

# Soufflé d'artichauts à la sauce cerfeuil

## Artisjokkensoufflé met kervelsaus

Voorgerecht voor 15 personen  
Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹  
Uitvoering: 2 personen  
Oven voorverwarmen op 200°C  
Tijd uitserveren: 20.00 UUR

60 gr paneermeel  
zout, peper  
15 kleine soufflébakjes  
boter  
paneermeel  
bakpapier

### BENODIGDHEDEN:

8 artisjokken  
4 dl dragonazijn  
sap van 4 citroenen  
8 dl slagroom  
300 gr eiwit  
3 tl aardappelmeel  
160 gr eidooier

### VOOR DE SAUS:

1 knolletje venkel  
½ bosje kervel  
1 el groentebouillon poeder  
4 dl room  
3 tl citroensap  
zout, peper

### BEREIDING:

18.00 UUR Snij de stelen van de artisjokken. Haal eventuele lelijke bladen van de buitenkant af. Breng in een ruime pan 2 liter water met de dragonazijn, wat zout en het citroensap aan de kook. Doe de artisjokken erbij en laat ze in 45-60 minuten gaar koken. Iets laten afkoelen en blaadjes en hooi verwijderen, zodat alleen de bodems overblijven.

Verwarm in een lage wijde steelpan de slagroom. Snij de artisjokbodems in blokjes en doe ze bij de slagroom, laat ze op een middelhoog vuur ca. 10 minuten zachtjes koken. Pureer het geheel met de staafmixer. Laat dan nog 4-5 min. zachtjes pruttelen tot het mengsel licht gebonden is. Zet apart en laat onder af en toe roeren afkoelen.

Knip van het bakpapier rondjes die precies op de bodem van de vormpjes passen. Vet eerst de bodem van de vormpjes goed in met wat boter; leg het bakpapier erin, vet de hele vorm nu nogmaals in en bestrooi ze met het paneermeel.

Klop de eiwitten tot luchtig schuim; voeg tijdens het kloppen de aardappelmeel toe.

Roer de eidooier en paneermeel door de afgekoelde artisjokkenpuree. Spatel het eiwit er in delen luchtig door. Breng op smaak met wat zout en peper.

**De saus:** Snij de venkel in stukjes en doe deze met de slagroom in een sauspannetje. Zet het geheel op en laat ca. 15. min. tegen de kook aan trekken. Voeg het bouillonpoeder toe. Pureer de saus met de staafmixer en passeer door een fijne zeef. Laat afkoelen. Was de kervel en laat op keukenpapier uitlekken. Bewaar wat toefjes voor de garnering; snij de rest heel fijn.

Vul een langwerpige braadslee met een laag kokend water van ca. 3 cm. Vul de vormpjes voor de helft met de artisjokkenmassa en zet ze in de braadslee. Ze mogen niet hoger dan tot halverwege in het water staan. Zet de braadslee op het rooster onder in de oven en bak de soufflés in ca. 15 min. goudbruin.

Meng met de mixer de koude venkelroom met kervel, citroensap en zout en peper tot een schuimig geheel.

20.00 UUR UITSERVEREN: Giet op het midden van elk bord een spiegel van kervelsaus, en stort de soufflés erop. Garneer met de geblancheerde artisjokblaadjes en een toefje kervel. Serveer direct.

# Crème de panais et d'olives à l'Italienne

## Italiaanse Pastinaak-olijvensoep

Soep voor 15 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen op 225°C

Tijd uitserveren: 20.30 UUR

1 el olie

takje tijm

6 geplette witte peperkorrels

3 geplette jeneverbessen

1 laurierblad

### BENODIGDHEDEN VOOR HET BROOD:

1½ zakje gedroogde gist

ca. 3 dl lauwwarm water

10 gr suiker

250 gr patentbloem

250 gr harde tarwebloem (grano duro)

10 gr zout

75 gr ontpitte olijven

takje verse rozemarijn

1 el grof zeezout

(gezouten) boter voor boterkrullen

### VOOR DE SOEP:

150 ml olijfolie

2 preien, gewassen en fijngesneden

500 gr pastinaak

5 tenen knoflook, geperst

1 takje rozemarijn

2 ½ l groentebouillon

1 blik tomatenblokjes (400 gr)

