

Galettes de chèvre aux écrevisses

Kletsoppen van geitenkaas met rivierkreeftjes

Voorgerecht voor 15 personen	1	tl	honing
Moeilijkheidsgraad: ☹	¼	bosje	bieslook
Uitvoering: 2 personen			zout, peper
Oven voorwarmen op 200°C	50	gr	gemengde sla
Servies: 15 warme borden	5	el	mayonaise
Tijd uitserveren: 20.00 UUR	5	el	slagroom
BENODIGDHEDEN:	5	tl	tomatenketchup
500 gr harde Hollandse geitenkaas	5	tl	droge sherry
5 el olijfolie	15	st	rivierkreeftjes
2 el witte wijnazijn	30	st	grote garnalen

BEREIDING:

18.00 UUR Snij de korsten van de kaas en rasp de kaas grof.

Verdeel de kaas gelijkmatig over de met bakpapier beklede bakplaat en bak in ongeveer 20 minuten krokant.

Snij met een spatel de kaaskoek in 30 ongeveer gelijke stukken. Haal voorzichtig van de bakplaat en laat op keukenpapier afkoelen.

Klop olie, azijn en honing tot een dressing. Knip de bieslook erover. Breng op smaak met zout en peper.

Schep de sla door de dressing. Meng in een andere kom mayonaise, slagroom, ketchup en sherry tot een sausje.

Laat de rivierkreeftjes 3 minuten warm worden in kokend heet water(van het vuur af). Bak de gepelde garnalen in wat olijfolie in de wadjan.

20.00 UUR UITSERVEREN: Leg op de borden een kaaskletskop. Verdeel de sla erover en bedek met een kletskop. Maak met de kreeftjes en de garnalen en de saus een mooie compositie!

Eet smakelijk (KvH, HL, PGW, YK)

Am2002-02-01

Escargots en croûte

Escargots in bladerdeeg

Tussengerecht voor 15 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen op: 200° C

Tijd uitserveren: *20.30 UUR*

BENODIGDHEDEN:

75 *st* *slakken uit blik*

10 *st* *groene asperges*

100 *gr* *ansjovisfiletjes*

2 *tenen* *knoflook*

1 *st* *rode paprika*

1 *st* *groene paprika*

1 *st* *gele paprika*

2 *dl* *Noilly Pratt*

versgemalen zwarte peper

15 *plak* *bladerdeeg*

100 *gr* *heelei losgeklopt met wat melk*

BEREIDING:

18.00 UUR Schil en blancheer de asperges. Laat uitlekken en hak fijn.

Ontzout de ansjovisfilets in wat melk. Laat de ansjovisfilets uitlekken en hak fijn.

Ontvel de paprika's. Gebruik hierbij de oven of de grill. Snij de paprika's in kleine blokjes.

Meng gehakte asperges en ansjovis met de slakken, geperste knoflook, sherry en peper. Voeg daar naar verhouding een gedeelte van de paprikablokjes aan toe. Breng op smaak met zout en peper. Laat intrekken en vervolgens het mengsel goed uitlekken in een zeef.

Rol de plakjes bladerdeeg uit. Verdeel het mengsel over de 15 plakjes bladerdeeg met op elk plakje 5 escargots en smeer de randen in met gesmolten boter. Gebruik de witte plastic pasvorm om er een mooi pakketje van te maken met een geschubd randje.

Bestrijk de deegpakketjes met het eimengsel. Snij er aan een bovenzijde een keepje in om de stoom te laten ontsnappen.

Bak de pakjes in ongeveer 20 minuten gaar en goudbruin in de oven.

Maak van de restanten bladerdeeg soepstengels naar keuze met zeezout, sesamzaad, maanzaad en eventueel wat kaasschaafsel.

