



MENU JUNI 2017

4-gangenmenu

**Thema: US road trip**

US Starter

Vichissoise (New York)

Gemarineerde Mahi Mahi met Chutney van geroosterde tropisch Fruit (Hawai)

American sweets



*Wie aan de Amerikaanse keuken denkt, denkt al snel aan hamburgers, hotdogs en pizza. Het mag vast staan dat fast food onderdeel uit maakt van de eet cultuur van de VS. Er is echter meer. De verschillende delen van de VS zijn beïnvloed door de kolonisten die zich hier hebben gevestigd en in het zuiden zijn ook de invloeden van de burens duidelijk merkbaar (denk aan de tex-mex keuken van Californië).*


*In dit menu nemen we jullie mee op een road trip langs verschillende smaken en delen van de VS.*

*Enjoy your meal!*



## US Starter

*Er is veel onduidelijkheid over de herkomst van de hamburger. Waarschijnlijk ligt de oorsprong bij de Russische Tartaren die vlees gingen fijnsnijden voor het te eten. Het is in ieder geval begin 19<sup>e</sup> eeuw is de steak hamburger voor het eerst op de Amerikaanse menu kaart te vinden. Het gerecht is inmiddels zo populair, en wereldwijd bekend als icoon van de Amerikaanse keuken dat hij in dit menu niet mag ontbreken.*

Amuse: voor 11 personen  
Uitvoering: 2 personen  
Moeilijkheidsgraad:   
Uitserveren: 20.00 uur


BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><b><u>Voor de hamburgers:</u></b> 500 g rundernek (voor gehakt)</p> <p>1 kleine rode ui 1 teen knoflook 30 g Parmezaanse kaas 35 g paneermeel 1 tl paprika poeder 1 tl komijn 1 tl zout 1 tl versgemalen zwarte peper 1 el worcestersaus 1 ei</p>	<p><b><u>De hamburgers</u></b> Snijd het vlees in blokjes van ca 2x2 cm. Controleer of er nog bot- kraakbeen of zeen in het vlees zit. Snijd dit weg. Laat vooral het vet zitten. Dit geeft straks extra smaak aan de hamburger. Leg het vlees op een bord ca 30 minuten in de vriezer om aan te vriezen.</p> <p>Haal het (nog niet bevroren) vlees uit de vriezer en draai in de vleesmolen tot gehakt.</p> <p>Snipper de ui ragfijn. Maal de Parmezaanse kaas. Meng het gehakt met de overige ingrediënten.</p> <p>Vorm 11 even grote balletjes. Kies een steekring uit die past bij de grootte van de balletjes. (ø 4,5 cm) Bekleed de vorm met plastic folie en vorm een hamburger. Herhaal dit 11x. Bewaar de hamburgers tot het afbakken onder plastic om uitdrogen te voorkomen.</p>
<p><b><u>Voor de saus</u></b> 20 g eigeel 100 – 200 ml zonnebloemolie 2 el witte wijn azijn 1 tl citroensap 1 tl mosterd ½ tl uienpoeder ½ tl knoflookpoeder 1 el ketchup</p>	<p><b><u>De saus</u></b> Maak mayonaise van de dooier, azijn, citroensap, mosterd en olie. Voeg vervolgens de andere ingrediënten toe. Breng op smaak met zout en peper.</p> <p>Naar smaak kan wat sambal worden toegevoegd.</p>

<p>Vervolg receptuur</p> <p><b><u>Voor de fried onion rings</u></b> 1 grote (spaanse) ui</p> <p>Beslag: 50 g bloem 1.2 tl zout 125 ml melk 30 g heelei</p> <p>Frituurolie</p>	<p><b><u>De fried onion rings</u></b> Schil de ui en snijd ze in plakken van ca 1/2 cm dik. Maak de ringen los.</p> <p>Maak het beslag door het ei los te kloppen en alle ingrediënten door elkaar te roeren.</p> <p>Verhit frituurolie in een pan tot 140°C. Bak de uienringen hierin gaar in ca 4 minuten. Bak de ringen kort voor uitserveren krokant in hete frituurolie (180°C). Bak niet te veel tegelijk. Baktijd ca 1 minuut.</p>
<p><b><u>Voor de broodjes</u></b> 16 mini hamburgerbroodjes.</p>	<p><b><u>De broodjes</u></b> Bak de broodjes af in de oven, snijd door midden.</p>
<p>3 kleine augurkjes, in plakjes gesneden 1 bakje kersentomaatjes Paar blaadjes kropsla (gewassen)</p>	<p><b>AFWERKING EN UITSERVEREN:</b> Bak de hamburgers en uienringen. Snijd de tomaatjes in plakjes. Bouw de hamburgers op door op het broodje, sla, hamburger, saus en een plakje augurk te doen. Serveer er de gebakken uienringen naast. Garneer met het gesneden tomaatje.</p>

