



LES
DE AMIS
CUISINE

Menu december 2011

Zachtgekookt ei, gepaneerd, met truffelcrostini

Schuimige bloemkoolsoep
met kerrie-ijs, nootmuskaat en broodcroutons

Langoustines en roquefortcrème,
witlof met geraspte sinaasappelschil en langoustinejus

Zeeduivel met garnaltjes op een nestje van wortel en prei

Gebraden ossenhaas met rodewijnjus, groene asperges,
spinazie, Pont-Neuf aardappelen en bearnaisesaus.

Tompouce van met marsepein gevulde kersen met stracciatella-ijs

Wijnen

Zachtgekookt ei, gepaneerd, met truffelcrostini

1E VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering 3 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹☹

Snel mee beginnen!!!!

BENODIGDHEDEN VOOR HET BRIOCHEBROOD:

2 zakjes gist
35 gr suiker
1,3 dl melk
560 gr patentbloem
3 eieren
15 gr zout
170 gr zachte boter

azijn
ijswater (stromend koud water!!)
bloem
eiwit (pak)
Japans broodkruim (door de zeef extra
fijn gemaakt)
300 gr soezenbeslag
100 gr truffel
2 el olijfolie
arachideolie

VOOR HET SOEZENBESLAG:

0,6 dl melk
0,6 dl water
1,5 gr zout
60 gr boter
60 gr bloem
125 gr heelei

VOOR DE TRUFFELCROSTINI:

15 dikke plakjes briochebrood
beurre culinaire
peper/zout
200 gr truffeltapenade, zonder olijven
en kappertjes

VOOR DE EIENEN:

20 zeer verse eieren (incl. reserve voor
het geval dat!)

BEREIDING:

Briochebrood: Meng bloem, eieren, suiker, melk en gist en voeg als laatste het zout toe.

Werk geleidelijk de zachte boter door het deeg. Kneed het deeg tot het glad en elastisch is. Leg een doek op het deeg en laat het op kamertemperatuur een half uur rijzen.

Sla het deeg plat, bol het deeg op en leg het in een met boter ingesmeerd broodblik. Bak het brood ca. 40 min. op 180°C.

Soezenbeslag: Breng melk, water, zout en boter aan de kook (mag pas koken als de boter gesmolten is), voeg de gezeefde bloem toe en roer dit tot een glad beslag. Laat het beslag nog even doorgaren op een laag vuur. Haal van het vuur en roer er heelei door tot een mooi glimmend beslag.

Spuit op een beboterde bakplaat met een heel dun spuitje 20 (is handig als reserve) ringetjes soezenbeslag van 3 cm diameter en bak ze in een oven op 180°C.

Eieren: Leg de eieren in meerdere pannen (Een paar extra eieren want tijdens het pellen kunnen ze breken, en meerdere pannen wegens de hoeveelheid eieren!) Breng water en azijn aan de kook en giet dit over de eieren. Laat de eieren precies 4 minuten koken en leg ze direct in ijswater om het kookproces te stoppen. Pel de eieren voorzichtig en wentel ze achtereenvolgens door bloem, eiwit en gezeefd broodkruim. Haal daarna de eieren nogmaals door het eiwit en broodkruim.

Truffelcrostini: Bak de 15 plakjes briochebrood aan beide zijden lichtbruin in de geklaarde boter (=beurre culinaire). Leg elk plakje plat neer en snijd open. Besmeer de binnenkant van elke plak met truffeltapenade en leg de beide zijden weer op elkaar, snijd de korstjes weg en snijd dan van elk plakje 2 reepjes.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Hak 100 gram truffel ragfijn, meng de truffel met olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Verdeel de gehakte truffel over de borden in een cirkel van 3 cm diameter en leg hierop per bord 1 soezenring.

Frituur de eieren 3 min. in olie op 180°C. Snijd een kapje van de eieren en zet de eieren met de opengesneden zijde naar boven voorzichtig op de soezenringetjes. Schaaf de resterende truffel over de eieren. Leg per bord 2 crostini's naast het ei.

