



LES
DE AMIS
CUISINE

Menu maart 2009

Salade met ansjovis, spek en aardappel

Lentesoep met courgette, waterkers en kwartelei

Gevulde pijlinktvis à l'Amalfi

Ossenhaas Wellington

Crème brûlée van geitenkaas met een krul van Tête de Moine

Chocolademadeleines met gemberijs

Wijnen

Salade met ansjovis, spek en aardappel

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 1-2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Tijd uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN:

15 vastkokende aardappelen (bv Ratte)
zout, peper
1 verpakking verse ansjovisjes (45-60)*
1 kropje friseesla
1 kropje lollo rosso
15 kleine of halve plakken ontbijtspek
3-4 el bloem
3-4 el zonnebloemolie

1 tl fijne mosterd
enkele druppels Worcestershiresauce
1,5-2 dl zonnebloemolie
¼ bosje verse dragon

VOOR DE MAYONAISE:

1 verse eierdooier op kamertemperatuur
0,5 el dragonazijn

VOOR DE VINAIGRETTE:

1,5 el sherryazijn
1 el frambozenazijn
1 tl fijne mosterd
2 tl honing
4 el notenolie
4 el neutrale zonnebloemolie
zout, peper

BEREIDING:

De ansjovis: Maak de vissen schoon, spoel ze onder de kraan en dep ze droog.

De mayonaise: Meng in een kom de eierdooier met azijn en mosterd. Klop met de handmixer. Voeg al kloppende eerst druppelsgewijs en dan in een dun straaltje de olie erbij en laat binden. Breng de mayonaise op smaak met Worcestershiresauce en zout en peper. Snijd de dragon fijn en roer door de mayonaise.

De vinaigrette: Klop de ingrediënten voor de vinaigrette in een kom door elkaar.

De sla: Maak de sla schoon en scheur de sla in stukjes.

De aardappelen: Schil de aardappelen niet maar was ze goed. Kook de aardappelen met zout in 20 minuten gaar. Laat ze afkoelen tot lauwwarm (dus niet koud afspoelen).

Het spek: Bak de plakken spek in een koekenpan met antiaanbaklaag krokant. Laat ze op keukenpapier uitlekken.

De aardappels: Snijd van de onderkant en de bovenkant van de aardappels een dun plakje af zodat de aardappels op een bord kunnen staan of snijd lange doormidden zodat er twee gelijke helften zijn.

De ansjovis: Bestrooi de vis met zout en peper en wentel ze door een beetje bloem. Schud overtollig bloem eraf. Verhit ruim zonnebloemolie in een wok en bak de visjes, in porties, snel bruin en gaar. Laat op keukenpapier uitlekken.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Meng vinaigrette door de sla. Verdeel 2/3 van de sla over borden. Zet in het midden een aardappel (of twee halve). Schep er een lepeltje dragonmayonaise op. Leg hier het spek op, vervolgens een toefje sla en tot slot een of twee ansjovisjes.

Am2009-03-01

Eet smakelijk (AvE, PGW, HL, PvD)

* Eet de rest van de ansjovis als amuse

Lentesoep met courgette, waterkers en kwartelei

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Bereiding: 1–2 personen

Tijd uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE SOEP:

2 sjalotten
2 courgettes
500 g zoete aardappelen (bataat)
3 bosjes waterkers (of 1 zak)
2 el olie en 30 g boter
1,5 liter gevogeltebouillon (fles)
zout, peper
24 kwarteleitjes (1 verpakking)
1,5 dl slagroom

KRUIDENCIABATTA

½ bosje bieslook
2 bosje dragon
1 pak mix voor ciabatta
6,5 dl handwarm water
bak met strooisel of extra bloem

VOOR DE KRUIDENBOTER:

250 g boter
½ bosje bieslook
½ bosje dragon
1,5 dl koffiemelk
peper, zout

BEREIDING:

