



MENU OKTOBER 2017

4-gangenmenu


Visworstjes met zuringsaus

Peterseliewortelsoep met warm gerookte zalm

Wilde eend met jus van wortel en rode biet

Banaan – Kokos – Chocolade – Rum


Visworstjes met zuringsaus

Uitvoering: 2 personen
Moeilijkheidsgraad: 
Uitserveren: 20.00 uur
Waterbad: 80C

BENODIGEHEDEN:	BEREIDING:
Visworst 100 g prei 300 g kabeljauwfilet 350 g gamba's 30 g eiwit 150 g room ½ bosje peterselie ½ bosje bieslook	Visworst: Snij de prei fijn en blanceer kort. Pel de gamba's (schalen bewaren). Pureer de kabeljauw met de gamba's en het eiwit. Schenk de room erbij terwijl de machine draait. Voeg de prei en kruiden toe en breng op smaak met peper en zout. Laat de worst massa een half uur goed afkoelen. Verdeel het worstvlees in vieren en leg het op vier stukken plasticfolie. Rol het folie strak op zodat je worstjes krijgt die ongeveer de dikte van een braadworst hebben. Rol de worsten vervolgens in nog een laag folie. Gaar ze in ongeveer 12-15 minuten in het waterbad.
Zuringsaus 1 sjalot Gamba schalen 200 ml witte wijn 200 ml water 200 ml room 100 g zuring 50 ml Pernod	Zuring saus: Snipper de sjalot. Bak de sjalot in een beetje olie. Voeg de gamba schalen toe en bak goed aan. Blus af met de Pernod, wijn en het water. Laat 20 minuten trekken. Zeef de saus en kook in tot je zo'n 100 ml over hebt. Voeg dan de room toe en kook in tot de helft. Snij de zuring fijn. Voeg vlak voor het uitserveren de zuring toe en pureer kort. Breng op smaak met peter, zout en citroensap.
Sla: 100 g veldsla Olijfolie citraensap	Sla: Was de veldsla. Maak aan met de olie en het citroensap
Afwerking en uitserveren:	Afwerking en uitserveren: Bak de worstjes kort in boter. Snij de worstjes in plakjes van ongeveer een centimeter dik. Maak de borden op met de salade en plakjes van de visworst. Doe een klein beetje van de saus over de worst.

Eet smakelijk (MM, PS, JvK, AvdD, WdH)
2017-10-01


Peterseliewortelsoep met warm gerookte zalm

Uitvoering: 2 personen
 Moeilijkheidsgraad: 
 Uitserveren: 20.30 uur

BENODIGEHEDEN:	BEREIDING:
<p>Groente bouillon: 250 g winterpeen 2 uien 400 g prei 2 stengels bleekselderij (inclusief blad) 1/2 bosje platte peterselie 3-4 takjes tijm 1/2 eetl zwarte peperkorrels</p>	<p>Groente bouillon: Snij de gewassen groente in stukken en doe in een pan. Voeg de kruiden toe, ook eventueel selderijblad, plus de peperkorrels. Giet er 2 liter koud water bij. Laat met deksel op de pan aan de kook komen, zet dan het vuur laag en laat een half uur pruttelen. Leg een schone, uitgespoelde theedoek in een vergiet en giet de bouillon af boven een schone pan.</p>
<p>Peterseliewortelsoep: 700 g peterseliewortel citroensap</p>	<p>Peterseliewortelsoep: Schil de peterseliewortel en snij in kleine stukjes. Bak de peterseliewortel aan in een beetje boter. Voeg de groentebouillon en laat 20 minuten gaar koken. Pureer en zeef. Breng op smaak met peper, zout en citroensap.</p>
<p>Gerookte zalm 400 gram zalm met vel/huid</p> <p>Voor de pekelt: 225 gram grof zeezout 50 gram gele of bruine basterdsuiker dille, schil van citroen en witte peperkorrels (gekneusd)</p>	<p>Gerookte zalm: Meng het zeezout met de basterdsuiker, dille, gekneusde witte peperkorrels en de schillen van de citroen. Wrijf de zalmfilets met dit mengsel goed in en vacumeer. Laat de vis vervolgens 30 minuten rusten in de koelkast. Spoel de vis daarna goed af onder koud stromend water, dep de vis droog en laat ca. 10 minuten nadrogen in de oven (lage temperatuur, 50 graden) en met deur op een kiertje of op/in de warmhoudkast. Rook de vis 20 minuten voor uitserveren gaar in de rookoven.</p>
<p>Peterselieolie 1 bosje platte peterselie 2 tenen knoflook Sap van 1 limoen 200 g olijfolie</p>	<p>Peterselieolie: Doe alle ingredienten in een maatbeker en pureer met een staafmixer. Laat een half uur staan. Zeef vervolgens.</p>
<p>Afwerking en presentatie</p>	<p>Afwerking en uitserveren: Doe eerst de soep in de . Pluk de zalm en voeg toe aan de soep. Maak af met de peterselieolie.</p>