Schuimige bloemkoolsoep met kerrie-ijs, nootmuskaat en broodcroutons

2E VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering : 2 personen

BENODIGDHEDEN VOOR DE SOEP:

*2 bloemkolen (voor netto 1000 gr
bloemkoolroosjes)
9 dl melk
3 el hazelnootolie
8 sneden witbrood
arachideolie (bakken broodcroutons)
nootmuskaat
zout/peper naar smaak*

VOOR HET KERRIE-IJS:

*120 gr eidooier
4 dl magere melk
1 el kerriepoeder(afgestreken)
1,6 dl room
5 cl wodka
zout/peper naar smaak*

BEREIDING:

Soep: Snijd kleine roosjes van de bloemkool(en) zo'n 1 kg netto.

Kook de bloemkoolroosjes in de melk gaar. Giet de melk af en bewaar hem. Pureer de bloemkool in een blender en breng de groente op smaak met hazelnootolie, zout en peper.

Kerrie-ijs: Meng de eidooier met de melk, kerrie en zout en verhit de massa tot 82°C, blijf roeren met een spatel. Neem van het vuur en roer het mengsel koud. Meng de half geslagen room en wodka erdoor en draai er ijs van in de ijsmachine.

Croutons: Snijd de korsten van het witbrood en snijd de sneden in gelijkmatige blokjes. Bak de croutons in arachideolie op middelmatig vuur goudbruin.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Verwarm de bloemkoolpuree en schep de puree in een diep bord.

Verwarm de bloemkoolmelk en klop de melk schuimig met een staafmixer. Schep het schuim op de bloemkoolpuree en leg de croutons rond het schuim. Leg een bolletje kerrie-ijs op het schuim. Maal er wat nootmuskaat over.

*Eet smakelijk (EvS, Pvd, AvE, HvdH, HL)
recept Cees Helder*

Def_Am2011-12-02

Langoustines en roquefortcrème, witlof met geraspte sinaasappelschil en langoustinejus

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🧠🧠🧠

BENODIGDHEDEN VOOR DE LANGOUSTINES:

45 grote verse langoustines
2 dl olijfolie
7 struikjes witlof
1 sinaasappel (voor 2 tl geraspte
sinaasappelschil)
2 dl ingekookte schaaldierenbouillon

1 el gekneusde korianderkorrels
1 el gekneusde peperkorrels
150 gr tomatenpuree
2,5 dl cognac
2,5 dl Noilly Prat
2,5 dl witte wijn
5 dl visbouillon
5 dl water

VOOR DE SCHAALDIERENBOUILLON:

schalen en scharen van de schoongemaakte
langoustines
15 koppen bewaren als garnering !!
olijfolie
2 teentjes knoflook
1 ui
2 prei
200 gr venkel
4 takjes dragon
3 takjes tijm

VOOR DE WITLOF EN ROQUEFORTCRÈME:

5 struikjes witlof
1 dl room
3 dl kippenfond
75 gr roquefort
12 gr gembersap
75 gr koude boter

kiddespuit

BEREIDING:

Langoustines en langoustinebouillon: Maak de langoustines schoon en verwijder het darmkanaal en zet ze koud weg. Hak de langoustineresten in stukken. Bak aan in de olie onder voortdurend roeren en doe er de schoongemaakte en gesneden groenten (uitgezonderd de witlof), de kruiden en peperkorrels bij. Bak enige minuten mee. Voeg de tomatenpuree toe en laat ook even meebakken. Giet cognac, Noilly Prat en witte wijn in de pan. Roer de aanbaksels los en laat het vocht tot een kwart inkoken. Vul de pan met het water en de visbouillon en laat alles ongeveer 1 uur zachtjes koken. Schep het schuim er regelmatig vanaf. Passeer de bouillon door een fijne zeef en laat inkoken tot de benodigde hoeveelheid. Haal de blaadjes van 7 struikjes witlof, snijd in de lengte in julienne en houd apart (*evt. later snijden i.v.m. verkleuren*).

