



LES
DE AMIS
CUISINE

Menu juli 2008

Crevettes "Wild Tiger" au riz xérés

Tartare d'hareng et de saumon

Consommé de canard sauvage

Coquilles Saint Jacques sur son lit de chicorée rouge

Roulade de porc farcie aux noisettes

Mousse glacée aux fraises et truffes au chocolat

Wijnen

Crevettes "Wild Tiger" au riz xérés

'Wild Tiger' garnaal met sherry-rijst

EEN "AMUSANT" BEGIN VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Grill 20 minuten voor gebruik voorverwarmen op hoogst stand

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN:

15 Wild Tiger staarten
100 gr geraspte kokos
1,5 dl olijfolie
1 afgestreken el kerrie

1 dl sherry
2 el sherry-azijn
1 el rietsuiker
1 à 2 tl zoete chilisaus
zout

VOOR DE RIJST:

2 kopjes pandanrijst
4 kopjes kippenbouillon

VOOR DE GARNERING:

100 gr fijne snijbiet
evt. oosterse roerbakolie
peper, zout

VOOR DE AZIJNSAUS:

50 gr rozijnen
50 gr gedroogd eekhoorntjesbrood

BEREIDING:

De rijst. Snij het gedroogde eekhoorntjesbrood in kleine stukjes. Breng de bouillon aan de kook. Stort de rijst in de kokende bouillon, voeg het klein gesneden eekhoorntjesbrood toe. Laat opnieuw aan de kook komen en roer de rijst los van de bodem van de pan. Sluit de pan en laat de rijst op de kleinste pit op een vlamverdeler 10 minuten koken. Draai het vuur uit en laat de pan nog eens 10 minuten, zonder te openen, staan. Roer ten slotte de rijst los met een vork.

De azijnsaus. Kook sherry-azijn, sherry, rozijnen en rietsuiker op. Breng de saus op smaak met zout en chilisaus. Giet over de nog warme rijst en roer door.

De garnering. Was de snijbiet en dep droog.

N.B. De snijbiet kan variëren van het formaat van gewone spinazieblaadjes tot dat van grove wilde spinazie. De eerste soort kan gewoon als sla gegeten worden. Bij de grove soort eerst steel en nerf verwijderen, klein snijden en vervolgens kort wokken in oosterse roerbakolie.

De garnalen. Kook de kerrie kort op met de olijfolie.

Rooster de gemalen kokos lichtbruin in een droge tefalpan.

Snij de garnalen overlans middendoor, besprenkel met de kerrie-olijfolie en bestrooi licht met de geroosterde kokos.

Plaats de garnalen op een bakplaat onder de hete grill (Salamander) en laat garen.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Leg stervormig enkele blaadjes snijbiet op kleine bordjes. Leg hierop met een kleine ijslepel een bolletje rijst. Plaats hierop een gegrilde Wild Tiger.

Tartare d'hareng et de saumon

Haring en zalmtartaar

EEN VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN:

16 Hollandse nieuwe haringen
800 g verse zalmfilet
16 mini preitjes
2 sjalotten
½ bosje bieslook
1 potje zwarte imitatiekaviaar
1 potje zalmeitjes

VOOR DE VINAIGRETTE:

1 rode ui
het sap van ½ citroen
4 el zonnebloemolie
2 el olijfolie
1 el sherryazijn
truffelolie
½ bosje platte peterselie
zout en peper
honing

BEREIDING:

De minipreitjes. Snij het onder- en bovineind van de preitjes zo dun mogelijk af.

Kook de preitjes beetgaar in licht gezouten water. Spoel af in koud water om het garingsproces te stoppen en laat goed uitlekken.

De vinaigrette. Pel en snipper de ui, hak twee eetlepels peterselie en vermeng met de twee oliën, het citroensap, enkele druppels truffelolie, peper en zout en wat honing naar smaak.

Vermeng deze vinaigrette met de preitjes en laat zo lang mogelijk rusten.

Haring en zalmtartaar. Snij de haringfilets van de staart. Hak of snij de zalm fijn. Pel en snipper de sjalotjes heel fijn, knip de bieslook klein. Vermeng zalmtartaar met sjalotstippertjes en geknipte bieslook. Breng op smaak met peper en zout.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Zet een RVS opmaakring op de borden. "Bekleed" de binnenzijde van de ringen met haringfilet. Vul op met de zalmtartaar en druk licht aan.

