

Cornish Pasties

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen op 200°C

Tijd uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE VULLING:

200 gr aardappelen (Redstar)

200 gr meiknolletjes

100 gr uien

350 gr kalfspoulet

VOOR HET DEEG:

500 gr bloem

100 gr rundvet (Ossenwit)

100 gr boter

koud water

heelei voor het bestrijken

VOOR HET GARNITUUR:

½ kleine rode kool

zout, peper

1 stukje verse gember van 3 cm

DRESSING VAN:

1 dl yoghurt

2 sinaasappels (zestes + 2 el sap)

2 citroenen (zestes + 1 el sap)

3 el mayonaise (van gerecht 4)

2 el honing

BEREIDING:

De vulling. Schil de aardappelen, snij in zeer kleine blokjes (3 x 3 mm). Doe hetzelfde met de meiknolletjes. Voeg de twee samen en blancheer kort in kokend water.

Pel en snipper de uien fijn. Snij poulet verder in heel kleine blokjes.

Vermeng poulet, aardappel- en groenteblokjes in een grote schaal. Zet koel weg.

Het deeg. Zeef de bloem in een schaal. Snij boter en rundvet in blokjes en doe bij de bloem. Werk het vet met twee messen of een pastry-cutter door de bloem totdat het geheel er een beetje uitziet als grof broodkruim. Voeg een paar eetlepels koud water toe en kneed het geheel tot een stevig deeg. Stort het deeg op een bebloemd werkblad en kneed nog lichtjes even door. Overbewerk het deeg echter niet.

Verdeel het deeg in 15 stukken. Rol elk stuk uit tot een dun lapje van 15 cm Ø.

De rodekoolsla. Snij het halve kooltje in tweeën. Snij de harde kern eruit. Schaaf de kool zo fijn mogelijk (met de schAAF van de Magimix).

Was en droog sinaasappel en citroen goed. Trek met een grove zesteur zestes van de schil. Blancheer de zester kort in kokend water en zet apart. Pers de vruchten uit.

De dressing. Meng yoghurt, mayonaise, sinaasappel- en citroensap, geschilde en geraspte gember in een kom. Breng op smaak met zout en peper. Schep geraspte kool en dressing door elkaar en laat intrekken.

De pasties. Bebloem de pastryvorm en leg er een deeglapje in. Leg een deel van de vulling op het deeg, bestrijk de randen van het deeg met water en druk de vorm dicht. Snij het overtollige deeg weg, klap de vorm open en haal de pastry uit de vorm. Zet met de plakrand naar boven op een met bakpapier beklede bakplaat. Maak zo alle pasties. Verwerk daarbij ook de afgesneden deegrestjes.

Bestrijk de pasties met heelei en bak in circa 35 minuten af tot ze goudbruin zijn. Controleer regelmatig. Hou warm.

20.00 uur uitserveren: Schep geraspte kool en dressing door elkaar. Leg een pastie op een bord met daarnaast een lepel koolsla. Leg hierop wat sinaasappel- en citroenzestes.

Eet smakelijk (HL, Hv'tS, KvH, PGW)

Am2003-06-01

Cock-a-leekie Soup

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen op: 200°C

Tijd uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE BOUILLON:

1,5 kg kippenvleugels

500 gr mergpijp

1 ui

4 liter water

2 laurierblaadjes

1/2 bos platte peterselie

1/2 bos bladselderij

15 gekneusde peperkorrels

1 tl gedroogde tijmblaadjes

VOOR DE SOEP:

3 l kippenbouillon

8 scharrelkippendijen

1 tl gedroogde tijmblaadjes

150 gr sjalotjes

750 gr prei

45 pruneaux

300 gr gort

1/2 bos platte peterselie

zout, peper

VOOR DE SCOTCH SCONES:

125 gr havermout

125 gr bloem

0,1 dl maïskiemolie

1 dl melk

1/2 el maïzena

2 tl bakpoeder

1/2 tl zout

0,25 dl Lyle's Golden Syrup

boterkrullen of -balletjes

VOOR DE WELSH SCONES:

250 gr patentbloem

2 el suiker

2 tl bakpoeder

1/5 tl zout

30 gr boter

125 gr crème fraîche

25 gr eigeel

eiwit om te bestrijken

1 el suiker

1 tl kaneel

150 gr krenten

BEREIDING:

De bouillon. Verwijder het vel van en het dijbeen uit de kippendijen. Zet het vlees apart.