Ciabatta: Snij 2 eetlepels dragon en 4 eetlepels bieslook fijn. Doe de plastic beschermkap van de mengmachine omhoog. Haal de kom uit de machine en doe de broodmix en de kruiden in de kom. Voeg 6,5 dl handwarm water toe. Plaats de kom in de beugel van de machine met de handgreep helemaal naar links. Plaats de deeghaak op de as en draai een kwartslag. Doe de beschermkap omlaag en breng de machine langzaam op gang. Zet de machine, als de bloem het water heeft opgenomen op halve snelheid en laat ca. 10 minuten draaien. Zet de machine stil en de beschermkap omhoog. Draai de deeghaak een kwartslag los en verwijder kom met haak en al uit de machine. Schraap de deeghaak schoon met een plastic spatel. Bestrooi de tamelijke kleffe deegbal licht met bloem, dek de kom af met een schone theedoek en laat het deeg een kwartiertje loskomen.

Stort het deeg m.b.v. de spatel in een met bloem bestoven kleine zwarte bakplaat (van de kleine oven) en druk gelijkmatig plat tot een rechthoek die de hele plaat vult. Snijd de deegplak in de breedte in tweeën en vervolgens ook in de lengte in tweeën. Neem een deegkwart uit de bak, leg op de werkplek en druk verder plat tot een min of meer gelijkmatige driehoek. Rol de lap langs de lange zijde op en leg ze in de lengte op een ingevette bakplaat. Doe dit ook met de drie overige deegkwarten.

Dek de broden af met schone theedoeken en laat ze, afhankelijk van de omgevingstemperatuur, circa drie kwartier rijzen. Bak de broden in 35 minuten af in de oven. Leg ze op een rooster om af te koelen.

De kruidenboter: Laat de boter zacht worden. Dit kan in de magnetron. Zet de boter zonder verpakking in een stenen of glazen mengkom 30 seconden in de magnetron. Hak 2 eetlepels dragon en 2 eetlepels bieslook fijn. Klop met de handmixer op halve snelheid de boter op. Voeg de gehakte kruiden toe en ook –al kloppend– bij gedeelten de koffiemelk. Breng de boter op smaak met peper en zout. Doe de boter in een spuitzak met gekartelde spuitmond. Spuit een grote toef boter in een aantal stenen timbaaltjes en garneer met enkele blaadjes dragon en stukje bieslook.

De soep: Pel en snipper de sjalotten. Snijd de courgettes in stukken. Schil de aardappelen en snijd ze in kleine blokjes. Snijd de grove stelen af van de waterkers. Bewaar 15 mooie toefjes als garnering, was de waterkers goed en laat uitlekken. Snijd de overgebleven prei van het hoofdgerecht in ringen. Verwarm 3 el olie in een pan en fruit hierin de sjalottnippers 1–2 minuten op laag vuur. Schep er de courgette en prei door. Voeg bouillon en aardappelen toe en breng de bouillon aan de kook. Kook de soep ca. 15 minuten of tot alles gaar is. Kook de laatste 2 minuten de waterkers mee. Pureer de soep met een staafmixer. Breng de soep met zout en peper op smaak.

De kwarteleitjes: Kook de kwarteleitjes in 4 minuten gaar. Laat ze schrikken onder koud water. Pel en halveer de eitjes.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Zet brood en boter op tafel. Roer de room door de soep en schep de soep in warme borden. Leg er 3 halve kwarteleitjes in en in het midden een toefje waterkers.

Gevulde pijlinktvis à l'Amalfi

WARM VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 – 3 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Oven 50 minuten voor gebruik voorverwarmen op 175°C

Tijd uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN:

15 (16) kleine pijlinktvis van ca.
15 cm
kleine houten cocktailprikkers
2 glazen droge witte wijn
olijfolie
1 citroen

1 citroen
2 eieren (M)
2 el kappertjes
zout, vergemalen peper

VOOR DE VULLING:

175 g vers kruim van witbrood (300-350
g witbrood)
24 zongedroogde tomaten op olie
20 groene olijven zonder pit
1-2 teentjes knoflook
½ bosje platte peterselie

VOOR DE TOMATENSAUS:

