



LES  
DE AMIS  
CUISINE

*Menu juni 2010*

Facultatief :

*Joods feestbrood met boterkrullen*

*Gemengd joods zuur*

Pitabroodje met haring en zure room

Joodse kippensoep met Knaidlach

Gefillte Fisch met mierikswortel-bietensaus

Israëlische sinaasappelsorbet

Gevuld Paaslam met aardappellatkes en zoetzure rode kool

Perenkugel

Koffie met Hamansoren (Kiesjeliesj)

# Menu juni 2006: een Joods etentje

## OVERZICHT

Algemene bijgerechten

Facultatief: joods feestbrood met boterkrullen

Gemengd joods zuur van inleggerij De Leeuw

1. Voorgerecht Pitabroodje met haring en zure room
2. Soep Joodse kippensoep
3. Koud visgerecht Gefillte Fisch met mierikswortel-bietensaus
4. Tussengerecht Israëliische sinaasappelsorbet
5. Hoofdgerecht vlees Paaslam met aardappellatkes en zoetzure rode kool
6. Nagerecht Perenkugel
7. Bij de koffie Hamansoren (Kiesjeliesj)

## VERANTWOORDING

Dit menu is gebaseerd op de Joodse keuken.

De Joodse keuken is heel breed. Joden zijn verspreid geraakt over de hele wereld (de Diaspora) en ze hebben ook de gerechten en grondstoffen uit die verspreidingsgebieden geïncorporeerd in hun keuken. Zeker bij het ontstaan van de staat Israel zijn deze verschillende invloeden weer bij elkaar gekomen. Je zou kunnen zeggen dat de Joodse keuken fusion-koken avant-la-lettre is.

In dit menu is geprobeerd verschillende aspecten van de Joodse keuken aan bod te laten komen, van Sefardische gerechten (oorspronkelijk afkomstig van Spanje en Portugal, later verder verspreid in heel West-Europa) en Askenazische (Oost-Europese) gerechten tot nieuwe gerechten uit Israel, soms gebaseerd op oude, traditionele succesnummers.

In de (orthodoxe) Joodse keuken spelen religieuze spijswetten een belangrijke rol. Dat vindt zijn weerslag in de gekozen receptuur en bereidingswijzen. Er is niet naar gestreefd het menu volledig koosjer (rein volgens de Joodse spijswetten) te koken.

Suggesties voor servies en bestek :

0 Challes, boterkrullen met (boter)mesje (facultatief) Joods zuur	In mandjes en schaaltes op de tafel zetten Onderborden Zuur apart in schaaltes *3 keer)	Botermesjes (vismessen) Lepels/vorkjes voor bij het Joods zuur
1 Haringpita	Rond bord, oud, kamertemperatuur	Klein bestek
2 Kippensoep	Soepbord, heet	Soeplepel
3 Gefillte Fisch	Rond bord, nieuw, kamertemperatuur	Visbestek
4 Sinaasappelsorbet	Wijde coupes, op een klein bordje met sorbetlepel	
5 Paaslam Tafel afruimen	Rond bord nieuw Bijgerechten en onderborden weg	Groot bestek
6 Perenkugel	Bord op kamertemperatuur	Gebaksvorkje en -lepel
7 Kiesjeliesj	Schaaltjes op tafel	

Indekken, van buiten naar binnen

Links: Grote vork, visvork, kleine vork

Rechts: Groot mes, vismes, grote lepel, klein mes

Boven: Gebaksvorkje en -lepel



# Challes

## Gevlochten Joods feestbrood

### BROODGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitvoering: 1 persoon

Oven: 220°C (nieuwe oven)

Tijd uitserveren: Facultatief bijgerecht

*Twee gevlochten (maanzaad-)broden stellen de dubbele portie manna voor, die voor het joodse volk tijdens hun tocht door de woestijn op vrijdag uit de hemel viel. Traditioneel worden de twee challes met een kleedje bedekt, als symbool van het beschermende laagje dauw waarmee het manna bedekt was.  
(uitspraak: ch=g van gaan → galles)*

