

*Menu februari 2007*

Bonbon de saumon fumé en pâte phyllo

Potage de pommes et de courge

Tartelette de fruits de mer au coulis de langoustines

Longe de veau et ragoût de joue de veau étuvée

Tête de moine en "Katenspeck" à la sauce de mélasse

Crème d'oranges brûlée

Les Vins

# Bonbon de saumon fumé en pâte phyllo

*Bonbon van filodeeg met gerookte zalm*

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op 220 °C

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.00 uur

## BENODIGDHEDEN:

8 vellen filodeeg

olijfolie

300 g gerookte zalm

300 g rauwe zalm

120 g gedroogde tomaten op olie

½ bos basilicum

3 dl slagroom

*Eerst filodeeg uit de diepvries halen en in een vochtige doek laten ontdooien.*

## BEREIDING:

Snij zalm en tomaat in reepjes.

Snij de basilicum en meng 2 eetlepels door tomaat en zalm (de rest is voor de roomsaus). Breng op smaak met peper.

Snij de acht vellen filodeeg in tweeën.

Bestrijk van de zestien halve vellen een helft met olijfolie en vouw dubbel.

Bestrijk de bovenzijde van elk gevouwen velletje weer met olijfolie.

Verdeel het zalm/tomaatmengsel over de zestien velletjes filodeeg. Rol voorzichtig op tot een ingepakt snoepje.

Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg de pakketjes met de naad naar beneden op de bakplaat.

Bestrijk de buitenkant ook met olijfolie en bak de bonbons in 12 minuten knapperig.

Saus: Klop de room lobbige en breng op smaak met peper en basilicum.

## AFWERKING EN PRESENTATIE:

Schep wat van de saus op de borden en leg de bonbon ernaast.

*Eet smakelijk (PGW, Hv'tS, HL, PvD)*

*Am2007-02-01*

# Potage de pommes et de courge

## *Appel-pompoensoep*

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.30 uur

### BENODIGDHEDEN:

*3 flesvormige pompoenen, met een gezamenlijk*

*gewicht van ten minste 1500 g*

*olijfolie*

*3 rode uien*

*3 el gemberwortel*

*250 g aardappelen*

*500 g Granny Smith*

*1½ tl koenjit*

*3 tl kerriepoeder*

*1 tl kaneel*

*2 l kippenbouillon*

*suiker, peper en zout*

*½ bosje koriander*

*2 dl crème fraîche*

### BEREIDING:

Verhit in een ruime pan 3 eetlepels olie en fruit daarin 3 fijngehakte uien goudgeel.

Voeg 3 eetlepels fijngehakte gemberwortel, 1200 gram in dobbelsteentjes gesneden pompoen, de geschilde en in dobbelsteentjes gesneden aardappelen, de geschilde en in stukjes gesneden appels, 1½ theelepel koenjit, 3 theelepels kerriepoeder en 1 theelepel kaneel toe en bak alles al omscheppend 5 minuten.

Voeg de kippenbouillon toe, breng het geheel aan de kook en kook de groenten in 20 minuten gaar.

Pureer de soep met een staafmixer en breng op smaak met wat suiker, peper en zout.

### AFWERKING EN PRESENTATIE:

Roer 4 eetlepels fijngehakt korianderblad door 2 dl liter crème fraîche en serveer dit bij de soep.

*Eet smakelijk (PGW, Hv'tS, HL, PvD)*

*Am2007-02-02*

# Tartelette de fruits de mer au coulis de langoustines

*Taartje van zeevruchten met een coulis van langoustines*

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op: 185 °C

Tijd uitserveren: 21.00 uur

## BENODIGDHEDEN:

*15 langoustines*  
*15 Sint Jacobsmosselen*  
*3 babykreeften (200 à 300 g per stuk)*  
*250 g Hollandse garnalen*  
*1 casinowit*  
*olijfolie*  
*1 bosje bieslook*  
*400 g wilde spinazie*  
*2 el knoflookolie*  
*peper en zout*  
*50 g eiwit*

## VOOR DE LANGOUSTINECOULIS:

*500 g langoustinekarkassen*  
*kreeftkarkassen*  
*olijfolie*  
*1 groot blikje tomatenpuree*  
*1 teen knoflook*  
*0,5 dl cognac*  
*1 el Pernod*

## *Bouquet garni van:*

*1 peen*  
*2 stengels bleekselderij*  
*1 kleine prei met groen*  
*5 takjes peterselie*  
*1 l visfumet*  
*1 msp cayennepeper*

## BEREIDING:

**Kreeften.** Kook de kreeft in goed kokend water 4 minuten halveer ze en haal het kreeftvlees eruit.

Neem het vlees uit de langoustines en zet met het kreeftvlees in de koeling tot verwerking.

