

Menu Januari 2006

Timbales de tomates et de crevettes

Potage d'hiver

Blinis à la choucroute et aux champignons de bois

Papillotes de choucroute et salade de choucroute

Ananas cuit au four au cake au chocolat

Les Vins

Timbales de tomates et de crevettes

Timbaaltjes van tomaat en garnaltjes

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN:

1 bosje basilicum

3 el tomatenpuree

6 sjalotten

1,2 kg tomaten

350 g zongedroogde tomaten

olijfolie

zeezout

100 g pijnboompitten

15 druppels tabasco

15 sneetjes casino wit

150 g grana padano (stukje)

75 g rucola

3 kleine tomaatjes

250 g Hollandse garnalen

BEREIDING:

Ontvel de tomaten op de bekende wijze. Ontdoe de tomaten van het zaad en snij het vlees in kleine blokjes.

Laat in een bolzeef de blokjes uitlekken.

Snij de sjalotten in zeer fijne blokjes.

Pluk de blaadjes van de basilicum en snijd deze in zeer dunne reepjes.

Snij de zongedroogde tomaten eveneens in heel kleine blokjes.

Rooster de pijnboompitten in een tefalpan.

Meng deze ingrediënten met 100 gram garnaltjes in een schaal met de tomatenpuree en de tabasco en breng op smaak met zeezout. Stort terug in de zeef en zet pan/zeef met mengsel in de koelkast.

Steek met een grote steker (10 cm) rondjes uit de casinosneetjes. Smeer die licht in met olijfolie en rooster ze in de oven.

Rasp de kaas en zet apart.

Scheur de rucola grof en schep deze in een kom om met de in plakjes gesneden kleine tomaatjes, olie, zout en peper.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Leg een ronde ring (6 cm) op het midden van het bord en vul deze met 3 eetlepels van het mengsel en maak aan de bovenkant glad.

Leg sla rond het timbaaltje en garneer met wat garnaltjes. Leg wat geraspte padano op de toast en leg de toast erbij.

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

Am2006-01-01

Potage d'hiver

Wintersoep

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN:

500 g doorregen spek

6 uien

1 grote groene paprika

200 g verse zuurkool

1,5 l vleesbouillon

5 teentjes knoflook

1 kg vleestomaten

150 g tomatenpuree

2,5 dl witte wijn

zout

tabasco (paar druppels)

5 el Tequila

250 g zure room

2 laurierblaadjes

1 tl paprikapoeder

3 el olie

VOOR HET BROOD:

500 g grof volkorenmeel

30 g krokantbroodpoeder

2 zakjes gist

ca. 3 dl lauw water

2 tl zout

1 tl suiker

1 el

½ bosje peterselie

BEREIDING:

Soep. Snij van het spek 200 gram in blokjes en de andere 300 gram in dunne plakjes (bewaren voor later).

Pel de uien en snipper ze. Verhit de olie in een braadpan, bak de spekblokjes daarin bruin en fruit daarna de uisnippers in het spekvet glazig.

Halveer de paprika, verwijder de steel en de zaadlijsten en snij de paprika in kleine stukjes.

Hak de zuurkool fijn (indien nodig). Voeg de zuurkool en de paprika aan de glazige uisnippers toe en laat meestoven.

Giet de vleesbouillon erbij evenals de laurierblaadjes, breng aan de kook en laat ca. 5 minuten koken.

Pel de teentjes knoflook en hak ze fijn.

Leg de tomaten even in kokend water, laat schrikken in koud water, ontvel ze, verwijder de steelaanzetten en snij in stukken.

Voeg de tomaten en de tomatenpuree met de knoflook aan de soep toe, voeg eveneens de witte wijn toe. Breng het geheel aan de kook en laat ca. 5 minuten koken.

Verwijder de laurierblaadjes. Breng de soep op smaak met paprikapoeder, zout en tabasco.

Bak de overgebleven 150 gram spekplakjes in een koekenpan zonder vet knapperig bruin.