Pel de sjalotjes, bewaar de schillen voor de bouillon, zet sjalotjes verpakt in plastic folie apart.

Doe kippenvleugels, vel en dijbenen, runderschenkel, ongeschilde en grof gesneden ui, sjalottenschillen, laurierblaadjes, peperkorrels, tijm en water in een grote soeppan. Breng aan de kook en laat zo lang mogelijk trekken.

Passeer de bouillon door een fijne zeef, haal indien gewenst het meeste vet eraf met velletjes keukenpapier. Zet apart.

Haal de botergare kippenvleugels uit de pan en doe in een schaal. Bestrooi licht met peper en zout als amuse voor de passerende kok(kin).

De Scotch scones. Maal de havermout tot meel in de Magimix met stalen mes. Verhit de melk.

Vermeng havermeel, maïskiemolie, siroop en warme melk in een mengkom van de KitchenAid. Laat afkoelen.

Zeef de overige ingrediënten (patentbloem, maïzena, bakpoeder en zout) met elkaar en werk dit door het havermeeldeeg heen.

Stort het deeg op een bebloemd werkblad en verdeel m.b.v. de weegschaal in 15 gelijke stukjes. Maak van elk stukje deeg een rondje van 1,5 cm dik. Bestrijk een ovenrooster met olie en leg hierop de scones in de oven. Bak in ongeveer 15 minuten gaar. Keer de scones halverwege de baktijd eenmaal om.

De Welsh scones. Week de krenten in warm water. Giet af en laat uitlekken.

Meng bloem, 2 el suiker, bakpoeder en zout in een kom. Snij de boter in blokjes en snij deze m.b.v. twee messen of een pastry-cutter door de bloem, tot het geheel eruit ziet als grove korrels. Roer er de krenten door.

Klop in een kleine kom de crème fraîche met de eidooier. Voeg bij het deegmengsel en roer door tot een net samenhangend deeg.

Kneed het deeg licht op een bebloemd werkblad. Rol uit tot een lap van 1,5 cm dik. Steek met een uitsteker rondjes van 5 cm uit. Leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk met eiwit. Roer suiker en kaneel door elkaar en bestrooi hiermee de scones. Bak in ongeveer 1 kwartier af.

De soep. Snij het vlees van de kippendijen in blokjes.

Snipper de gepelde sjalotjes.

Scheid het groen van het wit van de prei. Was grondig en snij groen en wit apart in ringen van 5 mm. Snij de pruneaux overlangs door midden.

Verhit de bouillon, voeg pruimen, het groen van de preien en de kipblokjes toe. Laat ca. 8 minuten zachtjes koken.

Voeg het wit van de preien toe en laat nog eens ca. 10 minuten koken. Controleer of alles gaar (maar niet te gaar) is.

Breng de soep op smaak met peper, zout en evt. wat gevogelteaillonpoeder.

Maak 2 of 3 schoteltjes met boterkrullen of -balletjes.

20.30 uur uitserveren: Schep de soep in warme borden en serveer met de scones en boterkrullen.

Eet smakelijk (HL, Hv'tS, KvH, PGW)

Am2003-06-02

Newhaven Cream

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN:

500 gr zalmfilet

5 sneden witbrood

(voor 120 gr broodkruim van gerecht 5)

120 gr boter

3 eieren

1,5 dl room

zeezout, peper

3 el kappertjes

VOOR DE VISGELEI:

1,5 l visbouillon (poeder)

18 gelatineblaadjes

VOOR DE CLARIFIQUE:

100 gr witvisfilet

1 kleine speer prei

4 takjes peterselie

4 takjes bladselderij

60 gr eiwit

1 winterpeen, ca. 3 cm Ø

VOOR DE GARNERING:

1 bos waterkers

15 tomates cerises

DRESSING VAN

1 dl maïskiem- of zonnebloemolie

0,2 dl sherry-azijn

2 tl English Musterd

2 el kappertjes

suiker, zout

BEREIDING:

De geleï. Maak van bouillonpoeder, 1 fles witte wijn en 8 dl water 1,5 liter visbouillon.