*Eet smakelijk (JvK, MM, PS, AvdD, WdH) Am 2016-07-01*

## Vichyssoise

*We blijven nog even in New York. In het Ritz-Carlton hotel in deze stad is deze zomersoep in 1917 door de Franse chef Louis Diat ontworpen. Hij toverde zijn moeders prei-aardappelsoep om in een romige delicatessen en noemde die naar Vichy, de stad waar hij opgroeide. Het recept is een bewerking van het origineel, geïnspireerd op de wijze waarop de soep wordt geserveerd bij restaurant Chapeau in Bloemendaal.*

Soep: Voor 11 personen  
 Uitvoering: 2 personen  
 Moeilijkheidsgraad:   
 Uitserveren: 20.30 uur  
 Oven: 180 °C  
 Op tijd starten ivm terug koelen soep.

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><b><u>Voor de kippenbouillon:</u></b>                      2 kippenbouten                      1,2 kilo kippenvleugeltjes                      100 gr sjalotten                      100 gr prei (witte deel)                      50 g winterwortel                      50 g bleekselderij                      8 witte peper korrels                      2 jeneverbessen                      Paar takjes tijm                      Paar takjes bladpeterselie                      Laurierblad                      1,3 l water</p>	<p><b><u>De kippenbouillon:</u></b>                      Hak de kippenbouten en vleugels in stukken. Snij de groente fijn. (gebruik ivm tijd zn een keukenmachine)                      Bak de kip en groente kort aan in een koekenpan.                      Leg het vlees en groenten mengsel in de snelkookpan. Voeg de kruiden en specerijen en 1,3 liter water toe. (Zorg dat iig alles net onder staat) Breng aan de kook en laat 30 minuten koken.                      Passeer de bouillon door een zeef. Schep al het vet eraf (in een hoge smalle kan schenken maakt dit gemakkelijker)</p>
<p><b><u>Voor de Vichyssoise:</u></b>                      60 g boter                      3 preien (alleen het wit)                      1 ui                      1,25 kg aardappels                      1 dl droge witte wijn                      1 l kippenbouillon (zie bovenstaand recept)                      7 dl melk                      3 dl slagroom                      Zout, peper</p>	<p><b><u>De Vichissoise:</u></b>                      Snijd het wit van de prei in ringen. Snipper de ui. Schil de aardappels en snijd in plakjes.                      Smelt de boter in een grote soeppan op middelhoog vuur. Fruit de prei en de ui in ca 8 minuten lichtbruin. Roer de aardappelen er door en blus af met de witte wijn.                      Voeg de bouillon toe, breng aan de kook en laat de soep 20 a 30 minuten koken.  <u>Laat iets afkoelen</u> en pureer het prei-aardappelmengsel. Voeg de melk en room toe en breng de soep tegen de kook aan.                      Zeef de soep. Breng op smaak met zout en peper.</p> <p><u>Koel de soep terug</u> op ijs en bewaar tot uitserveren in de koelkast.</p>

<p>Vervolg receptuur</p> <p><b><u>Voor de garnituur</u></b>  16 krieltjes, ongeschild  200 g druiven  32 mosselen (vers of uit pot)  3 dunne zomer preitjes</p>	<p><b><u>De garnituur:</u></b>  Was de krieltjes en snijd (afhankelijk van de grootte) in 2 of 3 stukken.  Was de prei en snijd tonnetjes van het wit. (16 stuks) Stoom de krieltjes en prei gaar in de stoomoven.</p> <p>Kook de mosselen.</p> <p>Was de druiven en snijd deze in plakjes.</p> <p>Bewaar de garnituur tot uitserveren op kamertemperatuur.</p>
<p>Borage cress  Extra vierge olijfolie.</p>	<p><b>AFWERKING EN UITSERVEREN:</b>  Serveer de soep in diepe borden.  Maak het bord op met de garnituur. Werk af met de borage cress en wat druppels olijfolie.</p>

