



MENU JUNI 2017

6-gangenmenu

**Thema: US road trip**

US Starter

Waldorf salad (New York)

Vichissoise (New York)

Krokante Softshell krab (Mid atlantic)

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 burenen 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 16 personen  
Uitvoering: 1 a 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 16 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 16x. 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*

## Waldorf Salade met kip

*Mijn vader was vroeger vaak op zakenreis in de VS. Wat hij mij vertelde over het eten was dat het diner standaard begon met een "bak sla". De verder bestelde gerechten werden niet eerder geserveerd dan dat hij een paar happen van zijn sla had gegeten.*

*Met deze herinnering in het achterhoofd kan een salade in dit menu dan ook niet ontbreken.*

*We beginnen de roadtrip in New York. In 1893 werd de Waldorf salade bedacht door Oscar Tschirky, maitre d'hotel van het Waldorf Astoria hotel in deze stad. De salade is inmiddels wereldwijd bekend. De basis van de recept wat hier wordt gebruikt is afkomstig van Jamie Oliver*

Salade: voor 16 personen  
Uitvoering: 1 persoon  
Moeilijkheidsgraad:   
Uitserveren: 20.30 uur


BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><b><u>Voor de salade:</u></b> 1 krop fris�e sla 500 g groene pitloze druiven (-16 voor soep) 3/4 stronk bleekselderij 150 g walnoten 2 rode appels 150 g blauwe kaas (Fourme d'ambert) 1/2 bos bladpeterselie</p>	<p><b><u>De salade</u></b> Pluk en was de sla. Laat deze goed drogen. Was de druiven en snijd deze door midden. Schil met een dunschiller heel voorzichtig het buitenste, vezelige laagje van de bleekselderij. Snijd de stengels schuin in plakjes en doe ze in de kom bij de sla en druiven. Hussel de salade door elkaar.</p> <p>Zet een droge koekenpan op matig vuur en rooster de walnoten. Schud ze elke 25 seconden even door elkaar - je wilt ze opwarmen, maar niet al te veel laten kleuren. Hak de geroosterde walnoten in grove stukjes.</p> <p>Gooi de stugste stukjes van de peterseliesteeltjes weg en hak de rest van de steeltjes fijn. Bewaar deze voor de dressing. Hak de blaadjes fijn en doe ze bij de slablaadjes in de kom.</p> <p>Snijd de appel in lucifergrote reepjes. Doe dit zo laat mogelijk en besprenkel zo nodig met citroensap om verkleuren te voorkomen.</p> <p>Verbrokkel de blauwe kaas.</p>
<p><b><u>Voor de dressing</u></b> 2 tl dijonmosterd 4 el wittewijnazijn 1 dl extra vierge olijfolie 2 el volle yoghurt 1 tl honing Zout, peper</p>	<p><b><u>De dressing</u></b> Doe de gehakte peterseliesteeltjes met de mosterd en de azijn in een kom en giet er 3 keer zo veel extra vierge olijfolie en een tl honing bij. De dressing moet fris en romig zijn, dus doe er de yoghurt bij en ook een flinke snuf zout en peper. Klop de dressing en breng de smaak eventueel in balans met wat extra azijn, olie of yoghurt.</p>

<p>Vervolg receptuur</p> <p><b><u>Voor de kip</u></b>  300 g kipfilet  50 g zout  25 g suiker</p>	<p><b><u>De kip</u></b>  Pekel de kip voor het bakken 1,5 uur in 1 liter water met hierin 50 gram zout en 25 g suiker opgelost. (Het pekelen zorgt er voor dat de kipfilet sappiger en smaakvoller wordt.)  Bak de kip vervolgens op de grillpan gaar en sappig.</p>
<p>Extra vierge olijfolie</p>	<p><b>AFWERKING EN UITSERVEREN:</b>  Voeg de appel en walnoten toe aan de salade. Besprenkel de salade met de dressing en meng deze door. Doe de salade op de borden.  Trancheer de kip en leg deze op de salade.  Bestrooi de salade met de verbrokkelde blauwe kaas.  Besprenkel de salade nog met wat extra vierge olijfolie.</p>

*Eet smakelijk (JvK, MM, PS, AvdD, WdH) Am 2016-07-02*

## 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 16 personen  
 Uitvoering: 2 personen  
 Moeilijkheidsgraad:   
 Uitserveren: 21.00 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 Vichyssoise:</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  16 druiven (van salade)  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*

## Krokante softshell krab

In de "Mid Atlantic states" , maar ook aan de westkust en in Louisiana is in het voorjaar de softshell krab een ware delicatessen. Het zijn net verschaalde krabben waarvan de schaal nog niet is verhard. De krabben worden bij voorkeur gebakken.