Klop ragfijn gesneden visfilet, het fijngesneden wit van de prei, gehakte peterselie- en selderijblaadjes op met de eiwitten en een dl bouillon. Breng de rest van de bouillon weer aan de kook, neem van het vuur en voeg de bouillon langzaam bij het opgeklopte mengsel. Laat zachtjes weer aan de kook komen, draai het vuur lager. Stop met roeren als de eerste kookbelletjes zichtbaar zijn. Laat 20 minuten trekken op een laag vuur.

Week 18 gelatineblaadjes in koud water.

Schep met een schuimspaan het “deksel” van de bouillon en passeer de bouillon door een natgemaakte doek in een bolzeef.

Los de gelatineblaadjes in de nog warme bouillon op. Doe de bouillon over in een koude pan of schaal en zet deze in een koudwaterbad.

Schil ondertussen de winterpeen en snij er 15 dunne plakjes van. Steek ze met geribbelde uit en kook beetgaar.

Neem 15 timbaaltjes van hetzelfde formaat als die waarin de vis gestoomd wordt. Giet een klein beetje geleï op de bodem, laat even opstijven en leg er een wortelplakje op met daaromheen enkele kappertjes. Giet hier weer een klein beetje geleï op en laat in de koeling opstijven. Giet de rest van de geleï op een ovale serveerschaal en laat ook opstijven. Los de geleï van de serveerschaal en hak in kleine stukjes.

Los de geleï uit de timbaaltjes.

De vis. Controleer de filet op graten.

Prepareer de rookoven. Bedek de bodem met alufolie, strooi hierop een handje rookmot. Leg de binnenplaat hier overheen en daar weer het rooster op. Bestrijk dit met olie en lig de visfilet erop. Rook circa 20 minuten.

Laat de boter zacht worden.

Snij de korst de sneden casinowit en droog de boterhammen in de oven. Maal in de Magimix met stalen mes tot broodkruim.

Laat de zalm even afkoelen en maak met de handen klein.

Klop de eieren los, meng met de room, de zacht boter het broodkruim en de stukjes vis. Breng op smaak met zeezout en peper.

Vet kleine timbaaltjes in met olie en verdeel het vismengsel hierover. Dek de timbaaltjes af met stukjes ingevet alufolie en zet ze in een lage pan. Giet een laagje kokend water in de pan, zodat de timbaaltjes half in het water staan. Stoom de timbaaltjes een half uur op een laag vuur.

Stort de timbaaltjes en laat in de koudste koelkast geforceerd afkoelen.

De garnering. Meng mosterd, sherry-azijn, peper en zout en roer er al kloppend druppelsgewijs de olie door. Snij de kerstomaatjes in halve plakjes.

21.00 uur uitserveren: Verdeel de gehakte aspic over kleine bordjes. Zet op elk bordje in het midden een timbaaltje. Leg er een geleïplakjes met wortel en kappertjes op. Zet rondom tegen het timbaaltje de tomatenplakjes. Garneer verder met waterkers en kappertjes en besprenkel met dressing.