*Eet smakelijk (JvK, MM, PS, AvdD, WdH) Am 2016-07-03*

## Gemarineerde Mahi Mahi met Chutney van geroosterde tropisch Fruit

We verlaten het vaste land van de VS voor een kort bezoek aan Hawaï. Mahi mahi (goudmakreel) is een van de bekendste vissoorten van het eilandrijk. In dit gerecht wordt het geserveerd met de typische tropische vruchten die een voor een echte Hawaï beleving zorgen.

Hoofdgerecht: Voor 11 personen  
 Uitvoering: 3 personen  
 Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳  
 Uitserveren: 21.00 uur



BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><b><u>Voor de cajun kruidenmix:</u></b>                  2 theelepels zout                  2 1/2 theelepel paprikapoeder                  2 theelepels knoflookpoeder                  1 theelepel gedroogde oregano                  1 theelepel cayennepeper                  1 theelepel zwarte peper                  1 theelepel uienpoeder                  1 theelepel gedroogde tijm</p>	<p><b><u>De kruidenmix</u></b>                  Meng de kruiden door elkaar.</p>
<p><b><u>Voor de gemarineerde Mahi Mahi</u></b>                  11 Mahi Mahi fillets van 100 – 120g of 6 x 180 – 220 g                  4 eetlepel Cajun kruiden                  2 limoenen                  extra vergine olijfolie                   n.b <i>limoenen ook gebruiken voor saus</i></p>	<p><b><u>De gemarineerde Mahi Mahi</u></b>                  Maak een marinade van de kruidenmix, zest van de limoenen en de olijfolie.                  Marineer hierin de vis voor minimaal 2 uur.                  Laat de vis op tijd op kamer temperatuur komen.                   Gril de vis kort voor het uitserveren op de grillplaat goudbruin in ca 1 a 2 minuten per kant.                  Houd de vis zo nodig warm in de oven op maximaal 50°C. (<i>Let op als de oven eerder al gebruikt is is deze snel te warm!</i>)</p>
<p><b><u>Voor de chutney van tropisch fruit</u></b>                  6 plakjes verse ananas                  1 papaya                  1 mango                  1,5 rode uien                  1 rode peper                  1/3 bosje koriander, gehakt,                  3 dl extra vergine olijfolie                  0,6 dl witte balsamico azijn                  2 dl agavesiroop                  zout en peper</p>	<p><b><u>De chutney van tropisch fruit</u></b>                  Maak de spaanse peper schoon en snijd in fijne stukjes.                  Schil het fruit en de ui en snijd in plakken. Wrijf alle groenten en fruit met olijfolie en grill van beide zijden.                  Snijd vervolgens in fijne stukjes en meng samen met (gehakte) koriander, azijn, siroop, zout en peper.                   Bewaren bij kamertemperatuur.</p>

<p>Vervolg receptuur</p> <p><b><u>Voor de jasmijn rijst</u></b>  500 g jasmijn rijst  1,5 uien  2 tenen knoflook  Stukje gember van ca 2 cm  1/4 bos koriander  boter  zout en peper  Water</p>	<p><b><u>De jasmijn rijst</u></b>  Ui snipperen. Knoflook fijn snijden. Gember raspen. Koriander fijnhakken. (bewaar 16 blaadjes / takjes voor opmaak)</p> <p>Fruit de ui in de boter. Voeg knoflook en gember toe. Voeg de rijst toe en kook met de aangegeven hoeveelheid water op de verpakking (koken tot vloeistof is opgenomen).  Breng op smaak met zout en peper en voeg de fijngesneden koriander toe.)</p> <p>Bewaar in de warmhoudkast.</p>
<p><b><u>Voor de Citroengras- Gewurztraminer botersaus</u></b>  750 ml Gewurztraminer wijn uit de Elzas  2 sjalotten  2 tenen knoflook  1 stengel citroengras  450 g boter  sap van 2 limoenen (van de vis)  zout en peper</p>	<p><b><u>De saus</u></b>  Snipper de sjalot. Halveer de knoflook tenen  Fruit de sjalot kort aan in een steelpan. Voeg knoflook en gekneusde citroengras toe. Voeg wijn toe en laat inkoken tot ca 1/3.  Verwijder de knoflook en citroengras.</p> <p>Saus kort voor serveren verder afmaken:  Verwarm de saus en voeg gedoseerd de boter in kleine blokjes toe.  Breng op smaak met limoensap, zout en peper.</p>
<p>1 klein zakje bananenchips (langwerpig &amp; hartig)  Koriander</p>	<p><b>AFWERKING EN UITSERVEREN:</b>  Serveer de vis op de rijst. Leg hier een bananen chip en een schep van de chutney op en serveer de saus hier om heen.  Leg een blaadje koriander op de chutney.</p>