Verwijder de ringen voorzichtig. Leg een preitje overdwers op de haring met tartaar en garneer met kaviaar en zalmeitjes.

Consommé de canard sauvage

Consommé van wilde eend

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE EENDENBOUILLON:

1 grote wortel
1 speer prei
4 sjalotjes
½ bosje selderij
½ bosje platte peterselie
10 jeneverbessen
1 tl gedroogde tijm
2 tl gedroogde salie
12 gekneusde peperkorrels
3 wilde eenden
0,5 dl olijfolie
50 g boter

VOOR DE CONSOMMÉ:

2,5 l eendenbouillon
6 uitgesneden eendenborsten
100 g heelei
1 glas cognac
zout, peper
mie de pain (paneermeel)
1 bosje lente-uitjes

BEREIDING:

De bouillon. Maak wortel, prei en sjalotjes schoon en snij klein. Snij het groen van de lente-uitjes in fijne ringetjes. Bewaar deze voor garnering. Snij het wit van de lente-uitjes klein en doe dit straks bij bouillon. Kneus de peperkorrels en plet de jeneverbessen.

Snij de borstfilets uit de eenden en zet apart.

Hak de karkassen van de eenden in stukken en pinceer deze in olijfolie/boter. Voeg er de groenten bij. Laat enkele minuten meepincereren. (N.B.: Pinceren is het bruinen van vlees, botten en gevogelte e.d. voordat het met vloeistof, bv bouillon, in aanraking wordt gebracht.)

Voeg 3 liter water toe en de kruiden. Breng aan de kook en laat zo lang mogelijk trekken.

Passeer de bouillon door een fijne zeef en vervolgens door een kaasdoek. Breng op smaak met wat gevogelte- en wildbouillonpoeder. Probeer de smaak van de eend te behouden!

Het garnituur. Draai de eendenborsten door de vleesmolen en breng op smaak met zout en peper.

Meng er het ei door en voeg wat *mie de pain* toe voor de stevigheid. Maak er kleine balletjes van en pocheer deze in zo weinig mogelijk van de bouillon (0,5 l).

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Verhit de rest van de bouillon. Voeg 1 dl cognac toe. Verdeel de balletjes over de soepkoppen en schenk er de hete bouillon op.

Coquilles Saint Jacques sur son lit de chicorée rouge

Sint Jacobsschelpen op roodlof

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN:

2 x 16 Sint Jacobsmosselen
16 kleine stronkjes roodlof (of 8
afhankelijk van de dikte)
2 flesjes Kasteel dubbel
5 bospeentjes
3 sjalotjes
10 jeneverbessen
3 el olijfolie
1 el citroensap
1 l visbouillon
4 dl witte wijn
2 dl Noilly Prat

VOOR DE SAUS:

de ingekookte visfond
80 g eidooier
100 g champignons
4 rijpe tomaten
2 dl room
100 g boter
2 sjalotjes
olie
zout, peper
kervel

BEREIDING:

Het roodlof. Pel en snipper de sjalotjes. Maak de worteltjes schoon en snij in fijne brunoise. Snij een dun plakje van het ondereind van de roodlofstronkjes af. Doe alles in een hoge pan. Giet er olijfolie en citroensap bij en voeg de geplette jeneverbessen toe. Giet er zoveel Kasteelbier bij dat het lof half onder staat. Kook zachtjes totdat het vocht op is of zoveel eerder als het lof gaar is. Draai de stronken regelmatig om. Houd warm.

De saus. Doe visbouillon, wijn en de Noilly Prat in een pan en breng aan de kook. Neem een halve liter van de visbouillon af en zet apart voor het pocheren van 16 coquilles.

Kook de rest van de bouillon in tot 0,2 liter visfond.

Pel de tomaten, haal de pitjes eruit en snij in piepkleine blokjes. Was de kervel en hak 2 eetlepels fijn. Maak de champignons schoon en hak fijn.

Doe wat boter in een pan met het sap van een halve citroen. Smoor de champignons hierin totdat het losgelaten vocht op is.

