

Salade tiède de saucisses fumées, de betteraves rouges et de doucette, sauce de vin blanc et moutarde

*Lauwwarme salade van rookworst, rode bietjes en veldsla,
witte wijnsaus met mosterd*

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN:

8 rookworstjes à 80 gr (*Unox professioneel*
= 2 standaardverpakkingen)

50 gr boter

5 gekookte krotten(bieten)

100 gr veldsla

6 kleine of 3 grote sjalotjes

VOOR DE SAUS:

3 dl Edelzwicker (*van het hoofdgerecht*)

2 sjalotjes

1 tl gedroogde tijm

1 à 2 el fijne mosterd

peper, zout

honing

1 dl room

snuifje cayennepeper

allesbinder

BEREIDING:

18.00 uur **De krootjes.** Schil de krootjes en schaaft in dunne plakjes.

Was de veldsla en slinger droog in de slacentrifuge.

Pel de sjalotjes en snij overlans doormidden. Snij van de helften zo dun mogelijke halve ringetjes. Blancheer enkele seconden in een pannetje met kokend water om de scherpere eraf te halen.

De saus. Pel en snipper de sjalotjes. Breng de witte wijn met de gesnipperde sjalotjes en de tijm aan de kook en laat 15 minuten trekken in een gesloten pan.

Passeer door een fijne zeef en kook iets in.

Voeg room toe en 1 el mosterd. Breng op smaak met peper, zout, honing en evt. nog wat mosterd. Bind indien nodig licht met allesbinder. Hou (lauw)warm.

De rookworstjes. Bak de rookworstjes in de boter. Hou (lauw)warm.

20.00 uur UITSERVEREN: Leg op grote borden een ster van veldsla. Plaats daarop dakpansgewijs een ring van plakjes rode biet. Trancheer de rookworstjes schuins op de lengterichting in niet te dikke plakjes en leg een ring van tranches op de plakjes biet. Bestrooi met een beetje sjalottringetjes en besprenkel met de lauwwarme saus.

Eet smakelijk (HL, KvH, YK, PGW, Hv'tS a.i.)

Am2003-02-01

Soupe de faisan "La Chouffe"

Fazantesoep "La Chouffe"

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

1^{ste} Oven voorwarmen op 200°C

2^{de} Oven voorwarmen op 250°C

Serviesgoed: 15 warme soepborden

Tijd uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE BOUILLON:

karkassen van de fazanten van het hoofdgerecht

10 st gekneusde peperkorrels

8 st geplette jeneverbessen

1 grote winterpeen

2 speren prei

1 grote ui

½ bosje platte peterselie

½ bosje bladselderij

2 tl gedroogde tijm

1 tl gedroogde rozemarijn

2 laurierblaadjes

0,5 l La Chouffe (Ardens bier)

water

VOOR DE SOEP:

2 l bouillon

nootmuskaat, zout, peper

250 gr champignons

250 gr shii-take

½ bosje platte peterselie

VOOR HET BROOD:

450 gr witte tarwebloem

75 gr volkoren tarwemeel

75 gr roggemeel

2 zakjes gist

1 tl zout

15 gr broodpoeder

ca. 3 dl handwarm water

BEREIDING:

18.00 uur **Het brood.** Zeef de 3 soorten bloem en het glutenpoeder in de kom van de KitchenAid. Strooi de gist over de bloem en zet de kom in de machine, bevestig de deeghaak en zet de machine aan op lage stand. Strooi het zout over de bloem en giet er bij gedeelten het handwarme water bij. Let erop dat het deeg niet te nat wordt. Zet de machine op matige snelheid en laat enkele minuten draaien tot het deeg soepel en elastisch is.

Stort het deeg uit de kom op een bebloemd werkvlak. Werk het deeg heel even door en bol het deeg op. Laat de bol 20 minuten afgedekt rijzen.

Bol het deeg opnieuw op, leg de bol op een ingevette en met bloem bestrooide bakplaat en snij de bovenzijde kruislings in. Dek af met een schone theedoek en laat circa 50 minuten narijzen.

Bak het brood af in 30 minuten.

De bouillon. Hak de fazantenkarkassen klein en bruneer in een flinke lik ganzenvet (van het hoofdgerecht) in een sauteuse. Doe over in een braadslee en bruneer verder in de oven op 250° C.

Doe op het laatst de mirepoix erbij en laat enkele minuten mee bruneren.

Doe de inhoud van de braadslee over in een grote kookpan, blus de braadslee af met een deel van het bier, giet dit met de losgeschraapte aanbaksels in de pan. Giet de rest van het bier in de pan en vul het vocht aan met water tot 2,5 liter. Laat zo lang mogelijk zachtjes trekken.