### BENODIGDHEDEN:

750 gram meel  
3,5 dl handwarm water  
2 eieren  
1 dessertlepel suiker  
1 theelepel zout  
1 eetlepel boter  
25 gr gedroogde gist  
maanzaad

### BEREIDING:

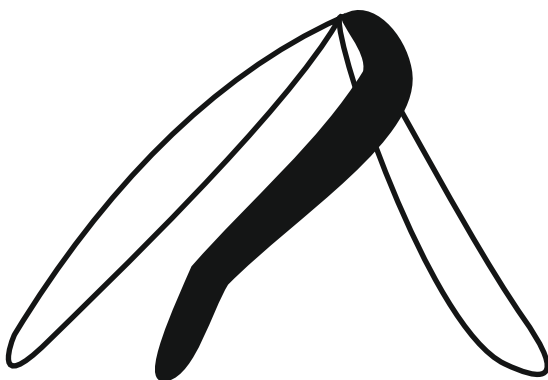
*Facultatief, zo snel mogelijk beginnen, bereidingstijd circa 3 uur*

Doe het handwarme water in een maatbeker en los er de suiker in op.

Doe het meel, de eieren, de zachte boter, het zout en het gist in de mengkom. Begin langzaam te kneden en schenk er het water bij. Meng en kneed het gedurende 10 minuten op een matige snelheid tot een deeg.

Laat het deeg afgedekt een half uur rijzen, op een warme (maar niet te warme) plaats. Kneed het deeg met de hand goed door.

Verdeel het deeg in 6 porties van gelijk gewicht. Bol de deegporties op en rol uit tot 6 strengen van 40 cm lengte elk. Vlecht van 3 strengen volgens onderstaand voorbeeld twee broden. Vouw de samengeknepen uiteinden in, onder het deeg.



Leg de broden op een bakplaat. Laat ca. 45 minuten afgedekt op een matig warme plek staan. Besprenkel de bovenkant van de broden met koud water, strijk er wat eigeel over en bestrooi met maanzaad.

Zet de broden in de oven op 220°C en geef een flinke stoomstoot.

Temper de oven tot 200°C en bak de broden nog ongeveer 20 minuten.

De challes uitserveren bij de kippensoep.

# Broodje haring in zure room

**VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN**

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Oven: 230°C (nieuwe oven, zo nodig afstemmen met de makers van de Challes)

Tijd uitserveren: 20.00 uur

Dit is een variant van het ook op dit moment in Israël zeer populaire broodje Falaffel (shoarmabroodje) een traditionele joodse zure haringsalade met zure room.

## BENODIGDHEDEN:

### VOOR DE HARING IN ZURE ROOM

2 potten zure haringen (à 500 gr)

2 rode uien

8 Granny Smith appels

1 el citroensap

1 tl kaneel

1 el suiker

5 dl zure room

zwarte peper

1 krop radicchio

### VOOR DE SESAM-PITABROODJES

500 gr bloem

1 tl zout

2 zakjes gedroogde gist

1 tl suiker

3,75 dl lauwwarm water

sesamzaad

## BEREIDING:

**Sesam-Pitabroodjes 1:** Los de suiker op in 3,75 dl lauwwarm water en voeg de gist toe. Doe het mengsel in een keukenmachine. Voeg het zout toe. Laat de keukenmachine draaien en voeg de bloem toe totdat er een deegbal vormt.

Vet een kom licht met olie in, leg de deegbal in de kom, draai de deegbal rond zodat deze bedekt raakt met olie, dek de kom met een vochtige theedoek af en laat het deeg gedurende 1 uur op een warme (maar niet te warme plek) rijzen.

**Haring in zure room:** Dep de haringen met keukenpapier droog. Snij daarna de haringen diagonaal in 5 of 6 stukken. Snij de rode ui in dunne ringen en snij de ringen middendoor. Doe de haringstukjes en de gehalveerde uiringen in een ruime kom.

Snij de appels julienne. Voeg deze bij het haringmengsel.

Meng het citroensap met de kaneel, de suiker en de zure room en voeg dit bij het haringmengsel. Roer alles goed door en zet weg in de koelkast.