1 dl slagroom

100 gr ontpitte zwarte olijven, in plakjes

½ bosje basilicum, grofgehakt

zout, peper

### VOOR DE GROENTEBOUILLON:

2 wortels

1 prei

1 kleine knolselderij

1 tomaat

3 uien

1 bosje peterselie

### VOOR DE TAPENADE:

100 gr groene ontpitte olijven

50 gr zwarte ontpitte olijven

10 zongedroogde tomaten op olie

scheutje olijfolie

### BEREIDING:

**18.00 UUR Focaccia:** Doe bloem, tarwemeel, zout, gist en ca. 3 dl lauwwarm water in een kom en kneed 5 min. stevig door tot er een stevig, niet plakkend deeg ontstaat. Vorm een deegbol, bestuif met bloem en kerf de bovenkant in. Laat het deeg afgedekt ca. 35 min. rijzen tot het in hoeveelheid verdubbeld is.

Hak de olijven grof en de helft van de rozemarijnnaaldjes fijn en kneed alles stevig door het deeg. Vorm met de hand een plat, rond brood. Bestrooi het bakblik met wat bloem en leg het deeg erop. Duw hier en daar met de vinger holletjes in het deeg en laat nog 45 min. narijzen. Steek de rest van de rozemarijnnaaldjes in de gaatjes.

**Groentebouillon:** Snij alle schoongemaakte groenten klein en was de peterselie. Verhit de olie in een pan en fruit alle gesneden groenten en de peterselie zachtjes op een matig vuur. Giet er dan 3 liter water bij en ook alle overige ingrediënten. Laat alles langzaam aan de kook komen en dan zo lang mogelijk trekken. Zeef de bouillon.

**Tapenade:** Pureer olijven en tomaten samen in de keukenmachine met wat olie van de tomaten; eventueel nog een scheutje olijfolie toevoegen tot een smeug geheel ontstaat. Zet tot gebruik weg (niet in de koelkast). Maak boterkrullen en zet die tot gebruik in de koelkast.

**19.45 UUR** Schil de pastinaak en snij in plakjes van 1 cm. Verhit de olie in een pan met een zware bodem en fruit de prei op laag vuur even aan. Voeg de pastinaak toe en draai het vuur iets hoger. Fruit tot de pastinaak wat zachter wordt en voeg dan de rozemarijn en de knoflook toe.

Draai het vuur nu hoog en laat alles 1 minuut onder voortdurend roeren bakken. Voeg bouillon en tomatenblokjes erbij, doe een deksel op de pan en laat koken tot de pastinaak zacht en gaar is (ca. 30 min.). Neem de rozemarijn uit de pan, en pureer de soep mbv staafmixer. Passeer de soep door een fijne zeef. Breng op smaak met peper en zout.

*20.00 UUR* Bak de focaccia in ca. 15 min. lichtbruin. Bestrijk met olijfolie en bestrooi met grof zeezout.

*20.20 UUR* Warm de soep weer op, voeg de slagroom en olijven toe en laat nog 1 minuut koken.

*20.30 UUR* UITSERVEREN: Schep een lepeltje tapenade in elk bord, schep de soep erbij en strooi de basilicum erover. Geef er nog warme stukjes focaccia brood bij en de gezouten boter

*Eet smakelijk (Hv'tS a.i., HL, KvH, PGW, YK)*

*Am2002-09-02*

# Sardines farçies avec couscous à la menthe

*Gevulde sardines met muntcouscous*

Tussengerecht voor 15 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen op 150°C

Tijd uitserveren: 21.00 UUR

## BENODIGDHEDEN:

30 verse sardines

6 el olijfolie

800 gram bladspinazie (geen wilde)

40 gr pijnboompitten

tweemaal 50 gram rozijnen

110 gr heelei

80 gr Parmezaanse kaas

300 gr couscous

4 draadjes saffraan

½ bosje munt (bewaar 15 topjes voor garnering)

1,5 l kokend water

50 gr boter

15 tandenstokers

## BEREIDING:

18.00 UUR Week de saffraan in 3 eetlepels heet water.

Was de spinazie grondig en laat uitlekken. Leg een sardine op de snijplank met de rug naar je toe. Ontschub deze eventueel indien nodig. Pak de sardine met de linkerhand bij de kop vast, steek voorzichtig het fileermes achter de kop, dwars door het sardientje. Druk het lemmet op de graat en hou de linkerhand op de sardien, snij voorzichtig van voor naar achter het visvlees van de graat, snij de kop er af en trek voorzichtig de graat eraf. Verwijder de graat vanaf de staart, verwijder de ingewanden en kleine zijgraatjes.