Warm de visfond au bain-marie op. Kook de room voor de helft in.

Vlak voor het opdienen: Klop de eidooiers door de fond en voeg gesmolten boter toe als voor een béarnaise. Werk ook de room door de saus.

Doe er dan de tomaten, champignons en kervel door. Laat even doorwarmen.

VLAK VOOR HET UITSERVEREN:

De coquilles 1. Pocheer de eerste 16 coquilles in de apart gehouden visbouillon.

De coquilles 2. Dep de andere 16 coquilles droog en bak in de hete boter in minimaal twee braadpannen krokant en net aan gaar.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Leg op voorverwarmde borden diagonaal een stronkje roodlof (of een halve, in de lengte doorgesneden). Leg aan weerszijden een gepocheerde en een gebakken coquille, zodat a.h.w. een %-teken ontstaat. Geef er rondom een streep saus bij.

Roulade de porc farcie aux noisettes

Varkensrollade met hazelnootvulling

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 3 personen

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op 160°C

Tijd uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE ROLLADE:

2,5 kg varkensschouder (vleesgewicht)

zonder bot

1,5 dl olijfolie

50 g boter

2 *boulangers* (Surinaamse aubergines)

2 gele paprika's

8 pomodori

1 kg ongeschrapte krieltjes

5 eetlepels olijfolie

4 teentjes knoflook, fijngesneden

2 laurierblaadjes

1 tl gedroogde tijmblaadjes

peper en zout

VOOR DE FARCE:

150 g hazelnoten

15 pruneaux zonder pit

15 gedroogde abrikozen

½ bosje salie

zout

peper

50 g heelei

VOOR DE SAUS:

4 bloedsinaasappels

1 rode grapefruit

1 citroen

1 limoen

2 dl Martini Fiero

déglace uit de braadslede

0,5 l kalfsfond

VOOR DE RATATOUILLE:

3 rode uien

2 courgettes

BEREIDING:

De rollade 1. Het stuk vlees ziet er een beetje uit als een grote komma. Snij het dikke gedeelte, uitgaande van de dunne "staart" van de komma, in, maar niet helemaal door.

Snij vervolgens het overblijvende dikke stuk eveneens gedeeltelijk in, zodat er een rechthoekige lap ontstaat.

Leg het vlees plat en snij de rechthoek zo gelijk mogelijk bij.

De farce. Draai vier eetlepels salieblaadjes, hazelnoten, pruimen, abrikozen en vleesparures in de Magimix tot gehakt. Kneed het gehaktmengsel met heelei, zout en peper goed door.

De rollade 2. Bestrooi het vlees met peper en zout, verdeel de farce over het vlees. Rol op en bind op met keukentouw.

Een andere mogelijkheid is de rollade in een rolladenet te stoppen. Trek een passend stuk rolladenet zodanig over één kant van de PVC vulpijp, dat het net de opening afdekt. Vul de pijp aan de andere, open kant met de opgerolde rollade. Duw het vlees in het net. De rollade is nu gereed om te braden. Braad de rollade aan alle kanten met het boter- en oliemengsel aan in een pan.

Breng de rollade over in een braadslede en braad hem in de oven tot een kerntemperatuur van 68°C. Neem de rollade uit de braadslede, verpak hem in enkele lagen alufolie en laat circa twintig minuten rusten.

De ratatouille. Was krieltjes en groenten en droog af.

Ontvel de tomaten.

Snij krieltjes, uien, courgettes, aubergines, paprika's en tomaten apart in blokjes of reepjes.

Fruit de uien op hoog vuur aan in een scheut olijfolie in een braadpan.

Voeg de krieltjes toe en bak enkele minuten op hoog vuur mee.

Bak boulangers, paprika's, courgettes elk in een aparte pan. Draai het vuur half, verdeel de kruiden (knoflook, laurier en tijm) over de pannen. Dek de pannen af en stoof de groenten op zacht vuur gaar. Denk erom, de boulangers en de paprika's moeten goed gaar zijn. De courgettes moeten nog licht knapperig zijn.

Fruit als laatste kort de tomaten. Schep vlak voor het uitserveren alles door elkaar.

De saus. Borstel de citrusvruchten goed schoon in een bak warm water, droog af met een ruwe doek.

