



LES  
de AMIS  
de CUISINE

*Menu mei 2013*

Groene asperges met kwarteleitjes en Hollandaise saus met grapefruit

Kabeljauw met venkelcrème en champagne-druifjessaus

Asperge-vissoep met aardappelschijfjes met zalm en geitenkaas

Gevulde pijlinktvisjes met kalfsvlees en gekonfijte tomaat

Varkenshaasje met witte asperges,  
honing-citrussaus en Pommes Duchesse

Chocoladetaartje met een ananassoepje en een sabayon van dragon

Wijnen



# Groene asperges met kwarteleitjes en Hollandaise saus met grapefruit

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 20.00 uur

## BENODIGDHEDEN:

### ASPERGES:

*groene asperges (45 asperges  
- 3 per persoon)*

### ROOD GRAPEFRUITCONCENTRAAT:

*3 dl versgeperst sap van  
3 rode grapefruits*

### HOLLANDAISE SAUS MET GRAPEFRUIT:

*5 middelgrote eidooiers  
2 rode grapefruits  
300 gr geklaarde boter  
2,25 dl witte wijn azijn  
10 witte peperkorrels  
3 takjes dragon  
3 sjalotjes, gepeld en fijn  
gesnipperd*

### GEPOCHEERDE KWARTELEITJES:

*15 kwarteleitjes*

## BEREIDING:

**De groene asperges:** Breng een pan gezouten water aan de kook. Snijd het uiteinde van de asperges af en schil alleen het onderste deel. Blancheer de asperges in 2-3 minuten in het kokende water. Giet af en spoel na met koud water zodat het garingsproces stopt. Laat de asperges uitlekken en spreid ze uit op een schone theedoek.

### Rood grapefruitconcentraat:

Zeef het sap door een fijne zeef boven een pannetje en druk de pulp uit met de achterkant van een pollepel. Laat het sap inkoken tot het dik en stroperig is. Laat afkoelen en zet weg tot gebruik. Mocht het concentraat niet dik genoeg zijn, bind dan met 2 theelepels arrowroot (het bindt alleen als de vloeistof kookt).

**Hollandaise saus met grapefruit:** Doe de witte wijn azijn, peperkorrels, dragon en sjalotten in een pan en breng aan de kook. Laat dit mengsel flink inkoken, tot de azijn tot een derde is ingekookt. Zeef het concentraat door een fijne zeef boven een kom en laat volledig afkoelen.

Snijd de boven- en onderkant van de grapefruits. Schil de vruchten en verwijder de witte velletjes. Houd de vrucht boven een zeef die in een kom hangt en snijd in parten los. Knijp het resterende sap uit de vliezen.

Doe voor de Hollandaise saus de eidooiers, 4,5 dl Hollandaise concentraat en een snuf zout in een hittebestendige kom. Klop dit alles romig en zet de kom op een pan met water wat tegen de kook aan is (mag niet koken). Klop met de garde tot een gebonden massa ontstaat en schenk onder voortdurend kloppen de geklaarde boter erbij tot de saus dik wordt en bindt. Let op: de saus moet lauwwarm zijn/kamertemperatuur als je dit doet, dus niet te lang op het vuur laten. (als de saus te dik wordt een klein beetje water toevoegen).

Breng de saus op smaak met zout en peper en voeg de grapefruitparten toe. Voeg evt. een beetje suiker of honing toe als de saus te zuur is.

**De kwarteleitjes:** Verwarm in een hoge pan water tot dit heel zachtjes kookt. Pocheer de eitjes in 2 porties. (het is handig om het eitje eerst te breken in een kopje en dan in het water te laten glijden). Pocheer 1 minuut. Haal de eitjes als ze omhoog komen met de schuimspaan uit het water en bewaar in koud water zodat ze niet doorgaren.

### AFWERKING EN UITSERVEREN:

Verwarm de groene asperges in een pan met wat boter. Zet met een kwast een rechte streep op het bord met het grapefruitconcentraat. Leg er 2 asperges naast. Leg op de asperges het kwarteleitje (even peper en zout er op) en leg aan de andere kant van de asperges wat van de Hollandaise saus met grapefruit.