Tussengerecht: Voor 16 personen  
 Uitvoering: 2 personen  
 Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴  
 Uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><b><u>Citrus vinaigrette:</u></b>                  25 g uien                  25 g wortelen, in blokjes gesneden                  25 g bleekselderij                  2 citroenen                  150 gr kippenbouillon                  25 gr witte wijnazijn                  1 el + 100 gr olijfolie                  zout en peper                  honing</p>	<p><b><u>De citrus vinaigrette:</u></b>                  Snipper de ui zeer fijn,                  Snijd de wortels en selderij in kleine blokjes.                  Rasp het zest van de citroenen. Pers vervolgens de citroenen uit.</p> <p>Zweet de mirepoix (sjalot, wortel en bleekselderij) aan in 1 el olie met citroenschil gedurende 10 minuten. Voeg de kippenbouillon toe en trek de vloeistof gedurende 20 minuten of totdat de hoeveelheid is teruggebracht tot ¼ van het oorspronkelijke volume.                  Haal ven het vuur en laat afkoelen.                  Voeg azijn, citroensap en olie toe en klop tot een emulsie.                  Breng op smaak met zout en peper, en zonodig een beetje honing.</p>
<p><b><u>Gerookte tomaten vinaigrette:</u></b>                  1 knoflookteentje                  olijfolie                  200 g tomaten                  4 basilicum blaadjes                  15 gram sjalot                  60 g extra vergine olijfolie                  30 g Spaanse sherry azijn                  water</p>	<p><b><u>De gerookte tomaten vinaigrette:</u></b>                  Halveer de tomaten en rook deze 15 minuten in de rookoven.                  Snipper de sjalot</p> <p>Bak de knoflookteentjes aan in de olie. Fruit de sjalot kort mee. Voeg de tomaten en basilicum toe en laat stoven tot alles gaar is.                  Pureer en passeer in een zeef.                  Voeg azijn en olie toe en klop de vinaigrette. Voeg zn. extra water toe als de consistentie te dik is.</p> <p>Bewaar tot uitserveren afgedekt in de warmhoudkast.</p>
<p><b><u>Basilicum olie:</u></b>                  ½ bosje basilicum (minus enkele blaadjes voor de tomatenvinaigrette)                  100 gr olijfolie                  Zout</p>	<p><b><u>De basilicum olie</u></b>                  Blancheer de basilicum 1 minuut in ruim kokend gezouten water. Koel direct terug in ijswater.                  Knijp de basilicum goed uit en mix met de olijfolie tot een basilicum olie.</p> <p>Giet de olie in een sifon en breng met 1 of 2 patronen onder druk. Laat de olie 30 minuten trekken.                  Ontlucht de sifon en zeef de olie in een koffiefilter.</p>



<p><b><u>Krabben:</u></b>  1 eetlepel venkel zaad  1 eetlepel koriander zaad  ½ eetlepel zwarte peper  1 theelepel paprikapoeder  250 g bloem  zout  16 Softshell krabben  1 l karnemelk  olie voor frituren</p>	<p><b><u>De krabben:</u></b>  Rooster het venkel- en korianderzaad op matig vuur in een kleine, droge pan. Doe de kruiden in een vijzel en maal tot een fijn poeder. Voeg zwarte peper en paprikapoeder toe. Mix het kruidenmengsel door de bloem en breng het mengsel op smaak met zout.</p> <p>Maak de_sofshell krabben schoon door de kieuwen, ogen en schort te verwijderen. Leg de krabben tot kort voor de eindbereiding in de karnemelk. Bewaar in de koelkast.</p> <p>Kort voor uitserveren:  Haal de krabben uit de melk en wentel door het gekruide bloem. Frituur de krabben per 4 tot ze goud bruin en knapperig zijn.  Warm ze na de laatste portie nog allemaal in de hete olie door.  Breng op smaak met zout.</p> <p><i>Laat de olie afkoelen en zeef deze. Op vrijdag de olie verversen.</i></p>
<p><b><u>Garnituur:</u></b>  3 paarse Cherokee tomaten,  olijfolie  zee zout en gemalen zwarte peper  75 g baby rucola</p>	<p><b><u>Garnituur:</u></b>  Snijd de tomaten in minimaal 16 plakken. Breng op smaak met zout, peper en olijfolie.</p> <p>Was de rucola.</p>
<p>Limon cress</p>	<p>AFWERKING EN UITSERVEREN:  Gebruik een rond bord.  Leg midden op het bord een plak tomaat. Breng de rucola op smaak met de citroen vinaigrette en leg een plukje sla op de tomaat.  Leg een gebakken krab op de sla. Druppel de geroosterde tomaten vinaigrette rond de krab en druppel hier ook wat basilicum olie om heen.  Garneer af met een plukje limon cress.</p>

Eet smakelijk (JvK, MM, PS, AvdD, WdH) Am 2016-07-04

## Toelichting schoonmaken sofshell krabben



**Step one:** Rinse the crab under cold running water.



**Step two:** Using a pair of poultry shears, quickly cut off the front of the crab about 1/4 inch behind the eyes. This kills the crab.



**Step three:** Lift up the tapered points on each side of the top shell to reveal the gills. Pull out and discard them.



**Step four:** Turn the crab over and pull off the bottom part of the shell, called the apron.

## 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 belevenis zorgen.

Hoofdgerecht: Voor 16 personen  
 Uitvoering: 3 personen  
 Moeilijkheidsgraad: 👨🍳👨🍳  
 Uitserveren: 22.00 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>                      16 Mahi Mahi fillets van 100 – 120g of 8 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 grote papaya                      1 grote mango                      2 rode uien                      1 rode peper                      ½ bosje koriander, gehakt,                      3 dl extra vergine olijfolie                      1 dl witte balsamico azijn                      3 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>  750 g jasmijn rijst  2 uien  3 tenen knoflook  Stukje gember van ca 3 cm  1/3 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 16 personen  
 Uitvoering : 2 personen  
 Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴  
 Uitserveren: 22.30 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>                      150 g lichtbruine suiker                      150 g donkerbruine suiker                      60 ml slagroom                      25 g boter                      150 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 theelepels steeds 1 noot met aanhangende siroop op het bakpapier lopen.                      Laat 1 tot 2 uur opstijven.</p>

<p>Vervol receptuur</p> <p><b><u>Voor de banana foster</u></b>  90 g boter  300 g bruine suiker  1 tl kaneel  100 ml bananen likeur  6 bananen  100 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 lauwwarm 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).