

Salade tiède de suprême de volaille fumée

Lauwwarme salade van gerookte kipfilet

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen op: 200°C

Tijd uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN:

4 dubbele kipfilets
500 gr wilde spinazie
30 groene asperges
45 peultjes
150 gr taugé
250 gr shiso mixed

VOOR DE DRESSING:

3 el frambozenazijn
4 el witte wijnazijn
1 dl notenolie
0,5 dl olijfolie
40 gr poedersuiker
4 el ketjap manis
gembersiroop
boter
peper, zout

BEREIDING:

Blancheer de spinaziebladeren en spoel ze in koud water af.

Sla de kipfilets onder plastic folie zo plat mogelijk en wrijf de binnenzijde in met ketjap en gembersiroop en kruid ze met peper en zout. Leg spinaziebladeren op de filets en rol deze op en steek ze vast met cocktailprikkers.

Rook de rolletjes licht in het rookoventje. Doe hiertoe 3/4 kopje rookspaan (beukenmot) onder in het rookoventje, plaats dan de bodemplaat en het rooster er overheen en leg hierop de kipfiletrollertjes. Zet het rookoventje op een vlamverdeler op het gas en rook ca. 25 min.

Vervolgens nog 5 min. zonder vlamverdeler. Beide keren op een laag vuur.

Sauteer de rolletjes daarna in de boter.

Snij ze in plakken en houd lauwwarm.

Bereid de dressing door alle ingrediënten (behalve de ketjap) met de staafmixer te mengen en er als laatste de ketjap aan toe te voegen.

Schil en snij de asperges in drieën en blancheer ze. Blancheer eveneens de peulen. Ontdoe de taugé van groen en bruine staartjes en giet er kokend water over.

Laat alles even uitlekken en maak aan met een gedeelte van de dressing.

UITSERVEREN: Leg de aangemaakte sla in het midden van elk bord, schik 3 tot 4 plakjes kip eromheen en giet een beetje dressing erlangs.

Crème d'asperges au brie de Meaux

Aspergeroomsoep met brie

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Grill een kwartier voor gebruik

voorverwarmen op maximum

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE BOUILLON:

1 kg runderschenkel

3 blaadjes laurier

12 geplette peperkorrels

2 stukjes foelie

2 speren prei

1 winterpeen

1 grote ui (met schil)

1 bosje bladselderij

3 l water

VOOR DE SOEP:

30 witte soepasperges

500 gr brie de Meaux

0,5 dl olijfolie

10 sjalotjes

2 el citroensap

4 dl room

optioneel voor extra binding van de soep:

80 gr bloem

60 gr boter

2 voorgebakken stokbroden

boterballetjes of -krullen

BEREIDING:

De bouillon. Neem van de peterselie voldoende af om 3 el te hakken.

Schil de asperges grondig, want anders kunnen er later vervelende miniem kleine vezeltjes in de soep blijven zitten. Snij de ondereinden eraf. Snij de asperges in stukjes en zet in koud water apart of blancheer ze enkele minuten in kokend water.

Zet de runderschenkels met de grof gesneden groenten, aspergeschillen en -uiteinden (ook van voor- en hoofdgerecht), kruiden en specerijen op met 3 liter koud water. Breng aan de kook. Draai het vuur laag en laat zo lang mogelijk trekken.

Passeer de bouillon door een fijne zeef.

De soep. Pel en snipper de sjalotjes. Laat de aspergestukje uitlekken.

Verhit de olijfolie in een pan en sauteer hierin de aspergestukjes en de gesnipperde sjalotjes. Laat alles korte tijd garen, maar niet kleuren.

Giet het citroensap erbij en vervolgens de bouillon. Laat een kwartiertje zachtjes trekken tot alles gaar is.

