

Menu september 2005

Coquilles grillées à la salade agrume et au sabayon pamplemousse

Tartelette à la dinde fumée au brocoli et aux myrtilles

Potage de tomates et de poivrons au puré basilic

Terrine de chèvre aux aubergines et au caviar de poivrons rouges

Filet de saint-pierre et palourdes à la salicorne et aux quenelles de pommes

Tarte aux raisins

Wijnkeuze

Coquilles grillées à la salade agrume et au sabayon pamplemousse

Gegrilde coquilles met citrussalade en grapefruitsabayon

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Uitvoering: 1-2 personen

Tijd uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN:

15 grote coquilles St. Jacques

6 handsinaasappelen

1 limoen

8 rode grapefruits

1 dl water

100 g suiker

1 vanillestokje

notenolie

160 g eidooier

100 g heelei

1 bosje koriander

peper en zout

BEREIDING:

Pers 4 grapefruits uit. Kook het sap in tot de helft.

Snij de rest van het fruit tussen de vliezen uit.

Breng water en suiker aan de kook. Laat een opengesneden vanillestokje 10 minuten zachtjes trekken in het suikerwater.

Laat het suikerwater afkoelen in de koeling.

Snij de korianderblaadjes heel fijn (chiffonade); houd er een paar achter voor de garnering.

Pers de limoen uit en meng met de korianderblaadjes. Breng het citrusfruit op smaak met suikerwater en de korianderchiffonade.

De sabayon. Klop het ingekookte grapefruitsap au bain-marie op met de eidooiers, de eieren en een scheutje water tot een luchtige sabayon. Breng op smaak met peper en zout.

De coquilles. Dep de coquilles droog (halveer ze overdwars als ze erg groot zijn) en bestrijk ze met wat notenolie. Laat ze tot gebruik minstens 1 uur marineren.

UITSERVEREN: Bak de coquilles kort aan beide zijden in een droge Tefalpan. Leg op elk bord een schepje citrussalade en 2 coquillehelften. Lepel er wat sabayon omheen, garneer met koriander.

Eet smakelijk (PGW, Hv'tS, PvD, HL)

Am2006-09-01

Tartelette à la dinde fumée au brocoli et aux myrtilles

Gerookte kalkoentartelette met broccoli en bosbessen

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 1-2 personen

Oven een half uur voor gebruik

voorverwarmen op: 200°C

Tijd uitserveren: 20.30 uur

Extra nodig: rookoven

BENODIGDHEDEN VOOR HET DEEG:

450 g bloem

350 g boter

50 g heelei

1 tl zout

4 lenteuitjes

1 el olie

2 dl room

1 dl heelei

½ bosje peterselie

VOOR DE VULLING:

400 g kalkoenfilet

1 stronk broccoli

100 g walnoten

VOOR DE BOSBESSENSAUS:

300 g bosbessen

1 tl tijmblaadjes (gedroogd)

scheutje frambozenazijn

BEREIDING:

Het deeg 1. Snij de koude boter in blokjes en werk dit m.b.v. 2 messen met het zout door de bloem. Voeg het heelei toe en kneed licht tot een bal. Overbewerk het deeg niet. Wikkel het deeg in plasticfolie en laat 30 minuten rusten op een koele plek (niet in de koelkast).

De bosbessen. Zet de bosbessen op met 3 el water en de tijm. Laat aan de kook komen, 2 minuten koken en daarna rustig afkoelen. Pureer de afgekoelde bosbessen met de staafmixer. Breng op smaak met frambozenazijn.

De kalkoenfilet. Rook de kalkoenfilet in de rookoven in ca. 20 minuten gaar. Laat de kalkoen iets afkoelen en snij het vlees en brunoise. Snij de broccoli in roosjes. Hak de walnoten grof. Snij de lenteuitjes in ringetjes. Was en hak de peterselie.

Verhit 1 el olie in een pan en roerbak de lenteui in ca. 1 minuut beetgaar. Zet het vuur uit en voeg broccoli en walnoten toe. Breng op smaak met zout en peper.

