Een zomers wintermenu

Het gebruikelijke “winterse” menu van januari is deze keer eerder van een wat “zomerse” snit. Velen van u zullen de hier ter tafel gevoerde gerechten herkennen van vakantiereizen naar Griekenland. Voor diegenen die daar minder goede herinneringen aan hebben, wees gerust. Als u met uw gebruikelijke aandacht en liefde voor het koken de bereiding van deze gerechten aanvat garanderen wij u een onvergetelijke avond aan het eind waarvan u zult kunnen zeggen: ἦταν πολύ νοστιμο *het heeft goed gesmaakt*.

De Menucommissie

Μεζεθεσ

Hors d’oeuvres

Ταραμοσαλάτα

Viskuitpaté

BENODIGDHEDEN:

500	*gr*	*gerookte kabeljauwkuit*
8	*sne*	*wit casinobrood*
1	*dl*	*olijfolie*
2	*st*	*citroenen, het sap van*
4	*st*	*sjalotten*
2	*el*	*fijngehakte peterselie*
2	*st*	*citroenen*
2	*st*	*tomaten*
15	*st*	*zwarte olijven*

BEREIDING:

Wrijf de viskuit fijn. Snij de korst van het brood en verkruimel het brood. Vermeng met viskuit en geleidelijk met olie en citroensap (dit laatste naar smaak, niet alles ineens dus). Roer tot een luchtige gladde massa, voeg zonodig wat water toe.

Pel en snipper de sjalotten heel fijn, hak de peterselie fijn en doe beide bij de massa.

Vul een spuitzak met gekartelde spuitmond. Leg in de koeling.

Βουρεκάκια ἄπο τιρ

Kaas in bladerdeeg

BENODIGDHEDEN:

15	*plak*	*bladerdeeg*
250	*gr*	*Griekse feta*
250	*gr*	*gruyère*
1	*dl*	*melk*
100	*gr*	*heelei*
		zout peper, nootmuskaat
40	*gr*	*boter*
50	*gr*	*bloem*
2	*el*	*gehakte peterselie*

BEREIDING:

Verwarm de oven voor op 220°C.

Prak de feta met een vork, rasp de gruyère. Smelt de boter en roer er de bloem door. Vermeng alle ingrediënten met elkaar in een kom tot een stevig geheel.

Snij de plakjes bladerdeeg diagonaal door midden. Leg een bergje vulling in het midden, vouw de twee basishoeken naar binnen over de vulling en rol het geheel op. Bestrijk met eidooier en bak ze in circa 30 minuten af.

Καλαμαράκια τηγανιτά

Gebakken pijlinktvisjes

BENODIGDHEDEN:

500	*gr*	*pijlinktvisjes*
5	*el*	*bloem*
1	*el*	*olijfolie*
2	*dl*	*water*
80	*gr*	*eiwit*
1	*msp*	*zout*
3	*st*	*citroenen*
1	*krop*	*sla*
2	*st*	*pane con noce*

BEREIDING:

Meng bloem, olijfolie water en zout goed door elkaar. Laat 1 uur rusten.

Klop de eiwitten goed stijf en vouw ze kort voor het gebruik door het beslag.

Was de inktvisjes, dep ze droog en haal ze één voor één door het beslag. Giet een bodem olijfolie in een pan, verhit de olie en frituur de inktvisjes goudbruin en knapperig.

Bak de *pane con noce* (walnotenstokbrood) af in de oven.

Was de sla. Snij de tomaten in mootjes. Snij plakjes van de citroenen.

UITSERVEREN: Leg wat slablaadjes op een bord en leg daar aan de ene kant een paar inktvisjes op en spuit aan de andere kant een toef viskuitpaté en leg in het midden een kaashapje. Garneer met een paar mootjes tomaat en een schijfje citroen. Leg boven het schoteltje 2 schijfjes brood.

Eet smakelijk (HL, KvH) *Am2000-01-01*

Κακαφιά

Vissoep

BENODIGDHEDEN:

1,5	*kg*	*bouillabaissevis*
2,5	*l*	*visbouillon*
1	*st*	*citroen, het sap van*
4	*el*	*olijfolie*
2	*st*	*uien*
2	*st*	*aardappelen*
8	*st*	*pomodori*
½	*bos*	*bladselderij*
2	*te*	*knoflook*
1	*dl*	*witte wijn*
1	*st*	*laurierblad*
½	*bos*	*peterselie*
		peper, zout
2	*st*	*baguettes*

BEREIDING:

Snij de vis eventueel in kleinere stukken. Bestrooi met vers gemalen peper en bedruppel met wat citroensap. Laat even rusten.