Als de soep te dun gevonden wordt kan deze extra worden gebonden met een roux. Maak van boter en bloem een blanke roux, d.w.z. laat de roux niet kleuren. Giet al roerend steeds een pollepel bouillon bij de roux en laat binden. Voeg de room toe en laat de soep een minuut of vijf zachtjes doorkoken.

Breng op smaak met peper, zout, nootmuskaat en indien gewenst wat suiker.

Het stokbrood. Bak het stokbrood af en maak boterballetjes of -krullen

De brie. Snij de brie in 15 plakjes en zet deze vlak voor het uitserveren even onder de grill.

UITSERVEREN: Verdeel de soep over voorverwarmde soepkommen. Garneer met gehakte peterselie. Leg er een plakje brie van onder de grill op, indien voor deze manier is gekozen. Zet gesneden stokbrood en boter op tafel.

Timbale de crab

Krabtimbaaltje

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Uitvoering: 1 persoon

Tijd uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN:

750 gr krabsticks (surimi)

8 blaadjes gelatine

100 gr eidooier

3 tl mosterdpoeder

3 tl milde paprikapoeder

75 gr boter

8 dl slagroom

2 komkommers

zout en peper

BEREIDING:

Snij de meeste krabsticks klein, hou er een paar achter voor garnering.

Week de gelatine voor in wat koud water.

Klop de eidooier op en klop er vervolgens mosterd- en paprikapoeder en een theelepel zout door.

Roer in een kom de boter (evt. au bain-marie) zacht en roer er het dooiermengsel door.

Klop het geheel au bain-marie tot een gebonden saus. Los hierin de gelatine op en laat afkoelen.

Sla de room stijf en spatel 2/3 met de krab door het afgekoelde dooiermengsel. Vul 15 met koud water omgespoelde aluminium timbaaltjes. Laat in de koeling opstijven. Zet ook de 1/3 slagroom in de koeling.

Schil een komkommer en halveer in de lengte. Verwijder het zaad. Rasp de komkommer en doe in een zeef met wat zout en laat een half uur staan.

Was de tweede komkommer, maar schil deze niet, en schaaf er in een hoek van 45° lange, dunne plakjes van. Bestrooi licht met zout en laat ook een half uur staan.

Druk nu het vocht uit komkommerschaafsel, neem de 1/3 van de geslagen room en spatel er de komkommer door. Breng op smaak.

Druk de plakjes komkommer goed uit in een zeef.

UITSERVEREN: Stort de timbaaltjes op gekoelde bordjes. Garneer af met een stukje crabstick, een toef komkommerroom en wat komkommerplakjes.

Tagliatelle de céleri-rave aux crevettes roses et à la sauce tomate

Tagliatelle van knolselderij met gamba's en tomatensaus

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN:

2 stuks knolselderij

30 gamba's

3 uien

2 blikjes tomatenblokjes

15 gedroogde tomaten in olie

2 tenen knoflook

4 dl rode wijn

4 dl visbouillon (poeder)

1 tl Italiaanse kruiden

1,25 dl crème fraîche

olijfolie

BEREIDING:

De tagliatelle. Schil de knolselderij en snij 1,5 knol in plakken van 0,5 cm breed. Breng een grote pan met gezouten water aan de kook. Snij intussen met een dunschiller van de zijkanten van de plakken, deze al rond draaiend, tagliatelle-linten. Stort de linten direct in het kokende water met zout en kook in ca. 5 minuten gaar. Giet af en laat uitlekken.

De gamba's 1. Pel de gamba's, verwijder het zwarte darmkanaaltje. Bewaar de pantsers voor de saus.

De saus. Pel en snipper de uien.

Snij de gedroogde tomaten in olie in kleine, dunne reepjes.

Verhit een scheut olijfolie in een pan en bak de uien op een laag vuur glazig (ca. 3 minuten), voeg de tomatenblokjes uit blik toe en laat 10 minuten pruttelen.

Voeg de helft van de geweekte tomatenreepjes en de fijngesneden knoflook toe en bak ongeveer 2 minuten. Bewaar de andere helft voor garnering.

