

Champignons portobello farcis au roquefort

Gevulde portobello's met roquefort

VOORGERECHT VOOR 16 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Uitvoering: 2 personen

Oven ½ uur voor gebruik

voorwarmen op 180°C

Tijd uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN:

15 portobello's

VOOR DE MARINADE:

1 fles rode wijn

½ bosje tijm

3 teentjes knoflook, fijngehakt

3 sjalotjes, gesnipperd

VOOR DE VULLING:

150 gr roquefort

5 blaadjes salie, fijngehakt

1 takje peterselie, fijngehakt

100 gr Parmezaanse kaas

2 eieren, losgeklopt

nootmuskaat

VOOR DE GARNERING:

250 gr gemengde paddestoelen

1 teentje knoflook

paar grove krullen parmezaanse kaas

16 sneetjes witbrood

steker

BEREIDING:

Meng de ingrediënten voor de marinade en breng op smaak met zout en peper.

Verwijder de bruine plaatjes in de portobello voorzichtig met een lepel. Leg de hoedjes ca. 2 uur in de marinade, zet de schaal op de warmhoudkast.

Borstel de paddestoelen zorgvuldig schoon, en snij ze fijn.

Hak de kruiden fijn en pers het teentje knoflook uit.

Verkruimel de roquefort kaas.

Meng de kruiden, kaas, ei en wat nootmuskaat voor de vulling. Schep in iedere portobello een lepel van de vulling. Zet de paddestoelen op een ingevette bakplaat ca. 25 minuten in de oven.

Bak de gemengde paddestoelen en knoflook in de olijfolie. Breng op smaak met zout en peper.

Rooster de plakjes brood en snij met een steker 15 rondjes uit de boterhammen ter grootte van de portobello's.

UITSERVEREN: Leg de portobello's op de toastjes en schep er de paddestoelen over. Garneer met wat krullen parmezaanse kaas.

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

Am2004-11-01

Crème de cidre au fromage

Fluwelen cidersoep met kaas

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN:

2 sjalotjes

150 gr boter

100 gr bloem

2 flessen appelscider van 0,75 liter

3 laurier blaadjes

een stukje foelie

2 el groenten bouillon poeder

4 sneetjes witbrood

75 gr magere spekblokjes

300 gr belegen boerenkaas, geraspt

1 appel

sap van 1 citroen

2,5 dl slagroom

zout, versgemalen peper

BEREIDING:

Pel en snipper de sjalotjes.

Smelt 100 gr boter in een ruime pan. Fruit daarin zachtjes de snippers sjalot ongeveer twee minuten lang, tot ze glazig zijn.

Doe er al roerend de bloem bij. Laat het mengsel twee minuten pruttelen op laag vuur.

Giet geleidelijk en steeds roerend de cider in de pan.

Voeg laurier, foelie en bouillonpoeder toe. Laat de soep een klein kwartier zacht koken.

Maak intussen het garnituur. Verwijder de korsten van het brood, snij het brood in blokjes.

Verhit 25 gr boter in een koekenpan en bak hierin de spekjes knapperig. Schep ze uit de pan en laat op keukenpapier uitlekken.

Bak de blokjes brood in het spekvet rondom bruin. Schep op keukenpapier.

Schil de appel, verwijder het klokhuis en snij het vruchtvlees in blokjes. Besprenkel met citroensap om verkleuren te voorkomen.

Smelt het laatste klontje boter in de koekenpan en bak hierin de stukjes appel goudgeel. Schep ze op een bord.

Haal laurierblad en stukje foelie uit de soep. Doe de kaas in porties bij de soep en roer tot de kaas gesmolten is.

Breng de soep met weinig zout en peper op smaak.

Roer tot slot de slagroom door de soep. Die moet op kamertemperatuur zijn. Komt de room rechtstreeks uit de koelkast, schep er dan eerst een paar lepels soep door om te temperatuur te verhogen.

UITSERVEREN: Schep de soep uit op warme borden. Strooi over de soep het garnituur van spekjes, croutons en appel.