20.30 UUR UITSERVEREN: Serveer op warme borden.

Eet smakelijk (KvH, HL, PGW, YK)

Am2002-02-02

Crème de chicons

Roomsoep van witlof

Soep voor 15 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitvoering: 2 personen

Oven voorwarmen op 180°C

Serviesgoed: 15 warme soepborden

Tijd uitserveren: 21.00 UUR

BENODIGDHEDEN

1	kg	witlof
50	gr	boter
2,5	l	groentebouillon
1	el	kippenbouillonpoeder
60	gr	bloem
50	gr	boter
2,5	dl	halfvolle melk
½	el	suiker
		<i>zout, peper</i>

BEREIDING:

18.00 UUR Verwijder evt. de buitenste, verlepte blaadjes van het witlof. Snij de witlofkolven in de lengte door en snij eventueel de bittere kern met een scherp mesje eruit. Was het witlof en snij in smalle reepjes.

Smelt in een hoge pan de eerste 50 gr boter en stoof het witlof op een zacht vuur (zonder deksel), zonder het witloof te kleuren. Kruid met peper en zout en voeg de suiker toe.

Maak een béchamelsaus. Smelt in een pan de tweede 50 gr boter. Voeg de bloem toe en bind het geheel onder voortdurend roeren met een houten lepel gedurende 2 tot 3 mm.

Neem de pan van het vuur en voeg de melk en 2,5 l groentebouillon toe. Meng alles goed door elkaar en zet opnieuw op het vuur om te laten indikken. Laat onder voortdurend roeren ± 10 minuten op een zacht vuur koken. Maak verder op smaak met een eetlepel kippenbouillonpoeder.

Giet de béchamelsaus bij het witlof. Voeg de rest van de bouillon erbij. Laat nog ± 15 minuten zachtjes koken. Kruid vlak voor het opdienen met peper en zout.

21.00 UUR UITSERVEREN: Schep de soep op voorverwarmde soepborden.

Eet smakelijk (KvH, HL, PGW, YK)

Am2002-02-03

Canapé aux moules et au beurre d'ail aux herbes

Mosseltaartje met kruidenboter

Tussengerecht voor 15 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 1 persoon

Oven voorwarmen op 200°C

Oven voorwarmen op 225°C

Oven voorwarmen op 180°C

Servies: 15 warme bordjes

Tijd uitserveren: 21.00 UUR

BENODIGDHEDEN:

15 snee casinowit (zelf gebakken)

50 gr boter

VOOR HET BROOD:

1 kg witte bloem

3 zakjes gistkorrels

2 tl zout

1 tl suiker

±5,5 dl handwarm water

VOOR DE VULLING:

2 kg kleine mosselen

90 gr zachte boter

2 tenen knoflook

½ bosje bieslook

½ bosje bladpeterselie

gerapte oude kaas

peper en zout

BEREIDING:

21.00 UUR HET BROOD. Zeef de bloem in de mengkom van de KitchenAid met de deeghaak. Voeg gistkorrels toe en vermeng met de bloem. Zet de machine op middelmatige snelheid aan en voeg geleidelijk aan handwarm water, zout en suiker toe. Draai het geheel tot een soepel deeg. Laat ongeveer 1 uur rijzen.

Werk het deeg met de hand nogmaals door en verdeel in tweeën. Vorm van het ene deel een langwerpige brood en leg dit in een beboterde broodvorm. Dek de vorm af en laat het brood ongeveer een half uur à 45 minuten rijzen.

Vorm van het andere deel van het deeg twee stokbroden. Leg deze op een ingevette en bebloemde bakplaat, maak met een scherp mesje enkele diagonale insnijdingen in de bovenkant en laat de broden toegedekt met een schone theedoek een zelfde tijd rijzen.

Bestrijk het brood in de vorm met eidooier en bak af op 200° C in ongeveer 30 minuten.

Plaats de stokbroden in de oven en bestrijk na 2 minuten met koud water. Herhaal dit om de 2 minuten nog twee keer. Bak af op 225° C. in 25 minuten.