**Sesam-Pitabroodjes 2:** Leg het deeg op een licht met bloem bestrooid oppervlak en kneed het licht door. Maak er een lange rol van en snijd deze in 15 stukken. Rol een stuk tot een bolletje en leg deze op een licht ingevet bakblik. Leg er een vochtige theedoek overheen en laat nog 30 minuten rijzen. Doe het sesamzaad in een schaaltje en rol elk balletje daar doorheen. Druk het met sesamzaad beklede balletje plat tot een cirkel.

Leg de broodjes op een licht ingevette bakplaat en bak deze (om 19.30 uur) gedurende 3 minuten. Keer de broodjes en bak ze nogmaals gedurende 3 minuten. Laat afkoelen.

**UITSERVEREN: (19.45)** Snij de pitabroodjes open, vul ze eerst met paar blaadjes radicchio, wat haringsalade en zure room (als een broodje Falaffel/Shoarma)

# Joodse kippensoep met Knaidlach

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.30 uur

*De voordelen van joodse kippensoep werden zelfs al door Maimonides (een beroemde rabbijn, filosoof en geleerde die in de 12e eeuw in Spanje leefde) erkend, eeuwenlang voordat wetenschappelijk werd bewezen dat joodse kippensoep 'goed is voor degenen met een zwak gestel'. De traditionele Joodse kippensoep wordt niet voor niets Joodse penicilline genoemd.*

## BENODIGDHEDEN:

### VOOR DE KIPPENSOEP

1 kg kippendijen met vel  
1 kg kippenvleugeltjes  
2 winterwortelen  
2 middelgrote uien  
2 stengel selderij  
3 preien  
2 rijpe tomaten  
2 tenen knoflook  
1 tl foelie  
1 gevogelte fondpoeder  
peper en zout

### VOOR DE KNAIDLACH/KNEIDELACH (MATSEBALLETTJES)

200 gr matsemeel  
150 gr heelei  
1 tl zout  
1 tl versgemalen zwarte peper  
½ tl gemberpoeder  
½ tl kaneel  
1 dl zonnebloemolie  
1,5 l kokend water  
kippenbouillon (van fond)

### VULLING

1 winterwortel  
1 maïskipfilet  
bosje peterselie

## BEREIDING:

**Kippensoep 1:** Doe de kippendijen en –vleugels en de groenten met 3 l water in een hoge drukpan en kook deze gedurende zo lang mogelijk (tot 19.30 uur).

**Knaidlach 1:** Klop de eieren los, voeg de kruiden en de olie toe. Voeg er zoveel matsemeel bij dat er een stevig deeg ontstaat. Voeg het kokende water toe en roer alles goed door. Zet het mengsel koel weg.

Haal het deeg na een uur uit de koelkast en maak er balletjes van circa 2,5 cm in diameter van, zo mogelijk 3 per persoon.

Maak zoveel kippenbouillon van fond dat de balletjes net onderstaan en kook de balletjes op een zo laag mogelijk vuur gedurende 30 minuten gaar. Laat de knaidlach in de bouillon afkoelen.

**Vulling:** Snij de winterwortel in kleine schijfjes en snij de schijfjes vervolgens in 4 kwarten.

Snij de maïskipfilets julienne (in luciferstukjes). Snij de peterselie klein.

**Kippensoep 2:** (19.30 uur) Zeef de kippensoep, in twee keer. Eerst om de groenten en het kippenvlees te verwijderen, daarna nog een keer door een laag keukenpapier om het meeste van het vet te verwijderen. Breng de soep **zo nodig** nog op smaak met kippenfond, peper en zout.

Neem een beetje kippensoep apart om de filetreepjes en de wortelstukjes beetgaar te koken.

**UITSERVEREN (20.30):** Warm de knaidlach nog even voorzichtig door. Breng te soep aan de kook. Doe de knaidlach en de vulling in hete soepkoppen en vul deze af met kippensoep. Bestrooi met fijngehakte peterselie.

Serveer er de gesneden Challes als garnituur bij.