Verhit de tequila even en giet over de soep. Roer de zure room erdoor. Breng op smaak met zout, peper en eventueel nog wat bouillonpoeder. Maak met de staafmixer alles fijn. Snij de peterselie klein.

Brood. Doe bloem, krokantbroodpoeder, gist en karweizaad in de kom van de mengmachine. Plaats de deeghaak en zet de machine langzaam aan. Voeg al draaiend het water toe en als laatste zout en suiker. Zet op halve snelheid en laat ca. 10 minuten kneden.

Haal de kom uit de machine, dek af met een schone theedoek en laat op een warme plaats in 10 minuten het deeg even loskomen.

Stort het deeg op een bebloemde werkplek en werk het even krachtig door. Vorm er een (naar keuze) langwerpige of rond brood van. Snij de bovenkant diagonaal enkele malen (voor het lange brood) of kruislings (voor het ronde brood) in. Leg op een beboterde bakplaat en laat in ongeveer 50 minuten rijzen.

Bak in 30 minuten af in de oven, waarin op de bodem een kleine braadslee met kokend water is gezet.

Laat op een rooster afkoelen.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Serveer de soep in voorverwarmde kommen en leg daar de uitgebakken spekplakjes op. Garneer met de peterselie. Serveer met brood.

Blinis à la choucroute et aux champignons de bois

Blini's gevuld met zuurkool en paddestoelen

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR HET BLINIBESLAG:

150 g grof gemalen tarwemeel

150 g bloem

1 zakje gist

150 g boekweitmeel

75 g gesmolten boter

10 g zout

VOOR DE VULLING:

500 g verse zuurkool

130 g uien

80 g boter

1 laurierblad

zout

versgemalen peper

400 g champignons

2,5 dl room

1 soeplepel peterselie (1 bos)

1 koffielepel aardappelmeel

blinipannetje

BEREIDING:

Breng tarwemeel aan de kook met 5 dl water, draai het vuur laag en laat 15 minuten wellen.

Doe de brij in een kom en laat afkoelen. Zeef de bloem erover. Strooi het zakje gist erover.

Voeg 3 el water toe en roer alles goed door elkaar. Laat het beslag afgedekt 15 minuten rijzen.

Voeg het boekweitmeel toe en roer het erdoor.

Voeg de gesmolten boter en zout toe en roer beide erdoor.

Schenk geleidelijk 3,5 dl lauw water bij het beslag en roer het er met een pollepel door tot een glad beslag.

Laat afgedekt nog 35 minuten rijzen tot het volume verdubbeld is.

Hak de uien fijn. Verhit 40 gram boter in een pan en fruit er 80 gram uitjes glazig in.

Voeg de zuurkool, laurier, zout, peper en een heel klein beetje water toe.

Breng aan de kook, draai het vuur laag en stook de zuurkool gaar.

Snij de champignons in plakjes. Bak ze in de rest van de boter gedurende 5 minuten en bestrooi ze met zout en peper. Laat uitlekken, vang het sap op en doe de uitgelekte champignons bij de zuurkool.

Verwarm het sap samen met de room en bind met de aardappelbloem (in een beetje water opgelost).

Voeg samen met de peterselie bij de zuurkool.

Laat een klontje boter smelten in een blinipannetje en bak hierin de blini's goudbruin. In totaal een 15-tal stuks.

Je kunt ook 4 blini's tegelijk bakken in een koekenpan.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Leg op elk bord een blini, verdeel het zuurkoolmengsel erover. Strooi wat peterselie rondom de blini.

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

Am2006-01-03

Papillotes de choucroute et salade de choucroute

Zuurkoolpakketjes met zuurkoolsalade

EEN HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitvoering: 2 personen

Oven voorwarmen op 220°C

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE PAKKETJES:

500 g verse zuurkool
0,3 l appelsap
50 g gedroogde appeltjes
50 g rozijnen
50 g krenten
200 g ontbijtspekblokjes
25 g boter
16 plakjes bladerdeeg (diepvries)
16 plakjes ham
4 aardappelen (bildstar)
eigeel

VOOR DE SALADE:

300 g zuurkool
200 g witte kool (1/4 kool)
150 g appel (1 appel)
100 g winterwortel
50 g kleine groene paprika
50 g ananas
50 g rozijnen
25 g walnoten (grof gesneden)
½ bosje bieslook
125 g zure room
2 el magere yoghurt
1 tl Dijon mosterd
citroensap
honing naar smaak

BEREIDING:

Schil de aardappelen en kook deze beetgaar in water met wat zout.