De mosselen. Spoel de mosselen goed schoon in veel water. Laat ze in een grote kookpan op een hevig vuur open koken. Laat ze wat afkoelen en haal ze uit hun schelp. Laat ze nog wat uitlekken in een vergiet.

Vermeng de zachte boter met de geperste knoflooktenen, 2 eetlepels gehakte bieslook en 2 eetlepels gehakte peterselie. Kruid naar smaak bij met peper en zout.

De taartjes. Steek uit het brood zo groot mogelijke rondjes. Bestrijk de broodrondjes aan een kant met gesmolten boter en leg ze in kleine ronde bakvormpjes. Zet ze 8 à 10 minuten in de oven op 180° C, of tot het brood knapperig en goudbruin is.

Verdeel de mosselen over de warme broodrondjes. Leg er nog een vlokje kruidenboter bovenop, strooi er wat geraspte oude kaas over en zet de taartjes nog 5 minuten in de oven en serveer ze dan meteen.

21.00 UUR UITSERVEREN: Verdeel de canapés over vijftien warme bordjes

Eet smakelijk (KvH, HL, PGW, YK)

Am2002-02-04

Filet de porc au chou de Chine et sa sauce vin rouge au Stilton

*Varkensfilet met Chinese kool
en rode wijnsaus met Stilton*

Hoofdgerecht voor 15 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Serviesgoed: 15 warme borden,
1 warme saucière

Tijd uitserveren: 22.00 UUR

BENODIGDHEDEN:

1500 gr varkensfilet

30 plak ontbijtspek, dun gesneden

150 gr geklaarde boter

VOOR DE SAUS:

5 dl kalfsfond

2 dl rode wijn

2 dl rode port

150 gr Stilton

VOOR HET GARNITUUR:

1 st Chinese kool

1 el karweizaad

zonnebloemolie

peper, zout

1 kg bildstar

200 gr heelei

100 gr bloem

80 gr boter

BEREIDING:

18.00 UUR Snij het stuk varkensfilet in 15 even dikke plakken. Klaar de boter en bak de plakken op een hoog vuur in wat geklaarde boter aan beide zijden bruin. Haal direct uit de pan, laat afkoelen en omwikkel elke plak met twee plakjes ontbijtspek. Zet apart.

Was de chinese kool en laat uitlekken. Snij de kool *en julienne*. Zet apart.

Schil de aardappel en kook ze in een gesloten pan met een bodempje water gaar.

Pureer de aardappelen en vermeng goed met het ei, de boter en de bloem. Maak er 30 platte koekjes van. Zet koel weg.

21.00 UUR Bak de met ontbijtspek omwikkelde plakken varkensfilet in de geklaarde boter op een hoog vuur aan en laat net aan gaar worden, zodat ze tijdens het warmhouden nog “ruimte” hebben om iets door te garen.

Haal het vlees uit de pan, verpak in alufolie en hou zo kort mogelijk warm. Giet het meeste vet uit de braadpan, blus de pan af met rode wijn. Doe er de kalfsfond en de port bij en laat tot tweederde inkoken. Verkruiemel de Stilton in de saus. Breng op smaak met peper en zout.

Bak de aardappelkoekjes in wat boter met olie knapperig. Laat op keukenpapier uitdruipen

Roerbak de julienne van chinese kool met wat zonnebloemolie. Kruid met gevijzeld karweizaad, peper en zout.

21.30 UUR UITSERVEREN: Leg op voorverwarmde borden een bergje kool. Vlei hier aan de ene kant schuin een plak filet tegen en aan de andere kant twee aardappelkoekjes. Giet met een lepel een randje saus langs het vlees. Doe de rest van de saus in een warme saucière en zet op tafel.