# Kabeljauw met venkelcrème en champagne-druifjessaus

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitserveren: 20.30 uur

## BENODIGDHEDEN:

### VOOR DE VENKELCRÈME:

5 venkelknollen  
6 klontjes boter  
3 schijfjes citroen  
sap van een halve citroen  
2 steranijs  
3 dl Pernod  
zout

### VOOR DE CHAMPAGNE-DRUIFJESSAUS:

2 sjalotten  
arachideolie  
750 ml champagne/mousserende  
wijn  
1,5 liter visfumet (= 10 ml  
fumet op 750 ml)  
75 gr koude boter  
zout  
sap van een halve citroen  
bak witte druiven

### DE KABELJAUW:

1,2 kilo kabeljauwfilet  
olijfolie  
fleur de sel

## BENODIGDHEDEN:

muntolie

## BEREIDING:

### De venkelcrème:

Maak de venkelknollen schoon en snij ze in gelijke stukken. Laat de boter in een hoge pan smelten en voeg de venkel toe. Voeg vervolgens steranijs en de schijfjes citroen toe. Blus af met de Pernod en laat inkoken tot de venkel gaar is. Controleer regelmatig op gaarheid. Het duurt ca. 1 uur. Verwijder dan de steranijs en citroen en pureer de venkel in de blender. Zeef daarna tot een venkelcrème en zet weg tot gebruik.

### De champagne-druifjesaus:

Snij de sjalotten fijn en verwarm deze in de olie. Blus af met champagne en visfumet. Laat de saus inkoken tot een derde. Zeef de saus en monteer met de koude boter. Breng op smaak met zout en citroensap. Meng er een aantal doormidden gesneden en pitjes verwijderd ruiven doorheen. Houd ook wat achter vóór de garnering.

### Kabeljauw:

Leg de kabeljauw in een stoofschotel, overgiet met olijfolie en kruid met wat fleur de sel. Laat de vis gedurende 10-12 minuten bakken in een voorverwarmde oven van 200°C.

### AFWERKING EN UITSERVEREN:

Neem een kleine steker (het is een tussengerecht). Verwarm de venkelcrème, voeg een klontje boter toe indien nodig en leg de venkelcrème in de steker en druk aan. Verwijder de steker. Plaats op de venkelcrème een portie kabeljauw en overgiet met de champagne-druifjessaus. Druppel op het bord wat muntolie en garneer met wat gehalveerde druifjes.

# Asperge-vissoep met aardappelschijfjes met zalm en geitenkaas

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 21.00 uur

## BENODIGDHEDEN:

### VOOR DE SOEP:

2 kilo witte asperges  
1 fijngesnippede ui  
1,75 liter kippenbouillon  
750 gr ongepelde gamba's  
olijfolie  
1 wortel  
1 prei  
1 bos selderij  
0,5 liter witte wijn  
1 liter visfumet  
4 teentjes knoflook  
3 tl tomatenpuree  
kruidentuiltje: 6 laurier-  
blaadjes, 3 takjes tijm,  
9 peterseliestengels  
3 dl room  
witte peper en zout

### VOOR DE AARDAPPELSCHIJFJES:

8 vastkokende aardappelen  
olie om in te frituren (in de  
pan)  
300 gr zachte geitenkaas  
4 koffielepels honing  
5 takjes verse tijm  
250 gr gerookte zalm

## BEREIDING:

**De asperge-vissoep:** Was de asperges (schillen niet nodig) en stoof ze met de fijn gesnipperde ui aan en laat goed uitzweten. Voeg de kippenbouillon toe en kook dit tot de asperges goed gaar zijn. Dit duurt ca. 1 uur. Mix de soep met een staafmixer en passeer door een zeef. Breng op smaak met peper en zout.

Klop de room alvast op om straks te gebruiken bij het uitserveren van de vissoep). De vissoep met room moet als een soort cappucinoschuim dikte op de aspergesoep komen.

Pel de gamba's en houdt de gamba's apart (deze moeten later gebakken worden). Stoof de karkassen aan in olijfolie met de fijn gesneden wortel, prei en selderij. Stoof goed aan. Blus af met witte wijn en voeg de visfumet toe. Laat sudderen op laag vuur. Voeg knoflook, tomatenpuree en kruidentuiltje toe en laat weer even doorsudderen. Giet alles door een zeef

Klop de room licht (voor uitserveren met de vissoep). De vissoep met room moet als een soort cappucinoschuim dikte op de aspergesoep komen.

