



LES
DE AMIS
CUISINE

Menu oktober 2008

Tartare de tomate et de jambon « serrano »

Coquilles St. Jacques à l'espuma d'endives

Gamba's aux galettes de pralin et à la crème curry

Daube de limande-sole aux couteaux à la sauce champagne

Cou d'agneau étuvé aux artichauts

Mousse au champagne

Wijnen

Tartare de tomate et de jambon « serrano »

Tartaar van tomaat met serranoham

EEN KLEIN MONDGENOT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍳

Tijd uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN:

14 middelgrote rijpe tomaten

15 gedroogde tomaten in olie

3 sjalotjes

3 teentjes knoflook

peper

zout

2 tl oregano

½ bosje bladpeterselie

olijfolie

sherryazijn

22 plakken serranoham

15 espressokopjes

BEREIDING:

Ontvel en ontpit de tomaten, vang het vocht op en laat uitlekken in een puntzeef en druk goed uit. Snij de tomaten in grove stukken.

Maak de sjalotjes schoon en snij klein.

Pers de knoflook uit en meng met de sjalotjes en de tomaten.

Hak de helft van de peterselie klein, voeg toe en breng alles op smaak met oregano en vers gemalen peper.

Snij zeven plakken serranoham klein en voeg deze eveneens toe.

Zet koel weg tot gebruik.

Maak een vinaigrette van sherryazijn, tomatenvocht, een theelepelt mosterd, olijfolie en peper en zout.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Neem een espressokopje en leg hierin een plakje ham, zodanig dat de ham er overheen valt. Vul het kopje met het tomaatmengsel en vouw de ham dicht, zodat een soort bonbonnetje ontstaat. Draai het kopje om op een bord zodat de bonbon eruit valt. Herhaal dit voor alle porties. Nappeer de bonbons met wat vinaigrette. Leg er een gedroogd tomaatje op met wat losse peterselieblaadjes.

Coquilles St. Jacques à l'espuma d'endives

Coquilles met schuim van witlof

1E VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op 200°C

Tijd uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN:

1 pot coquilles
6 middelgrote bietjes
10 stronken witlof
azijn
roomboter
honing
4 dl room
2,5 l kippenbouillon
peper
zout
50 g amandelschaafsel
90 g eiwit
3 el suiker

BEREIDING:

Amandel: Meng het amandelschaafsel met de suiker en 2 eiwitten (60 g), bak deze krokant in de oven.

Bietjes: Kook de bieten in 1 liter kippenbouillon in ca. 45 minuten gaar. Bewaar het kookvocht. Laat de bietjes afkoelen en pel het eerste laagje eraf. Snij in plakken van 3 mm. Steek vervolgens met een steker 30 gelijke rondjes uit de plakken (2 p.p.).

Snij de overgebleven bietjes in staafjes en besprenkel met wat azijn en peper en zout naar smaak.

Witlof: Snij de witlof en zet deze in roomboter aan, voeg 2 eetlepels honing toe en blus af met 1,5 dl kippenbouillon en 4 dl room. Breng aan de kook en gaar de witlofreesjes.

Pureer de witlof in de blender of Magimix. Zeef de puree boven een schone pan en druk goed uit. Breng de witlofpuree op smaak met peper en zout.

Laat de saus nog wat inkoken en breng ook op smaak met peper en zout.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Met 2 personen parallel werken. Verwarm de plakjes biet in het kookvocht. Bak de coquilles in wat boter goudgeel. Gebruik hiervoor tenminste 2 grote pannen opdat de coquilles niet in hun eigen vocht gaan koken. Dep de bietjes droog, leg twee plakjes naast elkaar op de voorverwarmde borden, leg er een gebakken coquille op. Breng het witlofvocht weer aan de kook, meng er het overgebleven eiwit door en klop dit schuimig op. Lepel het schuim op de coquilles. Strooi stukjes amandelschaafsel rond de coquilles en leg tussen de coquilles een bolletje verwarmde witlofpuree. Garneer met de staafjes rode biet.