Maak de visbouillon en laat enkele minuten de gambapantsers meekoken. Passeer de bouillon en voeg samen met rode wijn, keukenkruiden, zout, peper en crème fraîche aan het tomatenmengsel toe. Breng aan de kook en laat 15 minuten pruttelen.

De spaghetti. Trek met een zesteur 15 flinke eetlepels sliertjes (spaghettini) van de overgebleven halve knolselderij. Frituur deze enkele ogenblikken in hete olie goudbruin.

VLAK VOOR HET UITSERVEREN: Doe de uitgelekte tagliatelle in een pan met een kluit boter en warm even door.

De gamba's 2. Bak de gamba's kort om en om in olie met fijngehakte knoflook, bestrooi licht met zout en peper.

UITSERVEREN: Verdeel tagliatelle in 2 kleine hoopjes op voorverwarmde borden. Leg op elk hoopje 1 gamba met een lepel saus. Garneer met de achtergehouden reepjes geweekte tomaten en een toef gefrituurde spaghetti.

Jambon à l'américaine aux asperges

Ham op Amerikaanse wijze met asperges

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven een half uur voor gebruik

voorverwarmen op: 150°C

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN:

3 kg gekookte speenham

150 gr boter

3 dl water

4 dl rode wijn

18 kruidnagelen

8 el bruine basterdsuiker

5 el mosterd

45 witte asperges AA

10 verse eieren

1 kg geschrapte krieltjes

½ bos peterselie

500 gr kleine kastanjechampignons

VOOR DE SAUS.

2 perssinaasappels

2 dl rode port

1 tl gemberpoeder (djahé)

1 citroen

2 tl mosterdpoeder

1 msp cayennepeper

1 pot rode bessengelei

BEREIDING:

De ham. Verwijder voorzichtig het zwoerd van de ham. Dep de ham droog en snij het vet aan de bovenkant om de 3 cm ruitvormig in (0,5 cm diep). Steek op de kruispunten een kruidnagel.

Braad de ham aan in hete boter in de braadslee. Doe water en wijn erbij en laat ongeveer 45 minuten garen in de oven; de kerntemperatuur moet 70°C worden. Bedruip de ham af en toe en controleer daarbij of er nog genoeg braadvocht is; voeg anders toe.

Haal na de gegeven tijd het vlees uit de oven en giet het braadvet voor het grootste deel uit de braadslee en zet apart. Warm de oven door tot 200°C.

Wrijf het vlees in met een mengsel van bruine suiker en mosterd. Zet terug in de oven en laat in 10 minuten kleuren.

Bedek de ham met alufolie en laat minstens 20 minuten rusten op een warme plaats. Deglaceer de braadslee, passeer het apart gezette braadvocht en gebruik beide voor de saus.

De saus. Boen sinaasappels en citroen schoon. Rasp de schil. Leng mosterdpoeder aan met water. Laat bessengelei even smelten tot dik vloeibaar. Roer gelei, rasp, mosterdpoeder, gemberpoeder, port, sinaasappel en -citroensap en cayennepeper tot een gladde saus.

Het garnituur. Blancheer de krieltjes in licht gezouten water en sauteer gaar in geklaarde boter.

Borstel de champignons en bak in geklaarde boter.

Kook eieren en hak in kleine stukjes. Breng op smaak met zout, peper en gehakte peterselie.

Schil de asperges en kook beetgaar. Zet vlak voor het uitserveren even met wat boter aan. Het afval kan naar de soep.

UITSERVEREN: Leg op voorverwarmde borden 3 asperges. Leg over de ondereinden 2 dubbel geklapte dunne tranches ham. Bestrooi met gehakt ei. Garneer met gebakken aardappeltjes en gebakken champignons.