**De aardappelschijfjes:** Schil de aardappelen en snij ze in plakjes van 0,5 cm dik. Snij mooi en gelijkmatig. Kook ze beetgaar met wat zout. Klop ondertussen de geitenkaas met honing, tijm, peper en zout.

Als de aardappelschijfjes beetgaar zijn, laten drogen op keukenpapier en een eerste keer frituren. Daarna wegzetten tot gebruik. (de 2e frituur).

## AFWERKING EN UITSERVEREN:

Verwarm de asperge en de vissoep.

Bak de gamba's en snij deze in kleine stukjes. Serveer de soep in een hittebestendig theeglas. Vul eerst 3/4 met aspergesoep en giet hier overheen voorzichtig de vissoep. Probeer een cappucinodikke vissoep te verkrijgen zodat er 2 lagen zichtbaar zijn. Schep de opgeklopte room er op. Voeg stukjes gamba toe aan de soep.

Frituur de aardappelschijfjes Voor de 2e x in een pan en laat uitlekken op bakpapier. Bestrijk ze met de geitenkaasspread en leg er een roosje zalm op. Serveer dit naast de soep.

# Gevulde pijlinktvisjes met kalfsvlees en gekonfijte tomaat

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 21.30 uur/22.00 uur

*Op tijd beginnen!*

## BENODIGDHEDEN:

### VOOR DE GEKONFIJTE TOMAAT:

1,5 kilo rijpe tomaten  
15 takjes tijm  
12 teentjes knoflook  
suiker  
peper en zout  
olijfolie

### PIJLSTAARTINKTVISJES + VULLING:

500 gr kalfsvlees  
1 wortel  
1 prei  
1 ui  
15 kruidnagels  
8 blaadjes laurier  
paar takjes tijm  
15 jeneverbessen  
3 steranijs  
17 zwarte en 17 witte  
peperbolletjes  
200 gr licht gezouten  
spekblokjes  
7 sjalotten  
bakje bieslook  
30 pijlinktvissen (2 pp) van ca.  
15 cm lang en zodat de  
bovenkant goed te vullen is  
150 gr boter  
5 eetlepels balsamicocrème  
peper  
cocktailprikkers

## BEREIDING:

**De gekonfijte tomaat:** Haal de steeltjes van de tomaten en snij een kruis in de onderkant. Breng een pan water aan de kook en ontvel de tomaten. Snij de tomaten in vieren en haal de pitjes er uit. Leg de tomaten met de vleeskant naar boven op een met bakpapier beklede ovenschaal. Bestrooi met suiker, peper en zout en bestrooi met in plakjes gesneden knoflook. Bestrooi daarna met tijm. Zet de schaal 1 uur in een voorverwarmde oven van 90°C. Draai hierna de tomaten om en zet ze nogmaals een uur in de oven. Laat afkoelen als het klaar is en bestrooi met olijfolie.

### De vulling van de pijlstaartinktvisjes:

Breng het kalfsvlees aan de kook in koud, gezouten water. Voeg grof gesneden wortel, prei en uit toe en de laurier, tijm, kruidnagels, steranijs, peperbollen en jeneverbess. Laat gedurende 1,5 uur sudderen op laag vuur. Haal het vlees uit de bouillon en laat afkoelen tot kamertemperatuur. Versnipper daarna het vlees en snij zo nodig in wat kleinere stukken (je moet het uiteindelijk mengen en in een spuitzak doen).

Bak de spekblokjes in een pan met antiaanbaklaag. Voeg als het gebakken is een klein klontje boter en de gesnipperde sjalotten toe en bak even mee.

Voeg kalfsvlees, spekmengsel, in stukjes gesneden gekonfijte tomaat (zet wat apart voor de garnering!), honing, balsamicocrème en gesnipperde bieslook samen maal het fijn in de keukenmachine. Breng op smaak met peper en zout. Indien te droog voeg wat olijfolie toe.

Vul een spuitzak er mee en leg weg tot gebruik.

Maak de pijlinktvissen schoon door de kop en zijvleugels, evenals het velletje er vanaf te trekken. Verwijder vanuit de hoed de pen (kraakbeen).

Spoel af en uit onder koud stromend water.

Verwijder het resterende slijm uit de pijlinktvis.

Vul de schone pijlinktvissen met het vlees-tomatenmengsel en sluit boven af met een prikker. Vul ze d.m.v. een spuitzak.

