

Coquilles St. Jacques sur son lit de vermicelle chinois

St. Jacobsmosselen op een bedje van mihoen

Een voorgerecht voor 15 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.00 UUR

BENODIGDHEDEN:

15 st grote St. Jacobsmosselen
bloem
75 gr heelei
3 el melk
paneermeel
peper, zout
200 gr mihoen
olie om te frituren

VOOR DE SAUS:

25 gr boter
4 st sjalotjes
0,75 dl witte wijn
0,75 dl Nouilly Prat
0,75 dl visfond
1 dl kalfsfond
0,75 dl room
citroensap
peper, zout

VOOR GARNERING:

1 bosje dille
1 potje zalmeitjes

BEREIDING:

18.00 UUR Maak de St. Jacobsmosselen schoon, verwijder de corail en het vlies, bewaar deze voor de saus. Snij de mosselen overdwers in 2 plakjes en haal ze door de bloem.

Klop melk en ei door elkaar. Haal de plakjes mossel hier doorheen en vervolgens door het paneermeel. Zet apart.

De saus. Pel en snipper de sjalotjes. Verhit de boter in een sauspan en smoor hierin de sjalotssnippers glazig. Voeg wijn, Nouilly Prat, visfond, kalfsfond en afsnijdsels van de mosselen toe en kook in tot een kwart.

Pureer de massa en passeer door een fijne zeef in een sauspan. Voeg room toe en laat tot de gewenste dikte inkoken. Breng op smaak met peper, zout en enkele druppels citroensap. Hou warm.

19.45 UUR Breng een pan water met een scheut olijfolie en een tl zout aan de kook. Doe de mihoen in een andere pan en giet er het kokende water over. Laat enkele seconden doorgaren en giet het vocht door een zeef af.

Frituur de gepaneerde mosselplakjes zeer kort in de hete olie.

20.00 UUR UITSERVEREN: Leg in het midden van warme borden een bedje van mihoen, licht gekruid met een snufje zout en leg hierop twee gefrituurde mosselplakjes. Dresseer er wat saus omheen en garneer met een takje dille en een lepeltje zalmeitjes.

Eet smakelijk (PGW, HL, KvH, YK)

Am2001-02-01

Salade tiède de lièvre aux choux de Bruxelles

Lauwwarme salade van hazenrug met spruitjes

Tussengerecht voor 15 personen	4	el	balsamicoazijn
Moeilijkheidsgraad: ☹☹			zout, peper
Uitvoering: 2 personen	6	tak	tijm
Tijd uitserveren: 20.30 UUR	5	el	blanke rozijnen
BENODIGHEDEN:	500	gr	kleine spruitjes
6 st hazerugfilets (à ca. 80 gr)	8	el	olijfolie
200 gr magere spekreepjes	200	gr	veldsla
3 el mosterd	1	zak	cranberries
3 dl rode port			

BEREIDING:

18.00 UUR Roer 3 el mosterd los met 9 el port, 6 el azijn, peper en tijm. Leg de hazerugfilets in een diepe kom en giet de portmarinade erover. Laat afgedekt ca. 1 uur staan in de koelkast, schep af en toe om.

Maak cranberrycompote volgens de beschrijving op de verpakking.

Was de veldsla en slinger droog.

Week de rozijnen in 3 el port en 3 el heet water.

Maak de spruitjes schoon en kook ze in ruim kokend water met zout ca. 6 minuten. Giet af en spoel af onder koud stromend water.

Bak in een droge koekenpan de spekreepjes knapperig uit. Schep de reepjes met een schuimspaan uit de pan en laat op keukenpapier uitlekken. Maak de pan niet schoon, want hij is nog nodig voor de spruitjes.

Giet de rozijnen af en dep droog.

20.00 UUR Neem de hazerugfilets uit de marinade, dep droog met keukenpapier en snij in plakjes van ca. 1 ½ cm dik. Bewaar de marinade voor de dressing.

Verhit in één of meer koekenpannen wat olie en bak de plakjes vlees in ca. 2 min. bruin; keer de plakjes halverwege de baktijd om.

Leg de gebakken plakjes op een schaal en dek af met aluminiumfolie.

Roer (een deel van) de marinade door het bakvet. Verhit de koekenpan met het bakvet van het spek en bak de spruitjes ca. 2 minuten op een laag vuur. Kruid met peper.

20.30 UUR UITSERVEREN: Verdeel de veldsla over de borden. Leg er plakjes hazerug op, schep er wat spruitjes omheen. Bestrooi met spekreepjes. Lepel wat warme dressing over vlees en spruitjes en garneer met cranberrycompote.