Witlof en roquefortcrème

Kook 5 struikjes witlof op een zacht vuur gaar in room en kippenfond. Voeg roquefort en gembersap toe, pureer alles in de keukenmachine, zeef de saus en roer er de in blokjes gesneden roomboter door. Giet de saus in een kiddespuit en gebruik 1 gaspatroon. Houd de inhoud warm door de spuit in warm water te zetten.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Bak de langoustines kort op een matig vuur in olijfolie. De langoustines moeten van binnen licht glazig blijven. Bak de reepjes witlof goudbruin in olijfolie en strooi er de geraspte sinaasappelschil over. Leg op ieder bord 3 langoustines en de kop van een langoustine (als garnering) en leg de gebakken reepjes witlof op de langoustines. Spuit de roquefortsaus rondom. Meng de schaaldierenbouillon met een beetje olijfolie en schep deze over de langoustines.

Eet smakelijk (EvS, PvD, AvE, HvdH, HL)
recept Cees Helder

Def_Am2011-12-03

Zeeduivel met garnaltjes op een nestje van wortel en prei

1E HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

BENODIGDHEDEN:

250 gr Hollandse garnalen

½ mierikswortel

1 bosje basilicum

1500 gr zeeduivel filets

2 sinaasappels

bloem

750 gr prei

400 gram winterwortel

boter

BEREIDING:

Garnalen: Meng de garnalen in een kom met 2 theelepels geraspte mierikswortel, fijngesneden basilicum (bewaar de rest voor garnering) en versgemalen peper naar smaak.

Vis: Pers de sinaasappels uit.

Wrijf de vis in met zout, peper en sinaasappelsap en zet koel weg.

Groenten: Maak wortel en prei schoon. Gebruik alleen het wit van de prei en snijd deze en de wortel in dunne reepjes (*julienne*).

Blancheer wortel en prei apart in gezouten kokend water. De wortel iets langer dan de prei, hij moet beetgaar zijn!

Koel de groente snel af in ijskoud water, want het moet knapperig blijven. Laat uitlekken in een vergiet.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Strooi bloem op een bord en wentel de visfilets erdoor.

Verhit de boter in een koekenpan en bak de filets op een matig vuur goudbruin.

Stoof ondertussen, al roerend met een spatel, de groenten warm in een pan met een klontje roomboter (opwarmen, niet bakken!)

Draai een nestje van de julienne van groenten en leg er een stukje zeeduivelfilet op.

Schep de garnaltjes even door het bakvet van de vis (vuur uit!) en leg wat op de vis.

Garneer met de rest van de basilicum.

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

Def_Am2011-12-04

Gebraden ossenhaas met rodewijnjus, groene asperges, spinazie, Pont-Neuf aardappelen en bearnaisesaus.

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Verwarm de oven een kwartier voor gebruik voor op: 90°C

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

BENODIGDHEDEN VOOR DE GASTRIQUE:

¼ bos dragon
¼ bol knoflook
1 blaadjes Laurier
2 takjes tijm
½ venkelknol
3 sjalotten
0,5 fles witte wijn
2,5 dl Noilly Prat

VOOR DE RODEWIJNJUS:

1 winterwortel
1 prei
½ knolselderij
1 bleekselderijstengel
2 uien
4 takjes tijm
½ bol knoflook
1 tomaat
1 laurierblad
1 fles rode port
1 fles rode wijn

3 dl jus de veau
100 gr gerookt ontbijtspek
afsnijdsels en vlies ossenhaas

VOOR DE OSSENHAAS:

1,5 kg Argentijnse ossenhaas

VOOR DE BEARNAISESAUS:

2 dl gastrique
140 gr eidooier
peper
fleur de sel
8 el beurre culinaire
70 ml witte wijnazijn
¼ bosje dragon

OVERIGE INGREDIËNTEN:

10 grote fritesaardappelen
30 groene asperges
1,5 pond spinazie
1 sjalot
arachideolie

BEREIDING:

Gastrique: Laat alle ingrediënten op laag vuur trekken in de wijn en Noilly Prat om smaak af te geven, tot de helft van de vloeistof over is.