*Eet smakelijk (JvK, MM, PS, AvdD, WdH) Am 2016-07-05*

## American sweets

We eindigen deze road trip met een combinatie van Amerikaanse zoetigheden. De wereldberoemde New York cheese cake wordt gecombineerd met de banana foster uit Louisiana en New Orleans. Vervolgens wordt het bord afgemaakt met pecan pralines uit de zelfde streek.

Nagerecht: Voor 11 personen  
 Uitvoering : 2 personen  
 Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴  
 Uitserveren: 21.30 uur  
 Oven: 180 / 160 °C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><b><u>Voor de New York cheese cake:</u></b>                      200 g Bastogne koeken                      75 g ongezouten roomboter                      600 g roomkaas                      5 eieren                      150 g kristalsuiker                      1 vanillestokje                      2 springvormen met een doorsnee van 20 cm.</p>	<p><b><u>De rabarber cheese cake:</u></b>                      Maal in een keukenmachine de koekjes met een snufje keukenzout fijn en smelt ondertussen de boter. Meng met elkaar. Bekleed de bodems en zijkanten van de springvormen met bakpapier en verdeel het boter-koekjesmengsel over de bodems. Strijk glad met de bolle kant van een lepel of klein paletmesje. Laat de bodem ten minste een uur 'hard' worden in de koelkast.</p> <p>Verwarm de oven voor op 160 graden. Roer de roomkaas glad met een garde of (staande) mixer. Voeg de suiker toe en meng goed. Roer nu één voor één de eieren door het roomkaasmengsel en voeg pas een volgend ei toe als de vorige volledig is opgenomen. Zorg dat het beslag goed gemengd is, maar niet te luchtig. Voeg nu het vanillemerg toe en giet het mengsel op de bodem. Bak de cheese cake gedurende 50-55 minuten in de oven, maar check na 45 minuten hoe ver hij is.</p> <p>Is de cake al vrij bruin, maar nog niet gaar? Bedek de bovenkant dan met een stuk aluminiumfolie en laat zo nog tien minuten doorgaren. Laat de cheesecake volledig afkoelen tot kamertemperatuur. Doe dit liever niet in de koelkast, hierdoor kan de structuur korrelig worden.</p>
<p><b><u>Voor de pecan pralines</u></b>                      100 g lichtbruine suiker                      100 g donkerbruine suiker                      400 ml slagroom                      20 g boter                      100 g pecannoten</p>	<p><b><u>Voor de pecan praline</u></b>                      Halveer de pecannoten.                      Doe de 2 soorten suiker en de room in een pan met dikke bodem en breng al roerende rustig aan de kook en smelt de suiker.                      Verwarm de massa tot 125°C en voeg de noten toe. Laat nog 1 minuut zachtjes koken.</p> <p>Bekleed een plaat met bakpapier en laat met een theelepeltje steeds 1 noot met aanhangende siroop op het bakpapier lopen.                      Laat 1 tot 2 uur opstijven.</p>



