

# Les trois amuses-gueules

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.00 uur

---

## 1. Hammousse met portgelei

BENODIGDHEDEN:

3 sneetjes wit casinobrood

100 gr gebraden beenham

150 gr mascarpone

zout, peper

2 blaadjes gelatine

3 dl rode port

15 selderijblaadjes

schaaltje met recht opstaande rand

BEREIDING: **Direct mee beginnen!**

18.00 uur Snij de korstjes van het brood en rol de sneetjes uit tot ongeveer ½ cm dikte. Hak in een schaal met de staafmixer de ham fijn. Schep de mascarpone erdoor en breng op smaak met zout en peper.

Week in een schaal met koud water de gelatine ca. 10 minuten. Breng in een pan de port aan de kook. Laat de port ongeveer 3 minuten inkoken, breng op smaak met zout.

Knijp de gelatine goed uit en los deze van het vuur af al roerend in de hete port op. Laat het portmengsel 5 minuten afkoelen.

Bekleed het schaal met plasticfolie. Leg de uitgerolde casinosneetje erin. Verdeel het ham-mascarponemengsel erover en strijk dit glad. Leg de selderijblaadjes erop. Schenk het portmengsel erover en laat het geheel in de koudste koelkast zo lang mogelijk opstijven.

---

## 2. Koude komkommersoep met dille

BENODIGDHEDEN:

2 komkommers

1 sjalot

20 gr boter

1 tuinkruidenbouillontablet

2 takjes dille

2 eetlepels crème fraîche

1 oudewijvenkoek

zout, peper

BEREIDING:

18.00 uur Was de komkommers, halveer ze in de lengte en schraap met een theelepel de zaden eruit. Snij de komkommers in stukjes. Pel en snipper de sjalot.

Verhit in een pan de boter. Fruit de gesnipperde sjalot ca. 2 minuten zachtjes. Voeg de komkommerstukjes, bouillontablet en ½ liter water toe. Kook de komkommer in ongeveer 8 minuten zachtjes gaar. Hak de dille fijn. Pureer de soep met de staafmixer. Roer de dille en crème fraîche erdoor en breng de soep op smaak met zout en peper. Laat afkoelen.

Steek uit de flinterdun gesneden oudewijvenkoek 15 rondjes en rooster deze.

---

### 3. Garnalenspiesje

**BENODIGDHEDEN:**

8 verse krieltjes met schil  
zout  
2 teentjes knoflook  
1 serehstengel

1 kleine rode peper  
4 el olie  
30 cocktailgarnalen  
4 takjes koriander  
15 cocktailprikkers

**BEREIDING:**

18.00 uur Boen de krieltjes goed schoon in koud water en kook in een pan met water en zout in ongeveer 15 minuten gaar (let op: ze moeten heel blijven). Pel intussen de knoflook en hak deze fijn. Snij het uiteinde en de sprieten van de sereh af en snij de rest van de stengel in stukjes. Snij de peper overlangs doormidden, verwijder de zaadlijst en snij het vruchtvlees in heel kleine stukjes (bevochtig eerst je vingers met wat olie, als je daarna je handen wast heb je geen last van het hete pepersap).

Verhit de olie in een koekenpan. Fruit de knoflook, sereh, peperstukjes en zout ca. 1 minuut zachtjes in de olie. Schep de garnalen door de olie en bak ze omscheppend op een matig vuur tot ze door en door warm zijn. Giet de krieltjes af, halveer ze en bestrijk ze met een beetje olie uit de pan.

Rijg twee garnalen aan een prikker en draai de koriander eromheen. Steek ieder spiesje op een half aardappeltje (aardappel met de platte kant naar beneden).

---

20.00 uur **UITSERVEREN:** Neem een dessertbordje. Schep de warme soep in een espressokopje en serveer deze met het rondje oudewijvenkoek erop. Neem de hammousse met de plasticfolie uit het schaaltje en vouw open. Snij met een warm scherp mes de hammousse in blokjes van 2 bij 2 cm. Rangschik de blokjes op het bord en maak er met het garnalenspiesje een mooie compositie van.