Eet smakelijk (PGW, YK, HL, KvH)

Am2001-02-02

Crème aux poivrons jaunes

Gele paprikaroomsoep

Soep voor 15 personen
Moeilijkheidsgraad: ☹
Uitvoering: 2 personen
Tijd uitserveren: 21.00 UUR

BENODIGHEDEN:

5 st gele paprika's
125 gr boter
5 el Nouilly Prat
2,5 dl crème fraîche
2 el aardappelzetmeel
peper, zout
½ bosje bieslook

VOOR DE BOUILLON:

1 st grote soepkip
2 st uien
1 speer prei
1 st grote winterpeen
1 bos bladselderij
½ bos peterselie
3 st laurierblad
20 st geplette peperkorrels
3 l water

BEREIDING:

18.00 UUR Was en snij de groenten voor de bouillon grof. Snij en hak de soepkip in stukken. Zet alles met 3 liter koud water op in een grote pan. Breng aan de kook en schuim af. Laat zo lang mogelijk niet geheel afgedekt trekken.

Was de paprika's, snij doormidden en verwijder de zaadlijsten. Snij de helften in stukjes.

20.00 UUR Laat in een grote pan de boter smelten en smoor hierin 30 min. heel zachtjes de paprikastukjes.

Roer vermouth, crème fraîche en vier soeplepels bouillon erdoor, breng al roerend aan de kook en laat 5 minuten zacht koken.

20.45 UUR Passeer de bouillon door een fijne bolzeef. GEEF 6 DL BOUILLON AAN HET HOOFDGERECHT. Schenk een derde van de overige bouillon bij de massa in de andere pan en pureer met de staafmixer. Voeg de rest van de bouillon toe en breng opnieuw aan de kook, laat even doorkoken.

Maak het aardappelzetmeel aan met een scheutje Nouilly Prat en doe dit al roerend bij de soep. Laat nog enkele minuten zacht koken. Breng op smaak met peper en zout.

Knip de bieslook.

21.00 UUR UITSERVEREN: Schep de soep in warme soepborden en bestrooi met geknipte bieslook.

(Eet smakelijk PGW, HL, KvH, YK)

Am2001-02-03

Tartelettes au fromage et au truite fumée

Kaastarteletjes met gerookte forel

Tussengerecht voor 15 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen: 190° C

Tijd uitserveren: 21.30 UUR

VOOR HET DEEG:

500 gr zelfrijzend bakmeel

2 tl mosterdpoeder

120 gr boter

3,5 dl melk

BENODIGDHEDEN:

2 st forellen

2 st limoenen, sap en schil van

120 gr boter

125 gr geraspte cheddar

2 tl paprikapoeder

½ tl chilipoeder

VOOR DE VINAIGRETTE:

2 el witte wijnazijn

1 msp suiker

1 tl mosterd

1 teen knoflook

olijfolie

zout en peper

BEREIDING:

18.00 UUR Klop de 120 gr boter luchtig met een houten lepel. Voeg cheddar, paprika- en chilipoeder toe en klop 1 minuut. Dek de schaal af en zet hem in de koelkast.

Zeef de bloem en het mosterdpoeder in een grote kom. Wrijf met de vingertoppen de boter door de bloem tot een fijn, kruimelig mengsel is ontstaan. Maak een kuiltje in het midden en giet de melk hierin. Maak met behulp van een mes een samenhangend zacht deeg.

Leg het deeg op een met bloem bestoven oppervlak en kneed het 30 seconden. Maak van het deeg een cirkel van 1,5 cm dik. Steek met een uitsteker met een doorsnee van 4 cm rondjes uit het deeg. Leg de rondjes op een goed beboterde bakplaat. Schep een tl kaasmengsel op ieder rondje. Zet de tarteletjes 6 tot 8 minuten in de oven tot ze gaar en goudbruin zijn.

Spoel de forellen goed af onder koud stromend water. Dep droog, ook van binnen. Strooi een kopje beukemot op de bodem van de rookpan. Leg de binnenplaat in de pan. Leg daarop het rooster met de twee forellen. Rook de vis op een zo laag mogelijk vuur in circa 20 minuten gaar.

Haal de forellen uit de rookpan en laat afkoelen.

Fileer de vis en snij de filets in kleine stukjes.

21.15 UUR Boen de limoenen onder de kraan af en rasp de schil, pers de vruchten uit. Roer limoensap en -rasp, azijn, zout, peper, suiker, mosterd en geperste knoflook door elkaar. Klop met een kleine handgarde of de handmixer met één garde eerst druppelsgewijs en later in een dun straaltje zoveel olijfolie erbij tot de vloeistof coaguleert (= dik wordt).

21.30 UUR UITSERVEREN: Snij de tarteletjes vlak voor het serveren doormidden en vul ze met stukjes forel. Serveer uit op kleine bordjes. Geef de vinaigrette er apart bij.

