

*Menu Oktober 2006*

Salade de pommes de terre-truffe aux pleurotes fumés

Espresso de champignons

Moules aux légumes d'hiver

Filet de lapin au jambon de parme et au flan de courgettes

Raisins cuits aux deux fromages

Gâteau de poires

Wijnen

# Salade de pommes de terre-truffe aux pleurotes fumés

## *Salade van truffelaardappelen met gerookte oesterzwammen*

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 1-2 personen

Tijd uitserveren: 20.00 uur

### BENODIGDHEDEN:

30 oesterzwammen

1 kg truffelaardappelen

3 el salsa truffata

witte wijnazijn

4 el zonnebloemolie

*¼ bosje bieslook*

*6 el olijfolie*

*1 el truffelolie*

*zeezout en peper*

*1 bakje sterrekers*

### BEREIDING:

Was de truffelaardappels en kook in de schil gaar in water met zout.

Verwijder de schil en snij in dunne plakjes.

Maak een truffelvinaigrette van tapenade, wijnazijn, de diverse olie en breng op smaak met zeezout en witte peper.

Snipper het bieslook en voeg toe. Meng de vinaigrette door de aardappelplakjes.

Verwijder de steelaanzet van de oesterzwammen en bak om en om 2 minuten in olijfolie.

Bekleed de bodem van een rookbak met alufolie en strooi hierop vier eetlepels rookmot. Leg de bodemplaat in de bak. Vet het rooster in met wat olie en leg in de rookbak. Zet de rookbak op de hete grillplaat van het fornuis en rook de oesterzwammen ca. 5 minuten.

### AFWERKING EN PRESENTATIE:

Leg de warme gerookte oesterzwammen op de borden. Rangschik de truffelaardappels erop. Garneer met de sterrekers. Giet een theelepel truffelolie erop en leg wat bieslook ernaast.

*Eet smakelijk (PGW, AvE, PvD, HL)*

*Am2006-10-01*

# Espresso de champignons

## *Paddestoelenespresso*

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 1-2 personen

Tijd uitserveren: 20.30 uur

### BENODIGDHEDEN:

*750 g grotchampignons*

*1 busje Shake O'Cini*

*4 sjalotjes*

*50 g boter*

*2 dl slagroom*

*2 potten wildfond (380 ml)*

*2 el cognac*

*3 el oestersaus*

*1 kopje espresso*

*1 dl water*

*2 paddestoelenbouillonblokjes*

*peper, zout*

### BEREIDING:

Maak de paddestoelen schoon en snij in stukken. Pel en snipper de sjalotjes fijn. Smelt de boter en bak hierin de sjalotjes in 3 minuten zachtjes glazig.

Voeg paddestoelen toe en laat 5 minuten meebakken.

Blus af met de cognac. Voeg fond en oestersaus toe. Breng aan de kook.

Pureer het geheel met de staafmixer en voeg de koffie toe. Breng op smaak met de bouillonblokjes en peper.

Klop de slagroom lobbijg.

### AFWERKING EN PRESENTATIE:

Warm de soep goed door en schep in voorverwarmde cappuccinokopjes. Schep er wat room op en strooi *Shake O'Cini* erover

*Eet smakelijk (PGW, AvE, PvD, HL)*

*Am2006-10-02*

# Moules aux légumes d'hiver

## Mosselen met wintergroenten

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 1-2 personen

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op 180°C

Tijd uitserveren: 21.00 uur

### BENODIGDHEDEN VOOR DE MOSSELEN:

6 kg mosselen

2 tl gedroogde tijm

3 blaadjes laurier

1 fles witte wijn

100 g boter

3 preien

1 venkelknol

8 sjalotjes

1 tl kerriepoeder

4 steranijs

3 dl room

½ bosje platte peterselie

zout en peper

### VOOR DE ANIJSBRIOCHE:

750 g patentbloem

3 zakjes instant gist

2 tl zout

1 tl venkelzaad

1 tl anijszaad

2 el suiker

100 g boter

150 g heel ei

2,5 dl lauwwarm water

anijszaad

### BEREIDING:

**Brioche.** Doe bloem, gist, suiker, anijs- en venkelzaad in de kom van de deegmachine. Bevestig de kneedhaak en zet de machine aan op langzame stand.

Voeg zout en ca. 3 dl lauwwarm water toe. Zet de machine op middelmatige stand en kneed 10 minuten. Laat een kwartiertje loskomen (rijzen).

Voeg gesmolten boter en heel ei toe en laat de machine opnieuw op middelmatige snelheid 10 minuten kneden tot een samenhangende deegbal is gevormd. Voeg evt. wat lauwwarm water toe als het deeg te stijf is of bloem als het te slap is.

