



LES
DE AMIS
CUISINE

Menu mei 2010

Trois amuses

“Tramezzini” aux asperges vertes et au fromage

Crème d’asperges à l’orange

Filet de sole à la sauce hollandaise et aux asperges

Jambon aux asperges

Gâteau de limon au sabayon de calvados et de miel

ASPERGES

Aangezien er in een aantal gerechten asperges worden verwerkt, wordt de volgende werkwijze voorgesteld:
De eerst binnenkomende zet de per gerecht verdeelde asperges direct bij binnenkomst in een aantal bakken minstens een uur in koud water.

Houd hierbij de asperges voor de soep apart.

Van Pim van Dongen kreeg ik het volgende stukje over

ASPERGES KOKEN

door Henk Savelberg.

Schil de asperges: begin 1 cm onder de kop en schil een "baantje" naar de onderkant toe wat dikker, schil het volgende baantje maar begin halverwege het eerste baantje zodat de baantjes elkaar steeds overlappen en de asperge dus 2 x wordt geschild. Snijd het harde onderste stuk af en snijd de asperges op gelijke lengte.

Breng voor de aspergebouillon een ruime hoeveelheid water aan de kook en voeg hieraan zoveel zout toe als voor het koken van aardappelen. Doe de schillen en afsnijdsels in het zoute water, breng weer aan de kook en schep met een schuimspaan meteen de schillen/afsnijdsels uit de pan.

Leg de asperges in de bouillon, zorg dat ze ca. 3 cm onder water staan, schep het overtollige water uit de pan.

Laat de aspergebouillon weer aan de kook komen en neem meteen de pan van het vuur. Proef de bouillon, deze moet nu een volle krachtige aspergesmaak hebben. Laat de asperges zonder deksel in de bouillon afkoelen. Zet de pan op een rooster zodat de inhoud ook via de bodem afkoelt en de asperges niet te ver doorgaren.

Vlak voor gebruik de asperges opwarmen in een beetje kookvocht, daarna de asperges op de gebruikelijke manier serveren of verder verwerken in een gerecht naar keuze.

Dit is de uitleg van de chef: "alles wat in water wordt gekookt geeft smaak af aan het water, door afkoelen in het kookvocht wordt de smaak weer opgenomen, door het warm maken in een klein beetje van het kookvocht worden smaak en textuur precies goed."

Op deze manier is het dus mogelijk de asperges meteen na aankoop te koken hetgeen de smaak ten goede komt.

Bijkomend voordeel: nooit meer op het laatste moment asperges koken dus tijd voor andere zaken, vooral als er gasten zijn is dat mooi meegenomen.

Het is in algemene zin aan te raden de *mise en place* goed in de gaten te houden, heel veel is ook thuis uitstekend toe te passen.

Passeer het kookvocht en verdeel over 4 pannen ten gebruike door de makers van de diverse aspergerechten:

- een pan voor het eerste voorgerecht
- een pan voor de soep
- een pan voor het tussengerecht
- een pan voor het hoofdgerecht

Trois amuses:

Amuse van een doperwtenkaviaar, pijnboompitten en pesto

BENODIGDHEDEN:

150 g doperwten beetgaar
1 el olijfolie
zout
20 gr pijnboompitten,
4 tl rode pesto
1 peer, geschild en in kleine reepjes gesneden

BEREIDING:

Kook de erwten beetgaar. Rooster de pijnboompitjes in een droge tefalpan.
Pureer de erwten met de staafmixer en voeg olijfolie, pesto en geroosterde pijnboompitjes toe.
Breng op smaak met zout.
Schil de peer, snij in vieren, snij het klokhuis eruit en snij het vruchtvlees in reepjes.
Verdeel de erwtenpuree over de lepels.
Garneer met de reepjes peer.

Amuse van parmaham gevuld met geitenkaas en amandelen

BENODIGDHEDEN:

150 g zachte geitenkaas
25 g amandelschaafsel
2 el kappertjes
1 á 2 el honing
peper
8 dingesneden plakken parmaham

BEREIDING:

Rooster het amandelschaafsel even in een droge koekenpan en hak fijn. Hak de kappertjes fijn.
Meng geitenkaas met amandelen, honing, peper en kappertjes. Leg op een stuk plastic de plakjes parmaham dakpansgewijs naast elkaar. Maak een rolletje van het geitenkaasmengsel en leg dit op ham. Rol het geheel op in het folie. Leg een half uurtje in de vriezer om op te stijven.
Haal de rol tijdig uit de vriezer om op eettemperatuur te laten komen.
Snij de rol in 45 dunne plakjes.

