

Soufflé d'épinards à la sauce hollandaise

Spinaziesoufflé met hollandaise-saus

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheids graad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen op 160°C

Tijd uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DESOUFFLÉ:

250 gr jonge spinazie

150 gr boter

120 gr bloem

8 dl melk

zout, peper

350 gr eiwit

6 el paneermeel

VOOR DE GESTOOFDE SPINAZIE:

1 kg spinazie

zout, peper

VOOR DE HOLLANDAISESAUS:

2 el azijn

10 gekneusde witte peperkorrels

4 eidooiers

400 gr gesmolten boter

zout, peper

10 druppels citroensap

EXTRA:

15 kleine soufflébakjes, ingevet

fijngeweven doek om saus te passeren

BEREIDING:

De soufflé 1. Was de spinazie, slinger droog in de slacentrifuge en pureer in de keukenmachine.

Smelt 100 gr boter, voeg de bloem in een keer toe laat ca. 4 minuten meegaren.

Voeg scheutje bij scheutje de melk toe tot er een gladde saus ontstaat.

Voeg spinazie met vocht, en flink zout en peper toe. Laat de saus ca. 5 minuten zachtjes pruttelen. Laat iets afkoelen.

Klop het eiwit stijf in een grote vetvrije kom. Spatel door de iets afgekoelde saus.

Beboter soufflévormpjes en bestrooi met paneermeel. Schep het soufflémengsel erin.

De hollandaisesaus. Laat azijn met gekneusde peperkorrels tot 1/3 inkoken.

Zeef deze gastrique en doe het over in een bain-marie-pan. Voeg 1 dl koud water en het eidooier toe. Klop het mengsel boven heet water tot een roomachtige, gebonden massa.

Schenk de warme gesmolten boter al kloppend zeer langzaam bij het dooiermengsel tot alle boter is opgebruikt. Breng met peper, zout en citroensap op smaak en hou au bain-marie warm.

De soufflé 2. Vul een braadslee met zoveel kokend water, dat de souffléetjes tot 2/3 in het hete water staan. Zet in het midden van de oven en laat in ca. 20 minuten gaarbakken.

De gestoofde spinazie. Was de spinazie, verwijder steeltjes en grote nerven, slinger droog en stoof in 50 gr boter enkele minuten tot de spinazie geslonken is. Breng op smaak met zout en peper.

UITSERVEREN: Zet de souffléetjes met bakje op warme borden. Verdeel de gestoofde spinazie en lepel er wat hollandaisesaus naast. Zet de rest van de saus in sauskommen op tafel.

Eet smakelijk (Hv'tS, PGW, HL, KvH)

Am2003-04-01

Consommé de légumes aux petites boules d'œufs croustillantes

Heldere groentebouillon met krokante eierballetjes

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheids graad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Friteuse voorverwarmen op 180°C

Tijd uitserveren: 20.30 uur

snufje gedroogde tijm

2 laurierbladen

15 peperkorrels, gekneusd

stukje foelie

zout, peper

BENODIGDHEDEN VOOR DE BOUILLON:

50 gr boter

4 sjalotjes

3 preien

1 venkelknol

1 winterwortel

4 tomaten

1 bos bleekselderij

½ bosje peterselie

½ bosje bladselderij

VOOR DE EIERBALLETTJES:

60 gr bloem

60 gr boter

4 dl melk

100 gr fijn geraspte belegen kaas

7 eieren

50 gr heelei

paneermeel

½ bosje kervel

BEREIDING:

De bouillon 1. Maak alle groenten schoon en snij in stukken.

Fruit in een ruime pan boter, sjalotjes en prei 3 minuten zachtjes.

Voeg de rest van de groenten toe en laat nog eens 3 minuten meebakken.

Voeg kruiden en 3 l water toe. Breng het geheel aan de kook en laat op zacht vuur zo lang mogelijk trekken (minimaal 1 uur).

Was de kervel voorzichtig, dep droog en hak fijn.

De eierballetjes. Kook de eieren hard, pel ze en hak ze heel fijn.

Smelt de boter en roer er de bloem door. Laat 3 minuten al roerend zachtjes bakken.

Roer er scheutje voor scheutje de melk door. Laat even doorgaren tot er een gebonden saus is ontstaan.

Roer de geraspte kaas erdoor en laat deze smelten.

Meng er van het vuur af de fijngehakte eieren door en breng op smaak.

Laat goed afkoelen in de koelkast en maak er ca. 75 balletjes van. Rol de balletjes door heelei en paneermeel.

Bewaar tot gebruik in de koelkast.