Eet smakelijk (KvH, HL, PGW, YK)

Am2002-02-05

Mousse au chocolat accompagnée de croquantes aux noisettes et de crème glacée de mangue et d'estragon

Kletskoppen met chocolademousse en mango-dragon-ijs

Nagerecht voor 15 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen op: 170° C

Tijd uitserveren: 22.30 UUR

BENODIGDHEDEN VOOR DE KLETSKOPPEN:

200 gr bruine basterdsuiker

75 gr boter

125 gr bloem

50 gr amandelsnippers

2 el koud water

½ tl kaneel

1 msp zout

VOOR DE CHOCOLADEMOUSSE:

300 gr bittere chocolade

300 gr heelei

5 dl slagroom

4 el mandarine napoléon

poedersuiker

VOOR HET MANGO-DRAGONIJS:

500 gr mangopuree

2 dl water

100 gr suiker

10 gr verse dragon

50 gr eiwit

VOOR DE KERSENSAUS:

350 gr kersen (pot)

1½ dl Palmbier

2 el crème de cassis

citroensap

3 st sinaasappelen

4 takjes citroenmelisse

BEREIDING:

18.00 UUR *De kletskoppen.* Roer alle ingrediënten, behalve de amandelen, tot een gladde massa. Rooster de geschaafde amandelen (of amandelsnippers) in een droge tefalpan en roer ze door het beslag. Vet een bakplaat in en maak daarop rondjes van het beslag (gewoon platdrukken) met een doorsnee van 12 cm, bak ze in 6 minuten goudbruin. Maak er 45.

De chocolademousse. Smelt de 300 gr bittere chocolade au bain-marie. Klop de eieren au bain-marie schuimig. Voeg de likeur toe. Vermeng van het vuur af de chocolade met de eimassa.

Klop de slagroom stijf en spatel eenderde geleidelijk door het mengsel. Laat opstijven in de koelkast.

Het mango-dragonijs. Breng het water met de suiker aan de kook en blancheer er kort de gesneden dragon in, zeef het kookvocht en meng het door de mangopuree, bewaar de dragon, draai ijs van de mangopuree met het losgeklopte eiwit, als het ijs bijna klaar is voeg dan de dragon toe.

De kersensaus. Breng de kersen met het bier en de crème aan de kook. Haal de kersen als ze koken van het vuur, pureer ze met een staafmixer en wrijf ze door een zeef. Breng de saus als deze is afgekoeld op smaak met citroensap en poedersuiker.

Ontvel de sinaasappelpartjes en gebruik deze als garnering.

21.30 UUR **UITSERVEREN:** Giet een sausspiegel op de borden en leg in het midden een klein beetje mousse, plaats hierop de eerste kletskop, spuit 1 rozet mousse op de kletskop en plaats er nog een kletskop bovenop, leg nu voorzichtig 2 kleine bolletjes ijs op de bovenste kletskop, ten slotte het laatste koekje hier weer bovenop, garneer het gerecht met de sinaasappelpartjes en een takje citroenmelisse.

Eet smakelijk (KvH, HL, PGW, YK)

Am2002-02-6

Ons wijnadvies voor februari 2002

De gerechten van deze maand worden gecombineerd met een witte en een rode wijn uit Italië. Zonnige zuidelijke wijnen bij een winterse maaltijd.

Voor de voorgerechten kozen wij een wijn uit de streek Friuli. Deze grenst aan de provincie Veneto, noordwestelijk van Triëst. De druivensoort Tocai Friuli is een variant van de Tokay d'Alsace, ook wel Pinot Gris genaamd. Een eerlijke wijn die o.i goed combineert met de gevarieerde smaken van de voorgerechten.

De rode Italiaan komt ook uit het noorden van Italië, nl. uit Piemonte hetgeen letterlijk betekent “land aan de voet van de bergen”. Piemonte is naast zijn wijnen vooral bekend om de truffels (de zwarte en de zeldzame witte truffels) uit Alba en omgeving.

Onze Barbera d'Asti 1999 heeft 12 maanden op eikenhout gelegen en heeft 13% alcohol en past zowel qua smaak als qua karakter goed bij de varkensfilet en de saus van stilton en port.

De **W**ijncommissie