Soepje van kropsla

BENODIGDHEDEN:

2 kroppen botersla
80 g boter
1 sjalotje fijngesneden
3 dl kalfsfond
2 dl room
handje basilicumblaadjes
1 dl olijfolie
1 doos gamba s (16/20) (= ca. 18 stuks)
peper en zout

ZIE VERVOLG TROIS AMUSES OP VOLGENDE PAGINA

VERVOLG TROIS AMUSES

BEREIDING:

Was de sla en droog deze, verwijder de buitenste bladen en snij of scheur de rest in stukken.

Laat de gepelde en gesnipperde sjalotjes even glazig worden in de gesmolten boter (niet bruinen) en voeg de sla toe.

Stoof de sla 3 minuten in de gesloten pan, blus af met fond en voeg de room toe.

Breng het geheel weer even aan de kook en maak de soep glad met een staafmixer.

Maal de basilicum fijn met de olie.

Bestrooi de gepelde en schoongemaakte gamba's met peper en zout en bak kort voor het serveren in een met olijfolie bestreken tefalpan tot ze roze kleuren. Steek de gamba's op een satéstokje.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Leg een lepel met doperwtten-amuse en een rolletje parmaham met geitenkaas op een rechthoekig bordje.

Klop de soep schuimend met een staafmixer, verdeel de soep over kleine kommetjes en druppel er wat van de basilicumolie in.

Leg een gamba boven op de kommetjes. Plaats op elk bord een kopje soep.

Eet smakelijk (HL, PvD, AvE, EvS)

Am2010-05-01

"Tramezzini" aux asperges vertes et au fromage

Italiaanse sandwiches met asperges en kaas

Tramezzone zijn plakken brood zonder korst van 50 to 60 cm lang en ca. 1 cm dik voor het maken van sandwiches (tramezzini).

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE TRAMEZZINI:

½ pak tramezzone

15 groene asperges

250 g geraspte mozzarella

50 g geraspte pecorino romano

½ bosje basilicum

½ bosje bieslook

50 g rucola

peper en zout

rucola

bieslook

5 zongedroogde tomaten in olie

1 kropje rode Little Gemsla

20 zwarte olijven zonder pit

VINAIGRETTE VAN:

basilicumolie

balsamico-azijn

peper, zout

eiwit

VOOR GARNERING:

het restant van de kruiden hiervoor:

basilicum

BEREIDING:

De tramezzini: Knip of snij 1 el basilicum, 1 el bieslook en 1 el rucola. Bewaar de rest voor garnering.

Schil voor zover nodig de groene asperges. Kook in ca. 4 minuten beetgaar. Snij de kopjes eraf en zet apart. Snij de rest in blokjes. Vermeng de kruiden met de geraspte mozzarella en de geraspte pecorino. Test de vulling op smaak.

Rol de plakken tramezzone met de deegroller iets dunner uit. Snij elke plak in 4 gelijke stukken. Verdeel de vulling over de helft van de stukken tramezzone, maar laat aan de randen een strook vrij. Bestrijk de randen van de plakken met vulling met eiwit en dek af met een tweede plak brood. Druk voorzichtig de randen goed aan.

Bak de tramezzini in enkele minuten goudbruin in een tefalpan met een dun laagje zonnebloemolie. Laat op keukenpapier uitlekken en tot lauwwarm afkoelen.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Maak een vinaigrette van de basilicumolie, balsamico-azijn, peper en zout.

Snij of hak de zongedroogde tomaten klein. Snij de olijven in dunne plakjes.

Pluk de Little Gemsla. Vermeng met basilicum, rucola en bieslook. Besprenkel met vinaigrette en schep even door.

Snij de tramezzini dubbel diagonaal door, zodat er vier kleine driehoeken ontstaan. Leg 2 of 3 driehoekjes op elk bord.

Garneer met aspergetopjes. Neem een pluk van de gemengde sla en vorm er met de handpalmen een bolletje van, leg dit op het bord.

Druppel er rond omheen wat van de vinaigrette.