Het deeg 2. Rol het deeg uit, bekleed 15 ingevette tartelettevormpjes met het deeg en prik met de vork wat gaatjes in het deeg. Leg in elk taartvormpje een stukje vetvrij papier en vul ze met steunvulling. Bak af in 20 minuten.

Verwijder het papier en bak ze nog eens 5-10 minuten tot ze lichtbruin zijn en stevig aanvoelen. Haal ze uit de vormpjes.

Meng de room met het heelei.

UITSERVEREN: Schep wat bosbessensaus in elk taartvormpje; verdeel het kalkoen-groentenmengsel en schep er wat roommengsel over. Zet de taartjes 5-10 minuten terug in de oven om door te warmen. Bestrooi met peterselie. Nappeer er wat bosbessensaus omheen.

Eet smakelijk (PGW, Hv'tS, PvD, HL)

Am2006-09-02

Potage de tomates et de poivrons au puré basilic

Tomatenpaprikasoep met basilicumpuree

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

1e ovengrill een kwartier voor gebruik voorverwarmen

2e oven een half uur voor gebruik

voorverwarmen op 200°C

Tijd uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN:

1,5 l kippenbouillon (van poeder)

1 kilo verse pomodori

2 blikken tomaten (à 400 g elk)

5 rode paprika's

1 spaanse peper

zout, peper

2 tenen knoflook

balsamico-azijn

VOOR DE BASILICUMPUREE:

1,5 dl olijfolie

balsamicoazijn

1½ bosje basilicum

VOOR DE HARTIGE STENGELS:

4 blaadjes bladerdeeg

2 el sesamzaad

BEREIDING:

Grill de paprika's onder de hete grill of boven een gasvlam tot ze zwarte plekken vertonen. Doe in een plastic zak en laat ze 15 minuten afkoelen.

Ontdoe van vel en zaden en zaadlijsten en hak ze in stukken. Ontvel de tomaten door ze even in kokend water te houden. Ontdoe ze van de zaadjes en snij in grote stukken.

De basilicummoes. Was de basilicum, pluk de blaadjes van de stelen en pureer deze onder toevoeging van ca. 1,5 dl olijfolie (liefst in de vijzel, maar de keukenmachine kan ook). Voeg een klein scheutje balsamicoazijn toe.

De bladerdeegstengels. Laat de bladerdeegblaadjes ontdooien. Plak er telkens 2 met een overlappend randje aan elkaar, bestrooi met sesamzaad en grof gemalen zeezout, en snij er in totaal 16 stengels van. Draai deze op, zodat er een soort spiralen ontstaan, leg ze op een bakblik en bak in een voorverwarmde oven in ca. 12-15 minuten bros en goudbruin.

Doe de gehakte paprika met 3 el olie in een voorverwarmde pan met dikke pan samen met de fijngesneden rode peper. Laat 5 minuten zachtjes bakken. Doe de gehakte knoflook erbij en laat nog 2 minuten bakken.

Voeg de grof gesneden tomaat toe en de balsamicoazijn. Laat alles ca. 5 minuten bakken.

Voeg tot slot de tomaten in blik en de bouillon toe en laat nog 10 minuten pruttelen.

Pureer de soep en breng op smaak met peper en zout.

UITSERVEREN: Serveer de soep uit met wat basilicumpuree en een stengel.

Terrine de chèvre aux aubergines et au caviar de poivrons rouges

Geitenkaasterrine met aubergine en rode paprikakaviaar

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN:

2 grote aubergines

3 grote rode paprika's

1 kg grote vastkokende aardappelen

1 knolselderij

zout en peper

olijfolie

400 g chèvre de Sainte Maure

½ bosje verse basilicum

300 g mozzarella

bloem voor het bestuiven

10 g boter (om in te vetten)

VOOR GARNERING:

100 g gemengde sla

15 gedroogde tomaten

30 kerstomaatjes

zwarte olijven

VOOR DE VINAIGRETTE:

3 el olijfolie

1 el sherryazijn

mespunt mosterd

1 teen knoflook, gesnipperd

BEREIDING:

Halveer de aubergines in de lengte. Schep het meeste vruchtvlees met het zaad eruit (wordt verder niet gebruikt). Leg de halve aubergines open en druppel er wat olijfolie over. Pak de auberginerepen en de hele paprika's in aluminiumfolie en bak ze in een half uur in de hete oven.