Bak de pijlinktvissen goudbruin in een pan en zet vervolgens nog ca. 4 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C.

Bewaar het bakvocht.

### AFWERKING EN UITSERVEREN:

Serveer 2 pijlinktvissen per persoon en haal de cocktailprikkers uit de vissen. Garneer met een beetje bakvocht en wat tomaatjes en strooi er wat bieslook overheen. (mocht je te weinig bakvocht hebben, meng dit dan met wat balsamicocrème.

# Varkenshaasje met witte asperges, honing-citrusaus en Pommes Duchesse

## HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering : 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Uitserveren: 22.30 uur

Oven voorverwarmen: 90°C

## BENODIGDHEDEN:

### VOOR DE VARKENSHAAS:

*1200 gr varkenshaas  
8 teentjes knoflook  
8 sjalotten  
3,5 dessertlepel suiker  
5 dessertlepel sojasaus  
5 dessertlepel citroensap  
boter  
peper en zout*

### POMMES DUCHESSÉ:

*1 kilo kruimige aardappelen  
150 gram boter  
zout en peper  
nootmuskaat  
4 eidooiers  
1 ei  
klein zakje geraspte kaas*

### VOOR DE ASPERGES:

*35 witte asperges*

### HONING-CITRUSSAUS:

*130 ml honing  
15 ml sherryazijn  
120 ml sinaasappelsap  
60 ml limoensap  
30 ml pompelmoensap  
(grapefruitsap)  
30 cl gevogeltesfond  
30 gr koude boter  
peper en zout*

## BEREIDING:

**De varkenshaasjes:** Snij de sjalotten zeer fijn en pureer met de knoflooktenen. Doe er suiker, citroensap en sojasaus erbij tot zich een papje vormt.

Schroei het vlees dicht in de hete boter, haal het vlees er uit en wrijf in met het papje. Laat het vlees verder rosé gaar worden in de oven. Kerntemperatuur van 57°C (na het aanbakken).

**Pommes Duchesse:** Kook de aardappelen en pureer ze door de pureeknijper. Meng er de boter, eieren en eidooiers door en breng op smaak met peper en zout.

Doe de kartelmond in de spuitzak en doe er daarna het pureemengsel in. Spuit mooie rozetten op een met bakpapier beklede bakplaat.

Klopt het ei en smeer dit over de rozetten zodat ze een mooie bruine kleur krijgen.

Strooi er wat geraspte kaas overheen.

Zet voor gebruik ca. 10 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °C. Er moet een mooie, goudbruine kleur op komen.

**Asperges:** Snij de onderkanten van de asperges en schil ze 2x rond.

Kook met zout gaar in kokend water.

Zet weg tot gebruik en bak later op.

**Honing-citrusaus:** Verhit de honing in een pan tot deze karamelbruin is.

Blus af met sherryazijn, sinas-, limoen- en grapefruitsap. Laat ca. 5 minuten zachtjes sudderen. Voeg het gevogeltesfond toe en kruid met peper en zout.

Laat de saus 15 minuten inkoken tot de helft.

Monteer met de koude boter. Bind nog licht als de saus niet genoeg gebonden is.

## AFWERKING EN UITSERVEREN:

Trancheer het varkenshaasje. Leg op elk bord in het midden 2 asperges.


Schik hier 3 varkenshaasplakjes op.

Schenk er de honing-citrusaus overheen en leg er een Pomme Duchesse bij.

# Chocoladetaartje met een ananassoepje en een sabayon van dragon

**NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN**

Uitvoering : 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 22.30/23.00 uur

## **BENODIGDHEDEN:**

### **VOOR HET CHOCOLADETAARTJE:**

*200 gr pure chocolade  
6 eieren  
100 gr witte basterdsuiker  
zout  
120 gr licht gezouten boter  
1 kopje zeer sterke koffie  
1 springvorm*

### **VOOR DE ANANASSOEP:**

*1 liter ananassap (uit een pak  
of fles)  
300 ml witte wijn  
200 gr suiker  
200 ml water*

### **VOOR DE DRAGONSIROOP:**

*125 ml water  
125 gr suiker  
1 bos dragon*

### **SABAYON VAN DRAGON:**

*200 ml dragonsiroop (zie  
hierboven)  
200 ml witte wijn  
6 eidooiers*

## **BENODIGDHEDEN:**

*15 cocktail coupes*

## **BEREIDING:**

**Het chocoladetaartje:** Verwarm de oven voor op 200°C. Splits de eieren. Klop de dooiers met de suiker wit en schuimig. Klop in een andere kom de eiwitten stijf met een snufje zout.

