



MENU JULI / AUGUSTUS 2017

4-gangenmenu

Bruschetta met kippenlevermousse en met avocado gevulde frambozen

Inktvisravioli met rode poon en walnotenpesto


Gevulde hoevekip

Parfaitijs van port met meloen en chocolade

*Smakelijk eten namens de menucommissie  
Michiel, Jolanda, Pim, Alex en Wilma*

## Bruschetta met kippenlevermousse en met avocado gevulde frambozen

### Amuse voor 11 personen


Uitvoering: 2 personen  
Moeilijkheidsgraad:   
Uitserveren: 14.00 uur  
Apparatuur: Magimix, blender, oven 150°C + 220°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><b><u>Kippenlevermousse</u></b> 175 gr kippenlevers 1 dl melk 1 kleine teen knoflook 1/2 ui 3 blaadjes verse salie 1 takje verse tijm 20 gr roomboter zout, versgemalen witte peper 1/4 dl witte wijn 1 el cognac 1 el dessertwijn (Vin Santo) 1,5 el mascarpone scheutje slagroom</p>	<p>Maak de kippenlevers schoon en leg een half uur in wat melk. Snipper de ui en knoflook, snijdt de salie klein en ris de tijm van de takjes. Verhit 2 eetlepels boter in een koekenpan en bak de kippenlevers op hoog vuur bruin. Breng op smaak met zout en versgemalen witte peper. Verlaag het vuur. Voeg ui, knoflook, salie en tijm toe en bak zachtjes gedurende enkele minuten. Voeg de wijn, cognac en Vin Santo toe en smoor nog enkele minuten. De kippenlevers zijn klaar als ze van binnen nog roze zijn. Doe de kippenlevers over in de keukenmachine, samen met de resterende boter en mascarpone en zo nodig een scheutje slagroom. Pureer enkele minuten en passeer daarna door een bolzeef voor een fijner resultaat. Voeg wat mascarpone toe, indien de mousse te vochtig is. Proef af met peper, zout, cognac, extra tijm, en eventueel mascarpone. Zet tenminste 30 minuten in de koelkast om op te stijven. Laat de mousse vervolgens op kamertemperatuur komen.</p>
<p><b><u>Uienconfituur</u></b> 90 g ui 1/3 verse ananas 90 ml rode wijnazijn 35 ml rode wijn 5 roze peperbessen 1 el maïsolie 35 g blanke rozijnen 120 g fijne witte suiker peper en zout ev. agar agar</p>	<p>Snij de ui in fijne strookjes en de ananas in kleine stukjes van ca. ½ cm. Doe de stukjes in een ruime pan met de maïsolie. Bak alles gedurende 5 minuten aan op een zacht vuurtje. Roer goed tijdens het garen. Voeg vervolgens de rode wijnazijn, rode wijn, peperbessen, blanke rozijnen en de suiker toe. Laat het geheel 40 minuten koken zonder het deksel op de pan. Roer regelmatig om. Check nu de stolling. Is de confituur nog te lopend, dan of langer laten inkoken of een snufje agar agar toevoegen.</p>
<p><b><u>Gevulde frambozen</u></b> 1 bakje grote frambozen 1 eetrijpe avocado's 1/2 limoen, uitgeperst 1,5 el honing 2 el griekse yoghurt</p>	<p>Pers de halve limoen uit. Halveer de avocado's en verwijder de pit. Schep het vruchtvlees met een lepel uit de schil. Pureer in de keukenmachine met limoensap, honing en yoghurt tot een gladde mousse. Druk door een bolzeef voor een fijner resultaat. Vul een spuitflesje met een smalle spuitmond met de avocadomousse. Vul de frambozen hiermee.</p>