Fruit de karkassen aan in de olijfolie en voeg knoflook en bouquet toe. Voeg ook de tomatenpuree toe.

Verhit even mee, totdat alle vocht verdampt is. Flambeer dit geheel met cognac en Pernod en doe er vervolgens de visfumet bij.

Laat de fond een half uur trekken en passeer door een doek. Breng op smaak met cayennepeper (laat eventueel wat inkoken).

**Taartje van zeevruchten.** Snij de Jacobsmosselen, het kreeft-en langoustinevlees in kleine blokjes en meng er het eiwit en de gesneden bieslook doorheen. Breng op smaak en vorm er 15 tartaartjes van.

Laat opstijven in de koelkast.

Steek de casinosneetjes met een steker rond uit en besprenkel met olijfolie. Bak ze knapperig in de oven.

Bak de tartaartjes aan beide zijden in een anti-aanbakpan mooi bruin en laat nog even nagaren.

Gaar de gewassen en uitgelekte spinazie in de knoflookolie en breng op smaak met peper en zout.

## AFWERKING EN PRESENTATIE:

Maak, bij voorkeur in een ring, een taartje van casinotoast, hierop het tartaartje, daarna de spinazie en daarna weer de toast. Dresseer de langoustinecoulis rondom het taartje en garneer met wat garnalen.

# Longe de veau et ragoût de joue de veau étuvée

## *Kalfslende met ragout van gestoofde kalfswang*

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op: 170°C

Tijd uitserveren: 21.30 uur

### BENODIGDHEDEN:

*0,2 dl aceto balsamico*

*0,5 dl arachideolie*

*250 g doperwten*

*halve verpakking eendenlever ca. 300 g*

*1 l jus de veau*

*1500 g kalfslende (2 stukken)*

*600 g kalfswang*

*200 g champignons*

*msp nootmuskaat*

*peper*

*2 dl room*

*100 g roomboter*

*kookvocht van de kalfswang*

*2 el cognac*

### VOOR DE RAGOUT:

*50 g boter*

*50 g bloem*

### VOOR HET GROENTEGARNITUUR:

*250 g worteltjes*

*250 g diepvries doperwten*

*zeezout*

### BEREIDING:

**Kalfswangen.** Maak de kalfswangen schoon en snij in kleine stukjes. Stoof in 2,5 uur gaar in jus de veau en aceto balsamico.

Houd de helft van het vocht apart als jus. Laat de kalfswang in de rest van de jus afkoelen.

**Ragout.** Smelt boter, voeg bloem toe en al roerend de bouillon van kalfswang, de in kleine stukjes gesneden kalfswang en de even gebakken gesnipperde champignons.

**Kalfslende.** Sauteer de kalfslende in boter en olie.

Gaar gelijkmatig in de oven, tot mooi rosé, bij oventemperatuur van 170°C, ± 30 minuten, kerntemperatuur 52-55°C

Bereid de groente naar smaak

**Groentegarnituur.** Breng voor het eendenleverschuim het apart gehouden kookvocht van de kalfswang aan de kook. Snij 100 gram eendenlever in blokjes (zet resterende apart) en voeg samen met de room eraan toe.

Breng het geheel aan de kook. Blender de saus tot ze glad wordt. Passeer eventueel door een chinois fine.

Breng de saus op smaak met peper en zout, nootmuskaat, vieux en suiker. Blender de saus eventueel opnieuw, zodat deze mooi schuimig wordt. Snij de rest van de eendenlever in 15 plakken, bestuif met bloem of maïzena en bak om en om.

### AFWERKING EN PRESENTATIE:

Schep een lepel saus op de borden. Leg er een stukje kalfslende op, daarop de eendenlever en een lepel ragout erbij. Garneer met de groente.

# Tête de moine en "Katenspek" à la sauce de mélasse

*Tête de moine in katenspek met stroopsaus*

1E NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Uitvoering: 2 personen

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op: 210 °C

Tijd uitserveren: 22.00 uur

## BENODIGDHEDEN:

*1 tête de moine kaas*  
*30 plakjes katenspek*  
*3 tl gedroogde tijmblaadjes*  
*peper en zout*  
*15 plakjes roggebroom*

## VOOR DE STROOPS AUS:

*100 g appel-perenstroop*  
*2 dl appelsap*  
*1 tl gedroogde tijmblaadjes*

## BEREIDING:

Snij de korst van de kaas en snij de kaas overdwars in vier plakken. Snij elke plak in achten.

Maak de puntjes kaas op smaak met wat peper en strooi er de tijm overheen.

