

*Menu april 2007*

Sushi de pommes aux harengs nouveaux

marinés au genièvre

Crevettes roses au cheddar et à la mousse d'avocat

Filet de mullet à la laitue étuvée et la sauce safran

Magrets de canard à la sauce de cidre

Gigot d'agneau au jus de menthe et aux chips d'ail

Gâteau tiède au chocolat aux tuiles et au coulis de mangue

Wijnen

Kookschema april 2007

# Sushi de pommes aux harengs nouveaux marinés au genièvre

## *Aardappelsushi met in jenever gemarineerde nieuwe haring*

AMUSE VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.00 uur

### BENODIGDHEDEN VOOR DE AARDAPPELSUSHI:

5 haringen  
5 tl zeezout  
5 tl fijne suiker  
5 el jenever  
bosje dille  
1800 g kruimige aardappelen  
2 l visbouillon  
300 g boter  
zeezout, peper  
10 el zure room  
sushimatje

### VOOR DE AARDAPPELPOFFERTJES:

500 g vastkokende aardappelen  
200 g bloem  
100 g heelei  
120 g eiwit  
12 g boter  
50 g melk  
peper, zout  
arachideolie  
250 g gerookte zalm  
  
poffertjespan

### BEREIDING:

**Sushi.** Maak de haringen schoon (zie apart blad achteraan), haal de 2 helften los van elkaar, verwijder het staartje en marineer de haringen minimaal 1 uur in de jenever, suiker, zeezout en 3 eetlepels gehakte dille. Schil de aardappelen en kook ze in de visbouillon en 100 gram boter, giet ze af als ze gaar zijn en pureer ze met behulp van de pureeknijper.

Laat de resterende boter bruin kleuren en voeg in gedeelten bij de puree tot een goede smeelige puree, breng op smaak met zout en peper.

Neem een sushimatje, spreid een dubbelgevouwen vel plasticfolie hierover uit en spreid de aardappelmassa uit, houd de zij en bovenkant wat vrij ( net als bij rijstsushi's). Leg in het midden 2 halve haringen. Rol op en draai de folie goed aan zoals een toffee, zodat je een mooie cilinder krijgt. Maak in totaal 5 rollen, laat een uurtje in de koeling rusten.

**Aardappelpoffertje.** Schil de aardappels en kook ze gaar en droog. Pureer ze en meng met bloem, boter, melk, heel ei, peper en zout tot een pittige puree.

Klop de eiwitten in een vetvrije schaal stijf en spatel door de puree. Doe de puree in een spuitzak.

Verhit een poffertjespan en vet de holletjes in met een beetje olie, spuit in elk holletje wat puree en bak de onderkant goudbruin, draai ze om en bak ook de andere kant goudbruin.

Maak minimaal 30 poffertjes, leg ze op een ingevette bakplaat en zet weg tot gebruik. Snijd de zalm in 30 stukjes die op de poffertjes passen.

### AFWERKING EN PRESENTATIE:

Snij de rollen in plakken, en wel in een dusdanige dikte dat iedereen minimaal 2 plakken heeft, verwarm de poffertjes in de oven, leg er een plakje zalm op. Leg nu horizontaal een sushi, poffertje, sushi en poffertje op een groot bord en serveer met opgeslagen zure room gemengd met fijngehakte dille.

# Crevettes roses au cheddar et à la mousse d'avocat

*Gegrilde gamba's met cheddar en avocadomousseline*

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Grill een kwartier voor gebruik op hoogste stand voorverwarmen

Tijd uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN:

*10 pomodori tomaten*

*6 rijpe avocado's*

*tabasco*

*room*

*zak middelgrote gamba's (zonder kop)*

*3 soorten sla*

*klein bosje koriander*

*2 tl Franse mosterd*

*balsamicoazijn*

*olijfolie*

*peper*

*zout*

*500 g tophat cheddar*

EXTRA:

*lage ring ca. 11.cm en hoge ring van ca. 8cm*

*spuitzak*

VOOR DE DRESSING:

*tomatenvocht*

BEREIDING:

Ontvel de tomaten, halveer ze en verwijder de zaadlijsten, vang het vocht en de zaadlijsten op en laat uitlekken in een puntzeef. Gebruik het uitgelekte vocht voor de dressing.

Dep de tomatenhelften droog en besprenkel met wat olijfolie en zet een kwartiertje in een oven van ca. 100°C.

Laat afkoelen en snij in kleine blokjes.

Maak een pittige dressing van het tomatenvocht, balsamicoazijn, olijfolie en een beetje mosterd. Voeg peper en zout naar smaak toe.