Verhit 2 el olie in een grote pan en smoor hierin de spinazie 3-4 min. Laat afkoelen in een vergiet en druk het vocht eruit.

Rooster de pijnboompitten in een droge tefalpan zachtjes tot ze lichtbruin zijn.

Hak de spinazie fijn en meng met de pijnboompitten, 50 gr rozijnen, ei, parmezaanse kaas. Breng op smaak met zout en peper.

Leg een eetlepel vulling op de sardines en rol ze in de lengte op. Zet ze vast met een tandenstoker. Leg ze in een licht ingevette braadslee op een vel bakpapier. Was de munt en snij deze fijn.

Doe de couscous, de geweekte saffraan en de overige 50 gram rozijnen in een couscoucière. Neem ca. 0,5 l kokend water en giet het over de couscous; roer even door met een vork (het vocht moet geheel worden opgenomen). Doe het deksel op de pan; roer af en toe door om klonteren te voorkomen.

20.30 UUR Zet de sardines halverwege de oven en bak ze in ca. 15 min gaar. Verhit de boter in een wok of royale hapjespan en roerbak de couscous in enkele minuten gaar en droog, het moet een losse, rulle massa worden. Meng de munt (zonder de topjes) door de couscous.

20.50 UUR UITSERVEREN: Schep op elk bord een beetje couscous en leg er een sardine bij. Garneren met een topje muntblad.

Eet smakelijk (Hv'tS a.i., HL, KvH, PGW, YK)

Am2002-09-03

# Confiture de tomates et de bière, huile basilic et sorbet aux herbes

*Tomaten-bierjam met basilicumolie en citroenkruidentorbet*

Tussengerecht voor 15 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.30 UUR

BENODIGDHEDEN VOOR DE SORBET:

5 dl water

150 gr witte basterdsuiker

bosje gemengde kruiden: munt, citroenmelisse,

geranium, rozemarijn

2 eiwitten

sap van 2 citroenen

VOOR DE TOMATEN-BIERJAM:

1 kg pruimtomaten (*pomodori*)

1 steranijs

1 afgestreken theelepelt speculaaskruiden

250 gr geleisuiker

1 flesje Grolsch Zomergoud

VOOR DE BASILICUMOLIE:

1 bosje basilicum

2 teentjes knoflook

1 dl olijfolie

zout, peper

BEREIDING:

**18.00 UUR Sorbet:** Was de kruiden zorgvuldig. Doe suiker en water samen in de pan en zet op een laag vuurtje tot de suiker is opgelost. Voeg van het vuur af de kruiden toe en laat ca. 30 minuten trekken. Als het mengsel nog te slap van smaak is, nog ca. 15. minuten op een laag vuurtje laten trekken.

Sla de eiwitten stijf met de mixer. Zeef het kruidenmengsel en voeg het citroensap toe. Laat goed afkoelen en draai er in de ijsmachine ijs van. Voeg 10 minuten voor het einde het stijf geslagen eiwit toe. Bewaar het ijs tot gebruik in de diepvries.

**Tomaten-bierjam:** Kruis de tomaten in en dompel ze in kokend water tot het velletje barst. Hou ze onder de koude kraan en ontvel ze. Halveer de tomaten en verwijder het zaad. Snij de tomaten wat fijner en doe ze in een pan met steranijs, speculaaskruiden, suiker en het bier.

Kook het mengsel in een open pan op een laag vuurtje in ca. 30-45 minuten in tot ca. de helft van de hoeveelheid. Laat de tomatenjam in een bak met ijskoud water afkoelen en bewaar tot gebruik in de koelkast

**Basilicumolie:** Was de basilicum en droog deze goed af. Pluk de blaadjes. Pureer de basilicumblaadjes met knoflook en een snufje zout heel fijn in de keukenmachine. Voeg al draaiend de olijfolie toe. Zeef de ontstane olie door een hele fijne zeef met een stukje keukenpapier erin. Bewaar de olie in een (plastic) spuitzak.

