




LES
DE AMIS
CUISINE

Menu february 2009

Nigiri sushi au saumon

Potage de poireau au saumon fumé

Quiche de légumes au brie

Filet de cabillaud à l'hoche-pot de céleri-rave

Filet de porc farci à la sauge

Crêpes aux pommes et au calvados

Les Vins

Nigiri sushi au saumon

Nigiri Sushi met zalm

AMUSE VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN:

500 g zalm (dikke deel)

500 g sushirijst

kombu

rijstazijn

1 dl ponzu

2 tl wasabi

1 dl sojasaus (kikkoman)

1 citroen (sap van)

16 kwarteleitjes

1 rode paprika

150 g peultjes

4 bosuitjes

4 roma tomaten

BEREIDING:

Was de rijst een dusdanig aantal keren totdat het water helder blijft, laat een 30-tal minuten uitlekken. Breng de rijst met 7 dl water met een stuk kombu van 4 cm aan de kook, haal de kombu eruit en laat vervolgens op een laag vuur, met het deksel op de pan, in ca. 10 tot 15 minuten gaar koken. Haal van het vuur en laat de rijst zonder deksel maar met een schone theedoek op de pan 10 minuten rusten. Schep de rijst in een brede kom, besprenkel met wat rijstazijn, schep heel voorzichtig om en laat afkoelen.

Kook de kwarteleitjes en pel ze. Snijd de paprika in zeer kleine blokjes, de bosuitjes in hele dunne schuine ringetjes en ontvel de tomaten, verwijder het zaad en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Blancheer de schoongemaakte peultjes en koel ze direkt in ijskoud water. Snijd ze als ze afgekoeld zijn in horizontale reepjes van 3 mm dik. Meng de peultjes reepjes met de paprika en de helft van de tomaten blokjes.

Bak de zalm in de hete olie ongeveer 3 minuten, leg op een bord en smeer aan alle kanten in met de ponzusaus. Laat deze tot de zalm koud is intrekken. Maak intussen een sausje van de wasabi, sojasaus en wat citroensap.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Maak met behulp van een sushi nigirivorm 30 blokjes. Leg er 2 naast elkaar op een koud bord. Leg op de rijst het groenten mengsel en bedek met in heel dunne plakjes gesneden zalm. Druppel de saus rondom de sushi en strooi de bosui ringetjes en de overgebleven tomaten blokjes over de saus. Leg de in plakjes gesneden kwarteleitjes op de zalm.

Potage de poireau au saumon

Preisoep met gerookte zalm

EEN TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitvoering: 2 personen

Oven 20 minuten voor gebruik voorverwarmen op 200°C

Tijd van uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN:

6 sjalotjes
8 preien
4 cm gemberwortel
100 g boter
2,5 l kippenbouillon
300 g gerookte zalm
½ bosje dille
zout, peper

VOOR HET BROOD:

1 kg volkorenbroodmix
1 espressokopje krokant broodpoeder
5,5 dl handwarm water
250 g boter

BEREIDING:

Het brood 1: Doe de plastic beschermkap van de mengmachine omhoog. Haal de kom uit de machine en doe de broodmix in de kom. en doe bij de mix. Voeg 6 dl handwarm water toe. Plaats de kom in de beugel van de machine met de handgreep helemaal naar links. Plaats de deeghaak op de as en draai een kwartslag. Doe de beschermkap omlaag en breng de machine langzaam op gang. Zet de machine, als de bloem al het water heeft opgenomen, op halve snelheid en laat ca. 10 minuten draaien. Beboter twee bakplaten en bestrooi met bloem.

Zet de machine stil en de beschermkap omhoog. Draai de deeghaak een kwartslag los en verwijder kom met haak en al uit de machine. Schraap de deeghaak schoon met een plastic spatel. Bestrooi de deegbal licht met bloem, dek de kom af met een schone theedoek en laat het deeg een kwartiertje loskomen.

Stort het deeg op de werkplek, verdeel in tweeën. Kneed de deegbal nog enkele minuten goed door. Verdeel in tweeën en maak er twee ballen van. Bol beide stukken deeg glad op, door aan de onderkant naar binnen te vouwen. Maak aan de bovenzijde met een scherp mes kruislings tamelijk diepe insneden in het brood.

Dek de broden af met schone theedoeken en laat, afhankelijk van de omgevingstemperatuur, circa drie kwartier rijzen. De broden moeten ongeveer verdubbeld zijn in volume.