Laat afkoelen.

Snij na het afkoelen de paprika's open, verwijder het zaad, en snij er over de lengte repen van.

Schil aardappels en knolselderij en snij in flinterdunne plakken. Besprenkel de plakken met olijfolie. Bak ze op twee met bakpapier beklede bakplaten circa 10 minuten in de oven tot ze goudgeel en beetbaar zijn.

Laat uitlekken en afkoelen.

Rol de geitenkaas tussen 2 vellen plastic folie uit met een deegroller.

Leg 3 grote vellen aluminiumfolie op elkaar. Besmeer de folie met de boter en bestrooi met zout en peper.

Bedek de folie met een rechthoek van circa 40 x 30 cm overlappende plakken aardappel en bestrooi met zout en peper. Bedek een helft van de aardappel met plakjes knolselderij. Bedek de knolselderij in de lengte, langs 1 kant om en om met repen paprika en met aubergine langs de andere kant. Bedek dan de paprika en aubergine met overlappende bladen basilicum. Vervolgens een laag geitenkaas; bestrooi elke laag met zout en peper. Leg er de in plakken gesneden mozzarella over. Rol strak op tot een mooie rollade. Leg de rollade in de koelkast.

Snij de terrine in dikke plakken, door de folie heen, en leg ze 10 minuten terug in de koelkast. Verwijder de folie en bestuif de plakken met bloem. Verhit een koekenpan en bak de plakken in olijfolie aan beide kanten.

De sherryvinaigrette. Bereid van de ingrediënten een vinaigrette en maak de sla ermee aan.

UITSERVEREN: Schik een plakje terrine in het midden van elk bord. Garneer met de sla. Leg er een in reepjes gesneden gedroogde tomaat op. Schik er de gehalveerde tomaatjes en gehalveerde olijven omheen.

Filet de saint-pierre et palourdes à la salicorne et aux quenelles de pommes

Zonnevisfilet met palourdes, zeekraal en aardappelquenelles

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 3 personen

Oven een half uur voor gebruik
voorverwarmen op 180°C

Tijd uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN:

15 zonnevisfilets à 100 g p.st

2 zakken tapijtschelpen

VOOR DE PETERSELIEOLIE:

1 bos peterselie

olijfolie

4 teentjes knoflook

8 sjalotjes

peper en zout

VOOR DE ZEEKRAAL:

400 g zeekraal

25 g boter

VOOR DE QUENELLES:

800 g aardappelen

20 g parmezaanse kaas (fijn geraspt)

VOOR HET SOEZENDEEG:

1 dl water

50 g boter

75 g bloem

4 verse eieren

BEREIDING:

De tapijtschelpen. Was de tapijtschelpen enkele malen in schoon water. Was de peterselie en snij fijn. Pers de knoflook uit. Hak de sjalotjes fijn.

De aardappelquenelles. Schil en kook de aardappelen gaar. Pureer de aardappelen.

Breng water en boter aan de kook, voeg in een keer alle bloem toe en laat even garen. Voeg dan van het vuur af, scheutje bij scheutje de eieren al roerend toe, tot een mooie bal ontstaat. Meng soezendeeg, aardappelpuree en kaas door elkaar. Maak er kleine quenelles van m.b.v. 2 lepels, en leg ze op een met bloem bestrooid bord.

Bak ze in de olie in gedeeltes bruin en houd warm.

De zeekraal. Spoel de zeekraal goed onder koud water, laat uitlekken en dep droog.

Bak de zeekraal in wat boter in ca. 5 minuten beetgaar.

De zonnevisfilets. Bestrooi de filets met peper en zout. Beboter 2 bakplaten en leg de vis erop en zet tot gebruik in de koeling.