Breng de bouillon aan de kook.

Schil de aardappelen en snij in dunne plakjes. Pel en snipper de uien. Pel de tomaten en verwijder de zaadjes, snij in stukjes. Hak 2 eetlepels selderij en 2 tenen knoflook.

Verhit de olijfolie in een soeppan en fruit hierin uien, tomaten, aardappelplakjes, selderij en knoflook enkele minuten

Voeg bouillon, wijn en laurierblad toe en breng aan de kook. Laat met deksel op de pan circa 40 minuten zachtjes koken.

Verwijder het laurierblad en pureer de soep met een staafmixer. Breng opnieuw aan de kook en voeg 2 eetlepels gehakte peterselie toe en de stukjes vis. Eventueel eerst de stevige vissoorten en laat deze 5 minuten meekoken. Daarna de zachtere vissoorten en dan nog eens 5 minuten meekoken.

Breng de soep op smaak, met zout, versgemalen zwarte peper en citroensap.

UITSERVEREN: Schep de hete soep in voorverwarmde borden en serveer er het brood bij.

Eet smakelijk (HL, KvH) *Am2000-01-02*

Μουσακάσ με σαλάτα χωριάτικη και γιαούρτι

Mousaka met gemengde salade en yoghurt

BENODIGDHEDEN:

1	*kg*	*lamsgehakt*
1	*blik*	*tomatenblokjes*
1	*bos*	*peterselie*
250	*gr*	*uien*
1,5	*kg*	*aubergines*
		paneermeel
		kaneel, peper, zout
500	*gr*	*pecorinokaas*
		olijfolie, boter

VOOR DE SALADE:

2	*st*	*komkommers*
8	*st*	*tomaten*
500	*gr*	*griekse (!) feta*
5	*st*	*sjalotjes*
4	*el*	*gehakte peterselie*
500	*gr*	*zwarte olijven*
		zout, peper
		olijfolie, witte wijnazijn

VOOR DE BÉCHAMELSAUS:

1	*l*	*melk*
100	*gr*	*boter*
150	*gr*	*bloem*
		nootmuskaat, zout, peper

VOOR DE YOGHURT:

1	*l*	*volle yoghurt*
1	*dl*	*crème fraîche*

ⓘ ZO SNEL MOGELIJK MET DE YOGHURT BEGINNEN ⓘ

BEREIDING:

De yoghurt. Leg een vochtig gemaakte passeerdoek in een zeef en laat hierin het pak yoghurt uitlekken. Roer de yoghurt af en toe met een spatel door. Schep de yoghurt uit de doek en roer er de crème fraîche door.

Verwarm de oven voor op 225°C. Rasp de pecorinokaas.

De gehaktvulling. Pel en snipper de uien. Fruit ze in wat boter met olijfolie in een grote koekenpan. Voeg bij gedeelten het gehakt toe en fruit dit mee tot losse rulletjes.

Hak 5 eetlepels peterselie. Open het blik tomatenblokjes en voeg peterselie en tomaat aan het gehakt/uimengsel toe, alsook een scheut rode wijn. Breng op smaak met kaneel, peper en zout. Laat 20 minuten sudderen. Stort de massa in een zeef en laat het teveel aan vet en vocht in een schaal lopen; bewaar dit nog wel.

De aubergines. Was de aubergines en verwijder het groene kroontje. Snij de aubergines in plakken van krap een cm dik. Vet een bakplaat rijkelijk in met olijfolie, beleg hem met plakken aubergine en bestrijk de bovenzijde rijkelijk met olijfolie. Plaats de bakplaat enkele minuten in de hete oven, totdat de aubergineplakken zacht beginnen te worden en te kleuren. (In de meeste recepten waarin aubergines worden verwerkt leest men dat de plakken eerst met zout moeten worden bestrooid en na enige tijd als het bittere vocht eruit getrokken is moeten worden afgespoeld en drooggedept. De moderne kweekmethoden hebben deze handelingen overbodig gemaakt).