1 grote of 2 kleine sjalotten
1 teen knoflook
5 tros tomaten
2 el olie
1 blik à 400 g tomaatblokjes (of
gepelde tomaten)
1 glaasje witte wijn
1-2 eetlepels gevogeltefond (fles)
½ bosje platte peterselie

BEREIDING:

De pijlinktvis: Maak de inktvis schoon: trek de kop los en verwijder de ingewanden en de pen uit het zakje. Snijd de tentakels boven de ogen af. bewaar de tentakels voor de vulling. Spoel de inktvis schoon. Verwijder het vel zodat er een wit zakje overblijft. Controleer met een theelepels of het zakje goed schoon is. Dep droog met keukenpapier. Inktvis mag niet koken, dan worden ze taai als rubber!

De vulling: Snijd de korsten van het brood en maal in een keukenmachine tot u 175 g kruim heeft. Dep de tomaten droog en snijd ze in kleine stukjes. Snijd de olijven in kleine stukjes. Pel en snipper de knoflook. Hak de peterselie fijn, er zijn 4 eetlepels nodig. Was de citroen en rasp de schil op een fijne rasp. Pers de citroen uit.

Snijd de tentakels fijn. Klop in een kom de eieren los. Roer er broodkruim, tentakeltjes, peterselie, gedroogde tomaat, olijven, kappertjes en geraspte citroenschil door. Prak of kneed tot een geheel. Breng op smaak met zout, peper en citroensap. Voeg een beetje olijfolie toe als het mengsel te droog is.

Vul de inktvislijfjes voor ongeveer driekwart met de vulling. Dat kan met een spuitzak zonder spuitmond of een lepeltje. Prik in de onderste punt van het lijfje een gaatje om te ontlichten. Maak de opening dicht met een cocktailprikker.

Vet een ovenschaal in met olijfolie en leg er de gevulde inktvissen in. Overgiet ze met witte wijn en een lepel citroensap en olijfolie. Dek de schaal af met folie. Verwarm de oven voor op 175°C en laat de inktvis in ca. 40 minuten gaar worden. Keer de inktvissen twee of drie keer om.

De tomatensaus: Ontvel de tomaten (dompel ze in kokend water en spoel ze met koud water af). Snijd de tomaten in stukjes. Pel en snipper het sjalotje en de knoflook.

Verhit de olie in een pan en fruit hierin de sjalotjes en de knoflook 2 minuten op laag vuur. Voeg de stukjes tomaat, de tomaat uit blik, de wijn en 1-2 eetlepels kippenfond toe. Laat de saus ca. 15 minuten pruttelen.

Pureer de saus met een staafmixer. Breng op smaak met zout en peper en roer er 2 el fijngesneden peterselie door.

De citroen: Snijd de citroen in dunne, halve plakjes als garnering.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Schep wat saus op warme borden. Leg er een inktvis op. Garneer met citroen en een takje peterselie.

Ossenhaas Wellington

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Oven 1 uur voor serveren op 200°C

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN:

1 ossenhaas van 1500 g van gelijke dikte (middenstuk)

6 el zonnebloemolie en 60 g boter zout, peper

1 pak diepvries bladerdeeg

1 sjalot

1 teen knoflook

750 g gemengde paddenstoelen

1 tl tijm

2 el cognac

bloem voor uitrollen

2 el fijngesneden platte peterselie

400 g roompaté

1 ei

VOOR DE GROENTEN:

400 g haricots verts

1 prei

8 struikjes witlof

zout, peper

nootmuskaat

1 tl tijm

2 el olie en 50 g boter

BEREIDING:

De ossenhaas: Dep het vlees met keukenpapier droog. Verwijder eventuele vliezen. Verhit 3 el olie en 30 gram boter in een braadpan en bak het vlees snel rondom bruin. Laat op keukenpier afkoelen. Strooi er zout en peper over. Laat het bladerdeeg ontdooien.