Verwijder de deeghaak en haal de kom uit de machine. Dek de kom af en laat het deeg op een rooster op de warmhoudkast opnieuw een kwartiertje loskomen.

Stort het deeg op een bebloemd werkblad, sla de lucht eruit en verdeel in tweeën. Neem van elke helft 50 gram af. Bol beide grote stukken op en leg in de ingevette briochevormen. Maak met de steel van een pollepel o.i.d. een diep putje in het midden van beide bollen. Vorm de kleine stukjes tot kegeltjes en plaats de punt in de putjes. Bestrijk met ei en bestrooi met anijszaad. Laat afgedekt op een rooster op de warmhoudkast circa 45 minuten rijzen.

Zet het brood in de oven en dek na 15 minuten af met alufolie. Bak nog 30 minuten of tot de brioche hol klinkt als u erop klopt.

Bestrijk met gesmolten boter en laat de broden afkoelen op een ovenrooster.

**Mosselen.** Maak de mosselen schoon en verwijder de exemplaren die niet sluiten. Maak de sjalotjes, prei en venkelknol schoon en snij fijn.

Doe in een grote pan tijm, laurier, 1/3 fles wijn en de helft van de mosselen. Sluit de pan en laat 2 minuten koken. Schud om en laat nog 3 minuten koken.

Kook de andere helft in hetzelfde vocht.

Laat de mosselen uitlekken in een vergiet, vang het kookvocht op. Gooi dichte mosselen weg. Neem de mosselen uit de schelpen. Houd ze afgedekt warm in de warmhoudkast.

Smelt de boter, voeg prei, venkel en sjalotjes toe, bak ca. 2 minuten.

Voeg kerriepoeder en steranijs toe. Laat het geheel 7 minuten zweten met het deksel op de pan. Schenk de rest van de wijn erbij en breng aan de kook. Kook het mengsel in tot het vocht bijna verdampt is. Verwijder de steranijs. Schenk het mosselvocht erbij en laat nog 5 minuten inkoken.

Voeg slagroom en peterselie toe. Breng aan de kook en verwarm nog 2 minuten. Breng op smaak met peper en zout.

### AFWERKING EN PRESENTATIE:

Doe de mosselen bij de groenten, warm nog even door en verdeel het geheel over warme, diepe borden. Serveer met een plakje brioche.

# Filet de lapin au jambon de parme et au flan de courgettes

## *Konijnfilet met parmaham met courgetteflan*

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 1-2 personen

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op 180°C

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR HET KONIJN:

*15 konijnfilets à 100 g p. stuk*

*het sap van 2 citroenen*

*30 citroenblaadjes (djeroek poeroet)*

*15 plakjes parmaham*

*olijfolie*

*150 g boter*

*peper, zout*

*cocktailprikkers*

VOOR DE SAUS:

*5 sjalotjes*

*10 citroenblaadjes*

*4 el mosterd*

*4 dl gevogeltesfond (van poeder)*

*1 tl gedroogde tijm*

VOOR DE COURGETTEFLAN:

*500 g courgettes*

*400 g heelei*

*8 el geraspte kaas*

*½ bosje basilicum*

*peper, zout*

*olijfolie om in te vetten*

BEREIDING:

**Filets.** Bestrooi de filets met peper en zout en leg op elk stuk 2 citroenblaadjes. Wikkel elke filet in een plakje parmaham en zet vast met een cocktailprikker.

**Saus.** Pel de sjalotjes en hak fijn. Smelt 75 gr boter en 2 el olijfolie en fruit hierin de sjalotjes.

Voeg mosterd, fond, tijm, citroensap en overige citroenblaadjes toe. Laat tot 2/3 inkoken. Zeef de saus en laat afkoelen tot gebruik.

**Flan.** Snij de courgettes klein. Was en snipper de basilicum. Roerbak de courgettes gaar in een droge koekenpan.

Vet twee cakevormen in.

Meng heelei met geraspte kaas, basilicum, peper en zout. Roer er de iets afgekoelde courgette door, het teveel aan groenten kan alvast geschikt worden op de bodem van de cakevormen. Schenk de eiermassa in de vormen.

Bak de courgetteflans gaar in 30-45 minuten in de oven.

VLAK VOOR HET UITSERVEREN:

Smelt 75 gram boter en 2 eetlepels olijfolie en bak de konijnfilets ca. 5 minuten.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Warm de saus weer op. Snij de konijnfilets in mooie plakken en schep er wat saus over. Snij de courgetteflan als een taart en plaats een puntje bij het vlees.