<p>Vervolg receptuur</p> <p><b><u>Basilicum-dragonmoussaise</u></b>  20 gr eidooier  1/2 el groene kruidenmosterd  1 el dragonazijn  1 el gembersiroop  7 gr basilicumblaadjes  3 gr peterselieblaadjes  7 gr dragonblaadjes  30 ml krachtige kippenbouillon  160 ml druivenpitolie  zeezout, witte peper uit de molen</p>	<p>Meng de eidooiers met de mosterd, azijn en gembersiroop met een mixer.  Voeg de kruiden en krachtige bouillon toe en pureer tot het mengsel volkomen glad is.  Schenk geleidelijk aan de druivenpitolie erbij tot de dressing gaat binden.  Breng op smaak met zeezout en witte peper uit de molen.  Schenk de moussaise in een spuitfles en zet tot gebruik in de koelkast.</p>
<p><b><u>Bruschetta</u></b>  1,5 ciabatta's  1 grote bol knoflook  3 dl extra vierge olijfolie  1 dessertlepel gedroogde tijm  1 dessertlepel witte peperkorrels</p>	<p>Verwarm de oven voor op 150°C.  Snijd de knoflookbol overdwers doormidden. Doe de knoflookhelften met de gesneden kant naar beneden in een vuurvaste schaal, doe de tijm en de peperkorrels er bij en overgiet het geheel met de olijfolie. Doe er een deksel op of bedek met aluminiumfolie en zet de schaal 45 minuten tot 1 uur (tot de knoflook helemaal zacht is) in de voorverwarmde oven. Giet de knoflookolie door een fijne zeef en laat afkoelen.  Verwarm de oven voor op 220°C.  Snijd de bruschetta in tenminste 16 mooie, niet te dikke schuine schijven. Smeer met een kwastje de schijven brood in met de knoflookolie en rooster het brood in de oven. Laat afkoelen en zet weg tot gebruik.</p>
<p><b><u>Eindbewerking en presentatie</u></b>  Kleine basilicumblaadjes</p>	<p>Neem een klein langwerpige bordje.  Spuit een raster moussaise op de helft van het bord. Maak met 2 natte dessertlepels 16 quenelles van de kippenlevermousse. Leg op elke bord een quenelle en garneer deze met de uienconfituur en een basilicumblaadje. Leg er 5 gevulde frambozen omheen (doop even in moussaise, dan blijven ze beter staan).  Leg op de andere helft van het bord 1 of 2 sneden geroosterd brood.</p>

## Inktvisravioli met rode poon en walnotenpesto

### Tussengerecht voor 11 personen

Uitvoering: 3 personen  
Moeilijkheidsgraad:   
Uitserveren: 14.30 uur  
Apparatuur: oven 200°C, pastamachine

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><b>Vulling</b> 400 gr rode poonfilet (<b>door visboer gefileerd, graten en koppen bewaard!</b>) 1 grote venkelknol 1 grote sjalot olijfolie om in te bakken zwarte peper, zeezout</p>	<p><i>Maak eerst de visbouillon (zie hieronder)</i> Spoel de filets af onder stromend water en dep droog met keukenpapier Versnijdt de filets in kleine blokjes. Snipper de sjalotten. Verwijder het onderste en bovenste deel van de venkel, halveer en verwijder het harde binnenste. Snijd de venkelknol in kleine stukjes. Zweet de sjalotjes aan in een beetje olijfolie en voeg de venkelstukjes toe. Voeg ook de blokjes rode poon toe. Kruid af met peper en zeezout. Laat de massa afkoelen en zet in de koelkast tot gebruik.</p>
<p><b>Visbouillon</b> 1 kg visgraten (van de rode poon) 1 ui 2 stengels selderij 2 wortels takjes peterselie 2 laurierblaadjes 4 witte peperkorrels</p>	<p>Doe het visafval in een pan. Haal de ogen uit de koppen! Schenk er ruim 1¼ liter water bij, breng dit aan de kook en schuim af. Voeg ui, peterselie, laurier, wortels, bleekselderij en peperkorrels toe. Laat de bouillon ca. 30 min. op laag vuur trekken. Neem de pan van het vuur en zeef de bouillon boven een hittebestendige kom; verwijder visafval en groenten. Zet de bouillon terug op het vuur en laat inkoken tot visfumet. We hebben 2,5 dl nodig voor de pesto.</p>
<p><b>Pastadeeg</b> 200 gr zachte pastabloem 00 200 gr tarwebloem 4 verse eieren 3 gr zeezout 3 zakjes inktvisinkt olijfolie</p>	<p>Plaats de bloemmenging in een diepe mengkom en maak een kuiltje in het midden. Voeg de eieren toe, samen met het zeezout en de inktvisinkt. Meng en kneed tot een homogene, elastische deegmassa en laat minstens een half uur rusten. Voeg zo nodig een scheutje olie toe. Verdeel het deeg in stukken bijna zo breed als de pastamachine. Draai het deeg verschillende malen door de pastamachine tot de dunste stand. Maak per persoon 3 middelgrote ravioli's (ca. 5 cm) m.b.v. een raviolisnijder of uitsteker en vul ze met het poon-venkel mengsel. Maak de randjes nat. Druk goed aan langs de vulling.</p>