Tartelettes au chocolat et glace de thé

Chocoladegebak met thee-ijs

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 3 personen

Oven een half uur voor gebruik

voorwarmen op: 150°C

Tijd uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR HET GEBAK:

200 gr boter

180 gr poedersuiker

80 gr eidooier

1 zakje vanillesuiker

1 msp zout

360 gr bloem

40 gr cacao

VOOR HET THEE-IJS:

7 zakjes earl grey thee

1 l volle melk

240 gr eidooier

250 gr suiker

2 dl slagroom

VOOR DE SINAASAPPELCRÈME:

2 st bloedsinaasappels

(sap en schil)

120 gr eidooier

100 gr suiker

100 gr boter

1 dl grenadinesiroop

VOOR DE GANACHE:

2 st vanillestokjes

2 dl slagroom

400 gr pure chocoladecouverture

100 gr boter

BEREIDING:

De taartjes. Maak een gelijkmatig mengsel van boter, poedersuiker en eidooier. Voeg zout, vanillesuiker en bloem toe. Maak het deeg niet te elastisch. Laat dit één uur rusten (het mag niet te kleverig zijn).

Rol het deeg uit tot 2 mm dikte en steek 45 rondjes uit van 6 cm. Leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze in 15 min gaar. Laat op een rooster afkoelen.

Het thee-ijs. Laat in een pan de thee 4 minuten met de melk trekken op een zacht vuur. Giet de theemelk door een fijne zeef. Roer eidooier en suiker door elkaar tot een dikke massa. Giet de hete melk erbij en laat op een middelmatig vuur zachtjes koken; roer met een spatel regelmatig door. Zeef de massa door een puntzeef. Voeg de room toe en draai er ijs van.

De sinaasappelgarnering. Snij de sinaasappels zodanig in dat je de schillen er mooi vanaf kan pellen. Ontdoe de schillen zoveel mogelijk van het wit. Blancheer de schillen en snij deze in heel smalle reepjes. Kook ze in de grenadinesiroop en laat op keukenpapier uitlekken.

De sinaasappelcrème. Roer de suiker met de eidooier goed door elkaar. Voeg het sap van de bloedsinaasappels toe. Klop onder voortdurend roeren op een zacht vuur schuimig. Voeg van het vuur af de (stukjes) boter toe en zet koud weg.

De ganache. Snij het vanillestokje in de lengte doormidden en voeg dit toe aan de slagroom. Laat 10 minuten op een zacht vuur trekken (met deksel op de pan). Voeg de stukjes couverture toe en laat langzaam smelten. Het mengsel mag NIET koken. Verwerk de gesmolten couverture daarna snel.

Bestrijk de koekjes afwisselend met ganache en sinaasappelcrème en stapel ze op elkaar (in totaal telkens drie). Bestrooi de bovenste met poedersuiker.

UITSERVEREN: Zet een gebakje op het bord tezamen met een quenelle thee-ijs en garneer met de geglaceerde sinaasappelschillen.

Wijnkeuze mei 2004

HEERENHOF 2004

Chenin Blanc/ Chardonnay

Zuid Afrika - West Kaapprovincie

Voor wat betreft de oogst van de jaargang 2004 loopt het zuidelijk halfrond een half jaartje op onze landstreken vooruit. Daardoor kunnen wij nu reeds een witte wijn van de jaargang 2004 bij dit menu serveren. Een echte primeur dus!

De Chenin Blanc geeft de wijn een frisse zoete smaak van rinsige appeltjes, terwijl de chardonnay de wijn haar body geeft.

De liefhebbers kunnen deze wijn ook goed doordrinken bij het hoofdgerecht.

BERRI ESTATES 2001

Cabernet Sauvignon

Australië

Drinkt u liever rood bij de Jambon à l'américaine, dan is deze wijn uit Zuid-Oost Australië een goede begeleider. Het lichte zoetje en de frisse bessenfruit smaak combineren o.i. goed met de ham en de glanslaag van basterdsuiker en mosterd op de ham.

De wijncommissie