# Ton grillé et gazpacho

## *Gegrilde tonijn met gazpacho*

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.30 uur

### BENODIGDHEDEN:

15 tonijnmedaillons van 40 gr

3 aubergines

2 tomaten

1 citroen

1 komkommer

2 paprika's (1 rode, 1 groene)

2 tenen knoflook

30 gerookte amandelen

15 basilicumblaadjes

1 tl gedroogde tijmblaadjes

30 rode Kalamata olijven zonder pit

olijfolie

peper, zout

Voor ½ liter gazpacho:

1 kleine witte ui

½ komkommer

1 gele paprika

3 tomaten

1 teen knoflook

3 takjes peterselie

3 muntblaadjes (van het nagerecht)

50 ml olijfolie

15 ml sherry-azijn

zout, pep

---

### BEREIDING:

18.00 uur **De gazpacho.** Was de paprika en de halve komkommer, verwijder van beide de zaadjes en snij de groenten in plakjes. Pel en snipper het witte uitje. Voeg munt en peterselie toe. Maak aan met azijn en olijfolie. Maak op smaak met zout en peper en zet 2 uur in de koelkast. Pureer in de blender en passeer door een zeef.

**Het garnituur.** Halveer de aubergines en leg de helften met de schil naar boven onder de grill. Laat afkoelen.

Haal het vruchtvlees van de aubergines voorzichtig uit de schil en snij dit in smalle repen. Leg deze 1½ uur met de fijngehakte knoflook in olijfolie.

Halveer de paprika's en grill ze eveneens. Laat afkoelen.

Frituur de basilicumblaadjes kort in de friteuse. Ontvel de paprikahelften en de tomaten, was de komkommer en snij alledrie de groenten apart in kleine gelijkmatige blokjes van 5 x 5 mm. Snij de olijven in schijfjes.

**De tonijn.** Marineer de medaillons 30 minuten in olijfolie met tijm en citroensap. Grill ze aan beide kanten een paar minuten op de geribbelde grillplaat van het fornuis.

---

20.30 uur **UITSERVEREN:** Leg de repen aubergine in het midden van de borden in een 10 cm grote ring en daarop de tonijnmedaillon. Decoreer met basilicumblaadje. Giet wat gazpacho er omheen, zodanig dat de auberginerepen nog te zien zijn en maak met de groenteblokjes, amandelen en plakjes olijf afwisselend een cirkel tegen de rand van het bord.

# Mulet en croûte à la sauce poivron

## *Mul in bladerdeeg met paprikasaus*

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen op: 250° C

Tijd uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN:

15 rode mulfilets

15 plakjes bladerdeeg

4 tomaten

4 paprika's (2 geel, 1 rood, 1 groen)

40 gr eigeel

4 tenen knoflook

4 sjalotten

1 krop bindsla (Romaine)

200 gr groene olijven zonder pit

200 gr rijst

4 el champagneazijn

6 el olijfolie

2 tl tomatenpuree

2 el gember

1 el tapiocameel

200 ml kippenbouillon

peper, zout

½ bosje koriander

---

BEREIDING:

18.00 uur Kook de rijst en was de sla.

Haal de filets van de vis van elkaar en verwijder eventuele graten zorgvuldig.

Leg de plakken bladerdeeg op de marmeren deegplank en rol ze wat uit. Leg op iedere plak deeg een slablad met daarop een eetlepel rijst.

Bestrooi de visfilets met wat zout en leg ze met de huidkant naar boven op de rijst. Bestrijk de deegranden met eigeel, vouw het deeg samen en plak de randen op elkaar. Zet apart.

Snij de paprika's in vieren, verwijder de kern en de zaadlijsten, Leg ze onder de grill. Laat afkoelen.

Verwijder de velletjes van de paprika's en snij in reepjes van ca. ½ cm breed.

Pel de knoflook en de sjalotten. Snij in plakjes en blancheer in kokend water.

Verhit in een braadpan wat olijfolie, voeg de paprika, knoflook en sjalotten toe en sauteer alles op een hoog vuur. Roer de tomatenpuree erdoor en laat smoren.

Pel de tomaten, haal de zaadjes eruit en hak ze fijn. Doe ze ook in de pan, blus af met de bouillon en laat vijf minuten smoren op een laag vuur.

Halveer de ontpitte olijven en doe ze in de pan. Meng het tapiocameel met de azijn, en doe dit ook in de pan. Kruid met geraspte gember, suiker en zout.

VLAK VOOR HET UITSERVEREN. Bestrijk de pakketjes met eigeel en bak ze 10 minuten in de oven. Draai de bakplaat na 5 minuten om, zodat de achterste pakketjes nu vooraan komen te liggen voor een gelijke garing.

---

21.00 uur UITSERVEREN: Leg de mul op het bord met daaromheen wat paprikasaus en garneer met koriander.