Bak de filets kort voor serveren in 10-15 min. in de oven gaar.

Haal uit de oven en houd warm.

Fruit de gesneden knoflook, sjalot en peterselie in 50 gram boter. Voeg de schelpen toe en bak ze tot ze open gaan. Breng op smaak met peper en zout.

UITSERVEREN: Schep wat zeekraal midden op elk bord, leg daar een visfilet op. Schep er wat schelpen omheen en twee aardappelquenelles per persoon.

Eet smakelijk (PGW, Hv'tS, PvD, HL)

Am2006-09-05

Tarte aux raisins

Druiventaart

DESSERT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 3 personen

Oven een half uur voor gebruik

voorverwarmen op 200°C

Tijd uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR HET DEEG:

250 g bloem

30 g amandelenpoeder

75 g poedersuiker

140 g zachte boter

geraspte schil van 1 kleine citroen

1 ei

snuffje zout

1 eidooier

½ el melk

60 g eidooier

75 g fijne tafelsuiker

20 g maïzena

VOOR DE VULLING:

banketbakkersroom

50 g kristalsuiker

1 trosje witte druiven

1 trosje blauw druiven

VOOR DE BANKETBAKKERSROOM:

2,5 dl melk

1 vanillestokje

EXTRA NODIG:

ronde taartvorm 22 cm

bakpapier

steunvulling

BEREIDING:

De deegbodem. Zeef de bloem in een kom. Maak in het midden een kuiltje en leg daarin amandelpoeder, poedersuiker, boter, citroenrasp, ei en zout. Kneed het mengsel met de handen snel tot een soepel deeg. Laat het deeg gerold in plasticfolie in de koelkast ca. 1 uur opstijven.

Rol het deeg op een met bloem bestrooid werkvlak uit tot een cirkel van ca. 28 cm doorsnee. Bekleed de vorm met het deeg, leg een stuk bakpapier op het deeg en vul de vorm met een steunvulling.

Bak de taartbodem ca. 25 minuten in het midden van de oven.

Verwijder steunvulling en bakpapier. Klop eidooier los met melk. Bestrijk de taartbodem dun met het mengsel en zet de taart nog 10-15 min terug in de oven tot de bodem lichtbruin en krokant is.

Laat op een rooster afkoelen.

De banketbakkersroom. Breng melk met het open gesplitste vanillestokje aan de kook. Laat minuten 10 minuten op een zacht vuurtje trekken.

Klop eidooier met fijne tafelsuiker licht en schuimig.

Roer de maïzena erdoor.

Verwijder het vanillestokje en schraap het leeg; doe de zaadjes terug in de pan. Klop de kokende melk in een dun straaltje door het mengsel. Giet terug in de pan en laat al roerend ca. 1-2 minuten koken.

Schenk de banketbakkersroom in een kom en dek af met plasticfolie om velvorming te voorkomen. Laat goed afkoelen.

De vulling. Verdeel de banketbakkersroom over de taartbodem. Leg de druiven op de banketbakkersroom. Breng 3 el water met kristalsuiker aan de kook en laat dit mengsel enkele minuten koken tot de siroop wat dik wordt. Strijk een dun laagje warme suikersiroop op de druiven. Laat afkoelen.

UITSERVEREN: Snij de taart in punten en serveer op dessertbordjes.

Wijnkeuze september 2005

De wijncommissie heeft gekozen voor twee witte wijnen.

Als eerste bij de voorgerechten een Italiaanse wijn Soave Classico van het huis Zenato. De wijn is samengesteld uit de druivensoorten Garganega en Trebbiano, wat geleid heeft tot een wijn met een brede smaakopzet, goed passend bij de verschillende voorgerechten.

Bij het hoofdgerecht ging onze voorkeur uit naar een Franse witte wijn, een Côtes de Saint-Mont van 2004. Een wijn samengesteld uit "teruggekweekte" druivensoorten Arrufiac, Petit Courbu en Manseng. Een wijn met wat donkere citrusaroma's, die het bij de Filet de Saint-Pierre zeker goed zal doen.

De wijncommissie.