Laat de gamba's ontdooien, verwijder pantser en darmkanaal. Dep ze droog leg er 2 à 3 per persoon op een bakplaat en leg er een klein plakje cheddar op. Zet in de koeling weg tot gebruik.

Scheur de sla in kleine stukjes was en droog ze in de slacentrifuge, bestrooi met wat zout en meng naar smaak met de dressing. Haal de blaadjes koriander los.

Snij de avocado's doormidden haal het vruchtvlees eruit pureer in een keukenmachine met wat room, mosterd, enkele druppels tabasco en peper en zout. Doe direct over in een spuitzak en zet weg tot gebruik.

Zet de oven op de grillstand en laat de gamba's in een kleine 5 minuten garen, de kaas is dan gesmolten.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Zet de grote ring in het midden van het bord, spuit wat avocadomousse in het midden en smeer het met de bolle kant van een lepel uit tot de bodem met een klein laagje bedekt is. Haal de grote ring weg en zet in het midden van de mousse de hogere kleinere ring. Vul een bodempje met de tomatenblokjes en leg hierop de aangemaakte sla, druk wat aan en leg hierop de gamba's met de gesmolten cheddar, leg hierop enkele blaadjes koriander.

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

*Am2007-04-02*

# Filet de mullet à la laitue étuvée et la sauce safran

## *Mulfilet met gestoofde sla en saffraanroomsaus*

1E TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Uitvoering 2 personen

Tijd uitserveren: 21.00

### BENODIGDHEDEN:

*15 kleine mulfilets*

*150 g boter*

*8 kropjes little gemsla*

*restsla 2e gerecht*

*75 g boter*

*pond kleine kastanjechampignons*

### VOOR DE SAFFRAANROOM:

*3 dl groentenbouillon*

*3 dl room*

*3 dl Noilly Prat*

*3 sjalotjes*

*3 teentjes knoflook*

*40 draadjes saffraan*

### BEREIDING:

Maak de sla schoon was ze en snij in de lengte in grove stukken. Laat uitlekken en doe de overgebleven, niet-aangemaakte sla van het tweede gerecht erbij.

Controleer de mulfilets op graten en dep droog. Peper en zout pas vlak voor het bakken.

Maak de champignons schoon en snij de grotere in kleine stukken.

**Saffraanroom.** Maak de sjalotjes en knoflook schoon snij ze heel klein en doe ze samen met de andere ingrediënten voor de saus in een pan en laat inkoken tot ca. 1/3 en passeer door een zeef.

### KORT VOOR HET UITSERVEREN:

Stoof de sla met het aanhangende water, een klont boter en wat zout tot ze nog stevig, maar wel gaar is. Voeg eventueel een extra scheutje water toe. Draai het overtollige vocht met de slacentrifuge eraf. Zout en peper de mulfilets en bak ze in wat boter met olie in 3 koekenpannen gaar.

### AFWERKING EN PRESENTATIE:

Leg de warme sla in het midden van de borden. Leg de gebakken filets op de sla en leg een rondje in boter gebakken champignons rond de sla. Sprenkel hieromheen de saffraanroom.

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

*Am2007-04-03*

# Magrets de canard à la sauce de cidre

*Filet van eend met cidersaus*

2E TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.30 uur

## BENODIGDHEDEN:

*5 magrets de canard (1500 gram)*  
*25 g ciderazijn*  
*peper*  
*zout*  
*30 groene asperges*

## CIDERSAUS:

*250 g sjalotjes*  
*3 middelgrote Elstar appels*  
*100 g boter*  
*1 l cider*  
*pot kalfsfond (500 gram)*  
*peper, zout*  
*arrow root*

## BEREIDING:

**Cidersaus.** Fruit de schoongemaakte en zeer fijn gehakte sjalotjes samen met de geschilde en in kleine blokjes geneden appels in de boter. Blus af met de cider en breng aan de kook. Voeg kalfsfond toe en laat zachtjes tot de helft inkoken. Voeg peper en zout toe en bind de saus eventueel met wat arrow root.

**Magrets.** Snij de velkant van de eendenborsten in, maar snij niet in het vlees. Peper en zout ze en leg ze met de vetkant naar beneden in 2 koude koekenpannen zonder vet of boter, zet het vuur laag en laat het vet smelten. Giet, als het vet krokant geworden is, eventueel het overtollige vet af, draai de magrets om op de vleeskant en bak in 3 à 4 minuten rosé.

Haal uit de pan en verpak in aluminiumfolie en laat rusten tot gebruik.

Deglaceer het aanbaksel met wat ciderazijn en voeg aan de saus toe.

Verwijder ca. 3 cm. van de harde onderkant van de asperges en kook de asperges gaar.