De paddenstoelen: Pel en snipper het sjalotje en de knoflook. Maak de paddenstoelen schoon en snijd ze in kleine stukjes (duxelles). Verhit 3 el olie en 30 g boter in een koekenpan en roerbak de sjalot, de knoflook en de paddenstoelen met de tijm in ca. 5 minuten gaar. Blus met cognac en laat op hoog vuur al het vocht verdampen. Voeg zout en peper toe en laat de paddenstoelen volledig afkoelen in een vergiet.

Het bladerdeeg: Bestuif de ondergrond met bloem en rol het bladerdeeg uit tot een lap drie keer zo breed als de ossenhaas en wat langer.

De ossenhaas: Schep de peterselie door de paddenstoelen en maak in het midden van het bladerdeeg een bedje van een deel van de paddenstoelen. Bestrijk de koude ossenhaas rondom met paté en leg de ossenhaas op het paddenstoelenbed. Plak de rest van de paddenstoelen op zijkanten en bovenkant van het vlees.

Vouw de zijkanten van het deeg over het vlees over elkaar en plak het deeg vast met water. Plak ook de uiteinden dicht met water. Knip eventueel deeghoekjes weg zodat het deeg daar niet te dik wordt en snijd overtollig deeg weg. Maak hiervan kleine versieringen.

Leg het deeg met de naad naar beneden op een met bakpapier beklede bakplaat. Maak met een appelboor 2 – 3 gaatjes bovenop in het deeg zodat de stoom kan ontsnappen. Verdeel de evt. gemaakte deegversieringen over de bovenkant.

Verwarm de oven voor op 200°C. Bestrijk het deeg met losgeklopt ei. Bak de ossenhaas 10 minuten op 200°C, schakel dan terug naar 180°C.

Bak tot een kerntemperatuur is bereikt van 45°C (rood) – 50°C. (Na ca. 45 minuten). Laat dan buiten de oven nog 15 minuten onafgedekt rusten.

De groenten: Maak de haricots verts schoon. Kook ze in enkele minuten beetgaar. Spoel ze met koud water af en laat uitlekken.

Snijd van 2 mooie preibladeren smalle repen, blancheer die. (rest van prei naar soep).

Maak 15 bosjes van de boontjes en strik er een preilint om. Halveer de struikjes witlof en bak ze in 1 el olie met wat boter en tijm vlak voor serveren beetgaar.

Verwarm dan ook de haricots verts in wat boter. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Snijd de ossenhaas in plakken en leg die op warme borden. Leg de groenten erbij.

Crème brûlée van geitenkaas met een krul van Tête de Moine

1^E NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering 1 persoon

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Oven 20 minuten voor gebruik voorverwarmen op: 180°C

Tijd uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN:

500 g zachte verse geitenkaas (*Bettine Blanc*)
3 dl volle melk
ca. 100 g honing (4-5 el)
190 g eidooier
400 g Tête de Moine (kaas)
500 g kleine groene druiven zonder pit
60 - 75 g rietsuiker
houten cocktailprikkers

BEREIDING:

De crème brûlée: Schenk de melk in een pan met dikke bodem en verkruimel de kaas erboven. Schep er de honing bij. Smelt de kaas al roerende in de melk. De melk hoeft niet te koken. Laat het mengsel een beetje afkoelen. Doe de eidooier met wat zout in een kom. Schenk hier al kloppend met een garde het kaasmengsel bij. Verdeel het mengsel over 15 kleine bakjes. Zet de bakjes in een passende ovenschaal. Schenk er kokend water bij tot 2 cm onder de rand van de bakjes. Dek de ovenschaal goed af met aluminiumfolie en maak er enkele gaatjes in. Zet de schaal in de oven en laat het ei stollen in ca. 30 minuten (controleer met een houten prikker). Haal de bakjes uit het water en laat de inhoud afkoelen, maar zet ze niet in de koelkast.

De garnering: Was de druiven. Maak voor ieder 3 prikkers met 2 druiven. Bewaar 15 druiven.

AFWERKING EN GARNERING:

Bestrooi het oppervlak met wat suiker en zet de bakjes dicht onder de hete salamander tot de suiker gekaramelliseerd is. Zet de bakjes op een klein bord (Let op! Deze zijn heet). Leg eromheen 3 spiesje druiven. Draai met het speciale mes een krul Tête de Moinekaas en leg dit op de crème brûlée. Leg een druif in het hart van de krul.