(Eet smakelijk PGW, HL, KvH, YK)

Am2001-02-04

Dinde farçi aux légumes

Gevulde kalkoenfilet met groenten

Hoofdgerecht voor 15 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 3 personen

Tijd uitserveren: *22.00 UUR*

500 gr broccoli

200 gr sugar snaps

1 bos groene asperges

sojasaus, sesamolie

750 gr Rozeval aardappelen

BENODIGDHEDEN:

1500 gr kalkoenfilet

250 gr kastanjepuree

0,5 dl Madeira

100 gr pecannoten

100 gr boter

zout

cocktailprikkers

2 el olie

2 el verse gember

200 gr babymaïs

VOOR DE SAUS:

6 dl kippenbouillon

(van de Soep)

3 st sjalotjes

1 stukje verse gember van 4 cm

de onderkant v.d. asperges

2 el boter

2 el bloem

1 dl room

0,5 dl madeira

BEREIDING:

18.00 UUR Schil de gember en snij in blokjes. Was de sugar snaps en haal ze af. Laat babymaïs uitlekken. Schil eventueel de groene asperges en snij overdwars door midden. Snij de onderkanten eraf en bewaar voor de saus. Snij kleine roosjes van de broccoli, spoel af en blancheer enkele minuten. Giet af en spoel af onder de koude kraan.

Verwarm de kastanjepuree met Madeira al roerend op een zacht vuur. Hak de pecannoten grof en roer door de kastanjepuree. Breng op smaak met zout en peper.

Snij de kalkoenfilet in enkele even grote filetjes. Snij de filetjes als een broodje open en sla ze plat. Schep de puree op de open- en platgeslagen filetjes en klap deze dicht. Steek de opening dicht met cocktailprikkers.

Pel en snipper de sjalotjes voor de saus. Schil de gember en snij in schijfjes. Fruit sjalotjes, gember en asperge-onderkanten in wat boter. Voeg de 6 dl kippenbouillon toe en laat een half uurtje trekken.

21.00 UUR Passeer de bouillon door een fijne zeef. Maak van boter en bloem een roux en bind hiermee de bouillon. Voeg slagroom en madeira toe en breng op smaak met zout en peper. Hou warm.

Schil de aardappelen niet, maar was ze onder de kraan. Droog af en snij in dunne plakjes. Bak de plakjes in olijfolie met boter tot ze knapperig zijn.

21.30 UUR Verhit in een koekenpan de boter en bak de kalkoenfilets in 8 tot 10 minuten rondom bruin en gaar.

Neem de filets uit de pan en laat een paar minuten rusten.

VLAK VOOR HET UITSERVEREN: Verhit 2 el olie in een wok en pers de gember erin uit. Voeg babymaïs, broccoliroosjes, sugar snaps en aspergehelften toe. Bak alles afgedekt in ongeveer 3 minuten zacht.

Voeg naar smaak een scheut sojasaus en sesamolie toe en warm nog 1 minuut door.

22.00 UUR **UITSERVEREN:** Snij de filetjes in plakken, verdeel over warme borden en nappeer met een beetje saus. Leg er een lepel groenten bij en wat aardappelplakjes.

Soufflé au Grand Marnier

Grand Marnier soufflé

Nagerecht voor 15 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen: 160° C

Tijd uitserveren: 22.30 UUR

BENODIGDHEDEN:

75 gr boter

5 el suiker

VOOR DE SINAASAPPEL-BOTERSAUS:

2 dl sinaasappelsap

2 dl slagroom

200 gr suiker

125 gr boter

1 el maïzena

2½ el water

VOOR DE SOUFLÉS:

150 gr boter

150 gr bloem

1 l melk

300 gr poedersuiker

200 gr eidooier

300 gr eiwit (op KEUKENTEMP.!)

3 el Grand Marnier

BEREIDING:

18.00 UUR Zet de 300 gr eiwit voor de soufflés in een schone, vetvrije stenen beslagkom, afgedekt met plasticfolie op de werkbank op een veilig plekje, zodat het eiwit op keukentemperatuur kan komen.

Vet 15 kleine timbaaltjes in met gesmolten boter. Doe in ieder schaaltje een beetje suiker, draai het rond en verwijder overtollige suiker.

Breng sinaasappelsap, slagroom, suiker en boter in een pan op matig vuur al roerend aan de kook. Zet het vuur laag en laat 3 minuten zachtjes koken. Roer de maïzena glad met een scheutje water en bind de saus hiermee. Doe de saus in een sauskom en dek hem af.

21.30 UUR **De soufflés.** Smelt de boter en voeg de bloem toe. Roer boter en bloem tot een gladde massa. Schenk de melk er al roerend bij. Roer de poedersuiker erdoor.

Neem de pan van het vuur en klop het eigeel door de saus. Voeg Grand Marnier toe.

22.00 UUR Klop het eiwit met een mespuntje zout stijf en voeg er op het laatst al kloppend de 5 el suiker aan toe.

Spatel eerst ¼ van het eiwit door het soufflémengsel. Spatel daarna voorzichtig de rest van het eiwit erdoor. Schep de bakjes voor ⅔ vol. Haal een mes door de bovenkant om het rijzen te vergemakkelijken. Zet ze 25 minuten in de oven. Bevredig uw nieuwsgierigheid t.a.v. het souffleerproces door af en toe een blik door de ovenruit te werpen, open de ovendeur NIET, d.w.z. pas als de soufflés gaar zijn.

22.30 UUR **UITSERVEREN:** Bestrooi de soufflés met poedersuiker en zet ze op kleine bordjes. Serveer de saus er apart bij.

Eet smakelijk (PGW, HL, KvH, YK)

Am2001-02-06