## AFWERKING EN PRESENTATIE:

Snij de asperges in tweeën en leg 6 stukjes in het midden van het bord. Trancheer de eendenborsten en leg de plakken op de asperges. Lepel wat warme saus rond en over de eendenborst.

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

*Am2007-04-04*

# Gigot d'agneau au jus de menthe et aux chips d'ail

*Lamsbout met muntjus en knoflookchips*

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering 2 personen

Tijd uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN:

2 x 1 kg lamsbout zonder been

150 g geklaarde boter

5 grote vastkokende aardappelen

20 teentjes knoflook

2 potten lamsfond (7,5 dl)

*zout*

*peper*

*bosje munt*

*150 g gezouten boter*

*1 pond peultjes*

*3 bosjes bosuitjes*

BEREIDING:

**Lamsbout.** Betrooi de bouten met peper en zout, verhit de geklaarde boter in een braadpan en braad de lamsbout(en) in ongeveer 5 minuten rondom goudbruin. Laat de bout(en) op een zeer laag vuur, met het deksel op de pan, in ongeveer 20 minuten gaar en van binnen rosé worden, keer het vlees af en toe om.

Haal het vlees van het vuur laat het toegedekt met aluminiumfolie ca. 15 minuten rusten.

**Knoflookchips.** Verhit de frituurolie in de 2 frituurpannen. Schil de aardappelen en was ze, snij de aardappels met dunschiller of kaasschaaf in zo dun mogelijke plakjes, laat uitlekken en was deze NIET.

Pel en snij de knoflook eveneens in zo dun mogelijke plakjes. Vorm van ca.4 aardappelplakjes 16 x 1 “grote” aardappelchip. Verdeel de helft van de knoflookplakjes over de chips en druk ze wat aan. Frituur de knoflook/aardappelchips goudbruin en laat ze op keukenpapier uitlekken.

**Jus.** Giet het meeste braadvet van de lamsbout af en bak hierin de rest van de knoflookplakjes lichtbruin. Roer het aanbaksel en de knoflookplakjes op een matig vuur met de lamsfond los. Laat de jus een minuut of 10 wat inkoken.

Roer de koude zoute boter beetje bij beetje door de jus.

Snij de muntblaadjes in dunne reepjes en roer deze door de knoflookjus.

**Groenten.** Kook de peultjes beetgaar, snij de bosuitjes in ringen van een ½ cm en blancheer.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Verdeel de peultjes in het midden over de voorverwarmde borden. Snij de lamsbout in dunne plakjes, schep de jus om het vlees en leg op elk bord een knoflookchip en bestrooi het vlees met de bosuitjes.

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

*Am2007-04-05*

# Gâteau tiède au chocolat aux tuiles et au coulis de mangue

*Lauwwarm chocoladetaartje met tuiles en mangocoulis*

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op 180°C

Tijd uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE TAARTJES:

450 g pure chocolade

450 g boter

9 kleine eieren

300 g eidooier

180 g suiker

180 g bloem

VOOR DE TUILES:

200 g eiwit

200 g bloem

200 g poedersuiker

200 g gesmolten boter

4 tl cacao-poeder

zout

evt. 2 el melk

VOOR DE COULIS:

3 rijpe mango's

500 g suiker

½ l water

15 cocottes van 0,8 dl

BEREIDING:

**Taartjes.** Smelt de chocolade samen met de boter *au bain-marie*. Klop de eieren met de eidooiers en de suiker ook *au bain-marie* tot het mengsel ongeveer 75°C is en gaat binden. Klop het daarna tot het koud en luchtig is en spatel er het chocolademengsel door. Spatel er ook de gezeefde bloem door.

Vet de cocottes in met zachte boter en bestrooi ze met bloem, klop uit en schenk het chocolademengsel in de cocottes. Zet weg in de koeling.

**Coulis.** Schil de rijpe mango's, verwijder de pit, breng het water en de suiker aan de kook. Pureer de mango's met de suikerstroop en laat afkoelen.

**Tuiles.** Klop eiwit los en voeg gezeefde bloem, gezeefde poedersuiker toe en roer dit goed dooreen en voeg als laatste de gesmolten boter toe. Roer tot een glad beslag. Laat een ½ uur tot een 1 uur rusten.

Schep het beslag in een spuitzak met fijne spuitmond en spuit bolletjes van 2 theelepels groot en verspreid deze met de bolle kant van een lepel tot rondjes van 7 cm (of maak naar eigen keuze andere vormen) op een licht met boter ingevette bakplaat. Bak de tuiles (voor donkere tuiles voeg je cacao-poeder toe aan het beslag) in ongeveer 8 minuten af in het midden van de oven. Laat de oven aanstaan voor de taartjes.