<p>Vervolg receptuur</p> <p><b><u>Walnotenpesto</u></b>  50 gr walnoten  20 gr basilicum  2 ansjovisfilets (uit olijfolie)  1/2 el kappertjes  2 augurkjes  2 dooiers van hardgekookt ei  1 teentje knoflook  1 el aceto balsamico  1/2 el suiker  2,5 dl extra vergine olijfolie  2,5 dl visfumet  zwarte peper en zeezout</p>	<p>Kook de eieren hard. Eigeel eruit halen, eiwit wordt niet gebruikt. Doe alle ingrediënten, <b>behalve de visfumet</b>, in de blender en mix tot een gladde pesto. Doe van dit pestomengsel zo'n 2 á 3 soepopscheplepels in een pan en vermeng met de fumet. Verwarm op laag vuur, maar breng niet aan de kook. Breng op smaak met zout en peper.</p> <p>Gebruik het resterende pestomengsel voor decoratie.</p>
<p><b><u>Gepofte tomaatjes</u></b>  500 gr kerstomaatjes aan takjes  1 takje rozemarijn  2 teentjes knoflook in schijfjes  aceto balsamico  olijfolie, flinke scheut  zwarte peper en zeezout</p>	<p>Verhit de oven op 200°C en verdeel de tomaatjes in 16 plukjes over een lage ovenschaal. Giet een flinke scheut olie en verdeel de knoflook en takje rozemarijn over de tomaatjes. Plaats ongeveer 15 tot 20 minuten in de oven tot de tomaatjes pruttelen, maar nog wel heel zijn. Haal de schaal uit de oven en breng op smaak met zout en peper en een paar straaltjes balsamico.</p>
<p><b><u>Eindbewerking en presentatie</u></b>  basilicumblaadjes</p>	<p>Kook de ravioli beetgaar in ca. 4 à 5 minuten in ruim, kokend, heel licht gezouten water. Doe dit in kleine porties en breng het water steeds opnieuw aan de kook. Schep de ravioli met een schuimspaan uit het water en voeg toe aan de pan met de walnotenpesto. Verwarm ongeveer 1 minuut op halfhoog vuur.</p> <p>Serveer de ravioli op een plat bord. Snijd één ravioli open zodat je de vulling kunt zien. Decoreer met de dikke pesto (streep), de kerstomaatjes en een basilicumblad.</p>