*Eet smakelijk (PGW, AvE, PvD, HL)*

*Am2006-10-04*

# Raisins cuits aux deux fromages

## *Gebakken druiven met kaas*

1E NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Uitvoering: 1-2 personen

Tijd uitserveren: 22.00 uur

### BENODIGDHEDEN:

*2 el olijfolie*

*1 sjalotje*

*500 g rode pitloze druiven*

*500 g witte pitloze druiven*

*1 dl espresso*

*1,5 dl rode wijn*

*1,5 dl rode port*

*1 tl kaneel*

*2 el honing*

*1 el balsamicoazijn*

*25 g boter*

*250 g rommedoeekaas*

*250 g Cantal entre deux of Saint Augur*

*100 g ongezouten pecannoten*

*watercrackers*

### BEREIDING:

Pel en snipper een sjalotje.

Verhit de olijfolie in een middelgrote pan en bak de sjalotsnippeter in 2-4 minuten glazig.

Voeg de druiven toe en bak 1 minuut mee.

Voeg espresso, rode wijn, port, kaneel en honing toe, breng aan de kook en neem van het vuur.

Roer balsamico en boter erdoor en blijf roeren tot de boter is gesmolten.

### AFWERKING EN PRESENTATIE:

Serveer warm uit op kleine bordjes met 2 plakjes kaas, wat noten en een cracker.

*Eet smakelijk (PGW, AvE, PvD, HL)*

*Am2006-10-05*

# Gâteau de poires

## *Perentaart*

2E NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op 190°C

Uitvoering: 1-2 personen

Tijd uitserveren: 22.30 uur

### BENODIGDHEDEN:

*2 kilo handperen dooyenne de comice*

*1 dl armagnac*

*100 g boter*

*1 pak filodeeg*

*100 g witte basterdsuiker*

*paneermeel*

*paar druppels vanille-essence*

*2 citroenen*

*2 springvormen*

### BEREIDING:

Laat het filodeeg ontdooien onder een vochtige theedoek.

Schil de peren, snij in schijfjes en besprenkel met armagnac.

Smelt de boter op laag vuur.

Rasp de schil van de citroenen.

Besmeer een vel filodeeg met boter en leg het op de bodem van de springvorm. Bestrooi met suiker. Besmeer een tweede vel met boter en leg dat in een hoek van 90°C op het vorige vel. Bestrooi met suiker. Ga zo door met nog twee vellen deeg. U heeft nu vier beboterde, besuikerde lagen deeg. Strooi hierop een laagje paneermeel.

Laat de peren uitlekken en meng met de rest van de suiker, vanille-essence en citroenschil. Verdeel de schijfjes peer over de bakvorm. Bestrijk de rest van het deeg ook met boter en suiker en leg dit over de perenschijfjes. Vouw de overlappende deegdelen voorzichtig naar binnen en schik ze zo dat ze omhoog staan, als verfrommelde tissues. Ze moeten de bovenkant helemaal afdekken. Bestrijk met gesmolten boter.

Maak de tweede taart op dezelfde manier.

Bak de taarten 25 minuten in de oven en laat afkoelen.

### AFWERKING EN PRESENTATIE:

Snij de taarten aan tafel in punten.

*Eet smakelijk (PGW, AvE, PvD, HL)*

*Am2006-10-06*

# Wijnen

## LA BORGATA, PINOT GRIGIO, VENETO 2005

Bij dit menu hebben wij 2 Italiaanse wijnen geselecteerd. De witte wijn bij het voorgerecht en de mosselen komt uit Veneto, de regio ten westen van Venetië. De Pinot Grigio zorgt voor de fijne aroma's en de bij ons minder bekende Garganega is een mengdruif die meer body aan de wijn geeft.

De Indicazione Geografica Tipica is de nieuwe aanduiding voor een Vino di Tavola. Het garandeert in ieder geval dat de verwerkte druiven uit het gebied Veneto afkomstig zijn en geen druiven uit bijvoorbeeld Sicilië of andere gebieden gebruikt zijn om bij te mengen.

## ROSSO MOLISE, RISERVA, 2002

De rode wijn komt uit Molise. Het gebied Molise ligt ingeklemd tussen de Abruzzen in het noorden en Campanië en Apulië in het zuiden. Molise is één van de kleinste regio's van Italië met als hoofdstad Campobasso. Wijnen uit dit gebied tref je zelden bij ons in de winkel. Maar deze kennismaking is verrassend: een wijn met een intens robijn rode kleur, licht tanninehoudend en een aangenaam kruidige smaak die o.i. goed combineert met het konijn van het hoofdgerecht en de kaas met druiven van het 1<sup>e</sup> nagerecht.

Ik wens jullie een aangename (af)dronk  
Han van Straaten



## Kookschema oktober 2006

	Ma Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	-	3	4	5	-	6
II	9	10	11	12	13	-
III	-	17	18	19	-	20
IV	23	24	25	26	-	27