# Gefillte Fisch met chrain (mierikswortel-bietensaus)

VISGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.00 uur

*Gefillte Fisch was in Oost-Europa een gerecht van visgehakt van karpers en snoeken, dat teruggestopt werd in de huiden van de vissen en op sabbat koud gegeten werd.  
Er mocht/mag op sabbat niet gewerkt (en dus ook niet gekookt) worden.*

## BENODIGDHEDEN:

### VOOR DE GEFILLTE FISCH

1,5 kg witvis (kabeljauw, wijting, heek)  
1 ui  
2 eieren  
zout, peper, nootmuskaat  
10 gr matsemeel  
2 winterwortels  
1 bosje peterselie  
2 citroenen

1 winterwortel

1 speer prei

1 bosje peterselie

zout, peper, tijm

2 blaadjes gelatine

### VOOR DE MIERIKSWORTEL-BIETENSAUS

1 mierikswortel (groot)

1 kg rode bieten (gekookt)

2 el lichtbruine suiker

peper

2,5 dl witte wijnazijn

### VOOR DE BOUILLON

1,5 kg graten en koppen van witvis  
4 uien

## BEREIDING:

**Visbouillon:** Was en snij de groenten tamelijk grof voor de visbouillon klein en voeg de graten en koppen toe. Zet alles net onder water. Breng alles aan de kook, schep tweemaal het schuim eraf en laat de bouillon met de tijm nog 20 minuten (absoluut niet langer) trekken. Zeef de bouillon, maak op smaak, zo nodig met visfond, en met zout en peper en zet deze apart.

**Chrain (mierikswortel-bietensaus):** Schil de mierikswortel met een dunschiller. Snij de uiteinden eraf en rasp de mierikswortel in een keukenmachine. Rasp vervolgens de gekookte bieten bij de mierikswortel. Doe het mengsel in een schaal en breng op smaak met de bruine suiker, de peper en de azijn. Bewaar de chrain in de koelkast.

**Gefillte Fisch:** Snij de visfilets in kleine stukken. Snipper de ui, doe de eieren, zout, peper en nootmuskaat erbij. Voeg de vis toe en meng alles tot een fijne puree. Roer het matsemeel erdoor en voeg ongeveer 1 liter water toe. Het mengsel moet luchtig en iets kleverig zijn.

Zet het geheel afgedekt gedurende tenminste 30 minuten in de koelkast.

Maak balletjes van het vismengsel, ongeveer ter grootte van een walnoot, circa 45 stuks.

Breng de bouillon aan de kook. Schil de winterwortel en snij deze in plakjes, net zo veel als er visballetjes zijn. Doe wortelschijfjes en de visballetjes in de bouillon en laat deze zachtjes trekken (de bouillon mag niet koken).

Week twee blaadjes gelatine in koud water.

Haal de visballetjes voorzichtig uit de visbouillon en zet deze op een schaal in de koeling.

Zeef de bouillon door een doek, los de twee uitgeknepen gelatineblaadjes in de bouillon op (verhit daarvoor zo nodig een beetje bouillon) en koel de bouillon, *au bain Marie froid*.

Rol de koude visballetjes door de bouillon zodra deze begint te geleren. De visballetjes moeten een mooi dun laagje gelei om zich krijgen. Leg de visballetjes op een platte schaal op een wortelschijfje. Zet alles in de koelkast.

**UITSERVEREN:** Haal de visballetjes uit de koeling (20.15) en laat ze op kamertemperatuur komen. Leg in het midden van elk bordje een lepel chrain en leg daar 3 visballetjes op een wortelschijfje, omheen. Garneer met plukjes peterselie en schijfjes citroen.

# Israëlische sinaasappelsorbet

**TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN**

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Uitvoering: 1 persoon

Tijd uitserveren: 21.30 uur

**BENODIGDHEDEN:**

*600 gr suiker*

*2 citroenen*

*7 sinaasappelen*

*150 gr eiwit*

*1 dl Grand Marnier*

*1 bos munt*

**BEREIDING:**

Zet 16 glazen coupes in de koeling.

Was de citroenen en de sinaasappelen, rasp ze en doe de rasp met de suiker en 6 dl water in een steelpan. Breng het water aan de kook en roer tot de suiker is opgelost. Laat het mengsel 10 minuten zachtjes koken en laat de siroop *au bain Marie* afkoelen.