De béchamelsaus. Smelt de boter. Roer de bloem door de gesmolten boter en laat de roux enige tijd onder regelmatig omroeren garen. De roux mag wat kleuren, maar niet te veel. Verwarm de melk, maar breng nog niet aan de kook. Voeg de warme melk in gedeelten bij het bloem/botermengsel en roer het geheel tot een dikke gladde saus. Voeg 100 gr geraspte pecorinokaas toe en breng verder op smaak met nootmuskaat, peper en zout.

De mousaka. Vet de zwarte braadslee (die met de hengsels) in met olijfolie en bestrooi met paneermeel. Leg dakpansgewijs de helft van de gebakken plakken aubergine op de bodem. Bestrooi met wat geraspte pecorino en paneermeel. Verdeel de gehaktmassa, die nog wel smeuïg moet zijn (anders wat van het bewaarde braadvocht er weer bij) over de plakken. Bestrooi met pecorino en paneermeel. Bedek dakpansgewijs met de andere helft van de aubergineplakken. Giet de béchamel erover en strijk glad. Bestrooi met de rest van de pecorino en paneermeel. Verdeel 75 gr boter in vlokjes erover.

Het afbakken. Zet de oven terug op 170°C en bak de mousaka in circa 45 minuten gaar. Laat voor het aansnijden minstens een half uur afkoelen.

De gemengde salade. Snij de feta in 15 plakken en leg op een platte schaal. Maak van olijfolie, witte wijnazijn, peper, zout en 2 eetl. gehakte peterselie een dressing. Besprenkel hier ruimhartig de plakken feta mee. Laat enige tijd staan.

Schil de komkommers en snij in plakjes. Was de tomaten, snij verticaal door midden en snij de helften in mootjes. Pel de sjalotjes, snij overlangs door midden en vervolgens in dunne halve ringen.

Verdeel kommerschijfjes, tomatenmootjes over kleine bordjes. Bestrooi met losse halve sjalotringetjes. Garneer met zwarte olijven.

UITSERVEREN: Snij de mousaka in vierkante stukken en plaats op elk bord een stuk. Schep er een volle lepel dikke yoghurt naast. Garneer met een toefje peterselie. Besprenkel de salade met dressing en plaats op elk bordje een plak fetakaas.

Eet smakelijk (HL, KvH) *Am2000-01-03*

Μπακλαβάσ

Baklava

BENODIGDHEDEN:

500	*gr*	*fyllodeegvellen*

VOOR DE VULLING:

2,5	*dl*	*water*
250	*gr*	*suiker*
250	*gr*	*boter*
250	*gr*	*walnoten*
		kaneel

VOOR DE SIROOP:

250	*gr*	*suiker*
250	*gr*	*honing*
2,5	*dl*	*water*
1	*st*	*citroen, het sap van*

BEREIDING:

Verwarm de oven voor op 220°C.

Breng water met suiker en de helft (125 gr) van de boter aan de kook. Hak de walnoten fijn en voeg aan de suikeroplossing toe. Haal de pan van het vuur.

Smelt de overblijvende 125 gram boter. Beboter een bakblik. Leg er een lap fyllodeeg op, bestrijk deze met gesmolten boter. Herhaal deze handelingen tot er 4 beboterde deeglappen op elkaar liggen.

Strijk een dunne laag vulling over de bovenste deeglap, strooi er een beetje kaneel over en leg daar weer twee met boter bestreken fyllodeeglappen op. Bestrijk de bovenste lap weer met vulling en beleg opnieuw met twee met boter bestreken deeglappen. Ga zo door en eindig met 2 beboterde lappen fyllodeeg. Kerf met een scherp mes vierkanten of ruiten in de bovenste lap. Bak in circa 30 minuten goudbruin en bros.

Breng het water voor de stroop aan de kook, voeg al roerend honing, suiker en sap toe. Giet de saus kokendheet over de gebakken baklava. Laat afkoelen en snij en stukken langs de kerflijnen.

UITSERVEREN: Presenteer de stukjes baklava met een pittig kopje espresso.

Eet smakelijk (HL, KvH) *Am2000-01-04*