Passeer de bouillon door een bolzeef en ontvet eventueel met velletjes keukenpapier.

De soep. Snij de paddestoelen in dunne plakjes en doe ze in de hete bouillon. Breng op smaak met geraspte nootmuskaat, peper en zout. Hak peterselieblaadjes.

Warm de soep vlak voor het uitserveren nog even door.

UITSERVEREN: Schep de soep op warme borden. Bestrooi met gehakte peterselie. Geef er het brood met boterkrullen of -balletjes.

Eet smakelijk (HL, KvH, YK, PGW, Hv'tS a.i.)

Am2003-02-02

Tiercé de faisan à l'alsacienne

Driemaal fazant op Elzasser wijze

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 3 personen

Oven voorwarmen op 150°C

Tijd uitserveren: 22.00 uur

7 dl Edelzwicker (dit is een literfles, geef 3 dl aan het voorgerecht)

2 dl Noilly Prat

VOOR DE GEKLAARDE BOTER:

250 gr boter

BENODIGDHEDEN VOOR DE ZUURKOOL:

1 blik ganzenvet (ook voor de soep)

3 uien

1 el venkelzaad

½ el karwijzaad

1,5 kilo zuurkool uit het vat

2 ons Schwarzwälder Schinken

vers gemalen peper

12 geplette jeneverbessen

3 blaadjes laurier

VOOR HET VLEES:

8 fazanten

geklaarde boter

VOOR HET GARNITUUR:

2 kg redstar

Rôtidor-kruidentmix

5 goudrenetten

1 zak cranberries

geklaarde boter

BEREIDING:

BEGIN Z.S.M. MET DE FAZANTEN EN DE ZUURKOOL

18.00 uur **De fazanten.** Snij de borstfilets uit de fazanten. Snij de poten van de karkassen. Controleer grondig op hagel!!! Geef de karkassen z.s.m. aan de makers van de soep.

De zuurkool Wrijf het venkel- en karwijzaad fijn in de vijzel. Snij Schwarzwälder Schinken *en julienne*. Pel en snipper de uien.

Laat de zuurkool evt. in een grote bolzeef uitlekken en druk zoveel mogelijk vocht eruit. (In Frankrijk wordt de zuurkool normaliter gespoeld met stromend koud water om hem te ontzuren, elke kookavond afzonderlijk moet het daar maar over eens zien te worden, HL).

Fruit uisnippers in drie eetlepels ganzenvet in een grote pan. Fruit de Schinken julienne even mee. Voeg de zuurkool, het gevijzelde venkel- en karwijzaad, de geplette jeneverbessen en de laurierblaadjes toe. Kruid met versgemalen peper. Giet de 2 dl Noilly Prat erbij en ongeveer 5 dl Edelzwicker. Sluit de pan en laat zo lang mogelijk sudderen. Controleer af en toe of er nog genoeg vocht in de pan zit, vul anders bij met bouillon van de soep.

De geklaarde boter. Doe de boter in een kleine steelpan en zet op laag vuur. Laat de boter smelten. Blijf er bij staan en let op: de boter mag niet gaan borrelen. Giet het botervet voorzichtig in een schaalte.

De fazanten: de gekonfijte onderboutjes. Snij de onderpoten los van de dijstukken. Zet de laatste weg voor latere verwerking. Verwijder de pezen in de poten. Dit gaat als volgt. Breek het botje in de poot vlak boven het enkelgewricht, maar laat de pezen intact. Draai nu de klauw rond het breukvlak. Door deze draaiende beweging zullen de pezen uit het vlees worden getrokken zonder dit te beschadigen. Geeft het afval (behalve de klauwen) ook aan de soep. Druk nu het vlees langs het botje naar beneden, zodat a.h.w. een stokje met een bolletje vlees eraan ontstaat.

Zet de boutjes rechtop in een passende pan. Verwarm het ganzenvet in een andere pan en giet zoveel vet bij de boutjes dat ze onder staan. Konfijt de boutjes op een laag vuur gedurende 2 tot 2½ uur (laat niet aan de kook komen!!).

Het aardappelgarnituur 1. Breng een pan met ruim water aan de kook. Schil de aardappelen, snij overlans in vieren, spoel af en doe in het kokende water. Breng water opnieuw aan de kook, sluit de pan, draai het vuur laag en laat aardappelpartjes 7 minuten garen.

De cranberry compote. Bereid de compote volgens de aanwijzingen op de verpakking.

21.00 uur **De fazantenfilets 1.** Prepareer de rookoven volgens de beschrijving. Leg de filets op het rooster en rook ze maximaal 5 minuten, ze moeten een lichte rooksmak krijgen.

