. Mits enigszins koel(17°C) geserveerd leent deze frisse, fruitige (rood en zwart fruit) Juliéna's zich uitstekend om bij het Parelhoen met Cranberry en zelfs bij de Gebakken Brie te drinken.</p> <p>Juliéna's is de oudste van de 10 Crus van de Beaujolais. Onder de nieuwe wijnwetgeving mogen de wijnen uit de Beaujolais zich ook Bourgogne noemen.</p>

Witte wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Elzas
Domein / Château:	Jean-Rémy Haeffelin
Jaar van productie:	2011
Druivensoort(en):	Pinot Gris
Serveertemperatuur:	14°C.
Notitie wijncie.:	<p>Bij het zuurkoolgerecht toch maar een Elzas-wijn uitgezocht. Echter niet de traditionele Riesling maar een Pinot Gris omdat deze wijn voldoende body en dikte heeft om dit stevige gerecht van zuurkool, spek, ham en aardappelen voldoende weerstand te bieden en toch een fijn raffinement toont.</p> <p>Het restzoetje maakt de wijn nog wat voller van smaak.</p> <p>Deze Elzasser kan eventueel ook al bij het derde gerecht (gebakken Brie) worden gedronken.</p> <p>PS. De wijn wordt ook in het recept gebruikt om het spek af te blussen (1 fles).</p>

Kookschema januari 2013

NB: de week verschuift!

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	–	8	9	10	–	11
II	14	15	16	17	18	18
III	–	22	23	24	–	25
IV	28	29	30	31	–	1-2