Plaats onder in de voorverwarmde oven een platte bak of schaal met kokend water.

Bak de broden in circa 45 minuten af in de oven. Als je erop klopt moeten ze hol klinken.

Leg de broden op een rooster om af te koelen.

De soep: Maak de sjalotjes schoon, snijd ze klein en rasp de gemberwortel. Snijd de preien met het groen in kleine ringetjes.

Verhit de boter en fruit hierin de sjalotjes goudgeel. Doe de preiringetjes en het gember erbij en laat even mee fruiten.

Doe de bouillon erbij breng aan de kook en laat het geheel zo'n 20 minuten zachtjes koken.

Giet het mengsel in gedeelten in een keukenmachine en pureer tot een mooie gebonden lichtgroen gekleurde soep ontstaat. Breng verder op smaak met peper en zout.

Snijd de zalm in stukjes, maar houd wel 15 reepjes van 8 x 2 cm apart. Rol deze stukjes op tot roosjes.

Het brood 2: verwarm de broden kort voor het uitserveren nog enkele minuten in de hete oven.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Snij de broden en verdeel over drie of vier mandjes en zet samen met de boter op tafel.

Leg in de voorverwarmde diepe borden wat gerookte zalmstukjes en schenk de soep erover. Leg in het midden een zalmroosje met een takje dille erop. Serveer met de nog wat warme broodjes en boter.

Quiche de légumes au brie

Groentetaart met brie

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitvoering: 2 personen

Oven 20 minuten voor gebruik voorverwarmen op: 175°C

Tijd uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN:

125 g boter
10 vellen filodeeg
1 bloemkool (middelgroot)
2 stuks broccoli
400 g roombrie
6 eieren
250 g crème fraîche
bosje peterselie
olijfolie
peper, zout

BEREIDING:

Maak de bloemkool en broccoli schoon, snijd in roosjes en kook (beet)gaar. Laat goed uitlekken.

Snijd de brie in kleine stukjes en meng deze met de even los geslagen eieren, de crème fraîche, peper en 4 eetlepels fijngehakte peterselie.

Vet 2 langwerpige ovenschalen in met olijfolie. Smelt de boter en bestrijk hiermee 10 vellen filodeeg.

Leg in elke schaal 5 met gesmolten boter ingesmeerde filodeeg vellen en verdeel hier de broccoli en bloemkool over. Laat het briemengsel er over uit lopen, vouw de overhangende filodeegvellen er overheen, zodat hij van boven ook dicht is. Gebruik de overgebleven vellen, eveneens met boter ingesmeerd, om de bovenkant verder dicht te maken.

Zet 40 minuten in de voorverwarmde oven van 175°C.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Bestrooi de voorverwarmde borden met de rest van de zeer fijn gesneden peterselie en leg hier een punt brietaart op.

Filet de cabillaud à l'hohepot de céleri-rave

Kabeljauwhaasjes met een stampotje van knolselderij

1^E HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Oven 20 minuten voor gebruik voorverwarmen op: 180°C

Tijd uitserveren: 21:30 uur

BENODIGDHEDEN:

1,6 kg kabeljauwhaas
bosje dragon
300 g Old Amsterdam kaas
5 dl kippenbouillon
2 dl droge witte wijn
1 dl Noilly Prat
6 sjalotjes
3 à 4 dl room
2 knolselderijen
750 gram aardappelen
2 dl melk
1 citroen (sap van)

BEREIDING:

De vis 1: Ontvel eventueel de kabeljauwhaasjes en portioneer in 15 gelijke stukken van ca. 100 gram.

Snijd de dragon zeer klein en snijd de kaas in blokjes van 4 x 4 mm. Meng de kaas met de dragon en zet weg tot gebruik.

De puree: Schil de aardappelen en snijd ze in blokken, maak de knolselderij schoon en snijd deze in grove stukken.

Kook de aardappelen en knolselderij in gezouten water met een scheutje melk, in 15 tot 20 minuten, gaar.

Giet af en laat even drogen, voeg peper, zout, een klontje boter en wat nootmuskaat toe en maak er met behulp van de aardappelstamper er een grove puree van.

De saus: Maak de sjalotjes schoon en snij ze zeer klein, stoof ze in wat boter tot ze glazig zijn en blus af met de wijn en vermout. Laat het vocht tot 1/3 inkoken (1 dl).