Eet smakelijk (MM, PS, JvK, AvdD, WdH)
 2017-10-02

Wilde eend met jus van wortel en rode biet


Uitvoering: 4 personen
 Moeilijkheidsgraad: 
 Uitserveren: 21.30 uur
 Oven: 200/225/120 °C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p>Eenden boutjes: 6 wilde eenden 100 g ganzenvet</p>	<p>Eend: Snijd de boutjes van de karkassen en breek het ruggedeelte eraf zodat er een koffertjes ontstaat; de borst filets op het karkas. Verdeel de boutjes over twee vacuum zakken en voeg aan elke zak ongeveer 50 g ganzenvet toe. Breng een pan met water tegen de kook aan en leg de zakken met de pootjes hierin. Gaar ze zo lang mogelijk. Laat ze konfijten tot ze gaar zijn (ca. 2 uur).</p>
<p>Eenden fond: De ruggen en karkas van de eenden 100 g wortel 50 g ui 50 g prei 1 el tomaten puree 20 ml madera 4 laurierblaadjes 4 jeneverbessen 5 kruidnagels 5 takjes tijm 1 teentje knoflook</p>	<p>Eenden fond: : Hak vleugels en rest van het karkas van de eend fijn. Kleur ze mooi bruin in een ruime pan in weinig (olijf)olie. Voeg de fijngesneden groenten toe en laat dit mee kleuren. Voeg de tomatenpuree toe en ontzuur deze even op laag vuur. Blus de pan met de madera, giet er 600 ml water bij en voeg alle kruiden en het knoflookteentje toe. Laat 1 uur trekken in de snelkookpan. laat inkoken tot ongeveer 200 ml.</p>
<p>Jus van winterpeen: 1.2 kg winterpeen ½ ui 2 tenen knoflook 50 g prei 30 g bleekselderij 1 tomaat 1 dl eendenfond (zie boven)</p>	<p>Jus van winterpeen: Pers de wortelen door de sapcentrifuge. Snij de groente fijn en zet aan in een beetje olijfolie. Blus af met de fond en smoor de groente gaar. Voeg de helft van het wortelsap toe en laat dit tot een dikke saus indampen. Voeg de rest van het wortelsap toe en laat indampen tot jus dikte. Zeef vervolgens de jus en breng op smaak.</p>
<p>Jus van rode biet: 1.2 kg rode biet ½ ui 2 tenen knoflook 50 g prei 30 g bleekselderij 1 tomaat 1 dl eendenfond (zie boven)</p>	<p>Jus van rode biet: Pers de bieten door de sapcentrifuge. Snij de groente fijn en zet aan in een beetje olijfolie. Blus af met de fond en smoor de groente gaar. Voeg de helft van het bietensap toe en laat dit tot een dikke saus indampen. Voeg de rest van het bietensap toe en laat indampen tot jus dikte. Zeef vervolgens de jus en breng op smaak.</p>

<p>Vervolg receptuur</p> <p>Pommes maxime: 400 g dore aardappelen 75 g boter</p>	<p>Pommes maxime: Klaar de boter. Schil de aardappelen en snij met de snijmachine (stand 2). Doe de aardappelen in een kom en voeg de geklaarde boter toe. Voeg wat zout toe en schep goed om. Leg de schijfjes iets overlappend in 16 waaiers op een bakplaat. Gaar de aardappel in 20 minuten in de oven op 200C.</p>
<p>Kastanjes 400 g kastanjes</p>	<p>Kastanjes: Kerf de schil van de kastanjes aan de bovenkant kruislings in en leg ze op een bakplaat. Pof ze in ca 25 minuten in de oven op 225C. Pel ze terwijl ze nog warm zijn.</p>
<p>Eendenborst:</p>	<p>Verwarm de oven voor op 120°C. Verhit olie in een koekenpan en bak de eenden rondom bruin. Braad de eenden in de oven in 15-20 minuten rosé, kern temperatuur 60 graden. Laat afgedekt 10-15 minuten rusten.</p>
<p>50 g ongezouten pistachenoten</p>	<p>Afwerking en uitserveren: Verwarm de boutjes 10 min. Tranceer de eendenborst. Maak het bord naar eigen inzicht op.</p>