**21.30 UUR UITSERVEREN:** Schep op elk bord een beetje tomaten-bierjam en een bolletje sorbet. Knip een heel klein puntje van de spuitzak af en garneer het bord met streepjes basilicumolie.

*Eet smakelijk (Hv'tS a.i., HL, KvH, PGW, YK)*

*Am2002-09-04*

# Étuvée de porc et de coques à la Portugaise

*Portugese varkenslende met kokkels*

Hoofdgerecht voor 15 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Serviesgoed: 15 warme borden

Tijd uitserveren: 22.00 UUR

## BENODIGDHEDEN:

*1 kg halskarbonade zonder bot (vet eraan laten zitten!!!)*

*2 teentjes knoflook*

*3 à 4 dl droge witte wijn*

*1 tl hete paprikapoeder*

*1 laurierblaadje*

*½ bosje koriander*

*40 gr spekvet (reuzel)*

*1 grote ui*

*blikje tomatenpuree*

*1½ kg kokkels*

*1 el visfondpoeder*

*allesbinder*

## VOOR DE AARDAPPELKOEKJES:

*500 gr aardappelen*

*40 gr Parmezaanse kaas*

*110 gr heelei*

*1 el Italiaanse kruiden*

*2 dl zonnebloemolie*

*1 tl oregano*

*zout en peper*

## VOOR DE SPINAZIEBOONTJES:

*1 kg sperziebonen*

*200 gr spinazie*

*2 teentjes knoflook*

*1 dl olijfolie*

*4 el bloem of maïsmeel*

*1 el azijn*

## BEREIDING:

*18.00 UUR* Snij het vlees in 2½ cm grote blokjes. Pers de knoflook erboven uit, en vermeng goed met de wijn. Voeg laurier, paprikapoeder en de fijngesneden blaadjes van 2 takjes koriander toe en peper en zout. Laat marineren tot gebruik.

Was de kokkels grondig en laat tot gebruik uitlekken. Was de koriander en snij fijn.

Kook de aardappelen gaar, giet af en pureer. Roer kaas, eieren, zout en de peper erdoor. Laat het geheel koud worden in de koelkast. Vorm van het deeg dikke koekjes en bewaar die in de koelkast.

Was de boontjes, haal ze af en snij in stukjes van ca. 3 cm. Was de spinazie grondig en pluk of scheur de blaadjes met de hand in stukken. Kook de bonen beetgaar in water met wat zout.

*21.30 UUR Vlees en kokkels.* Verhit het spekvet en laat het vlees aan alle kanten bruin bakken. Haal het vlees uit de pan en fruit nu de ui in het vet. Voeg vlees, tomatenpuree en marinade weer toe en breng het geheel aan de kook. Dek de pan af en laat ca. 20 min. Zachtjes stoven.

Doe de kokkels erbij en laat alles nog 8-10 min. Koken totdat alle schelpen open zijn; verwijder exemplaren die dicht zijn gebleven.

*21.45 UUR Aardappelkoekjes:* Verhit in een koekenpan een laagje van circa 1,5 centimeter olie. Bak de aardappelkoekjes op matig vuur goudbruin en gaar. Keer halverwege om en bestrooi met oregano.

**Boontjes:** Fruit de teentjes knoflook in de olijfolie. Doe de groenten vervolgens in de pan bij de knoflook.

Strooi de bloem over de groenten, voeg de azijn toe en roer alles goed door elkaar. Laat 3 minuten bakken tot de spinazie wat geslonken is.

*22.00 UUR* UITSERVEREN: Neem het vlees/kokkelmengsel uit de pan. Voeg aan het kookvocht 1 eetlepel visfondpoeder toe en bind de saus iets. Doe het vlees terug in de pan. Leg op elk bord een aardappelkoekje, een schepje spinaziebonen en verdeel het vlees/kokkelmengsel over de borden.

*Eet smakelijk (Hv'tS a.i., HL, KvH, PGW, YK)*

*Am2002-09-05*

# Glace aux pêches avec biscuit d'amandes et pêches pochées

*Perzikis met amandelkrullen en gepocheerde perzik*

Nagerecht voor 15 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen op: 170° C

Tijd uitserveren: 22.30 UUR

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE AMANDELKRULLEN:

150 gram heelei

240 gram suiker

130 gram patentbloem

60 gram boter

1 el citroensap

200 gram amandelschaafsel

VOOR DE PERZIKEN:

250 gr suiker

750 ml water

sap van ½ citroen

11 perziken

BEREIDING:

**18.00 UUR Amandelkrullen:** Meng ei, suiker en citroensap in een kom mbv de mixer. Smelt de boter op een laag vuurtje, en voeg toe aan het mengsel. Spatel de bloem erdoor.