Passeer de gastrique door een fijne zeef en laat tot de benodigde 2 dl inkoken.

Rodewijnjus: Snijd wortel, prei, knolselderij, bleekselderij en uien in grove stukken (totaal zo'n 400 gram). Zet samen met tijm, knoflook en ontbijtspek aan in een beetje olie. Voeg de in stukken gesneden tomaat toe. Laat even meetrokken en blus het geheel dan af met de port en de wijn.

Laat tot de helft inkoken, voeg de jus de veau toe en laat zo lang mogelijk trekken op een laag vuur.

Laat de jus tot de gewenste dikte trekken en passeer hem dan door een zeef.

Ossenhaas: Maak de ossenhaas, indien nodig schoon. Verwijder het vlies en snijd bij. Gebruik het afval voor de rode wijnjus.

Braad de ossenhaas rondom aan in een braadpan en leg daarna in een ovenschaal. Zet deze in de oven op 90°C, onafgedekt. Niet langer dan max. 1 uur per kg. Dus afhankelijk van het gewicht van het vlees! 2 ossenhaasstukken van 1 kg dus ook 1 uur (evt. kerntemperatuur, 55°C).

Laat na het braden ingepakt in alufolie rusten (niet in de warmhoudkast).

Pont-Neuf aardappelen: Snijd de geschilde aardappelen in stukken van 2 bij 2 cm dik en 7 cm lang. Spoel in koud water en kook bijna gaar.

Frituur de stukken aardappel goudbruin in arachideolie op 180°C. Strooi er zout naar smaak over.

Asperges: Schil de asperges en kook in water met zout beetgaar.

Spinazie: Was de spinazie, haal het blad van de stelen, pel en snipper een sjalotje en stoof alles kort in de boter.

Bearnaisesaus: Verwarm de gastrique. Voeg peper, zout en azijn toe.

Klop de eidooiers los. Voeg de warme gastrique al kloppend toe aan de dooiers. Klop de saus gaar boven een pan heet water en roer daarna druppelsgewijs de beurre culinaire (geklaarde boter) door de saus.

Hak dragonblaadjes fijn en roer anderhalve eetlepel door de saus.

Zie vervolgpagina

Vervolg recept Gebraden ossenhaas

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Leg 2 groene asperges op de borden, plaats er een plak ossenhaas schuin op en ernaast een Pont-Neuf aardappel met de spinazie. Nappeer het vlees licht met een lepeltje rodewijnjus en leg tussen aardappel en spinazie een beetje bearnaisesaus.

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

Def_Am2011-12-05

Tompouce van met marsepein gevulde kersen met stracciatella-ijs

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering 2 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

BENODIGDHEDEN VOOR DE KOEKJES:

300 gr boter
300 gr kristalsuiker
600 gr bloem
3 eieren (150 gr heelei)
2 citroenen (1 citroen voor garnering)

60 gr suiker
2 vanillestokjes (merg)
1 dl witte wijn
1 dl geslagen room

VOOR DE GEVULDE KERSEN:

800 gr (uitlekgewicht) ontpitte kersen
op sap
100 gr marsepein
cognac

VOOR HET STRACCIATELLA-IJS:

325 ml melk
210 gr suiker
1 vanillestokje
110 gr eidooier
3 druppels vanille-aroma
325 ml slagroom
250 gr pure couverture

VOOR DE VANILLESABAYON:

80 gr eidooier

BEREIDING:

Koekjes: Borstel de citroenen goed schoon.

Vermeng boter en suiker goed met elkaar.

Roer er langzaam de eieren door, en voeg al roerend bloem, een snufje zout en de citroenrasp toe (1 citroen). Zet weg in de koeling.

Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad tot ongeveer 2 mm dikte. Snijd met behulp van een liniaal rechthoekige koekjes van 3 bij 10 cm, er zijn 2 koekjes per taartje nodig dus 30 of meer koekjes.