## Gevulde hoevekip

### Hoofdgerecht voor 11 personen


Uitvoering: 4 personen  
 Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴  
 Uitserveren: 15.00 uur  
 Apparatuur: stoomoven 100°C, oven 125°C  
 Oven 220°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><b><u>Abrikozenchutney</u></b>            1,5 dl appelazijn            90 gr halfgedroogde zoete abrikozen            90 gr rode ui            1,5 el geel mosterdzaad            1,5 el maanzaad            Snuf paprikapoeder            Snuf zout</p>	<p>Snipper de rode ui en snijd de abrikozen klein. Doe alle ingrediënten in de pan en kook totdat er geen vocht meer in de pan is en de abrikozen zacht zijn. Laat afkoelen tot gebruik.</p>
<p><b><u>Salami-olie</u></b>            1 dl extra vergine olijfolie            50 gr pittige salami of Spaanse fuet (een worstje)            2 teentjes knoflook            2 laurierblaadjes            1 takje rozemarijn            2 takjes tijm            zwarte peper, zeezout</p>	<p>Snijd de salami of fuet in fijne reepjes. Snipper de knoflook fijn. Bak de salami en de knoflook in wat olijfolie met de kruiden, peper en zeezout. Schenk het mengsel in een weckpot en schenk er de rest van de olie over. Schud de weckpot zo nu en dan. Zeef voor gebruik, maar vis er de salami uit.</p>
<p><b><u>Gevulde kipfilets</u></b>            5 halve borstfilets            750 gr grote aardappelen            45 gram bloem            olijfolie            90 gr sjalot            150 gr kastanjechampignons            90 gr wit brood            35 gr platte peterselie            1,2 dl melk            1 eieren            peper en zout, tijm</p>	<p>Snij het brood in piepkleine brunoise. Snipper de sjalot en snijd de champignons in stukjes. Klop het ei los met de melk. Hak de peterselie fijn. Zweet de sjalotten en champignons aan in olijfolie. Voeg de peterselie, broodblokjes en losgeklopt ei toe. Meng en kruid af naar smaak. Snijd de kipfilets aan een kant in en vul ze met de farce. Rasp de aardappelen, voeg wat zout toe en vermeng met de bloem. Spreid de massa uit op plasticfolie en omwikkel de gevulde kippenborsten mee. Bak ze snel, zonder folie, aan beide zijden goudbruin in de olijfolie. Gaar nog 10 minuten in een oven op 220°C tot een kerntemperatuur van 70°C.</p>
<p><b><u>Crème van peultjes</u></b>            150 gr peultjes            1 grote sjalot            olijfolie            1 niet te grote aardappel            3,5 dl krachtige kippenbouillon            Extra vergine olijfolie            1 dessertlepel truffeltapenade (potje)</p>	<p>Maak de peultjes schoon. Snipper de sjalotjes. Snijd de aardappel in kleine stukjes. Fruit de sjalotjes in de olijfolie. Voeg de peultjes en aardappel toe. Bouillon toevoegen en laat 20 minuten sudderen. Pureer de massa in een blender en passeer door een fijne zeef. Voeg naar smaak truffeltapenade toe aan de crème. Zet warm weg tot gebruik.</p>