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

Am2003-03-03

# Côtelettes d'agneau persillées

*Gepersilleerde lamskoteletjes met een lasagne van groenten en rozemarijn*

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 3 personen

Oven voorverwarmen op: 200°C

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN:

4 stukken lamsrib van elk 8 koteletjes

8 DIKKE, GROTE aardappelen

1 courgette

1 DIKKE winterpeen

1 aubergine

3 vleestomaten

6 grote champignons

2 el mosterd

2 el broodkruim

100 gr geklaarde boter

2 teentje knoflook

1 el gedroogde rozemarijn

8 dl bruine lamsfond

100 gr ijskoude boter

4 dl room

15 kerstomaatjes

peper, zout

2 el fijngehakte peterselie

½ bosje peterselie

---

BEREIDING:

18.00 uur **De lasagne.** Schil en was de aardappelen. Pel het knoflookteentje. Laat de room met het knoflookteentje, een mespunt fijngehakte rozemarijn en wat peper en zout tot de helft inkoken. Zet weg voor verder gebruik.

Snij tomaten, champignons, courgette en aubergine in plakken van 3 mm dikte. Snij de wortel in 30 plakken van 3 mm en kook deze gedurende 3 minuten in gezouten kokend water. Snij met een uitsteekvorm van 5 cm diameter, de aardappelen in vier gelijke cilinders. Snij de aardappelcilinders in 90 plakken van 3 mm en kook deze een minuut of twee in gezouten kokend water (ze moeten gaar, maar nog heel zijn). Laat uitlekken en dep droog.

Maak nu de lasagne. Kruid de verschillende groenten met peper en zout en haal alle plakjes aardappel en groenten door de room. Wissel de lagen aardappel af met telkens een andere laag groenten. Steek alle laagjes vast met een cocktailprikker. Leg de lasagne op een beboterde ovenplaat. Zet apart (de lasagne gaan later gelijk met het vlees de oven in).

Verwarm en pel de kerstomaatjes.

**De lamsribben.** Klaar 100 gr boter. Schraap de botjes van de lamsrib schoon. Kruid de stukken lamsvlees met peper en zout. Verwarm de geklaarde boter in een braadpan en bak het vlees langs alle kanten aan.

Neem het vlees uit de pan, bestrijk met mosterd en bestrooi met fijngehakte peterselie en broodkruim. Klop het met de vlakke hand aan zodat het broodkruim goed blijft kleven. Leg het vlees op een bakplaat. Plaats vlees en lasagne in de oven en laat 8 minuten garen.

Neem het lamsvlees uit de oven en verpak in alufolie. Degraisseer (=giet het meeste vet af) en deglaceer met de lamsfond, voeg er de rozemarijn aan toe en laat het vocht tot de helft inkoken.

Passeer de saus door een fijne puntzeef, breng op smaak en monteer met 100 gr ijskoude boter.

---

21.30 uur **UITSERVEREN:** Snij de lamsrib in koteletjes en verdeel over de warme borden. Schik op elk bord een lasagne, afgewerkt met een kerstomaatje versierd met een toefje peterselie. Giet een beetje saus op het bord en dien het gerecht goed warm op.

# Terrine de fromage aux cœurs d'artichauts et à la pancetta

## *Kaasterrine met artisjokken en pancetta*

1<sup>E</sup> NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen op: 155°C

Tijd uitserveren: 22.00 uur

### BENODIGDHEDEN:

600 gr *Emmentaler*

8 artisjokken

25 dunne plakjes *Pancetta* (Italiaans buikspek)

*citroensap*

15 *krieleitjes*

120 gr *eigeel*

2,5 dl *melk*

1 dl *witte wijn*

2,5 dl *room*

1 dl *azijn*

100 gr *veldsla*

*zout*

### VOOR DE MOSTERDSAUS:

40 gr *mosterd*

1½ dl *kalfsbouillon*

---

### BEREIDING: **Direct beginnen!!**

18.00 uur Snij de kaas in blokjes van 5 mm, doe de witte wijn erbij en laat zo lang mogelijk marinieren.

Koken de artisjokken in water, citroensap en zout. Laat afkoelen.

Pel de blaadjes van de artisjokken en verwijder het hooi. De bodems gaan in de terrine. Maak evt. een vinaigrette voor de blaadjes en consumeer deze als een voorafje bij het werk.

Bekleedt een terrine met dun gesneden plakken *Pancetta*.

Klop het eigeel los in een kom, doe de room en de melk erbij. Klop met een garde en voeg de uitgelekte kaasblokjes toe.

Pocheer de 15 eitjes ongeveer 3 minuten in kokend water met 1 dl azijn.

Bedek de bodem van de terrine met eenderde van de kaasblokjes van het kaas-roommengsel. Laat inmiddels voor de saus de mosterd met de kalfsbouillon inkoken. Snij de gare bodems in vieren en leg een laag hiervan in de terrine.