Voeg de bouillon toe en laat weer inkoken tot de helft.

Giet af door een puntzeef en druk goed uit, voeg de room toe, laat nog even wat inkoken en breng op smaak met peper, zout en een paar druppels citroensap.

De vis 2: Stoom de licht gezouten kabeljauwfilets 3 minuten. Leg de vis in 2 ovenschalen en verdeel het kaas/dragonmengsel over de vis en gaar deze verder in ca. 8 minuten in de oven.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Verwarm de puree en zet in het midden van de voorverwarmde diepe borden een ijzeren ring van 7 cm diameter.

Vul deze grof met de puree en leg hierop de gegaarde vis. Schep rondom, niet erover, de saus.

Filet de porc farci à la sauge

Met salie gevulde varkenshaas

2^E HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 3 personen

1^e oven 20 minuten voor gebruik voorverwarmen op: 180°C

2^e oven 20 minuten voor gebruik voorverwarmen op: 220°C

Tijd uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN:

8 varkenshaasjes (1,5 kg)
500 g gedroogde tomaat in olie
500 g buffelmozzarella
2 bosjes salie

VOOR DE GEMARINEERDE TOMATEN:

12 tomaten
3 tl honing
10 el olijfolie
3 el frambozenazijn
balsamicoazijn
2 dl witte wijn

VOOR DE AARDAPPELPUREE:

1,2 kg kruimige aardappelen
olijfolie
peper, zout

VOOR HET KAASKOEKJE:

200 g Parmezaanse kaas
60 g bloem
100 g eiwit
100 g gesmolten boter

EXTRA

3 dl rode port
keukentouw

BEREIDING:

De varkenshaasjes 1: Laat de gedroogde tomaten goed uitlekken en druk ze uit zodat het meeste vocht er uit is, vang het vocht wel op. Snij de tomaten wat kleiner, meng met de eveneens uitgelekte mozzarella en een 20tal in stukken gescheurde salieblaadjes. Als het te droog is kan er wat uitgelekt vocht bij. Verder wordt dit vocht niet gebruikt.

Snijd de varkenshaasjes in de lengte in en vul ze met het tomaten/saliemengsel. Bind dicht met keukentouw.

De aardappelpuree: Schil en kook de aardappelen en maak er met de pureeknijper puree van. Breng met boter en kookvocht, peper en zout op smaak en houd warm.

Het kaaskoekje: Rasp de kaas, voeg alle andere ingrediënten toe en kneed tot een soepel deeg. Maak op bakpapier of een siliconenmatje 30 kleine bolletjes ter grootte van een kleine walnoot. Bak (eventueel in 2 of 3 keer) in de oven van 180°C in 10 tot 12 minuten af tot koekjes. (Let op dat ze niet te bruin en bitter worden).

De gemarineerde tomaten: Ontvel de tomaten, snijd in vieren en verwijder het zaad. Meng van 4 tomaten (dus 16 stukjes) het vruchtvlees met frambozenazijn, olijfolie en de honing. Stoof de rest van de tomaten in wat olijfolie peper en zout en wat gehakte salieblaadjes, blus af met de witte wijn en wat aceto balsamico-azijn. Mix met behulp van de staafmixer tot een saus, zeef indien nodig, en breng op smaak en bind de saus met wat klontjes koude boter of met de bekende bindmiddelen.

Kook de port in tot een siroop.

De varkenshaasjes 2: Bak het vlees in boter aan en zet de haasjes 10 minuten in de oven van 180°C en laat daarna even rusten op een warme plaats. (De haasjes zijn dan nog wat rosé van binnen, indien gaarder gewenst dan tot 15 minuten in de oven.)

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Snijd het vlees in plakken van 1 cm dik en leg op de voorverwarmde borden. Lepel er wat verwarmde saus omheen en bestooi met wat gesnipperde salie blaadjes. Maak met behulp van 2 lepels quenelles van de aardappelpuree. Leg er 2 tegen elkaar, hierop een kaaskoekje en hierop weer een quenelle. Trek een streep ingekookte port rond het gerecht en versier met de gemarineerde tomaat.

