

Timbale d'oignons au filet de dinde fumé

Uientimbaaltje met gerookte kalkoenfilet

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN:

300 g kalkoenfilet

2,5 dl room

zout, peper

VOOR DE UIENTIMBAALTJES:

8 blaadjes gelatine

4 uien

2 mango's

2 el olijfolie

3 tl chilipoeder

2 tl Provençalse kruiden

4 el sherry (medium)

VOOR GARNERING:

1 krop lollo rosso

VOOR DE VINAIGRETTE:

2 el sherry azijn

6 el olijfolie

2 tl kruidenmosterd

BEREIDING:

De timbaaltjes. Week de gelatine ruim 5 minuten in koud water.

Pel en snipper de uien. Schil de mango's en snij 15 dunne plakken van de pit. Zet deze apart voor de garnering.

Snij de rest van het vruchtvlies in stukken. Pureer deze met de ui samen in de keukenmachine.

Verhit de olie en bak de uienpuree even aan.

Roer de chilipoeder, de Provençalse kruiden en de sherry erdoor.

Knijp de gelatine uit en los de blaadjes al roerend op in de hete puree.

Klop de slagroom stijf en schep deze luchtig door de uienpuree. Breng de mousse op smaak met zout en peper.

Schep de mousse in 15 timbaaltjes en laat in anderhalf uur opstijven.

Was de lollo rosso en snij de blaadjes in dunne reepjes.

De kalkoenfilet. Rook de kalkoenfilet in het rookoven. Leg een stuk alufolie op de bodem van de rookpan.

Leg hier ongeveer 3/4 kopje rookspaan (beukenmot) op, plaats dan de bodemplaat en het rooster er overheen. Bestrijk het rooster met een kwastje olie en leg hierop de kalkoenfilets. Zet het rookoven op een vlamverdeler op het gas en rook ca. 25 minuten op een laag vuur.

Laat de filet afkoelen en snij er dunne plakjes van.

De vinaigrette. Klop de azijn, olijfolie en mosterd tot een vinaigrette.

UITSERVEREN: Verdeel de reepjes sla over de bordjes en sprenkel de vinaigrette erover. Stort op elk bordje een uientimbaaltje en drapeer de plakjes kalkoenfilet en mango ernaast.

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

Am2005-05-01

Potage de petits pois et de cresson aux îles flottantes

Soep van doperwtjes en waterkers met drijvende Emmentaler-eilandjes

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE SOEP:

75 g boter

75 g ui

2 preien

1,5 l kippenbouillon

600 g diepvries doperwtjes

2 bosjes waterkers

100 g eiwit

2 dl slagroom

zout en versgemalen zwarte peper

VOOR DE KAASEILANDJES:

150 gr Emmentaler

6 dl melk

BEREIDING:

De soep. Pel en snij de ui in grove stukken. Snij de prei eveneens in grove stukken.

Verhit de boter in een pan met een dikke bodem en fruit hierin ui en prei 4 tot 5 minuten tot ze zacht zijn.

Voeg de bouillon toe en breng deze aan de kook.

Voeg de doperwtjes toe en kook ze zachtjes in ca. 10 minuten gaar.

Verwijder de harde steeltjes van de waterkers en voeg toe. Pureer de soep met de staafmixer. De soep kan eventueel gezeefd worden.

De îles flottantes. Schaaf 30 gram plakjes van de Emmentaler en rasp de overige 120 gram.

Klop het eiwit tot stijve pieken en spatel er voorzichtig de geraspte kaas door. Vorm met behulp van twee eetlepels quenelles van het mengsel.

Breng de melk in een brede, lage pan tot tegen de kook. Pocheer er de balletjes 3 tot 4 minuten in tot ze stevig zijn en keer ze halverwege om. Schep ze met een schuimspaan uit de pan en laat goed uitlekken.

VLAK VOOR HET UITSERVEREN: Roer de room door de soep en warm hem goed door, zonder dat hij aan de kook komt. Breng de soep op smaak met zout en/of peper.

UITSERVEREN: Schep de soep in voorverwarmde kommen, schep er de kaasballetjes op en garneer met wat geschaafde Emmentaler.

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

Am2005-05-02

Oeufs brouillé au crabe et aux asperges

Roerei met krab en asperges

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Oven een half uur voor gebruik

Voorverwarmen op: 160°C

Uitvoering; 2 personen

Tijd uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN:

32 witte asperges

500 gr krabvlees

70 g boter

2 el gesneden bieslook (bij gerecht 4)

peper en zout

VOOR HET ROEREI:

10 eieren

1¼ dl room

70 g boter

VOOR DE HAM IN FILODEEG:

8 plakjes Ardenner ham

2 vellen filodeeg

30 g boter

BEREIDING:

Het krabvlees. Bak het krabvlees even aan om het op temperatuur te laten komen.

Het roerei. Klop de eieren los en voeg zout en peper naar smaak toe.

Laat 70 g boter smelten en voeg de geklopte eieren toe. Laat op een laag vuur binden.