Vul de terrine verder op met een laag kaasmassa, een laag artisjok en ten slotte nog een laag kaasmassa. Dus 3 lagen kaasroommengsel en 2 lagen artisjok. Dek de vorm af met alufolie en bak de terrine 90 minuten in de oven.

Laat enigszins afkoelen en zet dan in de koudste koelkast, maar dien uiteindelijk lauwwarm op.

---

UITSERVEREN: Stort de lauwwarme terrine voorzichtig op een snijplank, en snij in plakken. Leg op ieder bord een plak en schik ernaast op de veldsla (zes blaadjes in de vorm van een bloem) een gepocheerd ei. Nappeer met mosterdsaus.

# Gâteau au chocolat et sorbet de pommes verts

## Chocoladetaart met sorbetijs van groene appelen

2<sup>E</sup> NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

1° Oven voorverwarmen op: 160°C

2° Oven voorverwarmen op: 80°C

Tijd uitserveren: 22.30 uur

### BENODIGDHEDEN VOOR SORBETIJS:

750 gr groene appels

100 gr suiker

1 dl calvados

30 gr glucosestroop

2 dl water

### VOOR DE KRUIDENSAUS:

2 dl appelsap

2 dl witte wijn

2 vanillestokjes

2 kaneelstokjes

2 kruidnagelen

4 el suiker

aardappelzetmeel

### VOOR DE CHOCOLADETAART:

120 gr witte amandelen

80 gr witte hazelnoten

150 gr suiker

120 gr eiwit

### VERDER:

2 citroenen

½ bosje munt (3 blaadjes voor de amuses)

### VOOR DE TAARTVULLING:

160 gr witte couverture

1 dl room

150 gr pure couverture

1 dl room

---

### BEREIDING:

18.00 uur **Het sorbetijs.** Kook suiker, calvados, glucose en water tot de suiker gesmolten is, laat afkoelen.

Was en snij de appels in vieren, verwijder klokhuis en pureer het vruchtvlies. Voeg de puree direct bij de koude vloeistof. Laat verder afkoelen in de koelkast en draai tot ijs.

**De citroenplakjes.** Snij de citroenen in vliedunne plakjes. Smeer deze in met eiwit, strooi er een beetje poedersuiker over en zet op een bakplaat met bakpapier 2 uur in de oven van 80°C. Laat afkoelen.

**De kruidensaus.** Laat de kruiden zachtjes ca. 1 uur trekken in de heet gemaakte vloeistof. Zeef de vloeistof en bind met aardappelzetmeel. Laat afkoelen.

**De chocoladetaart.** Bruneer de noten in een droge koekenpan, laat afkoelen en maal fijn. Sla het eiwit met een snuffje zout stijf in de KitchenAid met de bolgarde. Voeg op het laatst de suiker al kloppend toe. Schep voorzichtig de gemalen noten erdoor.

Bak het mengsel op bakpapier op een rechthoekige bakplaat in de oven gedurende plm. 20 minuten.

Laat de eiwitkoek afkoelen en snij hem doormidden.

**De taartvulling.** Breng 1 dl room aan de kook, draai het vuur uit en smelt de witte couverture erin. Doe hetzelfde met de andere dl room en de pure couverture. Smeer de witte couverture op de ene helft van de koek, leg de andere helft erop en smeer daar de pure couverture op. Laat afkoelen.

---

**UITSERVEREN:** Snij de taart voorzichtig in 16 rechthoekige stukken. Leg er een bolletje ijs bij. Nappeer er wat saus omheen en garneer met een blaadje munt en een schijfje citroen.

# Wijnkeuze voor maart 2003

*Côtes de Duras 2001*

*Domaine de Marotte 2000*

Hammousse met portgelei, garnalenspiesjes, tonijn met gazpacho en rode mul met paprika. Een heel palet aan smaken voor slechts één witte wijn. De wijncommissie besloot, onder supervisie van wijnhandelaar Aad van Dop, toch eensgezind (twee man) om een Côtes de Duras 2001 te selecteren. Deze wijn heeft wat frisheid van de sauvignondruif en een beetje vettigheid van de semillion. De Côtes de Duras is een wijng gebied van 15 gemeenten in het verlengde van de Entre deux Mers en zet ook de traditie van deze streek voort. Het zijn geen topwijnen maar voor onze armlastige club betaalbaar en smakelijk.

Bij het lam met rozemarijn kozen we een Domaine de Marotte 2000 uit de Côtes de Ventoux. De wijn heeft body en een grove zuurgraad passend bij het lam en de kruiden. In ons clubblad kunt U lezen dat deze wijn afkomstig is van een Nederlandse wijnboer.

De Wijncommissie