Crêpes aux pommes et au calvados

Flensjes met appel en calvados

EEN TRADITIONEEL FRANS NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheid: 🍳🍳🍳

Uitvoering: 3 personen

Tijd uitserveren: 22.30

BENODIGDHEDEN VOOR 30 FLENSJES:

400 g bloem

8 dl melk

2 eieren

25 g boter

zout

15 g suiker

250 g suiker

5 g custardpoeder

1 kaneelstokje

250 g appelpulp (diepvries)

2,5 dl slagroom

0,2 dl calvados

VOOR DE SAUS:

300 g abrikozen (uit pot of blik)

50 g suiker

0,5 dl witte wijn

scheutje citroensap

VOOR DE VULLING:

9 jonagold appels

200 g suiker

2,5 dl witte wijn

100 g rozijnen

50 g amandelschaafsel

100 g poedersuiker

citroensap

0,3 dl calvados

mespunt kaneel

VOOR HET IJS:

0,5 liter melk

100 g eierdooier

1 vanillestokje

BEREIDING:

De flensjes: Meng de gezeefde bloem met het zout en de suiker. Voeg hier al roerende langzaam de melk aan toe. Roer het goed glad en voeg de eieren toe. Zeef, indien nodig, het beslag door een bolzeef en laat het ca. een uur staan rusten.

Smelt dan de boter, roer het door het beslag en bak er zeer dunne, niet al te gekleurde, flensjes van (2 per persoon).

De saus: Pureer de abrikozen met het vocht, laat de suiker smelten voeg de abrikozen pulp en de witte wijn toe, breng aan de kook en laat iets inkoken. Voeg wat citroensap toe en zeef het geheel.

Het ijs: Snij het vanillestokje open, schrap de inhoud eruit. Breng de melk met het vanillestokje en inhoud met het kaneelstokje en de helft van de suiker aan de kook, laat een kwartier trekken en haal het stokje er daarna uit. Klop intussen de eierdooiers met de rest van de suiker en de custardpoeder wit en luchtig. Giet al roerende de warme melk bij de eiermassa en verwarm deze, blijf roeren of kloppen tot deze tot een dikke saus gebonden is. Je kunt dit ook, met minder risico tot fout gaan, "au bain Marie" doen. Het geheel zeven en in de koeling laten afkoelen. Klop de slagroom dik vloeibaar en spatel er, als de eiermassa afgekoeld is, de slagroom en het appelpulp door.

Draai tot ijs in de sorbetière en bewaar in de vriezer.

De vulling: Week de rozijnen ca. 20 minuten in warm water. Laat goed uitlekken en besprenkel met calvados. Bruneer de amandelen licht in een droge tefalpan. Schil de appels en snij in kleine partjes. Karamelliseer de suiker met wat citroensap. Blus af met de witte wijn, voeg de appelpartjes toe en laat kort garen. Voeg rozijnen en kaneel toe en flambeer met calvados. Voeg op het laatst de gebruneerde amandelen toe. Leg wat vulling, niet te veel, in de flensjes en vouw ze in vieren. Leg de flensjes op een bakplaat en bestrooi royaal met poedersuiker. Laat ze in een hete oven even kort glaceren.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Leg 2 warme flensjes naast elkaar op de voorverwarmde borden, voeg eventueel nog wat overgebleven vulling toe. Leg er een spiegelkje warme abrikozensaus voor en een bolletje appelijs.

Wijnen

Witte wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Gascogne, Côtes de Saint-Mont
Domein / Château:	Les Vignes Retrouvées
Jaar van productie:	2006
Druivensoort(en):	Arrufiac, Petit Courbu en Manseng
Commentaar wijncie.:	<p>Deze witte wijn is gemaakt van een aantal "oude" druivensoorten die, in het begin van de vorige eeuw, ontkomen zijn aan de plaag van de Phyloxera, waardoor vele druivenrassen in Europa werden uitgeroeid. Sedert een paar jaren raken deze in de Pyreneeën teruggevonden druivensoorten weer in zwang. Vermeldenswaard is dat de druiven handgeplukt zijn.</p> <p>De wijn heeft een frisse aanzet en weinig zoet. Past bij het visgerecht met de puree van aardappel met knolselderij.</p>

Rode wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Côtes-du-Rhône
Domein / Château:	Saint-Anne
Jaar van productie:	2007
Druivensoort(en):	Syrah, Grenache en Cinsault
Commentaar wijncie.:	<p>Juist omdat dit een vrij jonge wijn is, is sprake van een frisse smaak (met een licht zoete afdronk), die o.i. goed zal passen bij het varkenshaasgerecht. Het zal de niet al te uitgesproken smaak daarvan wat op kunnen halen.</p>

Kookschema februari 2009

	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