Eet smakelijk (MM, PS, JvK, AvdD, WdH)
2016-11-04

Kokos – Banaan – Chocolade - Rum

Uitvoering: 2 personen
 Moeilijkheidsgraad: 
 Uitserveren: 22.00 uur
 Oven: 180C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p>Kokos panna cotta: 100 ml slagroom 200 ml kokosmelk 25 g suiker 3 blaadjes gelatine amandelolie</p>	<p>Kokos panna cotta: Week de gelatine een koud water. Verwarm de slagroom en los hier de suiker in op. Los de gelatine in de warme slagroom op. Voeg de kokosmelk toe. Smeer een vierkante vorm in met amandelolie. Giet de panna cotta massa in de vorm en laat opstijven.</p>
<p>Bananen bitterbal: 400 g bananen 10 g citroensap Kaneel Gemberpoeder 50 g bloem 100 g amandelmeel 100 g ei 150 g panko</p>	<p>Bananen bitterbal: Pel de bananen. Pureer ze met een vork (het hoeft niet helemaal glad te worden). Voeg het citroensap, de kruiden en het bloem toe. Verdeel in 11 siliconen vormpjes en laat opvriezen in de vriezer. Als dit mengsel goed opgevroren maar nog niet volledig stijf is kan je ze vormen in mooie ronde ballen. Paneer vervolgens de ballen als volgt: doop de bitterballen in het ei, haal ze dan door het amandelmeel, de panko en herhaal dit alles nogmaals. Bewaar de bitterballen weer in de vriezer.</p>
<p>Karamelkoekje: 2 blaadjes bladerdeeg 35 g suiker</p>	<p>Karamelkoekje: Ontdooi het bladerdeeg. Snij de plakjes in de lengte in 6 reepjes. Bestrooi de reepjes aan beide kanten met de suiker. Leg de reepjes op een bakplaat. Leg daarop een vel bakpapier en een andere bakplaat. Bak ze 20 minuten in de oven op 180C. Haal de bovenste plaat van de koekjes af en bak ze nog zo'n 5 minuten.</p>
<p>Chocoladesaus: 150 g slagroom 150 g pure chocolade 20 g suiker 20 g boter</p>	<p>Chocoladesaus: Verhit de slagroom met de suiker en de boter. Laat dan, van het vuur af, de chocolade hierin smelten.</p>
<p>100 g boeren jongens</p>	<p>Afwerking en uitserveren: Frituur de bitterballen in zo'n 4 minuten op 160 graden. Maak een mooi streep met de chocolade saus. Maak het bord verder op met de overige componenten.</p>

Eet smakelijk (MM, PS, JvK, AvdD, WdH)
 2016-11-05

Wijnen Oktober 2017

De volgende 3 wijnen heeft de wijncie geselecteerd:

Witte wijn	
Land van herkomst:	Italië
Regio:	Langhe
Domein / Château:	Marco Porello
Jaar van productie:	2016
Druivensoort(en):	100% Favorita (alias Vermentino)
Serveertemperatuur:	10°-12°C
Commentaar wijncie.:	<p>Deze frisse stro-gele droge wijn komt van een 35 jaar oude wijngaard in Vezza d' Alba. De wijn is opgevoed in stalen vaten. Je ruikt frisse bloesems, veel rijpe citrus aroma's en een beetje exotisch fruit. De wijn is best complex met aangename zuren en een onweerstaanbaar bitterje in de afdronk. Een heerlijke aperitiefwijn en we schatten in dat de wijn goed passend is bij het voorgerecht met de visworstjes.</p> <p>Deze witte wijn past volgens de wijncommissie goed bij de visworstjes maar kan ook nog worden gedronken bij het gerecht met de koolraap.</p>
LAdC-ledenprijs *:	€ 9,50 per fles incl btw (winkelprijs € 10,85 incl btw)

Rode wijn	
Land van herkomst:	Portugal
Regio:	Península de Setúbal
Domein / Château:	Casa Ermelinda Freitas
Jaar van productie:	2015
Druivensoort(en):	Castelão, Touriga Nacional, Alicante Bouschet en Syrah
Serveertemperatuur:	17°-18° C
Commentaar wijncie.:	<p>Net ten zuiden van Lissabon ligt het schiereiland Setúbal (spreek uit als "Stoebal"). Hier komen mooie wijnen vandaan. De naam van de door ons gekozen wijn betekent "de wijngaard van Valentina", naar de naam van de vrouw van wie de wijnmaakster de wijngaard geërfd heeft.</p> <p>Deze diep roodpaarse wijn is twaalf maanden gerijpt in Franse en Amerikaanse eiken vaten. Je ruikt en proeft rijp rood fruit, jam en vanille en de wijn heeft een lange afdronk. We denken dat de volle, soepele smaak goed past bij de eendenboutjes met wortel en biet.</p> <p>Een beetje afhankelijk van hoe het gerecht klaargemaakt wordt, past de rode wijn ook bij het gerecht met koolraap en paddestoelen.</p>
LAdC-ledenprijs *:	€ 7,02 per fles incl btw (winkelprijs € 8,00 incl btw)

Dessert wijn	
Land van herkomst:	Portugal
Regio:	Península de Setúbal
Domein / Château:	Sivipa (een cooperatie van diverse wijnboeren)
Jaar van productie:	2015
Druivensoort(en):	100% Moscatel
Serveertemperatuur:	10° C
Commentaar wijncie.:	Voor wie wil, hebben we ook een wijn geselecteerd voor bij het dessert. Deze versterkte wijn, ook uit Setúbal, is een traditioneel product dat gedurende de winter na de oogst op de eigen schillen rijpt om zoveel mogelijk smaak en kleur daaraan te onttrekken. Daarna volgt opvoeding op kleine oude Franse eikenhouten vaten gedurende 2 jaar. Je ruikt intense aroma's van noten, rozemarijn en honing. De wijn is zacht en zoet van smaak met frisse tonen van rozijnen, thee en sinaasappel. Het is een goede match met de kokos, rum en chocolade in het dessert.
LAdC-ledenprijs *:	€ 9,44 per fles incl btw (winkelprijs € 10,75 incl btw)

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