De bouillon 2. Passeer de bouillon door een fijne puntzeef. Breng indien nodig op smaak met zout en peper.

Haal desgewenst de eierballetjes nogmaals door heelei en paneermeel.

Bak de balletjes in porties in ca. 3 minuten goudbruin, laat uitlekken op keukenpapier. De balletjes zijn het lekkerst als ze vers zijn, frituur ze dus niet te lang van tevoren!

UITSERVEREN: Leg in elk voorverwarmd bord 5 eierballetjes, schep er een lepel bouillon over en garneer met fijngehakte kervel.

Eet smakelijk (Hv'tS, PGW, HL, KvH)

Am2003-04-02

Turbot poché à la sauce coco

Gepocheerde tarbot met kokossaus

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheids graad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN:

1 kg platvisfilet (tarbot o. i. d.)

VOOR HET POCHEERVOCHT:

2 blikjes kokosmelk (à 400 ml)

sap van 1 limoen

1 dl witte wijn

8 sjalotjes

stukje verse gember

2 stengels citroengras (sereh)

15 gr korianderzaadjes

½ bosje verse koriander

5 citrusbladen (djeroek poeroet)

kurkuma

zout, peper

VOOR DE PUREE:

500 gr aardappelen

500 gr bloemkool

2 teentjes knoflook

1 l melk

zout, peper

50 gr boter

drupje amandelessence

VOOR HET GARNITUUR:

4 grote vleestomaten

olijfolie

zout, peper

2 bosjes raapstelen

½ bosje verse koriander

BEREIDING:

De puree. Schil de aardappelen en snij ze in stukjes. Was en snij de bloemkool in roosjes. Pers de knoflook. Doe bloemkool, aardappelen en knoflook in de pan en giet zoveel melk erover dat de groenten net onderstaan. Laat de groenten zachtjes koken tot ze volledig gaar zijn en giet dan $\frac{3}{4}$ van de melk af.

Voeg boter en amandelessence toe en draai het mengsel glad in de blender of keukenmachine. Breng op smaak en houd afgedekt warm in de warmhoudkast.

Het pocheervocht 1. Hak sjalotjes en gember fijn. Hak citroengrassstengels in stukjes. Maal korianderzaad in de vijzel fijn. Was de koriander en hak grof. Doe alle ingrediënten voor het pochieren in een pan en laat 10 minuten zachtjes trekken, zonder te koken. Neem van het vuur af en laat tot gebruik trekken.

Het garnituur. Ontdoe de tomaten van vel en zaadjes. Snij in kleine blokjes van $\frac{1}{2}$ cm. Was de raapstelen, ontdoe ze van eventuele wortels en snij ze 1x doormidden. Laat uitlekken. Was de koriander en laat 15 toefjes uitlekken op keukenpapier.

Het pocheervocht 2. Portioneer de vis in 15 mooie mootjes.

Breng het pocheervocht tegen de kook aan en leg de vis erin. Laat 8 minuten pochieren, neem de pan van het vuur en laat de vis nog 2 minuten rusten in het vocht. Neem de vis uit het vocht en houd afgedekt warm in de warmhoudkast. Passeer het vocht door een fijne zeef boven een pan en verwarm. Klop schuimig met een staafmixer.

Verhit wat olijfolie in een pan, schep er de tomatenconcassé door en laat doorwarmen. Bestrooi met zout en peper.

Doe een scheutje olijfolie in een koekenpan en laat de raapstelen op hoog vuur 2-3 minuten even slinken.

UITSERVEREN: Schep op elk voorverwarmd bord wat amandel-bloemkoolpuree. Leg er wat van de raapstelen op, en daar bovenop de tarbot. Garneer met de warme tomatenconcassé. Schep de schuimige saus rondom de vis. Garneer met een toefje koriander.

Eet smakelijk (Hv'tS, PGW, HL, KvH)

Am2003-04-03

Ballottine de suprême de volaille aux cœurs d'artichauts et à la polenta frite

Baaltje van kip met artisjokken en gebakken polenta

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moelijkheids graad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE POLENTA:

250 gr grove polenta (maïsgriesmeel)

6 dl water

zout

50 gr boter

75 gr fijn geraspte parmezaanse kaas

4 el zonnebloemolie

VOOR DE BALLOTTINE:

5 maïskipfilets

100 gr mascarpone

3 lente-uitjes

blik artisjokharten (400 gr)

snufje nootmuskaat

geraspte schil van 2 citroenen

snufje gedroogde tijm

150 gr serranoham

scheut olijfolie

EXTRA:

houten prikkers

lage cakevorm

BEREIDING:

Breng in een ruime pan 2 l water met zout aan de kook. Kook de polenta in 30 minuten gaar; roer af en toe. Giet de polenta af, meng boter en kaas erdoor, schep de massa in de in gevette lage cakevorm en laat afkoelen.