Snij met een dunschiller de schil van de vruchten en snij deze in flinterdunne reepjes. Pers de vruchten uit en meng het sap met de reepjes schil.

Giet het meeste vet uit de braadslede. Deglaceer de braadslede met Martini Fiero en de rest van het citrusvruchten met zestes.

Doe déglace en kalfsfond in een sauspan en kook in tot de helft.

Passeer de saus en bind eventueel licht. Breng de nogal zurige saus op smaak met peper, zout en bijv. honing.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Verwijder het rolladenet of snij de bindtouwjes door en trancheer de rollade. Verdeel de tranches over de warme borden. Leg er een lepel ratatouille bij en nappeer de tranches met saus.

Mousse glacée aux fraises et truffes au chocolat

Bevroren mousse met aardbeien en chocolade truffels

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 22.30

BENODIGDHEDEN VOOR DE MOUSSE:

1 kg aardbeien
3 dl slagroom
het sap van ½ citroen
100 g suiker
4 blaadjes gelatine
1,5 dl aardbeienlikeur (*Fraises de Bois*)

BENODIGDHEDEN VOOR DE TRUFFELS:

250 g pure couverture
125 g boter
125 g poedersuiker
30 g eidooier
0,25 dl Grand Marnier
60 g cacao
1 dl slagroom
gekoelde witte port

BEREIDING:

De mousse. Week de gelatine in koud water. Maak de aardbeien schoon. Pers de citroen uit. Bewaar 15 kleine aardbeien van gelijke grootte voor garnering en pureer de rest. Meng de puree met de suiker en het citroensap.

Verwarm de aardbeienlikeur in een pannetje en los hierin de geweekte gelatine op. Meng de puree zorgvuldig met de gesmolten gelatinevloeistof.

Klop de slagroom stijf en meng door de aardbeienpuree. Doe de compositie in een briquevorm en zet in de vriezer.

De truffels. Smelt de pure couverture au bain-marie en laat daarna tot lauw afkoelen.

Roer de boter zacht. Klop poedersuiker met boter tot een gladde, smeugige crème.

Klop er dooier en room door, daarna de chocolade en ten slotte een beetje Grand Marnier likeur naar smaak. Doe de compositie over in een spuitzak en laat in de koeling wat opstijven.

Bekleed een serveerplateau met bakpapier. Haal de spuitzak (op tijd) uit de koeling, knip de punt van de zak en spuit kleine lange strepen op het bakpapier. Zet het plateau in de koeling.

Snij de strepen truffelcompositie in stukjes van ca. 3 cm en rol ze door de cacao zodat er een dun laagje op komt. Zet de truffels tot uitserveren in de koeling.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Stort de bevroren mousse en snij in plakken. Leg een plak op gekoelde bordjes, garneer met een aardbei en leg er enkele truffels bij. Serveer met een glaasje gekoelde witte port.

Wijnen

Witte wijn	
Land van herkomst:	Oostenrijk
Regio:	Wachau
Domein / Château:	Domäne Wachau
Jaar van productie:	2006
Druivensoort(en):	Grüner Veltliner
Commentaar wijncie.:	<p>Wachau is een van de grootste productiegebieden van Oostenrijk. Deze druif heeft Oostenrijk weer helemaal op de kaart gezet.</p> <p>Een wijn met karakter die zeker tot en met de Coquilles kan worden doorgedronken.</p>

Rode wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Bourgogne
Domein / Château:	Joseph Drouhin
Jaar van productie:	2005
Druivensoort(en):	Pinot Noir
Commentaar wijncie.:	<p>Een klassieker als afsluiter van een enerverend kookseizoen en voorafgaand aan de vakantie maand.</p> <p>Drouhin is een van de betere producten uit de Bourgogne. 2005 Staat in de boeken als een topjaar met opleg potentie. De wijn ontwikkeld zich op de fles nog prima door.</p> <p>Karakteristieke Pinot Noir. De "aardse" geur in de neus en de enigszins lichte kleur verraden een prima glas wijn.</p>

Kookschema juli 2008

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	–	1	2	3	–	4
II	7	8	9	10	11	–
III	–	15	16	17	–	18
IV	21	22	23	24	–	25