Roast Beef and Yorkshire Pudding with Mustard Sauce

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 3 personen

Oven voorwarmen op 180°C (soufflé)

Oven voorwarmen op 250°C (vlees)

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR HET VLEES:

1,5 kg dikke runderlende met vet

VOOR DE YORKSHIRE PUDDING:

250 gr bloem

5 eieren

ca. 4 dl melk

VOOR DE MOSTERDSAUS:

Mayonaise van:

2 verse eidooiers

1 ei

witte peper, zout

2 el citroensap

1 el English mustard

2,5 dl olie (arachide-, zonnebloem- of maïskiemolie)

(3 el mayonaise voor gerecht 1)

2 el armagnac

1 tl Worcestershire sauce

4 el Colman's Mustard Powder

1 bosje dille (3 el gehakt)

poedersuiker

BEREIDING:

Het vlees. Beboter de kant van het vlees zonder vet. Leg het vlees met de vetzijde naar boven op een rooster boven een braadslee. De braadtijd voor saignant is 20 tot 25 minuten. De kerntemperatuur moet zijn 52°C.

Plaats het vlees in de oven. Bedruip het vlees regelmatig met braadvocht.

Draai het laatste kwartier de oven op 200°C en bedek het vlees met alufolie als de bovenzijde te donker mocht worden.

Haal het vlees als de braadtijd verstreken en de kerntemperatuur bereikt is uit de oven, verpak in alufolie en laat 10 minuten rusten.

Deglaceer de braadslee met 5 dl kalfsfond. Kook in een sauspan in tot de helft. Zet apart.

De mayonaise. Zorg dat de ingrediënten op keukentemperatuur zijn. Doe ze in blender of Magimix met stalen mes. Laat 15 seconden draaien.

Voeg terwijl de machine aan blijft staan druppelsgewijs de olie toe. Zet de machine af, proef de mayonaise en controleer de consistentie. Voeg evt. nog wat olie, citroensap, poedersuiker, zout en/of peper toe.

De mosterdsaus. Los het mosterdpoeder op in de armagnac met Worcestershire saus en een beetje water. Hak 3 el dille. Roer dit door de mayonaise.

De Yorkshire pudding. Maak van bloem, eieren melk en zout met de mixer op de hoogste stand een dik pannenkoekbeslag. Vet 15 timbaaltjes in met braadvet van het vlees en vul voor tweederde met beslag. Zet de timbaaltjes in de oven en bak in ca. 17 minuten af tot ze goudbruin en gesouffleerd zijn.

21.30 uur uitserveren: Stort de Yorkshire puddings en trancheer het vlees. Verdeel over warme borden en geef er een lepel mosterdsaus bij. Zet de rest van de saus op tafel met in een saucière de nog even doorgewarmde braadjus.

Eet smakelijk (HL, Hv'tS, KvH, PGW)

Am2003-06-04

Welsh Rarebit

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Oven voorwarmen op 200°C

Grill voorverwarmen op hoogste stand

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN:

500 gr Cheddar cheese

1,5 dl light ale

140 gr boter

peper, zout

1 el English Mustard

VOOR HET BROOD:

600 gr patentbloem

2 zakjes gist

15 gr zout

25 gr kleinbroodpoeder

8 gr suiker

50 gr melkpoeder

± 325 gr lauwwarm water

BEREIDING:

Het brood. Begin z.s.m. met dit onderdeel! Voor avonden met weinig menskracht en geen “vroeg vogels” ligt er in de vriezer casinowit.

Meng van bloem, kleinbroodpoeder, gist en water in de KitchenAid een deeg op stand 1

Voeg dan het zout toe en begin nu het kneden van het deeg (stand 2) tot een soepel, droog en stevig deeg. Bol het deeg op en laat het een half uurtje rijzen in de afgedekte mengkom.

Werk het deeg even door en vorm tot een langwerpige brood. Beboter een grijs geëmailleerde broodvorm, bestuif met bloem en leg het brood hierin. Dek af met een aan de glimmende zijde beboterd en met bloem bestoven stuk alufolie. Leg er een bakplaat op met daarop voor het gewicht een glazen ovenschaal. Laat tussen drie kwartier en een uur rijzen.

Plaats de hele constellatie in de oven en bak het brood in 25 tot 30 minuten af.

Haal de laatste 10 minuten ovenschaal, bakplaat en alufolie weg.

Stort het brood en laat op een rooster afkoelen.

Snij het brood en geef 5 sneetjes aan gerecht 3.