Am2009-03-05

Eet smakelijk (AvE, PGW, HL, PvD)



Chocolademadeleines met gemberijs

2E NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering 2 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Oven 25 minuten voor gebruik voorverwarmen op 190°C.

Tijd uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR 20 MADELEINES

100 g boter
100 g zelfrijzend bakmeel
20 g cacaopoeder
100 g suiker
150 g heelei (3 eieren)
poedersuiker voor het bestuiven

2 madeleinevormen

VOOR HET GEMBERIJS

3 dl volle melk
3 cm gemberwortel
2 dl slagroom
1 tl gemberpoeder
5 el gembersiroop
100 g eierdooier
125 g suiker
2 tl maïzena

BEREIDING:

Het gemberijs: Schil de gemberwortel en snijd er dunne plakjes van. Breng ze in de melk met de room en het gemberpoeder aan de kook en laat ca. 10 minuten trekken. Voeg de gembersiroop toe. Verwijder de gemberwortel. Klop de eierdooiers met de suiker en de maïzena tot een romige dikke crème. Schenk al roerende de melkmengsel erbij. Schenk het geheel terug in de pan en blijf roeren op een matig vuur tot het mengsel lichtgebonden is. Laat het mengsel (in een kom met koud water) afkoelen. Draai er ijs van in de ijsmachine.

De madeleines: Smelt de boter en laat hem iets afkoelen. Klop in een kom de eieren met de suiker glad (niet romig). Doe bloem en het cacaopoeder in een zeef boven de kom en spatel het mengsel in delen erdoor. Roer er de boter door. Verdeel het beslag met hulp van 2 lepels in de vormen, vul ze tot net onder de rand. Bak pas af een half uur voor serveren. Warm of lauwwarm zijn ze het lekkerst. Verwarm de oven voor op 180°C. Bak ze in 10 – 12 minuten gaar. (Niet te lang dan worden ze te hard!). Laat ze nog 1 minuut in de vorm en keer ze op een rooster.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Leg een madeleine op elk bord en strooi er poedersuiker over. Schep een bol ijs ernaast.

Am2009-03-06

Eet smakelijk (AVE, PGW, HL, Pvd)

**Vet de madeleinevormen de eerste keer voor gebruik licht in met gesmolten boter. → (Dinsdag 1)*

Wijnen

Witte wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Loire
Domein / Château:	Cave de Saumur
Jaar van productie:	2007
Druivensoort(en):	Chenin Blanc
Commentaar wijncie.:	Voor bij de inktvis gevuld met mediterrane ingrediënten een Saumur wijn uit het dal van de Loire. De Chenin Blanc-druif geeft de wijn een mooie structuur, is licht "vettig" (blijft aan het glas hangen) en heeft aangename en frisse fruittonen

Rode wijn	
Land van herkomst:	Zuid Afrika
Regio:	Kaap provincie
Domein / Château:	First Sighting
Jaar van productie:	2006
Druivensoort(en):	Shiraz
Commentaar wijncie.:	De wijngaarden van Strandveld liggen in het zuidelijkste puntje van Zuid-Afrika, oostelijk nog van Kaap de Goede Hoop, waar de Pacific en de Atlantische oceaan elkaar ontmoeten. In dit milde klimaat met invloed van de oceanen gedijt deze Shiraz kennelijk zeer goed. Want het is een wijn met een krachtige body en toch ook fris rood fruit. De neus geurt naar paddestoelen en peper. De wijn is 12 maanden op eikenhout gelagerd waardoor een lichte houttoon is te proeven. Wellington zal aangenaam verrast zijn met dit gezelschap!

Kookschema maart 2009

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	–	3	4	5	–	6
II	9	10	11	12	13	–
III	–	17	18	19	–	20
IV	23	24	25	26	–	27

Maandag 16 maart vindt de jaarlijkse algemene ledenvergadering plaats.