Thon grillé en croûte de fines herbes sur une salade d'herbes

Geroosterde tonijn met kruidenkorst op een kruidensalade

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN:

4 tonijn steaks, in plakken van 2 cm gesneden (ca. 1 kg totaal)

1 klein gedroogd rood pepertje

1 eetlepel korianderzaad

1 teentje knoflook

½ bosje basilicum

½ bosje koriander

sap van 1 citroen

zout en peper

voor de salade:

½ bosje basilicum

½ bosje koriander

8 zongedroogde tomaatjes

15 olijven (groene, gevulde)

1 krop ijsbergsla

1 krop rode radicchio sla

2 takjes verse marjolein (oregano)

BEREIDING:

Was de kruiden en pluk de blaadjes.

Snij koriander en basilicum heel fijn.

Wrijf het pepertje en de korianderzaden fijn in de vijzel. Doe in een kommetje en voeg een fijngeperst teentje knoflook, citroensap, fijngesneden basilicum, fijngesneden koriander en zout en peper toe.

Snij de tonijnsteaks elk in vieren. Bestrooi met zout en peper en wrijf in met het kruidenmengsel. Laat tot gebruik afgedekt intrekken.

Bereid de salade voor: was ijsbergsla en radicchio sla, en snij of pluk in kleinere stukken.

Was koriander en basilicum en pluk of snij in stukken (niet te fijn).

Was marjolein en snij heel fijn.

Snij de zongedroogde tomaatjes heel fijn.

Snij de olijven in dunne plakjes.

Maak een dressing van balsamico-azijn, olijfolie en marjolein en breng op smaak met peper en zout.

ZO KORT MOGELIJK VOOR HET UITSERVEREN. Er zijn twee manieren om de vis te bakken: op de grillplaat of in een hele hete koekenpan (dan wel een koekenpan ZONDER tefallaag gebruiken, die kan geen erg hete temperaturen verdragen). In beide gevallen een klein beetje olijfolie gebruiken om de pan licht in te vetten. Schroei de tonijn dicht en laat ze aan elke kant ca. 45 seconden bakken. Meng ondertussen de dressing door de salade.

UITSERVEREN: Leg op elk bord een bedje van kruidensalade, strooi er de tomaatjes en olijven overheen. Leg de tonijnsteaks erop en serveer direct uit.

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

Am2004-11-03

Étuvée de lapin sauvage à la bière et aux raisins

Stoverij van wild konijn met bier en rozijnen

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Oven ½ uur voor gebruik

voorverwarmen op: 200°C

Tijd uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE STOVERIJ:

200 gr pitloze rozijnen

150 gr spekblokjes

15 bouten van wild konijn

5 flesjes Grolsch herfstbier

4 el honing

2 laurierbladen

2 tl jeneverbessen

2 tl karweizaad

50 gr boter

50 gr bloem

3 takjes salie

zout, peper

VOOR DE GROENTENCRUMBLE:

2 knolselderij knollen

2 grote winterwortels

4 pastinaken

4 dl crème fraîche

5 el mierikswortel pasta (potje)

peper en zout

6 el bloem

75 gr koude boter in blokjes

125 gr parmezaanse kaas

BEREIDING:

De stoverij. Overgiet de rozijnen met 1 flesje bier. Laat tot vlak voor het serveren wellen.

Bak de spekjes uit in een ruime braadpan en bruin de konijnenbouten in het spekvet.

Haal de poten even uit het vet en schenk het bier in de pan en voeg honing, jeneverbessen, laurierbladen en karwijzaad toe. Doe de poten terug in de pan, breng alles aan de kook, doe het deksel op de pan en temper het gas. Laat de bouten ca. 2,5 uur zachtjes stoven.

Snij de salieblaadjes fijn, maar bewaar 15 blaadjes salie voor de garnering.

Kneed gelijke delen boter en bloem door elkaar tot er een stevige massa ontstaat om straks de saus mee te binden (= *beurre manié*)

De crumble. Schil de groenten en snij in stukken. Kook de groenten in 15 minuten gaar.

Stamp de groenten grof met de pureeknijper (?) en schep de crème fraîche met mierikswortel erdoor. Breng op smaak met zout en peper. Doe de crumble in een ovenschaal.

Doe bloem en boter in een kom en kneed tot een korrelige massa. Schep de helft van de parmezaanse kaas erdoor en strooi over de groenten.. Strooi de rest van de kaas erover. Bewaar tot gebruik afgedekt in de warmhoudkast.

Zet de crumble 20 minuten in de oven tot de bovenkant bruin en knapperig is.