Gamba's aux galettes de pralin et à la crème curry

Gamba's met een kletskop en kerriecrème

2e Voorgerecht voor 15 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 3 personen

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op 170°C

Tijd uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN:

1 zak grote garnalen 21/25 zonder kop met staart
bloem
90 g eiwit
1 pak panko (Japans paneermeel)
bosje bieslook
1 krop friseesla of 1 zakje gemengde sla

25 g verse gember (15 gr netto)
2 sjalotjes
1 teentje knoflook
1 Granny Smith appel
olijfolie
water
gembersiroop

GEDROOGDE KRUIDEN:

kurkuma
koriander
gember
peper en selderijzout

VOOR DE SOJAOLIE:

0,6 dl ketjap manis
0,3 dl sesamolie
0,9 dl zonnebloemolie
gembersiroop
40 g verse gember

VOOR DE AVOCADO:

4 rijpe avocado's
hazelnootolie
1 citroen

VOOR DE KLETSKOP

190 g poedersuiker
35 g maanzaad
60 g sesamzaad
60 cc jus d'orange
60 g bloem
45 g boter

VOOR DE KERRIECRÈME:

0,9 dl mayonaise
15 g kerriemadras

BEREIDING:

De kerriecrème: Maak alle ingrediënten schoon en snij sjalotjes, gember en knoflook zeer klein. Schil de appel en snij eveneens in kleine stukjes.

Verhit de olie en zet hierin sjalotjes, knoflook en gember aan. Voeg appel en kerrie toe. Laat even goed heet worden, blus af met wat water (½ tot 1 glas) Laat een paar minuten zachtjes koken.

Pureer het mengsel en laat afkoelen. Voeg mayonaise en naar smaak gembersiroop toe.

De sojaolie: Kook de ketjap manis, voeg de fijngehakte gember toe en laat een paar minuten meetrokken. Zet het vuur uit en laat afkoelen. Zeef de ketjap en voeg gembersiroop, sesam- en zonnebloemolie toe.

De kletskop: Laat de boter smelten, meng de poedersuiker met de bloem en de zaden voeg de jus d'orange toe en ook de gesmolten boter. Laat verder afkoelen.

Maak 15 bolletjes beslag ter grootte van een avocadobolletje druk dit plat op een siliconenmatje en bak ze af.

De avocado: Boor met een meloenboor 5 bolletjes per persoon uit de avocado. Marineer ze direct met hazelnootolie, uitgeperst citroensap en peper en zout.

De gamba's: Pel de inmiddels ontdooide gamba's en verwijder het darmkanaal.

Neem van alle specerijen, behalve van het peper en zout, een eetlepel. Strooi er wat peper en zout over en meng dit goed. Haal de gamba's erdoor en paneer ze. Eerst door de bloem, dan door het losjes geslagen eiwit en daarna door de panko, die eveneens gemengd is met de kruiden.

Zie vervolg

Vervolg gamba's

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Dresseer het bord met de kerriecrème en sojaolie en strooi hierop fijngesneden bieslook.

Verdeel de bolletjes avocado in het midden van het bord, zodat hierop de kletskop kan liggen en steun vindt.

Frituur de gamba's op 180°C. Leg wat plukjes frisee op de kletskop.

Zet de gefrituurde gamba's tegen elkaar op het koekje met wat plukjes frisee ertussen.