Zet de zuurkool op met de appelsap, de in kleine stukjes gesneden appeltjes, de rozijnen, de krenten, 100 gram van de ontbijtspek en de boter en laat 20 minuten koken.

Laat afkoelen en giet af. Bak de overige 100 gram zachtjes uit.

Rol de plakjes bladerdeeg uit en leg op elk een plakje ham. Zorg dat de randen van het bladerdeeg vrijgehouden worden. Bedek de ham met plakjes aardappel en verdeel hierover het zuurkoolmengsel waaraan de uitgebakken stukjes ontbijtspek zijn toegevoegd. Maak er een pakketje van. Plak dicht met wat water. Druk de randen goed op elkaar.

Smeer de bovenkant van het pakketje in met wat eigeel.

Bak de zuurkoolpakketjes in de hete oven in 20 minuten gaar.

De zuurkoolsalade. Snij de zuurkool, witte kool en winterwortel in smalle reepjes. Snij de appel in kleine blokjes.

Ontvel de paprika door deze onder de grill te blakeren en vervolgens in een plastic zak te bewaren. Snij vervolgens 50 gram paprika in kleine blokjes. Snij ook de ananas in partjes. Spoel de zuurkool, als deze erg zuur is, kort onder koud stromend water.

Vermeng de zuurkool met de witte kool, paprika, ananas, appel, noten, rozijnen.

Meng de zure room, yoghurt en de mosterd tot een smakelijke saus en voeg er naar smaak wat citroensap aan toe.

Vermeng de groente met het sausje.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Serveer direct uit op voorverwarmde borden. Leg er decoratief wat zuurkoolsalade bij met de ijsschep en garneer met wat fijngesneden bieslook.

Ananas cuit au four au cake au chocolat

In de oven gebakken ananas met chocoladecake

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven een half uur voor gebruik verwarmen op: 160°C en later op 180°C

Tijd uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN:

3 vanillestokjes

150 g suiker

1 grote ananas

6 kruidnagels

100 g roomboter

75 g honing

1,25 dl slagroom

2 eetlepels balsamicoazijn

250 g roomboter

150 g heelei

100 g eigeel

125 g suiker

50 g bloem

2 dl crème fraîche

2 navelsinaasappels

½ bosje mint

VOOR DE CAKE:

250 g pure chocolade(stukjes)

MATERIALEN:

satéstokjes, 15 tefalvormpjes

geklaarde boter

BEREIDING:

Begin direct met de ananas!

De ananas 1. Snij een vanillestokje open, schraap het merg eruit en roer door de suiker.

Snij onder- en bovenkant van de ananas. Zet de ananas rechtop op een snijplank, snij van bovenaf de schil in repen eraf en snij de bruine pitjes weg.

Halveer de overige 2 vanillestokjes in de lengte.

Maak met een satéstokje in ananas 4 diepe inkepingen en steek telkens een half vanillestokje hierin. Prik de kruidnagels evenredig verdeeld in de ananas.

Braad in een pan de ananas in 50 gram boter aan en neem uit de pan. Roer honing en de gevanilleerde suiker door de bakboter en laat oplossen. Roer de room door het honingmengsel. Leg de ananas met honingmengsel in ovenschaal en braad in het midden van de oven 1 uur op 160°C, draai elk kwartier een kwartslag.

Neem de ovenschaal uit oven. Snij de ananas in vieren, verwijder de vanillestokjes en de kruidnagelen. Leg terug in de saus en voeg de azijn toe, roer door en dek af met aluminiumfolie en zet de schaal op een rooster op de warmhoudkast.

De cakejes 1. Breng in een pan een laag water aan de kook. Klop in een kom heelei met eigeel en voeg hieraan de suiker toe. Voeg hieraan de gezeefde bloem toe.