UITSERVEREN: Neem de konijnenbouten uit de pan en houd zolang warm onder aluminiumfolie.

Zeef het stovvocht. Bind met *beurre manié* tot een mooie gladde saus. Roer de gewelde rozijnen met het vocht door de saus en breng deze op smaak met salie en wat zout en peper.

Schep op elk bord wat groentencrumble, leg er een konijnenbout bij en giet er wat saus over.

Garneer met een blaadje salie.

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

Am2004-11-05

Tortellini à la courge, au basilic et au fromage ricotta

Tortellini van gekruide pompoen, basilicum en ricotta

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Oven ½ uur voor gebruik

voorverwarmen op: 200°C

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR HET PASTADEEG:

1 kilo harde tarwebloem (= "grano duro")

10 verse eieren

VOOR DE KRUIDIGE POMPOEN:

2 middelgrote pompoenen (butternut squash)

4 theelepels korianderzaad

2 theelepels gedroogde oregano

1 theelepel venkelzaad

2 kleine gedroogde rode pepertjes

1 teentje knoflook

2 el olijfolie

zout, peper

VOOR DE VULLING:

2 bossen basilicum

500 gr ricotta

200 gr parmezaanse kaas (aan een stuk)

bosje salie

½ bosje tijm

½ bosje oregano

zout, peper

olijfolie

KEUKENMATERIAAL:

pastamachine

BEREIDING:

Het pastadeeg. Doe bloem en eieren in de keukenmachine en laat draaien tot het deeg eruit ziet als een taai broodkruim.

Laat de machine dan nog 20 seconden doordraaien. Klonter nu meteen de kruimels samen tot een soort deegballetjes.

Neem het deeg uit de kom en kneed het nog twee minuten met de hand tot het glad, zijdeachtig en elastisch is.

Verpak de deegbal in huishoudfolie en laat 30-60 minuten in de koelkast rusten.

De kruidige pompoen. Was de pompoen, snij doormidden en verwijder de zaden. Snij in de lengte in vieren en de kwarten in tweeën; de repen dienen ca. 2,5 cm breed te zijn. Leg ze in een braadslee.

Doe alle gedroogde kruiden en specerijen in een vijzel en stamp tot een fijn poeder. Doe het kruidenpoeder in een schaalje en pers het teentje knoflook erboven uit. Voeg de olijfolie toe en meng goed.

Wrijf de pompoenstukken aan alle kanten in met het kruidenmengsel. Leg de parten pompoen met de schil naar beneden weer in de braadslee. Rooster ze ongeveer 30 minuten.

De vulling. Was de basilicum en hak de blaadjes fijn.

Verdeel de kruidige geroosterde pompoen in twee porties en hak de ene helft fijn, en de andere helft grof. De schil hoeft niet per sé verwijderd te worden.

Doe alle pompoen in een kom en voeg er de basilicum, ricotta en 2/3 van de parmezaanse kaas aan toe. Prak alles door elkaar en breng op smaak met peper en zout.

De pastavellen. Neem het deeg uit de koelkast en maak er 4 even grote ballen van. Dek 3 ballen af met folie. Druk de bal een beetje plat met de palm van de hand en haal het deeg door de dikste stand van de pastamachine. Vouw dan de uiteinden naar binnen en herhaal nogmaals, zodat het deeg overal ongeveer even dik is. Vervolgens beide kanten met bloem bestrooien en op de een na dikste stand halen. Doorgaan tot het deeg ca. 1 mm dik is en alle ballen verwerkt zijn.

Snij met een scherp mes de vellen in rondjes van ca. 10 cm doorsnede. Schep een volle theelepel vulling net naast het midden van het plakje. Kwast de randen goed in met een beetje water. Sla het pakje voorzichtig dubbel over de vulling en druk de randen goed dicht. Vouw de twee "flappen" naar elkaar toe en druk ze op elkaar.

UITSERVEREN: Breng een grote pan met 4 liter water aan de kook; voeg wat zout toe. Kook de tortellini in het kokende water in 3-4 minuten gaar. Bak ondertussen de gemengde tuinkruiden in wat olijfolie krokant en strooi ze over de tortellini. Serveer met de rest van de parmezaanse kaas erover gestrooid.