Crème d'asperges à l'orange

Aspergeroomsoep met sinaasappel

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE SOEP:

2 l kookvocht van de asperges van de overige gerechten

gevogeltefond

15 dunne asperges, apart geschild en gekookt

5 dl room

150 g eidooier

1 dl witte wijn

1 el suiker

4 sinaasappels

nootmuskaat

kaneel

peper

zout

½ bosje bieslook

VOOR DE VULLING:

250 g verse zalmfilet

restant van de tramezzone van gerecht 2 voor de croûtons

BEREIDING:

Borstel de schil van de sinaasappels goed schoon onder de kraan en droog af. Rasp de schil met een fijne rasp. Pers de sinaasappels uit en doe het sap door een fijne zeef in een schaal. Zet apart.

Voeg de rasp toe aan het kookvocht van de asperges van de overige gerechten en laat een kwartiertje trekken.

Passeer de bouillon door een fijne zeef.

Snij het onderend van de asperges en schil ze. Kook de asperges in de bouillon.

Snij de topjes van de asperges en zet apart. Snij de rest in gelijke stukjes en zet eveneens apart.

Voeg room en sinaasappelsap aan de bouillon toe en warm goed door.

Klop de eidooier met de witte wijn los. Schep onder goed roeren enkele soeplepels hete soep bij het dooiermengsel.

Schenk dit bij de rest van de soep in de pan.

Breng op smaak met nootmuskaat, een snufje kaneel en zout en peper.

Hou de soep warm (bijv. in de warmhoudkast), maar laat beslist niet meer koken.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Snij het restant van de tramezzone in blokjes en sauteer deze in boter krokant.

Snij de zalmfilet in dunne plakjes en deze vervolgens *en julienne*.

Knip of snij de bieslook in fijne ringetjes.

Verwarm de aspergestukjes en –topjes apart in wat hete soep in een pannetje en verdeel over de soepkommen. Schep de soep verder uit in de kommen. Verdeel de zalmjulienne over de kommen. Garneer met bieslookringetjes en broodcroûtons.

Filet de sole à la sauce hollandaise et aux asperges

Tongfilet met hollandaisesaus en asperges

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op: 150°C

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN:

4 grote zeetongen
zonnebloemolie

VOOR HET GARNITUUR:

25 witte asperges AA
300 g Lamsoren of zeekraal
boter, olijfolie
peper, zeezout
1 bosje bladpeterselie

VOOR DE HOLLANDAISESAUS:

2 dl witte wijn
0,2 dl witte wijnazijn
2 sjalotjes
15 peperkorrels
1 tl zeezout
150 g eidooier
350 g boter
0,5 dl room
peper, zout

BEREIDING:

Tongfilets 1. Fileer de tongen.

Vouw de tongfilets overdwers dubbel en zet vast met een cocktailprikker. Zet koel weg.

Garnituur 1. Zie voor de asperges bij: Voorbereiden asperges.

Hollandaisesaus. Pel en snipper de sjalotjes fijn. Kook witte wijn, azijn, sjalotsnippers en geplette peperkorrels in.

Passeer door een fijne zeef (dit is een *gastrique*).

Klop de *gastrique* met de eidooier *au bain-marie* op tot het geheel gaat binden. Draai het vuur uit en voeg al kloppend de gesmolten boter in een dun straaltje toe. Breng op smaak met peper, zout en evt. citroensap. Hou warm.

KORT VOOR HET UITSERVEREN:

Tongfilets 2. Kruid de filetpakketjes licht met peper en zout.

Verhit ruim olie in twee of meer koekenpannen. Bak hierin de pakketjes goudgeel, krokant en net aan gaar.

Garnituur 2. Halveer de asperges in de lengte en grill op de snijkanten op de grillplaat of in de grillpan.

Was lamsoren of zeekraal en stoof kort in boter. Breng op smaak.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Leg in het midden van de warme borden in een driehoek drie halve asperges met de grillstrepen naar boven. Schep midden in de driehoek een bedje van lamsoren en plaats daarop een tongfilet. Leg midden op de filet een takje kervel. Nappeer de aspergepunten met hollandaisesaus.

PLATVIS FILEREN

Een goede gelegenheid voor diegenen, die de workshop visfileren in Katwijk hebben bijgewoond, het geleerde weer eens in praktijk te brengen. Bovendien kan de verworven kennis worden doorgegeven aan de leden van de respectievelijke avonden.

