

Menu januari 2008

Amuse de gambas frites

Choucroute au saumon étuvé et sa sauce riesling

Pot-au-feu aux pilons et pain irlandais

Gâteau truffé aux chocolat blanc

Les Vins

Amuse de gambas frites

Gefrituurde deegbuideltjes met gamba's

AMUSE VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN:

gemengde sla

VOOR DE DEEGBUIDELTJES:

30 rauwe gamba's

30 wontonvelletjes 10x10 cm

2 eidooier

20 g slagroom

2 takjes peterselie

peper, zout

VOOR DE RODE GEMBERSAUS

100 g suiker

1 rode Lombok

40 g gember

25 cl ketjap manis

10 cl citroensap

2,5 dl water

50 g tomatenketchup

maïzena

peper, zout, suiker

BEREIDING:

Deegbuideltjes. Snij de gamba's aan de rugzijde open en verwijder het darmkanaal. Pureer het gambavlees met room en eidooier grof in de keukenmachine. Doe de puree over in een schaal.

Was, droog en hak de peterselieblaadjes en roer door de puree. Breng op smaak peper en zout.

Verdeel de massa in het midden op de wontonvelletjes, vouw de punten naar elkaar toe en draai ze op, zodat er een buideltje ontstaat. Knijp de sluiting goed dicht met wat water.

Frituur de deegbuideltjes enkele minuten in de hete olie. Laat uitlekken op keukenpapier.

Rode gembersaus. Snij de lombok in de lengte in vieren. Verwijder de zaadlijsten en snij het vruchtvlees overdwars in fijne reepjes.

Schil de gemberwortel, snij in plakjes en vervolgens ook in reepjes.

Karamelliseer de suiker en blus af met water.

Voeg gember, lombok, ketchup, ketjap en citroensap toe. Laat zachtjes koken tot de ingrediënten gaar zijn. Breng op smaak met zout en eventueel suiker.

Pureer de saus eventueel en bind met wat maïzena.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Serveer de deegbuideltjes op een bedje van gemengde sla en lepel er wat saus bij.

Choucroute au saumon étuvé et sa sauce riesling

Zuurkool met gestoomde zalm in rieslingsaus

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Uitvoering: 3 personen

Tijd uitserveren: 21.00 uur

Benodigdheden:

1250 g zuurkool

90 g boter

2 flessen riesling

1 zijde zalm (ca. 1300 gram)

3,75 dl crème fraîche

bosje bieslook

1 el honing

(zee)zout

versgemalen peper

2 stoompannen, c.q. 2 pannen + 2 vergieten

aluminiumfolie

BEREIDING:

Spoel indien gewenst de zuurkool even af. Dit is echter als je van een pittige smaak houdt beslist niet nodig.

Laat in het onderste deel van de stoompannen de boter zachtjes smelten. Verdeel de zuurkool over de pannen en trek met 2 vorken de zuurkool los en vermeng goed met de boter. Verdeel de inhoud van 1 fles riesling over de zuurkool. Breng aan de kook en laat met deksel op de pan ca. 5 minuten zachtjes koken.

Portioneer de zalm in 15 gelijke porties en bestrooi met zout en peper, leg in de stoommandjes en hang deze boven de zuurkool, deksel op de pan en laat in ca. 5 minuten bijna gaar stomen.

Let op: als de zuurkool droog gaat koken extra Riesling erbij doen!!

Giet de zuurkool af en vang het kookvocht op. Doe de zuurkool in een voorverwarmde pan of schaal en dek af met aluminiumfolie. Houd warm.

Haal ook de zalm eruit en verpak deze eveneens in folie.

Laat het kookvocht nu op hoog vuur inkoken tot ca. 2,5 dl. Roer er de crème fraîche door (eerst 3 dl, daarna evt. meer voor de smaak).

Knip of snij 30 sprietjes bieslook klein en roer deze er eveneens doorheen, warm nog een minuut of 2 door, niet koken. Breng op smaak met peper, zout en de honing.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Leg op de voorverwarmde diepe borden een plukje zuurkool, daarop de zalm en rondom de saus.

Eet smakelijk (PvD, HL, AvE, PGW)

Am2008-01-02

Pot-au-feu aux pilons et pain irlandais

Stoofpot met drumsticks en Iers sodabrood

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitvoering: 4 personen

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op 190°C

BENODIGDHEDEN VOOR DE STOFPOT:

30 kippendrumsticks

bloem

3 grote uien

6 teentjes knoflook

12 grote tomaten

1 fles droge witte Elzasser wijn

7,5 dl kippenbouillon

100 g boter

500 g kastanjechampignons

½ bosje peterselie

½ bosje bieslook

VOOR HET BROOD:

1000 g volkorenmeel

500 g zelfrijzend bakmeel

3 tl natriumbicarbonaat

(ook bekend als zuiveringszout)

1,5 l karnemelk

bloem

boter

1 KRUIDENBOEKET VAN:

15 takjes peterselie

5 takjes bladselderij

3 takjes tijm

2 laurierblaadjes

9 el olijfolie

BEREIDING:

Drumsticks. Droog de drumsticks met keukenpapier. Bestrooi met peper en zout en leg in een grote schaal. Bestrooi ze met bloem, schud regelmatig, zodat de drumsticks aan alle kanten goed bedekt zijn met een klein laagje bloem.

Snipper de ui en hak knoflook fijn. Ontvel de tomaten, halveer ze, verwijder de zaadlijsten en snij in kleine stukjes.

Verhit de olie en bak de drumsticks onder regelmatige keren goudgeel.