<p>Vervolg receptuur</p> <p><b><u>Courgetteflans</u></b>  600 gr courgettes  55 gr boter  100 gr bloem  3 dl melk  175 gr eidooier  175 gr eiwit  basilicum  olijfolie</p>	<p>Snijd de courgettes klein en stoom ze gaar in 4 à 5 minuten in de stoomoven op 100°C. Laat de courgette goed uitlekken. Laat de melk met de boter opkoken. Voeg de gezeefde bloem toe en spatel hier het eigeel en eiwit onder. Voeg de courgette toe. Pureer in de Magimix tot een gladde massa en passeer door een zeef. Voeg wat fijngesnipperde basilicum toe. Smeer 16 timbaaltjes in met olijfolie en vul ze op met de courgettepuree. Plaats ze in een met heet water gevulde braadslede en gaar ze 1 uur in de oven op 125°C.  <i>Tip: doe een rondje bakpapier onder in de timbaaltjes.</i></p>
<p><b><u>Courgettebeignets</u></b>  350 gr courgette  1 kleine ui  ½ knoflookteentje  handvol peterselie  1 koffielepel gedroogde munt  55 gr eidooier  90 gr eiwit  100 gr bloem  1 el geraspte Parmezaan  peper en zout  enkele druppels tabasco</p> <p>Neutrale olijfolie</p>	<p>Rasp de courgette boven een vergiet. Strooi er zout over en laat ze 30 minuten uitlekken. Druk zoveel mogelijk het vocht uit de geraspte courgette. Snipper de ui en knoflook en hak de peterselie en munt fijn. Meng de courgette met de overige ingrediënten. Breng het mengsel verder op smaak met peper, zout en tabasco. Verhit in een braadpan een bodempje olijfolie. Schep kleine eetlepels van het courgettemengsel in de hete olie. Bak afhankelijk van de grootte van de braadpan niet meer dan 3 à 5 courgettebeignets tegelijk. Bak de beignets 3 minuten, keer ze om en bak de andere kant ook 3 minuten. Bak er in totaal 16. Laat de courgettebeignets uitlekken op keukenpapier. Houd de courgettebeignets warm.</p>
<p><b><u>Eindbewerking en presentatie</u></b>  muntblaadjes</p>	<p>Frituur 16 muntblaadjes in een beetje neutrale olie. Neem een langwerpige bord. Snijd de landhoenfilets schuin doormidden. Plaats in het midden van het bord een halve filet. Plaats de flan, de beignet aan beide zijden. Decoreer verder met de abrikozenchutney en de salami. Druppel wat met de salamiolie. Trek een streepje peultjescrème voorlangs de filet en courgetteflans. Leg een gefrituurd muntblaadje op de beignet.</p>

## Parfaitijs van port met meloen en chocolade

### Nagerecht voor 11 personen

Uitvoering: 2 personen  
 Moeilijkheidsgraad:   
 Uitserveren: 16.00 uur  
 Apparatuur: thermometer

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><b><u>Portcrème</u></b>                      110 gr eidooier                      70 gr fijne suiker                      1 dl <b>rode</b> port                      1 dl slagroom</p>	<p>Roer de eierdooiers met de suiker tot een romige massa. Zet de kom boven een pan met niet kokend water, voeg de port toe en klop de massa schuimig tot het in volume verdubbeld is. Neem de kom van het warmwaterbad, zet in een bak met ijswater en blijf kloppen tot de crème is afgekoeld. Klop de slagroom stijf en spatel dan door de portcrème. Doe de crème over in vormpjes van ca. 1 dl inhoud en zet in de diepvries.  <i>Tip: leg een rondje bakpapier onder in het vormpje. Zo komt het er straks makkelijker uit.</i></p>
<p><b><u>Meloenbolletjes in portsaus</u></b>                      1 honingmeloenen                      1cdl <b>witte</b> port                      30 ml limoensap (of minder)                      45 gr suiker + extra</p>	<p>Halveer de meloen en schep er met een lepel de pitjes uit. Steek er met een pommes-parisienneboor bolletjes uit. Schep de rest van het vruchtvlees met een lepel uit de schil en pureer het in de blender met de port, de helft van het limoensap en de suiker. Voeg meer limoensap en/of suiker naar smaak toe. Passeer de saus door een fijne zeef en zet koud weg.</p>
<p><b><u>Chocoladegarnituur</u></b>                      200 gr half-bittere couverture</p>	<p>Smelt de helft van de couverture au bain-marie op 40°C (let op: niet hoger!). Neem van het waterbad en roer de rest van de couverture door tot alles gesmolten is. Verwarm de chocolade na het afkoelen boven een waterbad weer <i>langzaam</i> tot 32°C. Gebruik een thermometer!                      Zoek een koele plek in de keuken.                      Strijk de getempereerde chocolade op een marmeren plaat met een paletmes <i>dun</i> uit tot de massa soepel is en het oppervlak mat wordt.                      Schaaf de chocolade dan met een brede (type plamuurmes) – in een flauwe hoek – aangezette spatel af tot rolletjes. Bewaar ook de overblijvende flinters chocolade.</p>
<p><b><u>Eindbewerking en presentatie</u></b>                      pitjes uit 2 granaatappels                      toefjes kruizemunt                      poedersuiker</p>	<p>Neem de vormpjes met de parfait uit de diepvries, dompel de bakjes even in heet water en stort de inhoud op goed gekoelde bordjes.                      Schik er de chocoladerolletjes en flinters op en zeef er wat poedersuiker overheen.                      Schep er de meloenbolletjes met de granaatappelpitjes naast, druppel er de gepureerde saus over en garneer met een toefje kruizemunt.</p>