Bak de koekjes op een bakplaat met evt. bakpapier op 160°C, ongeveer 15 minuten.

Gevulde kersen: Laat de kersen in een zeef uitlekken.

Prak de marsepein met wat cognac fijn, totdat hij spuitbaar is. Doe de marsepeinpuree in een spuitzak en vul de kersen met het marsepeinmengsel.

Sabayon: De dooiers met suiker, het merg van de vanillestokjes en de witte wijn opslaan boven een matig vuur. Daarna koudslaan en als het koud is de opgeslagen room erdoor.

Stracciatella-ijs: Doe melk, slagroom, suiker en een overdwars doorgesneden vanillestokje in een pan. Breng tegen de kook aan en laat 10 minuten trekken. Haal de pan van het vuur.

Schraap het merg uit het vanillestokje en doe in de melk; voeg ook de druppels vanille-aroma toe.

Klop de eidooiers los en voeg er al kloppend de warme melk aan toe. Doe alles weer terug in de pan.

Zet de pan op het vuur en blijf kloppen tot de massa iets dikker is, de massa mag echter absoluut niet koken.

Laat zo snel mogelijk koelen en draai tot ijs.

De chocolade in de Magimix tot kleine stukjes draaien.

Doe als het ijs bijna klaar is heel voorzichtig de chocolade erbij en laat de machine nog even kort draaien.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Maak van twee koekjes, enkele kersen en wat sabayon een soort tompouce: leg enkele gevulde kersen op het eerste koekje en strijk of spuit daarop een laagje sabayon. Leg hier het tweede koekje op.

Serveer op het bovenste koekje een bolletje ijs en garneer met citroenrasp (2^e citroen).

Wijnen

Witte wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Bourgogne
Domein / Château:	Pouilly-Loché
Jaar van productie:	2009
Druivensoort(en):	Chardonnay
Serveertemperatuur:	14 – 16 °C
Commentaar wijncie.:	In het zuiden van de Bourgogne liggen de plaatsjes Loché en Vinzelles waar prachtige witte wijnen worden gemaakt door de Caves des Grands Crus Blancs. Net als in de "echte" Bourgogne is het hier allemaal Chardonnay wat de klok slaat. De wijn is mooi vol en rond om de verschillende smaken van de diverse voorgerechten en het visgerecht goed te doorstaan.

Rode wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Rhône
Domein / Château:	Domaine Sainte-Anne
Jaar van productie:	2007
Druivensoort(en):	Grenache, Syrah en Mourvèdre
Serveertemperatuur:	15 – 17 °C
Commentaar wijncie.:	<p>Bij een feestelijk stuk vlees, zoals de ossenhaas, hoort een feestelijke wijn met een krachtig smaakprofiel. De topwijn van Domaine Saint-Anne is de Cuvée Notre-Dame des Cellettes. De druiven zijn met de hand geplukt en traditioneel vergist. Het resultaat is een mooie evenwichtige wijn, bloemig en kruidig.</p> <p>Advies aan de chef van de avond: Trek de fles een uurtje voor de maaltijd open om hem wat lucht te geven.</p>

Dessert wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Roussillon
Domein / Château:	Domaine des Chênes
Jaar van productie:	2004
Druivensoort(en):	Grenache blanc, Macabeu
Serveertemperatuur:	Gekoeld uit de ijskast
Commentaar wijncie.:	<p>Deze amberkleurige "Vin doux naturel" komt uit Rivesaltes, noordwest van Perpignan bij de Frans-Spaanse grens. Een "Vin doux naturel" is een met wijnalcohol versterkte wijn. De toevoeging van wijnalcohol stopt de natuurlijke gisting waardoor de wijn restsuiker bevat en zoet blijft. VDN is een wettelijk beschermde benaming.</p> <p>Naast het zoet heeft de wijn een rijke volle smaak met sinaasappel, honing en walnoot en de geur van sherry.</p>

Kookschema december 2011

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	–	29-11	30-11	1	–	2
II	5	6	7	8	9	9
III	–	13	14	15	–	16
IV	19	20	21	22	–	23