Houd 15 mooie muntblaadjes achter en pureer 1 el (niet meer) fijngehakte muntblaadjes met een paar eetlepels siroop in de kleine kruidenhakselaar. Doe de puree weer in de siroop.

Pers de citroenen en de sinaasappelen en voeg deze bij de siroop.

Doe het mengsel in de ijsmachine en draai het tot ijs.

Klop het eiwit stijf en voeg dit aan het ijs toe wanneer dit halfstijf is en draai het geheel verder tot sorbetijs.

Zet het geheel weg in de diepvries.

**UITSERVEREN:** Verdeel het ijs over de gekoelde glazen. Garneer het met muntblaadjes en druppel er een beetje Grand Marnier over.

*Eet smakelijk (HvdH, Pvd, AvE, HM, HL en EvS)*

*Am 2010-6-4*

# Gevuld Paaslamm met aardappellatkes en zoetzure rode kool

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 3 personen

Oven: voorverwarmd op 180°C (oude oven)

Tijd uitserveren: 22.00 uur

*Lamsvlees is bij uitsteek het vlees voor een Sefardische (Joden uit West-Europa, oorspronkelijk afkomstig uit Spanje en Portugal) paasmaaltijd. Net als voor andere vleessoorten geldt dat het achterdeel meestal niet koosjer is. Daarom is gekozen voor lamsschouder.*

*Latkes zijn heel populair in de Joodse keuken. Ze worden traditioneel tijdens Chanoeka gegeten. Op Chanoeka, het feest van het lichtje, wordt de herinwijding van de Tempel van Jeruzalem in 164 v.Chr. herdacht. Volgens de legende was er slechts één kruikje koosjere olie voorradig om de menora te branden tijdens de reiniging van de Tempel. Het kruikje raakte echter niet leeg voordat nieuwe zuivere olie was toebereid.*

## BENODIGDHEDEN:

### VOOR HET PAASLAM

1 lamschouder (ontbeend, zonder vet) van circa 2,5 kg  
2 uien  
4 tenen knoflook  
400 gr mager lamsgehakt  
200 gr rijst  
1 tl gemalen komijn  
½ tl kurkuma  
1 bosje koriander  
100 gr amandelen  
150 gr rozijnen  
150 gr abrikozen (gedroogd)  
60 gr heelei  
honing  
4 dl lamsfond  
2 el maïzena  
1 el appelazijn  
1 bakje waterkers  
1 el olijfolie  
bindtouw

### VOOR DE LATKES

2 kg vastkokende aardappelen  
2 uien  
50 gr meel  
2 eieren  
peper en zout  
olijfolie

### VOOR DE ZOETZURE RODE KOOL

1 rode kool (circa 1,5 kg)  
1 grote ui  
3 appelen  
1 dl rode wijnazijn  
3 el lichtbruine basterdsuiker  
100 gr rozijnen  
2 dl groentefond  
3 el olijfolie  
zout  
zwarte peper

## BEREIDING:

**PAASLAM 1:** (2 personen) Snij de uien klein. Verhit de olijfolie in een braadpan op een matig vuur en fruit de uien tot ze glazig zijn. Pers de knoflook uit en fruit deze 2 minuten mee. Voeg het lamsgehakt toe en bak dat gedurende 5 minuten. Voeg de rijst toe en bak deze gedurende 5 minuten mee.

Voeg 1,5 dl kokend heet water, zout, peper, gemalen komijn en kurkuma toe. Doe een deksel op de pan en laat alles gedurende 12 minuten koken, totdat de rijst al het vocht heeft opgenomen en gaar is.

Neem de pan van het vuur, laat de inhoud een beetje afkoelen en voeg er de grof gesneden koriander, de grof gehakte amandelen de rozijnen, de grof gesneden abrikozen en het losgeklopte ei toe en roer alles goed door.

Leg de lamsschouder met de kant van het vet omlaag op een snijplank. Bestrooi en met zout en peper. Verdeel de vulling gelijkmatig over het vlees tot circa 2,5 cm van de randen. Rol het vlees op en bind het met tussenruimtes van 5 cm dicht. Bestrijk de buitenkant van het vlees met olijfolie, zout en peper.