Eet smakelijk (PvD, HL, AvE, PGW)

Am2008-10-03

Daube de limande-sole aux couteaux à la sauce champagne

Stoofpotje van tong met scheermessen en champagnesaus

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 3 personen

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op: 180°C

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN:

TONG

4 middelgrote tongschar of 15 filets
boter

SCHEERMESSEN

2 kilo scheermessen
1 prei
3 stengels bleekselderij
1 winterwortel
zonnebloemolie
½ bosje kervel
gedroogde oregano
3 dl witte wijn
peper, zout

CHAMPAGNESAUS

2 sjalotjes
boter
3 dl mousserende wijn (rest van fles
naar nagerecht)
3 dl room
3 dl kookvocht van de scheermessen

GROENTEN

200 g groene linzen
2 rode paprika's
3 winterwortels
3 stengels bleekselderij
witte balsamico
olijfolie
peper, zout

BEREIDING:

Tong: Fileer de tongfilets en ontvel ze. Smelt wat boter en laat dit op een bakplaat lopen. Bestrooi met wat zout en leg hierop de filets. Overgiet de filets eveneens met gesmolten boter en bestrooi met peper en zout. Zet weg tot gebruik.

Scheermessen: Spoel de scheermessen tenminste 2 x in licht gezouten water zodat er geen zand achterblijft. Snij prei, 1 wortel en 4 stengels bleekselderij klein. Zet deze, in 2 pannen, in de olie aan en voeg de scheermessen toe. Blus af met witte wijn, voeg fijngesneden kervel en oregano toe, en kook ze als mosselen.

Laat wat afkoelen en haal ze uit de schelp. Bewaar 15 schelpen en zeef het kookvocht. Hiervan wordt ca. 3 dl nog gebruikt.

Champagnesaus: Maak de sjalotjes schoon, snij klein en stoof zachtjes in wat boter. Blus af met 3 dl kookvocht van de scheermessen en 3 dl champagne laat tot de helft inkoken. Voeg de room toe en laat verder inkoken tot een mooie saus.

Groenten: Kook de linzen in ongezouten water 15 minuten, giet direct af en zet in koud water. Ontvel met een dunschiller de paprika's, verwijder de zaadlijsten en snij in een fijne mirepoix. Maak ook de wortels en 3 stengels bleekselderij schoon en snij deze eveneens zeer klein. Wok ze even vlak voor het opdienen en meng ze met de linzen. Voeg 4 eetlepels witte balsamico en 12 eetlepels olijfolie toe en breng verder op smaak met peper en zout.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Zet de visfilets ca. 6 tot 8 minuten in de oven. Leg in een rechthoek de gewokte groenten en daarop dwars een scheermes gevuld met een deel van het vlees. Warm intussen de saus op en schuim deze op met een staafmixer. Leg op de groentenmirepoix de tongschar en rondom de rest van het scheermessenvlees. Nappeer met de opgeschuimde saus.

Cou d'agneau étuvé aux artichauts

Gestooftde lamsnek met artisjokken

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Tijd uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN:

3½ kg Lamsnekfilet
3 middelgrote uien
30 kleine artisjokken
2 citroenen
6 el bloem
9 knoflooktenen
½ bosje tijm
8 laurierblaadjes
1 bosje munt
25 stuks Opperdoezer ronde zeezout, zwarte peper
5 dl medium sherry
2 x 9 el olijfolie

BEREIDING:

Lamsnek: Snipper de uien, hak de knoflooktenen fijn, pers de citroenen uit, haal de tijm van de steeltjes en hak fijn (4 theelepels). Meng de bloem met peper en zout.

Schil de aardappelen en snij doormidden.

Hak het bosje mint grof.

Controleer de lamsnek op grote stukken vet en eventueel huid. Verwijder dit en snij ook stukken vlies weg.

Snij het vlees in dikke stukken, bestrooi met zout en peper en haal het lamsvlees door de bloem.

Verhit 9 eetlepels olijfolie in een grote steelpan op een matig vuur en voeg de ui toe. Fruit dit in ca. 15 minuten onder af en toe roeren, tot de ui goudkleurig en zoet is.

Giet de uien af, druk een beetje uit zodat de olie wegloopt. Deze olie wordt verder niet meer gebruikt.

Zet 2 grote braadpannen op een matig heet vuur, voeg de rest van de olijfolie toe en schroei hierin het lamsvlees aan alle kanten dicht en laat even aanbraden. Voeg knoflook en tijm toe en laat 30 seconden meebakken.