## Wijnen Juli / Augustus 2017

De wijncie heeft de volgende 3 wijnen geselecteerd:

<b>Witte wijn</b>	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Pays d'Oc
Domein / Château:	Domaine d'Aubaret
Jaar van productie:	2016
Druivensoort(en):	Sauvignon Blanc
Serveertemperatuur:	8-10°C
Commentaar wijncie.:	Mooie lichtgele kleur, geur van wit fruit. Deze jonge wijn smaakt fris en licht en heeft een mooi zuurtje. Het is een makkelijk toegankelijke wijn en vult mooi aan op de zuren van de frambozen, de zoetige uienconfituur en het mollige van de kippenlevermousse en avocado. Echte wittiefhebbers drinken deze wijn ook bij de inktvisravioli met rode poon. Uitstekend geschikt om als aperitief te drinken.
LAdC-ledenprijs *:	€ 5,70 per fles incl btw (winkelprijs € 6,95 incl btw)

<b>Rode wijn</b>	
Land van herkomst:	Duitsland
Regio:	Rheinhessen
Domein / Château:	Louis Guntrum
Jaar van productie:	2015
Druivensoort(en):	Pinot Noir
Serveertemperatuur:	14°C
Commentaar wijncie.:	Rubyrode kleur, geur van kersen en aardbeien. Lichte rode wijn met 6 maanden houtrijping, die koel gedronken het best tot zijn recht komt. Zachte afdronk. Deze wijn vult qua smaken mooi aan op het witvlees van de hoevekip, het vettige van de salami, de zachte courgettevarianten en de hartige peultjescrème. Ook kan deze wijn met zijn zachte frisse smaken gedronken worden bij de inktvisravioli met rode poon en de hartige tomaatjes.
LAdC-ledenprijs *:	€ 12,10 per fles incl btw (winkelprijs € 12,95 incl btw)

<b>Dessert wijn</b>	<b>Rode port</b>
Land van herkomst:	Portugal
Regio:	Douro
Domein / Château:	Niepoort
Jaar van productie:	nvt
Druivensoort(en):	Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Francisca, Tinta Cao, Tinta Amarela, Sousao.
Serveertemperatuur:	14°C
Commentaar wijncie.:	Drink een klein glaasje gekoelde rode port bij het dessert. De kleur is intens diep paars en fraai helder. Deze port heeft een intense maar prettige, frisse zwart fruit geur met tonen van kersen, pruimen en bosbessen. De smaak is rijk en zwoel dankzij zijn herkenbare zwarte fruit met een hint van pure chocolade. De afdronk is soepel. De smaken sluiten mooi aan op de parfait met port en het chocoladerolletje.
LAdC-ledenprijs *:	€ 10,30 per fles incl btw (winkelprijs € 11,95 incl btw)

\*Mail je bestelling naar [frank@wijnkoperijvandop.nl](mailto:frank@wijnkoperijvandop.nl) of bel 070-3862441 voor het bestellen van deze wijn.

Kijk ook op [www.lesamisdecuisine.nl/aanbod/ledenvoordelen](http://www.lesamisdecuisine.nl/aanbod/ledenvoordelen) voor meer informatie over het ledenaanbod bij onze wijnleverancier Wijnkoperij Van Dop (Voorburg).