Neem de stukken uit de braadpan en houd ze warm. Fruit in dezelfde pan, met eventueel wat extra toegevoegde olie, de ui 1 minuut, voeg het knoflook toe en na 1 minuut ook de tomaten. Laat alles onder voortdurend omscheppen 5 minuten zachtjes bakken.

Stoofpotje 1. Doe de drumsticks er weer bij in de pan en voeg de voorverwarmde wijn en bouillon toe.

Bind het kruidenboeketje met een stukje touw aan elkaar en laat het in de bouillon zakken. Breng alles aan de kook zet het vuur lager en laat alles zo'n 35 minuten, met een deksel op de pan, zachtjes verder stoven.

Paddenstoelen. Maak intussen de champignons schoon en snij ze, afhankelijk van de grootte, in tweeën of in vieren.

Bak de paddenstoelen gedurende 4 à 5 minuten in de hete boter en voeg ze een tiental minuten voor het einde van de stooftijd met de bakboter toe aan de drumsticks.

Stoofpotje 2. Verwijder het kruidenboeketje en voeg naar smaak peper en zout toe.

Brood. Zeef de meelsoorten en het natriumbicarbonaat boven een grote beslagkom. Voeg voldoende karnemelk toe, dus niet in een keer alle karnemelk, om een zacht deeg te krijgen. Leg het deeg op een met bloem bestoven ondergrond en kneed het tot het soepel is.

Maak 2 bollen van het deeg en leg op een met boter ingevette bakplaat(en). Snij er met een met bloem bestoven mes een 1/3 diep kruispatroon in. Bestrijk met wat water en bestuif met wat meel. Laat 20 tot 30 minuten bakken tot het brood aan de onderkant hol klinkt.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Doe de stoofpot over in 2 à 3 voorverwarmde schalen en laat iedereen naar behoefte opscheppen. Zet het brood ongesneden op tafel.

Gâteau truffé aux chocolat blanc

Witte chocoladetruffeltaart

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitvoering: 3 personen

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op 180°C

BENODIGDHEDEN VOOR DE BODEM:

3 eieren
75 g suiker
75 g gezeefde bloem
75 g witte chocolade

VOOR DE BOVENLAAG:

4,5 dl slagroom
525 g witte chocolade
375 g roomkaas
1½ el cacaopoeder
150 g pure chocolade

EXTRA:

2 kleine springvormen, ø15 cm

BEREIDING:

Sla de eieren met de suiker op tot een luchtige, lichtgele massa. Spatel de gezeefde bloem erdoor.

Smelt de witte chocolade *au bain-marie* en meng ook door het beslag. Giet het beslag in 2 ingevette springvormen en bak de cakebodems in ca. 25 minuten gaar.

Laat afkoelen, maar laat ze wel in de springvormen zitten.

Breng voor de vulling de slagroom aan de kook, roer goed om en laat een beetje afkoelen. Voeg beetje bij beetje de stukjes witte chocolade toe. Blijf roeren tot alles opgelost is, roer de roomkaas los en voeg aan het chocolademengsel toe. Giet het mengsel op de taartbodems en zet 2 uur in de koeling om op te stijven.

Smelt voor de chocoladekrullen de pure chocolade *au bain-marie*. Giet uit op een marmeren plaat en laat, buiten de koelkast, afkoelen en hard worden. Steek er met een paletmes krullen van onder een hoek van 25°. Verdeel deze over het midden van de taarten en strooi met behulp van een zeefje de cacaopoeder over.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Snij de taart in punten en serveer.

Eet smakelijk (PvD, HL, AvE, PGW)

Am2008-01-04

Wijnen

1^e Witte wijn	
Land van herkomst:	Nieuw Zeeland
Regio:	Marlborough
Domein / Château:	Villa Maria, Private Bin
Jaar van productie:	2007
Druivensoort(en):	Riesling
Commentaar wijncie.:	<p>Marlborough, gelegen in het noordoosten van het Zuidereiland, is het grootste wijngebied van Nieuw-Zeeland; het heeft een gunstig klimaat met droge zonnige zomers en een koel voor- en najaar. Er worden bijna uitsluitend witte wijnen geproduceerd. Bij het menu van september 2007 dronken wij al de Sauvignon-Blanc van hetzelfde wijnhuis Villa Maria. Deze Riesling is een wijn die met zijn zachte frisse fruittonen en een klein prikkelend zuurtje de smaak van de zuurkool/zalm combinatie goed ophaalt.</p> <p>Zoals alle Nieuw-Zeelandse wijnen (zelfs de duurste) tegenwoordig zijn de flessen voorzien van een schroefdop.</p> <p>Deze wijn wordt ook gebruikt voor het koken van de zuurkool.</p>

2e Witte wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Elzas
Domein / Château:	Gustave Lorentz
Jaar van productie:	2006
Druivensoort(en):	Pinot Blanc
Commentaar wijncie.:	<p>Volgens de receptuur wordt het tweede hoofdgerecht bereid met een Elzasser wijn. Reden temeer voor de wijncommissie om hiervoor een echte Elzasser uit te zoeken. Deze Pinot Blanc is lekker droog maar heeft toch een volle smaak met een indringend fruit aroma.</p> <p>NB. Fervente rode wijndrinkers drinken de rode wijn van het decembermenu: Côtes du Ventoux, Vieux Lazaret 2004.</p>

Kookschema januari 2008

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	–	8	9	10	–	11
II	14	15	16	17	18	–
III	–	22	23	24	–	25
IV	28	29	30	31	–	21