Haal zodra de eieren de dikte hebben van een ragout de pan van het vuur en klop de resterende 70 g boter erdoor.

Voeg vervolgens het bieslook eraan toe.

De ham in filodeeg. Neem een plak filodeeg en smeer deze in met gesmolten boter. Leg hierop het andere vel filodeeg. Snij nu vellen in 15 rechthoekjes. Vervolgens de korte kant in drieën en de lange kant in 5 stukken.

Leg op elke plak een half plakje ham. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze in 9 minuten in een oven van 160°C af.

De asperges. Schil de asperges en kook ze beetgaar.

UITSERVEREN: Leg twee asperges naast elkaar net uit het midden van het bord. Schep het roerei naast de asperges in een langwerpige vorm parallel aan de asperges. Leg het krabvlees op het roerei en leg daar bovenop het hartige koekje.

Millefeuille de thon à la mozzarella

Millefeuille van tonijn met mozzarella

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

1e Oven een half uur voor gebruik

voorverwarmen op: 180°C

2e Oven een half uur voor gebruik

voorverwarmen op: 100°C

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN:

350 g tonijn

400 g mozzarella

VOOR DE UIENCONFITURE:

1,5 kg uien

1 tl gemberpoeder

1 el korianderzaad

2 el suiker

1 el witte wijnazijn

VOOR HET DEEG:

500 g bloem

500 g griesmeel

3 zakjes gist

5 dl water

1 tl rozemarijn

VOOR DE GEKONFIJTE TOMATEN

3 dl olijfolie

1 kg tomaten

1 potje bieslook

1 tl gedroogde tijmblaadjes

VOOR DE TOMATENCOULIS:

1 blik pomodori

2 uien

4 bospeentjes

1 teentje knoflook

VOOR GARNERING:

50 g pijnboompitten

½ bos peterselie

BEREIDING:

Het deeg. Kneed bloem, griesmeel, gist en water in de kom van de klutser en laat 1 uur rijzen. Laat 10 minuten op matige snelheid kneden en laat een uur rijzen.

Rol het deeg zo dun mogelijk uit en snij er rechthoekige stukken van 4 cm bij 8 cm van. Maak er dertig of iets meer om “breuk” te elimineren.

Bak de koekjes half af gedurende 10 minuten. Zet er wat gewicht op en laat afkoelen. Besprenkel ze met olijfolie en rozemarijn en bak ze af tot ze goudkleurig zijn.

De tonijn. Leg de tonijn enige tijd in de vriezer om wat stevigheid te krijgen.

Snij dunne plakken van de tonijn. Leg ze op plastic folie, besprenkel met olijfolie en kruid met peper en zout. Leg er een vel folie overheen en sla de tonijn plat.

De uienconfiture. Snij de ui fijn en stoof ze met gember, korianderzaad en suiker. Bevochtig met witte wijnazijn en laat stoven tot het vocht verdampt is.

De gekonfijte tomaten. Ontvel de tomaten en ontdoe ze ook van de zaden. Leg ze in de olijfolie.

Sla 10 stengels bieslook plat en voeg samen met wat tijmblaadjes aan het mengsel toe. Leg ze in de oven en **konfijt ze ongeveer een uur op 100°C. Voeg ook wat suiker en zout toe.**

De tomatencoulis. Snij de uien en peentjes in kleine stukjes. Pers het knoflookteentje. Fruit dit mengsel in olijfolie gedurende 6 minuten.

Voeg de fijngesneden tomaten met sap toe. Maak op smaak met wat suiker, zout en peper. Kook alles 15 minuten op een zacht vuur. Zeef het mengsel tot coulisdikte.

Rooster de pijnboompitten en snij de mozzarella in 30 plakjes

UITSERVEREN. Leg wat uiencompote op het bord. Leg daarop een koekje met wat tomaat en mozzarella. Leg er weer een koekje op met uiencompote en daarop tonijn. Leg daarop twee bieslookstengels. Garneer als volgt: maak twee strepen met de coulis haaks op elkaar (onder en rechts). Leg wat pijnboompitten op de strepen. Leg op het hoekpunt een toef peterselie.

Filet d'agneau en croûte de sel aux petits salés de petits pois

Lamsfilet in zoutkorst met knapperige doperwtenkoekjes

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Oven een half uur voor gebruik

voorverwarmen op: 200°C

Tijd uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN:

1400 gr lamsfilet (1 of 2 stukken)

2 dl lamsfond + braadvocht

3 kg grof zeezout

2 tl gedroogde tijmblaadjes

8 plakken filodeeg (gerecht 3)

2 dl room

25 gr boter

2 eieren

1 el olijfolie

zout, peper

VOOR HET GARNITUUR:

400 gr verse doperwten

4 vanillestokjes

BEREIDING:

Het vlees 1. Bind de filets tot 2 rollades op. Strooi er wat peper op. Bak het vlees aan alle kanten aan. Bedek de bodem van een ovenschaal met zout. Leg daarop de rollades en leg er takjes tijm en twee opengesneden vanillestokjes op. Dek af met folie en zet apart.