De hierbij gevoegde afbeelding komt uit een folder. Hier snijdt men de kop in zijn geheel van de vis en vervolgens worden de filets losgesneden. Leg, om het vel te verwijderen de filets met de velzijde naar beneden op de snijplank. Snij met het mes bij de staarteinde het vlees in, druk het staarteinde vast met 2 vingers op de plank en snij met het mes plat op het vel met lichte "zaagbewegingen" het vlees los van het vel

Tijdens de workshop werd volstaan met een halvemaanvormige incisie net achter de kop. Met 2 of 3 vingers van een hand kun je dan het vel een stukje loswurmen en vervolgens met een ruk het vel losscheuren van de vis. Let wel, dit gaat bijv. wel met tong, maar niet met schol, want die heeft veel zachter vlees.

Platvis

De platvis die je in de winkel koopt is al ontdaan van ingewanden. Leg de vis met de donkere huid naar boven en de staart naar je toe op een plank. Snijd met een scherp mes de kop weg. Snijd dan in een rechte lijn van staart tot kop tot op de ruggengraat. Steek de punt van het mes bij de kop onder het vlees en werk van kop tot staart. Houd het mes bijna plat tegen de graten en maak de visfilet los met een schrapende beweging. Doe dat ook met de andere filet en de twee filets aan de andere zijde. Verwijder eventueel losse graatjes met een (vis)pincet.



Zie ook de handleidingen op onze website voor een andere techniek (Rubriek Nuttige Info).

Jambon aux asperges

Amerikaanse ham met asperges

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 3 personen

Oven 20 minuten voor gebruik voorverwarmen op: 160°C

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN:

3 kg speenham
175 g boter
4 dl water
5 dl rode wijn
10 el bruine basterdsuiker
5 el zachte mosterd
45 witte asperges AA
8 verse eieren
1,5 kg geschrapte krieltjes
½ bos peterselie

VOOR DE SAUS:

2 perssinaasappels
2 dl rode port
2 tl gemberpoeder (djahe)
1 citroen
1 el mosterd
1 msp cayennepeper
1 pot rode bessengelei

BEREIDING:

De asperges. Zie voor de asperges bij: Voorbereiden asperges.

De ham. Verwijder voorzichtig het zwaard, maar zorg ervoor niet alle vet weg te snijden. Snij met een puntig mes het been (indien aanwezig) uit. Dep de ham droog en snij de bovenkant om de 3 cm ruitvormig in (0,5 cm diep). Bind op met keukentouw.

Braad de ham aan in hete boter in de braadslee. Doe water en wijn erbij en laat ongeveer 45 minuten garen in de oven op 160°C; de kerntemperatuur moet 60°C worden. Bedruip de ham af en toe en controleer daarbij of er nog genoeg braadvocht is; voeg anders toe.

Haal het vlees uit de oven, verpak in alufolie en laat afkoelen.

Giet het braadvocht voor het grootste deel uit de braadslee en zet apart.

Warm de oven door tot 200°C.

Wrijf het vlees in met een mengsel van bruine suiker en mosterd. Zet terug in de oven en verhit opnieuw, maar nu tot een kerntemperatuur van 65°C.

Bedek de ham met alufolie en laat minstens 20 minuten rusten op een warme plaats. Deglaceer de braadslee, passeer het apart gezette braadvocht en gebruik beide voor de saus.

De saus. Boen sinaasappels en citroen schoon. Rasp de schil van de citroen en van 1 sinaasappel. Pers de vruchten uit. Laat bessengelei even smelten tot dik vloeibaar. Roer gelei, rasp, mosterd, gemberpoeder, port, sinaasappel en -citroensap en cayennepeper tot een gladde saus.

Het garnituur. Kook eieren en hak klein. Breng op smaak met zout, peper en peterselie.

Kook de krieltjes in licht gezouten water gaar.

Sauteer vlak voor het uitserveren de aardappeltjes even in wat boter.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Leg op voorverwarmde borden 3 asperges. Leg over de onderreinden 2 dubbelgeklapte tranches ham en nappeer licht met saus. Bestrooi het geheel met wat gehakt ei. Verdeel de gebakken aardappeltjes.