Temper het vuur, voeg de sherry toe en laat 3 minuten sudderen. Doe nu alles in 1 pan.

Voeg ui en laurierblaadjes toe en zoveel water (ca. 2,5 tot 3 liter) dat het vlees goed onder staat. Voeg wat peper en zout toe en laat minimaal 2 uur, tot het opdienen, met het deksel half op de pan sudderen.

Voeg 20 minuten voor het opdienen aardappelen en artisjokken toe (als de inhoud van de pan dit toelaat, anders beide apart koken).

De artisjokken: Snij de stelen tot 5 cm van de onderkant af, schil met een scherp mesje de rest van de steel.

Trek nu voorzichtig alle buitenste bladeren van de vrucht weg. Snij van de bovenkant de top eraf, zodat uitsluitend de zachte binnenkant te voelen is. Schil verder de buiten- en onderkant van de artisjok. Bij deze kleine artisjokken hoeft er verder niets verwijderd te worden. Bij de grote dient ook de harige baard in het midden verwijderd te worden. Snij de artisjok in de lengte doormidden en leg in citroenwater tot gebruik.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Na alle verfijnde voorgerechten nu een makkelijk uit te serveren hoofdgerecht. Serveer uit in diepe verwarmde borden. Voeg bij de stoofpot nu een gedeelte van de mint en peper en zout naar smaak. Schep op elk bord wat vlees en eromheen de aardappelstukken en de artisjokken met het kookvocht.

Mousse au champagne

Champagnemousse

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen op 190°C

Tijd uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN:

2 bakplaten
15 ringen 10 cm doorsnee

VOOR HET BISCUITBESLAG:

12 eieren
300 g witte basterdsuiker
225 g zelfrijzend bakmeel
6 el cacaopoeder
75 g gesmolten boter

VOOR DE MOUSSE:

2 zakjes gelatinepoeder (± 6 velletjes)
4 el water
1 fles mousserende wijn
6 dl slagroom
120 g eiwit
12 el basterdsuiker

VOOR GARNERING:

250 g pure couverture
250 g aardbeien

BEREIDING:

Het biscuit: Bekleed drie bakplaten met ingevet bakpapier. Klop eieren en suiker in een grote schaal tot een dik mengsel ontstaat, dat langzaam van een garde afloopt.

Zeef bloem en cacao in een kom.

*De volgende handelingen dienen zo kort en vlug mogelijk, maar zonder gehaaste en wilde bewegingen te worden uitgevoerd.
Het beslag loopt vooral na het toevoegen van de boter snel terug:*

Spatel het bloem/cacaomengsel door het eimengsel, spatel de gesmolten boter erdoor en verdeel het beslag gelijkmatig over de bakplaten.

Bak het biscuitdeeg 12-14 minuten in de oven, tot het veerkrachtig aanvoelt. Blijf erbij staan en controleer regelmatig!

Laat ca. 5 minuten rusten. Steek zo economisch mogelijk 15 cirkels van 10 cm diameter uit. Snij van de rest van het biscuit repen, die even breed zijn als de ringen hoog. Zet de repen biscuit verticaal in de ringen. Leg de uitgestoken cirkels op de bodem. Druk alles goed aan.

De mousse: Week de gelatine minimaal 15 minuten in koud water, knijp uit, verwarm de eetlepels water met 2 dl "champagne" en laat de gelatine hierin oplossen. Roer de rest van de champagne erdoor.

Klop de slagroom lobbige en roer door het champagnemengsel. Laat op een koele plaats, onder regelmatig doorroeren, opstijven.

Klop het eiwit in een schone kom met schone gardes tot pieken, voeg de suiker toe en klop verder tot een stijf en glanzend schuim. Roer dit door het champagnemengsel.

Vul de met biscuit beklede ringen af met de mousse. Zet zolang mogelijk weg in de koelkast.