Snij de kipfilets in de lengte open. Leg ze tussen 2 vellen huishoudfolie en sla ze met de platte kant van de keukenbijl plat.

Maal mascarpone, lente-uitjes, artisjokken, nootmuskaat, citroenrasp en tijm in de keukenmachine tot een grove puree.

Leg elke kipfilet plat neer. Verdeel de vulling erover, en rol ze over de lengte op, zodat er 5 rollen ontstaan. Rol er per rol 1 plakje ham omheen. Prik ze vast met cocktailprikkers. Bewaar tot gebruik in de koelkast.

Verhit boter en olie in een koekenpan en bak de rolletjes in ca. 10 minuten bruin en gaar ze daarna nog 15 minuten in de oven op 180 °C.

Snij de polenta in plakken. Bak de polenta in een koekenpan met anti-aanbaklaag in de olijfolie bruin.

UITSERVEREN: Trancheer de rolletjes kip in mooie schuine plakken en serveer met de polenta.

Eet smakelijk (Hv'tS, PGW, HL, KvH)

Am2003-04-04

Jarret d'agneau glacé de miel à la sauce masala

Met honing geglaceerde lamschenkels met geroerbakte groenten en kruidige masalasaus

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moelijkheids graad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 3 personen

1° Oven voorverwarmen op: 160°C

2° Oven voorverwarmen op: 150°C

Tijd uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR HET VLEES:

15 kleine lamschenkels

zonnebloemolie

zout, peper

2 wortels

2 uien

2 preien

½ knolselderij

4 teentjes knoflook

½ bosje rozemarijn

½ bosje tijm

250 ml rode wijn

sap van 1 citroen

8 eetlepels honing

1 eetlepel lamsfondpoeder

VOOR HET GARNITUUR:

15 sjalotjes

15 shii-take

15 baby worteltjes

4 stengels bleekselderij

scheutje zonnebloemolie

15 kerstomaatjes

½ bosje kervel

VOOR DE MASALASAUS:

masalamengsel bestaande uit

1 theelepel van elk: gemberpoeder, kardemomzaad,

komijnzaad, karwijzaad, korianderzaad,

mosterdzaad, zwarte peperkorrels, witte

peperkorrels

2 kruidnagels

½ theelepel van elk: kaneel, garam masala,

cayennepeper, zout

2 theelepels kurkuma (geelwortel)

SAUS:

25 gr boter

6 uien

4 tenen knoflook

4 tomaten

6 dl kippenbouillon

3 dl slagroom

½ bosje koriander

sap van 1 limoen

BEREIDING:

Was en snij de wortels, preien, knolselderij en uien in stukjes. Pel de knoflook. Was de kruiden.

De schenkels 1. Verhit wat olie in een braadslee op middelhoog vuur. Bestrooi de schenkels met zout en peper bak ze rondom bruin.

Voeg de groenten en knoflook toe. Giet er zoveel water bij dat alles net onder staat, breng aan de kook.

Doe de helft van de kruiden en 1 eetlepel lamsfondpoeder erbij. Zet het vuur laag en laat de schenkels ca. 1 ½ uur zachtjes koken tot het vlees zeer gaar is. (of zet ze 1 ½ uur in de oven op 180°C)

Neem de schenkels uit het kooknat en houd ze warm. Bewaar het kookvocht.

Verwarm in een pan de wijn met de kruiden, laat tot de helft inkoken. Voeg 500 ml van het kookvocht toe en laat weer tot de helft inkoken. Passeer door een fijne zeef, voeg citroensap en honing toe. Wentel de lamschenkels door dit mengsel en zet weg tot gebruik.

Het garnituur. Halveer de stengels bladselderij in de lengte, en snij elke stengel in 3-4 stukken. Pel de sjalotjes. Halveer de worteltjes in de lengte. Smelt het vet en giet het in een braadslee. Konfijt de groenten door ze onder het vet te dompelen en 1 uur in een oven van 150°C te zetten.

De masalasaus. Meng alle ingrediënten voor het masalamengsel. Rooster dit kort in een droge koekenpan op laag vuur om alle geuren vrij te maken. Maal in blender of keukenmachine tot poeder.

Snij de uien in plakken. Pers de knoflook. Snij de tomaten in stukjes. Verhit de boter in een pan en fruit knoflook, ui, tomaten en 1 eetlepel masalamengsel op een laag vuur tot de ui volledig gaar is.