Haal de tuiles met een paletmes van de plaat en laat ze op een wijn of bierfles afkoelen tot ze hard zijn. Bewaar ze in een afgesloten trommel.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Bak de taartjes in de voorverwarmde oven van 180°C in 8 minuten gaar en stort ze voorzichtig op een met poedersuiker bestrooid bord. De taartjes moeten heel blijven, serveer de coulis naar eigen inzicht rondom of in strepen met de tuiles.

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

*Am2007-04-06*

# Wijnen

DE WITTE WIJN VOOR DEZE MAAND IS:

CHARDONNAY OUDE KAAP 2006

De witte wijn voor deze maand is een Chardonnay Oude Kaap uit 2006. Deze wijn is afkomstig van de West-Kaap, een gebied waar de koude golfstroom zijn invloed doet gelden: daardoor heeft deze wijn een mooie zuurgraad ten opzichte van de van nature ietwat zoetige smaak van de Chardonnaydruif. Het geheel is daardoor aangenaam fris. De wijn is een paar maanden gerijpt op Frans eiken.

We denken dat we met deze witte wijn een mooi evenwicht hebben gevonden rond de eerste drie gangen: de amuse met een uitgesproken smaak van in jenever gemarineerde haringen, het voorgerecht met onder andere cheddar en avocado, en het tussengerecht met zachte smaken rond de mulfilet. Dat vraagt om een wijn die niet al te scherp overkomt, maar pittig genoeg is, met name bij de amuse. Deze Chardonnay past ons inziens prima bij dit smaakpalet.

DE RODE WIJN VOOR DEZE MAAND IS:

POGGIO ROGGETTONE, AIA DELLA MACINA 2005

De rode wijn van deze maand is een bijzondere. We hebben gezocht naar een balans tussen de uitgesproken smaak van het tweede tussengerecht (met de eendenborst en de cider) en de wat rustiger smaak van het hoofdgerecht met de lamsbout. Daarbij kwamen we uit bij een Italiaanse wijn uit het zuidelijk deel van Toscane, uit de buurt rond Grosseto. Het is een wijn van het huis Aia della Macina, uit de streek van de Poggio (=heuvel) Roggettone uit het jaar 2005.

Deze wijn is gemaakt van de Sangiovesedruif en de minder bekende maar karakteristieke Ciliegiolodruif, en groeit (uiteraard) op de zonnige hellingen van de Poggio Roggettone. Dit gebied is een natuurgebied en waterwingebied, wat de zuiverheid van de smaak ten goede komt. Er zit een vleug van kers in de wijn. De wijn wordt ook wel eens aangeduid als de piccolo Brunello, het kleine broertje van de bekendere Brunello-wijn.

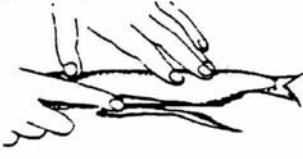
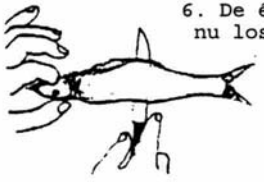

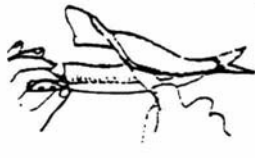

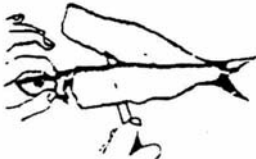


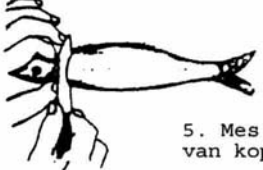

*Rob Kuipers*



## Kookschema april 2007

	Ma Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	-	3	4	5	-	6
II	16	10	11	12	13	-
III	-	17	18	19	-	20
IV	23	24	25	26	-	27

## Zelf haring schoonmaken

<p>1. Buikje opensnijden Vuil eruit</p> 	<p>6. De éne helft komt nu los van de graat</p> 
<p>2. Haring omdraaien Vuil eruit</p> 	<p>7.</p> 
<p>3. Rug ter hoogte van de graat van kop naar staart opensnijden</p> 	<p>8. Doe hetzelfde met de andere helft</p> 
<p>4. Het blauwe vel van kop naar staart verwijderen</p>  <p>Voorzichtig! 2 kanten</p>	<p>9. Haal de graat (op een klein stukje na bij de staart) los</p> 
 <p>5. Mes op graat van kop naar staart</p>	<p>10. Goed nakijken op graatjes</p>  <p>Eet smakelijk!</p>