Haal de filets uit de rookpan, wikkel in alufolie en zet warm (niet TE warm) weg.

De appels. Schil de appels. Snij boven- en onderkant vlak en snij de appels in plakken. Verwijder met een ronde uitsteker het klokhuis. Snij de appelrestjes (m.u.v. pitjes en vliesjes) klein en meng door de zuurkool. Verhit boter in een pan en bak hierin de appelplakken. Laat op keukenpapier uitlekken.

21.45 uur CIRCA 15 MINUTEN VOOR HET UITSERVEREN: **De fazanten bovenboutjes.** Kruid de boutjes met peper. Verhit in een sauteuse ca. 60 gr geklaarde boter en bak de boutjes op hoog vuur aan beide zijden aan. Blus af met calvados, dek de pan af en laat de boutjes op half vuur net aan gaar worden.

Hou de boutjes warm en doe de braadjus over in een sauspan.

Het aardappलगarnituur 2. Verhit in drie tefalpannen ca. 30 gr geklaarde boter. Verdeel de aardappelpartjes over de pannen. Bak ze kort al omschuddend op hoog vuur.

Laat ondertussen de grote sauteuse op temperatuur komen.

Schep de aardappelpartjes uit de tefalpannen in de schaal. Doe zoveel van het bakvet in de sauteuse dat de bodem net aan bedekt is. Doe de aardappelpartjes over in de sauteuse. Bestrooi met Rôtidor-kruiden. Bak op halfhoog vuur nog enkele minuten onder regelmatig omschudden (sauteren).

De fazantenfilets 2. Haal de filets uit de alufolie. Bestrijk met (zonnebloem)olie en bak aan beide zijden snel krokant op de grillplaat.

Verhit de braadjus van de boutjes.

22.00 uur UITSERVEREN: Schep een royale “berg” zuurkool op de warme borden. Leg hierop een appelplak, schep in het gat van het klokhuis een lepel cranberry compote. Leg naast de zuurkool een filet, een bovenboutje en een gekonfijt onderboutje. Nappeer de eerste twee licht met braadjus. Geef er een ruime opscheplepel gebakken aardappeltjes bij.

Eet smakelijk (HL, KvH, YK, PGW, Hv'tS a.i.)

Am2003-02-03

Gâteau indonésien

Indonesische spekkoek

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen op: 180°C

Tijd uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN:

400 gr boter

400 gr eiwit

200 gr eidooier

120 gr rijstbloem

4 tl anijspoeder

2 tl kardemon poeder

2 tl nootmuskaat

2 tl gemalen kruidnagel

2 tl zoethoutpoeder

160 gr suiker

4 zakjes vanillesuiker

2 tl zout

1 grote blauwe springvorm

2 stenen beslagkommen

BEREIDING:

18.00 uur Laat eiwit en eidooier op keukentemperatuur komen en laat de boter (evt. in de warmhoudkast - opletten! - zacht worden.

Roer de boter met de helft van de suiker en 2 zakjes vanillesuiker in de ene stenen beslagkom tot een gladde massa.

Klop met de mixer op hoogste stand het eigeel op met de rest van de suiker en de overige twee zakjes vanillesuiker in de tweede stenen beslagkom.

Sla het eiwit in de KitchenAid met de bolle draadgarde stijf met een snufje zout.

Roer het botermengsel luchtig door het dooiermengsel.

Doe het geslagen eiwit over in een grote platte RVS-schaal met opstaande rand. Spatel hier luchtig het boter/dooiermengsel door en ten slotte de rijstbloem met het zout.

Verdeel het beslag in tweeën. Meng de ene helft met alle specerijen, zodat het beslag bruin wordt. De andere helft blijft blank.

Verwarm de grill op de hoogste stand. Bekleed de bodem van een grote springvorm met vetvrij papier en doe hier een kleine soepopscheplepel van het blanke beslag in. Verdeel het beslag en strijk het glad met een spatel. Zet de vorm halverwege de oven onder de grill en laat in ca. 2 minuten gaar worden.

Doe vervolgens een dun laagje bruin beslag in de vorm en laat ook gaar worden. Ga zo door tot beide soorten beslag op zijn. Zet halverwege dit proces de springvorm eventueel iets lager onder de grill en draai de temperatuur iets omlaag.

Laat de spekkoek in de vorm afkoelen.

Verwijder de ring, keer de taart om en verwijder de bodem met bakpapier. Keer de taart weer om op een taartkarton.

22.30 uur UITSERVEREN: Snij de spekkoek in niet te brede punten en plaats op elk bord een punt. Serveer er voor de verandering een kopje cappucino bij.

Eet smakelijk (HL, KvH, YK, PGW, Hv'tS a.i.)

Am2003-02-04