Smelt de boter en de chocolade samen *au bain-marie*. Neem de pan van het vuur en voeg eimengsel toe en meng goed. Zet de compositie weg op kamertemperatuur.

Vet de tefalbakjes in met geklaarde roomboter. Bebloem de bakjes en klop de bloem goed af.

De ananas 2. Neem de ananas uit de saus, snij in vieren en verwijder de harde kern.

Snij vervolgens in plakjes.

De cakejes 2. Vul de vormpjes tot driekwart met de compositie. Zet de bakjes met chocoladebeslag op een rooster in midden van de oven en bak ca. 8 minuten op 180°C, zodat de buitenkant gestold, maar de binnenkant nog vloeibaar is. Neem de chocoladecakejes uit de oven en laat minimaal 2 minuten rusten. Klop voorzichtig op de buitenkant van de cake of deze stevig genoeg aanvoelt. Zo niet, nog even laten staan. Niet in cake prikken!

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Leg op elke bakje een bord, keer om en laat 30 seconden rusten. Til de bakjes van de cakejes af. Maak een quenelle van de crème fraîche op het bord. Leg hier tegenaan een sinaasappelpartje en een blaadje munt. Schep de ananas met saus ernaast.

Les Vins

Wijnkeuze

De wijncommissie wordt soms door de menucommissie voor een probleem gesteld, maar in januari is het meestal een “eitje”: Zuurkool. Wat betekent zuurkool op wijng gebied: Elzas. Toch heeft de wijncommissie er zich deze keer niet zo makkelijk van afgemaakt. We gaan voor wit en voor rood. We gaan deze keer niet voor Elzas!

De witte:

Le domaine de Pouy; Sauvignon blanc, 2003

Het eerste voorgerecht, het timbaaltje, is moeilijk te combineren met een wijn. Tomaten en wijn is een lastige combinatie. Je kunt kiezen voor een Sauvignon uit de een of andere streek of een wijn uit de Gascogne. We hebben voor het beste uit beide gekozen, een Sauvignon uit de Gascogne.

Overigens, een fris rode Barbera had ook nog gekund, maar die had weer moeite gehad met de volgende twee gerechten, de blini's en de wintersoep.

De “Le domaine de Pouy” komt, zoals gezegd, uit de Gascogne. Het is een pure stuivende Sauvignon, gemaakt door de familie Grassa uit Eauze. Kijk op de site van wijnhuis Domaine du Tariquet, www.tariquet.com, als je er meer van wilt weten. Grappig om te zien dat zelfs de Guide Hachette deze wijn het predikaat van *incontournable* meegeeft, oftewel “Waar je niet omheen kan”.

Voor mensen die last hebben van sulfiet, is dit een ideale wijn. De wijnmaker claimt dat hij geen sulfiet heeft gebruikt, de stof voor houdbaarheid en reisbaarheid van wijn, maar vitamine C. Proef geconcentreerd en je komt de strakke smaak van Agrume (citrusvruchten) tegen.

De rode:

Terrale Nero D'Avola 2003

De rode wijn is ook weer iets bijzonders. Het is een wijn van Terrale, gemaakt van de puur Siciliaanse druivensoort, de Nero d'Avola. We zijn als smaakmaker van het hoofdgerecht niet uitgegaan van de basis zuurkool, maar van de steunsmaken ontbijtspek, ham en aardappelen. Wil je de witte wijn doordrinken, geen probleem. Maar je kunt je ook eens laten verleiden door deze wijn uit Noordwest Sicilië. Deze wijn wordt modern gevinificeerd. Dat wil zeggen dat roestvrij staal de boventoon voert. Dit is terug te vinden in de licht frisse smaak, met een eigen, lees Siciliaans, karakter. De smaak zal zich ontegenzeggelijk hechten aan de zuurkool en een mooi smaakpalet vormen met de andere ingrediënten. In de smaak zal je kersen herkennen, maar in je herinnering zal je toch de pit van de wijn houden.

De wijncommissie