Feuilleté aux pommes et aux cerneaux et glace aux cerneaux

Appel/walnotenfeuilletées met walnotenijs

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitvoering: 2 personen

Oven ½ uur voor gebruik

voorverwarmen op: 225°C

Tijd uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE FEUILLETÉES:

15 plakjes bladerdeeg

2 eieren

appelsorten (HL)

sap van 1 citroen

90 halve walnoten

200 gr suiker

200 gr boter

2 dl Calvados

VOOR DE FRANSE CRÈME:

2 eieren

40 gr eidooier

150 gr suiker

3 el bloem

3 el maizena

500 ml melk

75 gr boter

VOOR HET WALNOTENIJS:

150 gr basterdsuiker

6 eieren

120 gr eidooier

5 dl melk

5 dl slagroom

2 kaneelstokjes

200 gr fijngemalen walnoten

scheutje Bailey's Irish Cream

VOOR DE VULLING:

15 Granny Smith appels of 8 (grote) goudreinetten

(dit zijn twee totaal verschillende

BEREIDING:

Het ijs. Meng eieren, eidooiers en suiker met de mixer tot er een glanzende, lichte massa ontstaat.

Verwarm de melk en slagroom in een pannetje samen met de kaneelstokjes. Voeg als de massa bijna kookt, een klein scheutje van de melk aan de eieren toe en roer goed door.

Doe de eimassa over in de melkpan en roer heel goed door.

Laat al roerend, op een laag pitje garen tot het mengsel op de achterkant van een lepel blijft "hangen".

Neem van het vuur af en laat onder af en toe doorroeren afkoelen.

Passeer het mengsel en voeg walnoten en Baileys likeur toe. Draai in de ijsmachine tot ijs. Bewaar het ijs tot gebruik in de vriezer.

De feuilletées. Snij met een scherp mesje uit elk plakje bladerdeeg een appel met steeltje en blaadje eraan. Bestrijk met losgeklopt ei.

Bak de "appeltjes" in de oven ca. 10-15 minuten tot het deeg mooi is gerezen en goudbruin is geworden.

Laat afkoelen en bewaar tot gebruik luchtdicht.

De Franse crème. Meng eieren, eidooiers, suiker, bloem en maizena met de mixer tot er een glanzende, lichte massa is ontstaan.

Breng de melk aan de kook. Giet eerst een beetje van de melk bij de eimassa, roer goed tot alle melk is opgenomen.

Doe het eimengsel bij de melk. Laat onder voortdurend roeren op een laag pitje pruttelen; het mengsel zal snel dikker worden.

Meng de boter er beetje bij beetje doorheen. Neem dan de pan van het vuur af.

Wrijf met een klontje boter over het oppervlak van de crème; dit voorkomt dat er een vel vormt.

De vulling. Snij met een meloenballetjes lepel zoveel mogelijk kleine balletjes uit de appels. Besprenkel met wat citroensap om verkleuren te voorkomen.

Doe suiker, boter en calvados in een zware koekenpan en verhit tot het mengsel gaat karameliseren.

Doe de appelballetjes en de walnoten erbij en laat 4-5 minuten meegaren.

UITSERVEREN: Snij elk bladerdeegappeltje horizontaal doormidden. Doe op de onderste helft een lepel crème. Schep daaroverheen een lepel van de appelbolletjes en walnoten. Leg de andere helft van het "appeltje" erbovenop. Bestuif met poedersuiker. Schep er met de ijslepel een bolletje walnotenijs bij.

De wijnen van november

Paddestoelen, roquefort, tonijn. kruidensalade, kortom een heel palet aan smaken voor een witte wijn. De wijncommissie, gesteund door onze leverancier Aad van Dop, ging er stevig voor zitten. Na een aantal witte wijnen te hebben geproefd viel de keuze, na verhitte debatten, op een

*Vin de Pays: Chardonnay
van het huis Philippe de Charmille*

Deze wijn uit de Loirestreek is licht en elegant met een vleugje citrusachtig fruit, dat vooral goed bij de vis past.

Bij de Tortellini gaan we over op rode wijn, die we vooral hebben geselecteerd als begeleider bij ons hoofdgerecht: het konijn. De keuze viel op:

Domaine des Lauriers 2002

Deze wijn bestaat uit twee druivensoorten. De Syrah voor de body en de Grenache met een beetje rood fruit. Het is een mooie volle wijn uit de zonnige Pays d'Oc. Eet en drink smakelijk!