Smelt de chocolade *au-bain marie* met de boter en koffie.

Roer de gesmolten chocolade eerst door het geklopte eigeel en spatel daarna de opgeklopte eiwitten hierdoor tot alles mooi vermengd is. Giet het mengsel in een goed ingevette springvorm en bak 25 minuten. Uit deze taart moet je 15 kleine puntjes halen.

Het is normaal als de taart platter wordt na bakken. Van binnen zit er nog een beetje warme chocolade in.

**De ananassoep:** Voeg aan de 200 ml water het ananassap, de wijn en suiker toe. Zet de soep daarna 60 minuten in de vriezer. Roer goed door. Het moet goed koud zijn, maar geen (crushed) ijs.

**Dragonsiroop:** Verwarm het suikerwater in een steelpan. Doe de dragon in de blender en laat deze 5 minuten draaien.

Voeg aan het suikerwater toe en giet daarna door een fijne zeef.

Zet weg tot gebruik.

**Sabayon van dragon:** Verwarm de dragonsiroop. Voeg witte wijn en eidooiers toe en klop het mengsel met een handmixer op laag vuur luchtig.

## **AFWERKING EN UITSERVEREN:**

Leg op een langwerpige bordje een puntje of stukje taart en strooi hier wat poedersuiker overheen.

Voor het soepje: verdeel de ananassoep tot aan het gedeelte waar het glas smaller wordt (dus in het brede, onderste gedeelte). Schenk hier boven op de sabayon. Zet het glas naast de taart.

# Wijnen

<b>Witte wijn</b>	
Land van herkomst:	Spanje
Regio:	Rueda
Domein / Château:	Cuatro Rayas
Jaar van productie:	2011
Druivensoort(en):	Verdejo
Serveertemperatuur:	12°C
Notitie wijncie.:	Op de fles staat als ondertitel: "Viñedos Centenarios", wat staat voor druiven geplukt van 100-jarige stokken, zelfs nog van voor de phylloxera (de schadelijke druifluus, die aan het eind van de 19e eeuw zeer grote schade heeft toegebracht aan de Europese wijnbouw). De Verdejo-druiven worden met de hand geplukt en traditioneel vergist. Dat geeft een wijn met een mooie goudgele kleur met een licht groene zweem en een krachtige, frisse neus. Je proeft tonen van wit fruit en kruiden en een goede balans tussen zoet en zuur. Kortom een goede begeleider bij de eerste twee voorgerechten.

<b>Witte wijn-2</b>	
Land van herkomst:	Spanje
Regio:	Somontano
Domein / Château:	El Arino
Jaar van productie:	2012
Druivensoort(en):	Gewürztraminer
Serveertemperatuur:	12°C
Notitie wijncie.:	De tweede witte wijn komt ook uit Spanje, uit de streek Somontano ten noordoosten van Zaragoza. Een klein wijng gebied, slecht 2900 ha, dat bij ons nog nauwelijks bekend is. Deze Spaanse "Gewürztraminer" is minder zoet dan zijn soortgenoot uit de Elzas, maar wel kruidig met een uitbundig parfum en een tikkeltje "pétillant". Deze Spanjaard komt volgens de wijncommissie goed tot z'n recht bij het tussengerecht, de gevulde pijlinktvisjes.

<b>Rode wijn</b>	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Pézenas, Hérault
Domein / Château:	Claude Val
Jaar van productie:	2012
Druivensoort(en):	Carignan, Syrah, Grenache, Merlot
Serveertemperatuur:	16°C
Notitie wijncie.:	De kenmerkende druivenrassen van de Languedoc, Carignan, Syrah, Grenache en Merlot zijn door de Franse en Australische oenologen in dienst van Jean Claude Mas tot een simpele maar elegante en soepele wijn geassembleerd. Moderne vinificatie geeft een fruitige wijn met een aroma van frambozen en bloementonen. De wijn enigszins fris serveren.



## Kookschema mei 2013

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	–	7	8	2	–	10
II	13	14	15	16	17	17
III	–	21	22	23	–	24
IV	27	28	29	30	–	–