<p>Vervolg receptuur</p> <p><b><u>Voor de banana foster</u></b>  60 g boter  200 g bruine suiker  1 tl kaneel  65 ml bananen likeur  4 bananen  65 ml bruine rum</p>	<p><b><u>De banana foster</u></b>  <i>N.b. niet te lang van te voren maken. Moet nog minimaal lauw warm zijn!</i></p> <p>Boter, suiker en kaneel in een koekenpan mengen. De pan boven matig vuur plaatsen en de suiker laten oplossen.  Snijd intussen de bananen in plakjes.  Voeg de bananen likeur toe aan de gesmolten suiker en vervolgens de banaan.  Als de vruchten zacht en bruin beginnen te worden de rum toevoegen. Laat de saus goed heet worden.  Flambeer om de alcohol te laten verdampen.</p>
<p>Koffie / thee</p>	<p><b>AFWERKING EN UITSERVEREN:</b>  Snijd de taart in punten. Schep de banana foster op de taart. Werk het bord af met de pecan pralines.</p> <p>Serveer koffie of thee bij het dessert.</p>

Eet smakelijk (JvK, MM, PS, AvdD, WdH) Am 2016-07-06

## Wijnen Juni 2017

De wijncie heeft de volgende 3 wijnen geselecteerd:

Rode wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Languedoc
Domein / Château:	Domaine de Larzac
Jaar van productie:	2015
Druivensoort(en):	Syrah en Marselan (kruising tussen de Cabernet Sauvignon en Grenache)
Serveertemperatuur:	17° -18°C
Commentaar wijncie.:	<p><b>Attentie:</b> door de volgorde van het menu <u>starten</u> we deze keer met een <u>rode wijn</u> als begeleider van de hamburger.</p> <p>Deze soepele en niet al te complexe rode wijn is diep paars van kleur met in de neus rood fruit en zwarte bessen. Fruit gedreven maar toch zijn door het gebruik van de lokale Marselan druif tonen van zoethout en specerijen aanwezig, wat goed tot zijn recht zal komen bij de 'starter'.</p>
LAdC-ledenprijs *:	€ 5,99 per fles incl btw (winkelprijs € 6,95 incl btw)

Witte wijn	
Land van herkomst:	Spanje
Regio:	Rueda
Domein / Château:	La Almendrera
Jaar van productie:	2016
Druivensoort(en):	100% Verdejo
Serveertemperatuur:	12° C
Commentaar wijncie.:	<p>Deze witte wijn heeft een mooie strogele kleur. In de neus zijn intense aroma's van wit fruit zoals peer en appel en tropisch fruit waar te nemen. Ook zijn er kruidige elementen aanwezig van venkel en anijs, als ook bloemige aroma's. In de mond is de wijn fris (bijna 'crispy') en elegant met een mooie structuur. De wijn sluit af met een mooie lengte en een klein bittertje op het einde, dat typisch is voor deze druivensoort.</p> <p>Door de combinatie van frisheid en lichte body is de wijncommissie van mening dat de wijn een goede begeleider van de Waldorf salade. Doordat het gerecht 'softshell crab' vergezeld gaat met vinaigrettes kan deze wijn ook daarbij worden geschonken.</p>
LAdC-ledenprijs *:	€ 7,26 per fles incl btw (winkelprijs € 7,95 incl btw)

<b>Witte wijn</b>	
Land van herkomst:	Spanje
Regio:	Somontano (voet van Spaanse Pyreneeën)
Domein / Château:	El Arino
Jaar van productie:	2016
Druivensoort(en):	100% Gewurztraminer
Serveertemperatuur:	12° C
Commentaar wijncie.:	Deze witte wijn heeft een citroen gele kleur. Door deze aromatische druif heeft de wijn in de neus tonen van rijp exotisch fruit, honing en bloemen. De wijn heeft een rijpe aanzet (maar niet zoet) met lichte zuren. In de mond smaak van exotische fruit met wat bloesem . De afdronk is gemiddeld waarin het fruit overheerst. Omdat het gerecht met de Mahi Mahi een rijke saus bevat (aangemaakt met dezelfde wijn) is de wijncommissie van mening dat deze wijn een prima begeleider is van het dit gerecht.
LAdC-ledenprijs *:	€ 6,72 per fles incl btw (winkelprijs € 7,75 incl btw)

\*Ga naar [www.lesamisdecuisine.nl/aanbod/ledenvoordelen](http://www.lesamisdecuisine.nl/aanbod/ledenvoordelen) voor het bestellen van deze maandwijn en het ledenaanbod bij onze wijnleverancier Wijnkoperij Van Dop (Voorburg).