Leg het vlees met de naad omlaag in een braadslee. Braad de lamschouder circa 75 minuten (in de oven om 19.45). Bestrijk daarna (tijdens de laatste voorbereidingen van de gefillte Fisch, om 21.00) het vlees met honing en zet het daarna gedurende nog eens 20 minuten in de oven.

Zie vervolg op 2<sup>e</sup> pagina



**Aardappellatkes:** (1 persoon) Schil de aardappelen en rasp deze met de Magimix. Rasp ook de uien en voeg deze bij de aardappelrasp.

Doe alles in een vergiet en druk er zoveel mogelijk vocht uit.

Klop de eieren met zout en peper los, doe dat bij het aardappel-uienmengsel. Voeg zoveel meel toe totdat het geheel een goed vormbare massa vormt.

Verdeel het mengsel in 30 delen en maak er koeken van.

Verhit de olie in een anti-aanbakpan op een niet te hoge vlam, doe een aantal delen in de pan, druk ze met een lepel een beetje plat en bak ze gedurende 5 minuten aan elke kant. Laat de latkes uitlekken op keukenpapier, en vul zo nodig de olie in de pannen aan. Bewaar de latkes desgewenst in de warmhoudkast.

**Zoetzure rode kool:** Schil de appels, snij ze in 4 parten, verwijder het klokhuis en snij ze in schijfjes. Snipper de uien.

Verhit de olie in een grote pan. Fruit daarin de gesnipperde ui glazig.

Voeg de appelschijfjes toe en bak ze gedurende circa 3 minuten, tot ze bruin beginnen te worden. Let op: bak ze niet te lang, de appelschijfjes moet schijfjes blijven.

Snij de kool fijn. Voeg de fijngesneden kool en de overige ingrediënten (wijnazijn, bruine suiker, rozijnen, groentefond, zout en peper) toe. Roer alles goed door en laat de kool in 30-40 minuten gaar worden. Roer af en toe door en voeg zo nodig een beetje water toe. Haal daarna de deksel van de pan en laat alles koken tot het vocht verdampt is.

**Paaslam 2:** Haal (op zijn laatst bij het uitserveren van de sinaasappelsorbet, 21.30 uur) het vlees uit de braadslee, leg op een schaal en verpak het geheel in aluminiumfolie en zet gedurende minstens 15 minuten op kamertemperatuur weg.

Doe het braadvet in een steelpan, voeg de lamsfond toe, breng aan de kook en voeg dan de in 1 dl water opgeloste maïzena toe. Zet het vuur laag en kook de saus gedurende 10 minuten zachtjes door.

**UITSERVEREN (21.45 voorbereiding)** Verwijder het bindtouw en snij het paaslam in circa 30 plakken. Leg twee paaslamplakken op een bord, nappeer daar de saus omheen en garneer dat met wat waterkers. Leg er twee latkes bij en daarnaast een hoopje zoetzure rode kool.

# Kugel met peren – Kiesjeliesj of Hamansoren

NAGERECHT EN KOEKJES VOOR BIJ DE KOFFIE VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserven: 22.45 uur

*Kugel met peren is een traditioneel Joods nagerecht, dat wel wat weg heeft van een Tarte Tatin. Hamansoren of Kiesjeliesj zijn kleine driehoekige koekjes, die een traditionele Askenazische (Oost-Europese) lekkernij zijn voor Poerim, een van de vrolijkste Joodse feesten, waarbij het verhaal van Esther bij de Perzen centraal staat.*

## BENODIGDHEDEN:

### VOOR DE KUGEL

500 gr zelfrijzend bakmeel  
250 gr boter  
150 gr rozijnen  
75 gr amandelen  
75 gr bakgember, incl. vocht  
2 citroenen  
2 tl kaneelpoeder  
zout  
2,5 kg stoofperen  
300 gr suiker  
2,5 dl slagroom  
50 gr kristalsuiker

### VOOR DE KIESJELIESJ

300 gr fijne witte bloem  
125 gr roomboter  
3 eidooiers  
50 gr suiker  
125 cl Spa  
1 el whisky  
zonnebloemolie om in te bakken  
snufje zout  
poedersuiker om te bestrooien ( doe hier een zakje vanillesuiker door)