De kaas. Begin dit onderdeel zo laat mogelijk!

Smelt al roerend in een sauspan op een laag vuur de kleingesneden kazen in de ale.

Voeg boter en mosterd toe en roer alles tot een dikke romige substantie. Verwarm goed, maar laat niet aan de kook komen, want dan schiften kaas en ale. Om dit te voorkomen kan er, net als bij de Zwitserse kaasfondue, een tl opgeloste maïzena of aardappelzetmeel aan worden toegevoegd.

22.00 uur uitserveren: Snij het brood en leg 15 sneden, evt. diagonaal doorgesneden sneetjes brood op een licht ingevette bakplaat. Giet over elke snee wat kaas en zet de plaat onder de hete grill. Serveer uit zodra de *rarebits* uit de oven komen. Schenk er voor de liefhebber een glas rode wijn, of, nog beter, een glas ale.

Eet smakelijk (HL, Hv'tS, KvH, PGW)

Am2003-06-05

Chocolate Trifle and Sherry Syllabub

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen op 160°C

Tijd uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE CAKE:

5 eieren

250 gr boter

250 gr bruine basterdsuiker

200 gr bloem

50 gr cacao poeder

VOOR DE CHOCOLADEMOUSSE:

300 gr pure couverture

75 gr boter

8 eieren

3 el rum

suiker

VOOR DE SYLLABUB:

5 dl double cream

2 dl cream sherry

1 citroen

50 gr poedersuiker

4 blaadjes gelatine

VOOR DE GARNERING:

1 doosje After Eight mints

1 bosje munt

BEREIDING:

De cake. Laat de boter zacht worden. Zeef bloem en cacao enkele malen in een kom, zodat beide goed vermengd worden.

Klop de zachte boter met de mixer op. Voeg al kloppend de gezeefde basterdsuiker toe. Blijf kloppen tot de suiker goed verwerkt is.

Klop een voor een de eieren door het mengsel en vervolgens de gezeefde bloem en cacao. Beboter een langwerpige cakevorm (brique) en stort hierin het beslag. Bak de cake in ongeveer een uur af in de oven.

Stort de cake en laat volledig afkoelen.

Snij de cake in blokjes van ca. 1 x 1 cm.

De chocolademousse. Laat de boter op de warme plaats (bijv. in de warmhoudkast) zacht worden, maar niet smelten.

Splits de eieren. Klop de eidooiers op met 4 el suiker.

Sla de eiwitten stijf in de KitchenAid met de bolgarde. Voeg op het laatst 2 el suiker toe.

Smelt de couverture au bain-marie.

Voeg al roerend bij gedeelten de zachte boter toe.

Haal de bovenpan uit de onderpan, roer de opgeslagen dooiers door de couverture en vervolgens de rum.

Vouw de massa met een spatel voorzichtig door het stijf geslagen eiwit. Doe de massa in een spuitzak met grote gekartelde spuitmond. Leg koel weg tot gebruik.

De syllabub. Week de blaadjes gelatine een kwartier in koud water.

Borstel de citroen onder de kraan goed af. Trek met een zesteur zestes van de schil. Hak deze zestes fijn. Pers de citroen uit.

Verwarm de cream sherry (niet koken!) en los hierin de uitgeknepen blaadjes gelatine in op. Voeg het citroensap met de fijngehakte zestes, en de suiker toe.

Sla, als het sherrymengsel lobbig begint te worden, de double cream stijf. Vouw het sherrymengsel door de room en doe de compositie over in een spuitzak met gekartelde spuitmond.

22.30 uur uitserveren: Leg in de glazen coupes een bodem van cakeblokjes, spuit hierop een rozet chocolademousse, leg er een tweede laagje cakeblokjes op en spuit hier eveneens een rozet mousse op. Spuit op de mousse een genereuze rozet syllabub. Steek in de syllabub een toefje munt en zet er een After Eight mint op zijn punt bij.

Eet smakelijk (HL, Hv'tS, KvH, PGW)

Am2003-06-06