Pak de kaasjes in met het katenspek en plaats ze gedurende 2 minuten in de oven. Het katenspek is dan krokant en het kaasje zacht en lauwwarm.

Verwarm de stroop met appelsap en de rest van de tijm.

Bind de saus indien nodig.

## AFWERKING EN PRESENTATIE:

Leg de puntjes in het midden van de borden en lepel de stroopsaus er omheen en leg er een plakje roggebroom naast.

*Eet smakelijk (PGW, Hv'tS, HL, PvD)*

*Am2007-02-05*

# Crème d'oranges brûlée

## *Sinaasappelcrème brûlée*

2E NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op: 175 °C

Tijd uitserveren: 22.30 uur

### BENODIGDHEDEN:

*1 l volle melk*

*6 dl slagroom*

*2 vanillestokje*

*2 sinaasappels*

*1,5 dl cointreau*

*5 eieren*

*200 g eierdooier*

*msp zout*

*125 g suiker*

*75 g rietsuiker*

### BEREIDING:

Breng melk en slagroom met de opengesneden vanillestokjes langzaam tegen de kook aan en laat 30 minuten trekken.

Neem de stokjes eruit, schraap het merg eruit en doe dit bij de melk.

Borstel beide sinaasappels goed schoon onder de kraan of in warm water. Droog af en pers uit. Voeg 8 eetlepels sinaasappelsap en de cointreau toe.

Klop eieren, dooier, zout en suiker in een ruime kom door elkaar.

Voeg al kloppend in een dun straaltje het roommengsel toe. De sinaasappelsmaak moet nu iets sterker zijn dan bedoeld bij het eten want deze vermindert door het afkoelen.

Vet vijftien timbaaltjes in en verdeel het roommengsel erover. Zorg dat de timbaaltjes goed afgevuld zijn i.v.m. het karamelliseren.

Zet de timbaaltjes in een grote ovenschaal en vul deze met zoveel kokend water, dat het niveau hiervan 1 cm onder de rand van de timbaaltjes komt. Vet 15 stukjes aluminiumfolie in en leg die op de timbaaltjes.

Plaats de schaal in het midden van de oven en stoom de crème in 40 minuten gaar.

Laat afkoelen en zet tot vlak voor gebruik in de koelkast.

### AFWERKING EN PRESENTATIE:

Bestrooi de crèmes met een laagje rietsuiker. Karamelliseer met een brander of onder een zeer hete grill.

Serveer direct.

# Wijnen

De witte wijn voor deze maand is:

DOMAINE DE CIBADIES, CHARDONNAY 2005 (PAYS D'OC).

Dit is een wijn met een volle structuur, wat dikte en vet. Deze wijn is afkomstig uit de wijngaarden rond de stad Béziers. De grondsoort daar is er een met leisteen en kalkhoudend zand. De wijn is gerijpt via de techniek van Maceration Pelliculaire, wat inhoudt dat de wijn vrij lang op schil is blijven staan. Daardoor ontwikkelen zich bij uitstek veel fruitaroma's. De wijn heeft een stevige geur en smaakaroma's van onder andere perzik en rijpe peer. Daardoor zal deze wijn prima aansluiten bij het voorgerecht met de zalm en bij de appel-pompoensoep. Ook prima te drinken bij het tussengerecht met de zeevruchten.

De rode wijn is:

DOMAINE DE MAROTTE , COTE DU VENTOUX 2004.

Dit is een wijn afkomstig van de zuidhellingen van de Mont Ventoux, niet ver van bekende wijndorpen als Gigondas en Vaqueyras. Aardig om te weten dat dit een bio-wijn is (zonder chemische bestrijdingsmiddelen) die geteeld wordt door een Nederlands echtpaar en geplukt wordt door Wageningse studenten. De wijn bevat als druivensoorten de Grenache, Mourvèdre, Syrah, Carignan en Cinsault. Deze wijn laat de smaken van het kalfslendegerecht goed tot hun recht komen.

Rob Kuipers



## Kookschema februari 2007

Let op! Aangezien het schema begint op 30 januari vindt een verschuiving van de week plaats voor de gemarkeerde dagen.

	<i>Ma</i> <i>Avond</i>	<i>Di.</i> <i>Avond</i>	<i>Wo.</i> <i>Avond</i>	<i>Do.</i> <i>Avond</i>	<i>Vrij.</i> <i>Middag</i>	<i>Vrij.</i> <i>Avond</i>
<i>I</i>	-	<b>30-1</b>	<b>31-1</b>	<b>1</b>	-	<b>2</b>
<i>II</i>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	-
<i>III</i>	-	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	-	<b>16</b>
<i>IV</i>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	-	<b>23</b>