## BEREIDING:

*Begin onmiddellijk om 18.00 uur met de Kugeln*

**Perenkugeln:** Schil de peren, snijd ze doormidden en verwijder het klokhuis. Stoof ze **half** gaar met 150 gr suiker en de rasp van 1 citroen. Wel de rozijnen in warm water, hak de amandelen (niet al te fijn) en rasp de tweede citroen. Roer het bakmeel, 150 gr suiker, gewassen rozijnen, stukjes amandel en de rest van het citroenrasp door elkaar. Voeg de gember, met het gembervocht, de boter en zo veel van het perenwater toe tot een smeug deeg ontstaat. Knead van dit alles een bal. Verdeel de peren over de grootste braadpan, leg er de deegbal op en bestrooi met kaneelpoeder.

Zet dit braadpan met de deksel erop gedurende twee uur in een oven van 180°C.

Prik er tot slot met een breinaald of satéprikker in. Blijft er niets aan plakken, dan is de kugel goed gaar.

**Kiesjeliesj:** Neem een groot werkoppervlak en doe de bloem in een hoopje erop, maak in het midden een kuiltje en doe daar de eidooiers in, het snufje zout. Doe de suiker, de whisky en de spa erbij. Dit verwerk je tot een mooi deegje. Laat het deeg nu in de koelkast een half uurtje rusten.

Rol het deeg op een met bloem bestrooide werkbak uit tot een rechthoekige lap. Vouw het deeg in drieën en herhaal deze bewerking 3 keer. Doe het deeg weer een half uur in de koeling. Het deeg is nu gereed voor de kiesjeliesj.

Verwarm intussen de olie en verdeel het deeg in 3 delen. Rol een deel uit tot het zo dun is als papier (gebruik eventueel een pastamachine) en snij er schuine ruiten van, die je dan 2 sneetjes geeft zonder de rand te beschadigen. Trek ze een beetje uit en laat de Kiesjeliesj met 3 of 4 tegelijk in de hete olie uitbakken tot ze mooi goudbruin zijn.

Laat ze op keukenpapier uitlekken en bestrooi rijkelijk met poedersuiker. Als het goed is lijken ze een beetje op lange oren. Ze smelten op je tong en zijn toch krokant.

**UITSERVEREN:** (22.45 voorbereiding) Stort de Kugeln uit de springvormen en snij ze in 16 parten. Klop de room met de suiker halfstijf.

Leg op een bordje een puntje van peren en garneer met wat geslagen room.

Serveer de Kiesjeliesj bij de koffie (23.00).

# Wijnen

<b>Witte wijn</b>	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Pays d'Oc
Domein / Château:	Domaine de Cibadiès
Jaar van productie:	2008
Druivensoort(en):	Chardonnay
Commentaar wijncie.:	Bij de internationale proeverij van Chardonnay's, die in 2009 in Parijs plaatsvond met maar liefst 887 inzendingen uit de hele wereld, werd deze Chardonnay met een vierde plaats in de top tien van de beste Chardonnay's gekozen. Wij proeven een zacht ronde Chardonnay met veel fruit en noten; volgens de wijncommissie een goede begeleider van de visballetjes en de mierikswortel-bietensaus.

<b>Rode wijn</b>	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Côtes du Roussillon Villages
Domein / Château:	Domaine des Chênes
Jaar van productie:	2007
Druivensoort(en):	Syrah, Grenache, Mourvèdre
Commentaar wijncie.:	De eigenaar van Domaine des Chênes, Eduard Razungles, is vinoloog en in die hoedanigheid professor aan de universiteit van Montpellier. In zijn eigen wijngaarden, in de buurt van Béziers, brengt hij de theorie in de praktijk. Hij blijkt ook een begenadigd "vinificateur" te zijn en geeft een persoonlijke toets aan zijn wijnen. De wijngaard waar de druiven van deze wijn zijn geoogst bestaat uit "vieilles vignes", louter oude wijnstokken. Dat resulteert in een stevige wijn, wollig met rijke smaakvariaties, die uitstekend past bij het gevulde paaslam.

## Kookschema juni 2010

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