De garnering: Smelt de pure chocolade *au bain-marie* en doe over in een spuitzak of een cornetje van bakpapier. Leg een strook bakpapier op een serverplateau. Knip een klein puntje van de zak of het cornetje en spuit hekjes (bijv. 3 streepjes chocola verticaal en 3 horizontaal) op het bakpapier. Laat afkoelen en hard worden.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

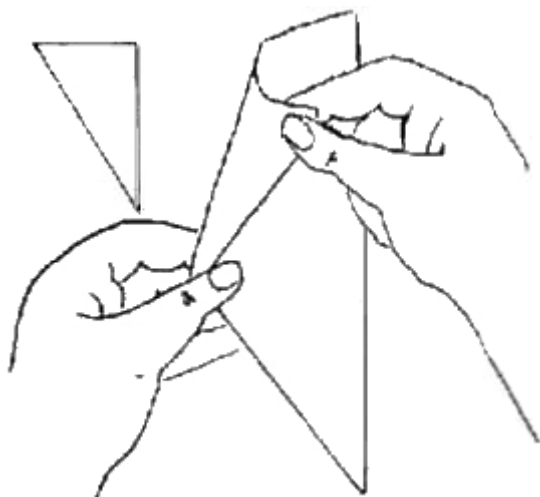
Verwijder de ringen voorzichtig. Garneer met een chocoladehekje en een aardbei.

Wijnen

Witte wijn	
Land van herkomst:	Italië
Regio:	Sardinië
Domein / Château:	Argiolas - Cagliari
Jaar van productie:	2007
Druivensoort(en):	Vermentino
Commentaar wijncie.:	<p>Doorslaggevend voor de aanschaf van deze wijn is het gerecht met de gamba's met kerriecrème. Om daar tegenop te kunnen is gekozen voor deze strogele wijn met lichtgroene tinten.</p> <p>De smaak is vol met een kruidige aanzet van rijp wit fruit en een vleugje venkel. Het kleine bittertje in de afdronk vervolmaakt deze eigenzinnige wijn.</p>

Rode wijn	
Land van herkomst:	Chili
Regio:	Colchagua Vallei
Domein / Château:	Casa Silva
Jaar van productie:	2006
Druivensoort(en):	Carmenère
Commentaar wijncie.:	<p>De Carmenère druif, van oorsprong uit de Bordeaux streek, is de specialiteit uit de Colchagua. Afkomstig uit hun eigen wijngaard Los Lingues. De helft van de wijn is gerijpt in eiken vaten.</p> <p>Deze "<i>nieuwe wereld wijn</i>" is robijnrood, winnaar van een zilveren medaille op een wijnconcorso te Brussel, is verrassend donker van kleur. Smaken van rood fruit, bramen, pruimen en een vleugje chocolade.</p> <p>Vanille-tonen en witte peper beëindigen het smakenpalet.</p> <p>Deze wijn is zeker op zijn plaats bij het lam.</p>

Het vouwen van een cornetje



TEKENING 1:

1. Rechthoekig vetvrij papier (18 x 30 cm) diagonaal doorknippen.
2. Met de linkerhand aan de langste zijde van het papier vasthouden.
3. Met de rechterhand de bovenste punt beetpakken en met de duim bovenop naar je toe draaien.



TEKENING 2:

4. Houd de punt vast lussen duim, wijsvinger en middelvinger van de linkerhand.
5. Met de rechterhand het papier oprollen.
6. In de ontstane opening de duim steeds verplaatsen.



TEKENING 3:

7. Vouw de papierpunt die aan de buitenkant zit, naar binnen,
8. Cornetje vullen en dichtvouwen met de naad van je af



TEKENING 4:

9. Puntje recht eraf knippen.
10. Met de duim aan de bovenkant van het cornetje drukken om te spuiten.

Kookschema oktober 2008

Let op afwijkende data i.v.m. de herfstvakantie

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	–	30/9	1	2	–	3
II	6	7	8	9	10	–
III	–	21	22	23	–	24
IV	27	28	29	30	–	31