Giet er de bouillon bij en laat het mengsel op een hoog vuur tot 1/3 inkoken. Voeg een tweede eetlepel specerijpoeder toe en de slagroom. Laat 15 minuten zachtjes koken op een laag vuurtje. Passeer de saus. Laat tot gebruik afkoelen.

De schenkels 2. Zet de schenkels in de honingsaus ca. 20 minuten in de oven en bedruip ze om de 5 minuten.

VLAK VOOR HET UITSERVEREN: Warm de saus op, schep er de verse koriander, limoensap, zout en peper door. Warm de kerstomaatjes in de saus op.

UITSERVEREN: Leg een schenkel op elk bord, giet er wat saus over en schik de gekonfijte groenten en kerstomaatjes eromheen.

Eet smakelijk (Hv'tS, PGW, HL, KvH)

Am2003-04-05

Gâteau glacé de paques à la liqueur aux oeufs

Paasijstaart met advocaat

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen op 175°C

Tijd uitserveren: 22.30 uur

2,75 dl advocaat

4 dl slagroom

2 sinaasappels

BENODIGDHEDEN VOOR DE ADVOCAAT:

10 eieren

200 gr kristalsuiker

1 zakje vanillesuiker

snufje zout

½ l brandewijn

VOOR DE KOEKJES (KNIERPertjes):

60 gram geschaafde amandelen

½ tl citroenrasp

60 gram witte basterd

25 gram boter

15 gram bloem

2 eiwitten

VOOR DE PAASPARFAIT:

9 eieren

3 el fijngehakte gekonfijte sinaasappelschilletjes

EXTRA NODIG:

springvorm 24 cm Ø

15 chocolade paaseitjes

BEREIDING:

De advocaat. Klop eieren, kristalsuiker, vanillesuiker en een snufje zout in een kom met de mixer heel schuimig (5-10 minuten).

Voeg al kloppend brandewijn toe. Zet de kom op een pan met heet water en blijf op lage stand ca. 15 minuten mixen tot het mengsel lobbijg wordt. Laat het mengsel niet warmer worden dan 37° C = net lauw, let op schiften!! Laat de advocaat al roerend afkoelen. (NB: deze advocaat is 2 à 3 dagen houdbaar.)

De koekjes. Doe de amandelen in een kom, roer de suiker erdoor en zeef de bloem erboven. Schep alles goed door elkaar. Klop de eiwitten stijf.

Voeg vervolgens onder voortdurend roeren het eiwit, citroenrasp en de helft van de boter toe, zeer goed mengen. Laat het beslag 1 uur rusten.

Leg bakpapier op twee bakplaten, bestrijk ze met boter en schep het beslag er in rondjes op.

Strijk het beslag met de bolle kant van een pollepel uit tot ronde koekjes.

Bak de eerste lading koekjes in 5-10 min. goudbruin.

Direct hierna met z'n tweeën snel werken!!! Neem de koekjes met een spatel van het bakblik en rol ze om een steel van een pollepel en laat ze vervolgens afkoelen. Als er niet snel genoeg gewerkt wordt, zullen de koekjes te knapperig worden om nog te rollen.

Herhaal deze handelingen met de tweede helft van het koekjesdeeg

De paasijstaart. Splits de eieren. Haal met een zesteur de schil van de sinaasappels (geen wit meenemen) Pers de sinaasappelen uit.

Klop de slagroom stijf. Hak de gekonfijte sinaasappelschilletjes heel fijn

Klop eidooier met 150 gr basterdsuiker au bain-marie tot een dik, romig mengsel. Laat al roerend afkoelen.

Kloppen de eiwitten stijf met op het laatst 30 gr basterdsuiker. Spatel luchtig door het dooiermengsel. Spatel de sinaasappelschilletjes, sinaasappelzest en sinaasappelsap erdoor.

Spatel de advocaat erdoor en als laatste de stijfgeklopte slagroom. Draai van de compositie een matig stijf ijs.

Schep het ijs over in een ingevette springvorm en laat in de diepvries verder opstijven.

UITSERVEREN: Los de ijstaart voorzichtig (eventueel door de vorm een paar seconden in heet water te houden).

Bekleed de zijkant met de kniepertjes. Garneer met de (van verpakking ontdane) paaseitjes. Voor het serveren kan de taart op tafel verder geportioneerd worden, of in de keuken al in puntjes worden gesneden. Garneer in beide gevallen met de rest van de advocaat.

Eet smakelijk (Hv'tS, PGW, HL, KvH)

Am2003-04-06