Het garnituur. Kook de doperwten gaar in kokend water met wat zout en twee opengesneden vanillestokjes. Haal er een aantal doperwten uit als ze beetgaar zijn. Gebruik die voor de garnering.

Wrijf de rest van de doperwten door een zeef en roer door de helft van de puree de room en de gesmolten boter.

Maak deze doperwtencrème op smaak en zet dit apart voor het opmaken van het bord.

Roer de geklopte eieren door de andere helft van de puree.

Neem een vel filodeeg. Bestrijk met gesmolten boter en leg er een ander vel filodeeg bovenop. Bestrijk deze plak deeg met dit mengsel. Vouw het deeg dubbel en steek er 4 rondjes uit. Herhaal dit 4 keer.

Bak de rondjes voorzichtig in boter met wat olie.

Haal ze uit de pan en giet wat lamsfond in de pan. Houd dit warm.

Het vlees 2. 20 à 25 minuten voor het uitserveren: Bedek het vlees helemaal met zout. Stoof 15 minuten in de oven.

UITSERVEREN: Snij het lamsvlees in mooie gelijke stukken (in veelvoud van 15) en verdeel deze over de voorverwarmde borden. Snij de doperwtenkoekjes in vier puntjes en schik deze ook aan de rand van het bord. Giet wat lamsfond over het vlees en druppel wat doperwtencrème tussen vlees en koekje als garnering. Leg wat beetgare erwten in de crème. Versier met een (leeg) stukje vanillestok en wat overgebleven tijm.

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

Am2005-05-05

Pommes en feuilleté au sabayon de calvados et à la crème glacée

Appel in bladerdeeg en sabayon van Calvados en kaneelijs

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 3 personen

1e oven een half uur voor gebruik

Voorverwarmen op 200°C

2e oven een half uur voor gebruik

Voorverwarmen op 200°C

Tijd uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN:

15 kleine Jonagold appels

1½ tl kaneel

75 g amandelspijs

100 g rozijnen

15 velletjes bladerdeeg

60 g eigeel

90 g suiker

VOOR HET KANEELIJS:

5,5 dl melk

200 g suiker

3 kaneelstokjes

2 tl kaneel

VOOR DE SABAYON:

150 g eigeel

150 g suiker

½ l Calvados

3 dl Cider

1 vanillestokje

3 dl room

VOOR DE OUBLIEBAKJES:

75 g boter

120 g suiker

150 g eiwit

100 g bloem

120 g eigeel

VOOR GARNERING:

½ bosje munt

1,5 dl slagroom

BEREIDING:

De appels in bladerdeeg. Schil de appels en boor de klokhuisen eruit.

Meng boter, kaneel, rozijnen en spijs tot een glad geheel. Vul de holtes in de appels hiermee.

Rol de plakjes bladerdeeg uit tot er ruim een appel in past. Bestrijk de plakjes met losgeklopt eigeel.

Zet een appel in het midden van een plak en vouw het deeg er sluitend omheen.

Bestrijk de bollen met water en bestrooi met suiker.

Bak in ongeveer 20 minuten af. Laat afkoelen.

Bak de bollen vóór het serveren opnieuw even in een hete oven.

Het kaneelijs. Verwarm de melk met de kaneelstokjes, de kaneel en de helft van de suiker en laat dit 30 minuten op een laag vuur trekken.

Zeef de 'kaneel' melk en laat afkoelen.

Roer het eigeel glad met de resterende suiker, roer de slagroom erdoor en voeg al roerend de kaneelmelk eraan toe. Laat afkoelen en zet de substantie in de koeling.

Draai er in de sorbetière ijs van.

De sabayon. Klop eigeel met calvados, cider, suiker en vanillemerg au bain-marie luchtig tot een stevige massa. Blijf van het vuur af kloppen tot de massa redelijk is afgekoeld.

Spatel als de massa koud is er de stijf geslagen room door.

Het oubliebakje. Maak de boter vloeibaar. Meng de ingrediënten in een ruime kom dooreen.

Maak er rondjes (Ø 10 cm) van op een bakblik; Bak de rondjes gaar in ongeveer 8 minuten in de oven. Blijf er wel bij, want ze zijn zó verbrand.

Haal ze uit de oven en vorm er snel bakjes van door ze over een vormpje te vouwen.

UITSERVEREN: Schep een spiegel sabayon op het bord, plaats daarin de appelbol en een bolletje kaneelijs in een oubliebakje ernaast. Garneer met een muntblaadje.

Wijnkeuze

De witte wijn van deze maand - Monastero de Palazuelos - komt uit de streek Rueda in het noordwesten van Spanje. Het is een ongecompliceerde droge wijn, die goed past bij de smaak van de uitjes in het timbaaltje en, door het frisse fruitzuur, eveneens bij de tonijn.

Voor de rode wijn viel de keuze op een Côtes du Ventoux van het huis La Vieux Lazaret. De wijn is afkomstig van drie druivensoorten: Grenach, Syrah en Cinsault. Mede door de lage tanninegraad past de wijn uitstekend bij het lam.

De wijncommissie