Bekleed 2 bakplaten met vetvrij papier. Verdeel het deeg met behulp van een lepel in ca. 15 koekjes. Zorg voor voldoende ruimte, want ze drijven uit. Bestrooi de koekjes met amandelschaafsel. Bak in 12-15 minuten gaar. Desgewenst kunnen de krullen als ze nog warm en zacht zijn over een vorm (bijv. een soufflébakje) gedrapeerd worden. Er ontstaat dan een bakje, waar het ijs in geserveerd kan worden.

**Perziken:** Breng water, citroensap en kristalsuiker aan de kook, voeg de 8 perziken en 3 (van de 4) voor het ijs toe en laat 10-15 min. pocheren (tegen de kook aan).

Haal ze voorzichtig uit het kookvocht, laat ze iets afkoelen en verwijder het velletje. Laat de 8 perziken tot gebruik in de koelkast staan.

**IJs:** Breng de melk aan de kook.

Mix ondertussen de eidooiers met de suiker tot een lichtgeel, schuimig mengsel en voeg de kokende melk beetje bij beetje toe. Doe dan alles terug in de pan en laat zachtjes, al roerend iets binden. Zeef in een kom, voeg vanille toe en laat afkoelen.

Klop de slagroom lobbige en spatel erdoor als het eimengsel helemaal koud is.

Snij de 3 gepocheerde perziken en de rauwe perzik in stukken, en doe deze in de keukenmachine tezamen met de suiker, likeur en pocheervocht. Pureer tot er een heel fijn mengsel is ontstaan, en meng het dan voorzichtig met het eimengsel.

Laat indien nodig nog verder afkoelen en draai er dan in de ijsmachine ijs van.

**22.30 UUR UITSERVEREN:** Snij de gepocheerde perziken doormidden en snij elke helft in een waaier. Plaats op elk bord een amandelkrul, en doe er een bolletje perzikis op (of in, als je een bakje hebt gemaakt van de koekjes). Bestrooi het geheel licht met poedersuiker

*Eet smakelijk (Hv'tS a.i., HL, KvH, PGW, YK)*

*Am2002-09-06*

## De wijnkeuze van september

Het septembermenu kent een veelheid aan smaken. De wijncommissie heeft dan ook gemeend de smaakpapillen niet teveel te vermoeien en heeft gekozen voor wijnen die weliswaar karaktervol zijn, maar niet overheersend.

De witte wijn is een Kaapse primeur (Zuid-Afrika dus), een Chenin Blanc van 2001.

80% van de wijnen van de Kaap is wit. Velen weten het al, maar de Afrikaanse druivensoort Steen is eigenlijk de Chenin Blanc. De Afrikaners doen vaak alsof het een geheel eigen druivensoort is, maar niets is minder waar. De druif is meegenomen door Jan van Riebeeck en heeft na aanplant in Zuid-Afrika furore gemaakt. Natuurlijk geven klimaat en bodemsoort een ander karakter aan de Chenin Blanc, maar de druivensoort is dezelfde. Ondanks de volle neus, is de smaak van deze wijn fris neutraal, fruitig en sprankelend. Dit geeft ruimte aan alle gerechten van dit menu.

Mocht gekozen worden om verder te gaan met een rode wijn, iets dat we tenslotte gewend zijn, dan kan de Domaine D'Aubaret van de wijnrekken worden gehaald. Deze wijn uit 2000 is een melange van Merlot en Cabernet uit de Pays d'Oc, nauwkeuriger de Pau de Thongue in het noorden van de Pays d'Oc. De combinatie van Merlot en Cabernet zal velen bekend voorkomen, het is de Bordeaux-mix. Hierbij dient de Merlot om de Cabernet (Franc) ronder en voller te maken.

Ook deze wijn kenmerkt zich door een lage zuurgraad, is niet te zwaar en combineert goed met het ziltige van de kokkels en de lichte zoetheid van het varkensvlees. Varkensvlees vormt overigens een klassieker met de Cabernet.

*De Wijncommissie*