Gâteau de limon au sabayon de calvados et de miel

Citroenschuimtaart met calvados-honingsabayon

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Oven een kwartier voor gebruik voorverwarmen op: 200°C

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 23.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR HET DEEG:

750 g bloem
40 g suiker
325 g boter
40 g eierdooier
2 dl koud water
zout

VOOR DE VULLING:

120 g eigeel
250 g suiker
175 g maïzena
7 dl water
geraspte schil van 4 citroenen
2,5 dl citroensap

VOOR DE MERENGUE:

240 g eiwit
250 g suiker

VOOR DE CALVADOS-HONINGSABAYON

1 sinaasappel
200 g eigeel
400 g vloeibare honing
2 dl calvados
2 el boter

BEREIDING:

Het deeg: Meng bloem en deeg en kneed de boter erdoor totdat het mengsel kruimelig is.

Meng eigeel en water en kneed door het bloemmengsel tot een stevig deeg. Laat afgedekt rusten in de koelkast.

Deel het deeg in tweeën. Rol beide stukken uit op een met bloem bestrooide werkbank tot twee platte cirkels, waarmee je twee lage taartvormen van 23 centimeter doorsnede kunt bekleden.

Breng de rand in vorm en prik met een vork gaatjes in de bodem.

Leg een vel alufolie op de bodems en vul de vormen met bakbonen. Bak de bodems in 15 minuten gaar en goudbruin. Laat afkoelen.

De vulling: Doe suiker en maïzena in een pannetje en meng met water, citroenrasp en citroensap. Breng op laag vuur aan de kook tot het dik wordt en laat op lager vuur nog 2 tot 3 minuten zachtjes koken.

Haal de pan van het vuur.

Klop eigeel los in een kom en roer er een beetje citroenmengsel doorheen. Giet dit dan weer in het pannetje en laat al roerend weer 2 tot 3 minuten koken.

Roer de boter er doorheen en verdeel over de gebakken taartbodems.

Het schuim: Sla eiwit stijf en voeg geleidelijk de suiker toe. Blijf kloppen tot er pieken ontstaan.

Bestrijk de hete vulling losjes met het schuim.

Bak de taarten 10 minuten tot het schuim goudkleurig is. Laat in de vorm afkoelen.

De calvados-honingsabayon: Borstel de sinaasappel goed schoon. Rasp 1 eetlepel van de schil af.

Klop eigeel, honing en sinaasappelpulp in een kom op, tot het dik en lichtgeel van kleur is.

Breng in een pan, waarin de kom kan hangen, een bodem water aan de kook, hang de kom erin zonder dat deze het water raakt en klop het dooiermengsel verder op onder geleidelijke toevoeging van de calvados. Blijf 10 – 15 minuten kloppen tot het mengsel gebonden is.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Stort de taarten en snij in punten.

Schenk de sabayon in coupes.

Leg een taartpunt op kleine bordjes en serveer direct uit.

Wijnen

Witte wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Elzas
Domein / Château:	Fernand Engel
Jaar van productie:	2007
Druivensoort(en):	Pinot Blanc Klevner
Commentaar wijncie.:	Alle voorgerechten en ook het hoofdgerecht hebben asperges als belangrijk bestanddeel. Traditioneel hoort daar een witte wijn uit de Elzas bij. Dit keer niet de alom vertrouwde Riesling maar een Pinot Blanc Klevner van Fernand Engel. 4 generaties van de familie Engel beheren thans 50 hectare wijngoederen in de Elzas en hebben zich sinds 2001 volledig aan de biologische wijnbouw overgegeven. Een frisse fruitige wijn met een aangenaam zuurtje.

Rode wijn	
Land van herkomst:	Portugal
Regio:	Zuid Portugal
Domein / Château:	Monte das Anforas
Jaar van productie:	2007
Druivensoort(en):	Aragonez,Trincadeira,Alfrocheiro
Commentaar wijncie.:	Ook bij het hoofdgerecht eten wij "het witte goud". Daar kan de Elzas uitstekend bij doorgedronken worden; echter uit ervaring weten wij dat sommige disgenoten graag een rode wijn drinken. Maar welke rode wijn drink je nu bij de gekookte ham met asperges? Wij kozen voor een lichte wijn uit Portugal, een wijn die niet domineert, heel zacht is en het goed zal vinden met zijn soortgenoot, de rode port, die in de saus is verwerkt. Let op: Serveer hem niet te warm 16 – 17 graden , dat kan dankzij onze onvolprezen wijnkast.

Kookschema mei 2010

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	–	27/4	28/4	29/4	–	7
II	10	11	12	13	14	14
III	17 Ma4	18	19	20	–	21
IV	17	25	26	27	–	28

