



Menu oktober 2010

Trappistenbrood

Kedgeree

Bospaddenstoelensoep

Carpaccio van eendenborst met een duo van knolselderij

Makreelkroketjes met paprikasaus

Varkensvlees met pruimen en Westmalle Dubbel
met een groenteschotel

Zwarte bessendélice (Délice au cassis)

Wijnen

Trappistenbrood

BROODGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitvoering: 1 persoon

Oven: 170°C (nieuwe oven)

Tijd uitserveren: Bij de soep en het hoofdgerecht

BENODIGDHEDEN:

400 gr roggemeel

100 gr tarwebloem

2 tl zout

2 zakjes gr gedroogde gist

1 dl melk

1 tl suiker

1 flesje van Westmalle Tripel

250 gr keukenstroop

2 tl gemalen anijs

2 tl speculaaskruiden

150 gr verse geraspte winterwortel

150 gr gemalen amandelen.

ALTERNATIEF

3 volkorenstokbroden (afbak)

BEREIDING:

Zo nodig in twee porties maken in verband met de belasting van de kneedmachine.

Let op: de totale bereidingstijd is ca. 3 uur.

Alternatief: bak 3 bruine volkorenstokbroden af, of maak één trappistenbrood voor bij de stoofschotel en serveer stokbrood bij de soep.

Meng roggemeel, bloem, gemalen rogge en zout in een bolkom.

Los de gist op in de lauwwarme melk met een tl suiker en voeg bij het bloemmengsel.

Meng het geheel op een rustig tempo en voeg het bier en daarna de stroop toe.

Voeg stilaan de overige ingrediënten toe en kneed tot het deeg niet meer kleeft (ongeveer 12 minuten kneden).

Laat het deeg afdekt een uur rijzen op een matig warme plaats.

Deel het deeg in tweeën en vorm er twee broden van en leg op een bakplaat van. Laat de broden met een doek afgedekt nog 20 minuten rijzen.

De oven voorverwarmen op 170°C

Bak het brood af in 50 tot 60 minuten.

Als het deeg mooi van kleur is en het klinkt hol als men er op tikt, dan is het brood gaar. Bij “beprikking” in het midden van het brood mag er aan de naald/satéprikker geen vochtig deeg meer kleven. Laat de broden afkoelen.

UITSERVEREN:

Serveer het eerste brood bij de soep.

Serveer het tweede brood in met boter besmeerde sneeën bij de stoofpot.

Smakelijk eten (HvdH, Pvd, AvH, EvS en HL)

Am2010-10-0

Kedgerree

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Uitserveren om 20.00 uur

BENODIGDHEDEN:

*200 gr heel ei
1 kg schelvisfilets
4 Laurierblaadjes
300 gr Basmatirijst
200 gr boter
2 uien
2 teentjes knoflook
1 volle eetlepel kerrie
2 citroenen
3 eetlepels citroensap
1 bos koriander*

BEREIDING

Doe rookmot in een rookoven en zet even op een hoog vuur totdat de mot goed rookt.

Rook de schelvisfilets gedurende 30 minuten op een zo laag mogelijk vuurtje.

Kook de eieren 10 minuten, pel ze en leg ze in koud water.

Kook de rijst in ruim water met zout gedurende 10 minuten. Laat de rijst uitlekken, spoel daarna af met koud water, laat weer uitlekken en zet daarna weg in de koelkast.

Zet een pan met water en de laurierblaadjes op, laat even goed doorkoken en kook daarin gedurende 5 minuten de gerookte schelvisfilets. Laat de filets uitlekken en afkoelen. Pluk de vis in stukjes uit elkaar.

Snipper de uien en de knoflook. Hak de koriander grof.

Snij elk ei in 8 partjes. Snij ook elke citroen in 8 partjes.

UITSERVEREN:

Verhit de boter in een pan met een dikke bodem en fruit daarin op een laag vuur de uien en de knoflook. Doe de kerriepoeder erbij en laat die nog een paar minuten meebakken. Giet er het citroensap erbij. Doe de vis en de rijst erbij en laat het geheel goed warm worden. Roer de koriander erdoor en voeg op het laatst voorzichtig de eipartjes toe.

Maak een mooi hoopje op een klein bordje en maak af met een partje citroen.

Bospaddenstoelensoep

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Uitvoering: 2 personen

Uitserveren om 20.30 uur

BENODIGDHEDEN:

500 gr gemengde bospaddenstoelen

500 gr champignons

75 gram boter

3 gesnipperde sjalotjes

2 gesnipperde teentjes knoflook

zout, peper

2 l vleesbouillon

3 el tarwe bloem,

1 dl cognac

1 tl (versgeraspte) nootmuskaat

2,5 dl liter slagroom

tijm, peterselie, laurierblaadje, marjolein

bieslook om te garneren

BEREIDING:

Snij de stelen van de wilde paddenstoelen onder de hoeden glad af. Snijd de hoeden in reepjes en zet ze opzij. Doe de stelen in de foodprocessor. Voeg de champignons toe en laat draaien tot het mengsel op broodkruim lijkt.

Verhit de helft van de boter in een koekenpan op een halfhoog vuur en laat de sjalot glazig fruiten. Voeg het fijngehakte paddenstoelenmengsel en de knoflook toe. Laat dit 10 minuten bakken terwijl je regelmatig roert. Het vocht moet verdampen en de paddenstoelen moeten bijna droog en bruin zijn. Bestrooi met wat zout en peper.

Doe het paddenstoelenmengsel in een grote pan en voeg de bouillon, plus de bijeengebonden kruiden (tijm, peterselie, een laurierblaadje, marjolein) en nootmuskaat toe. Laat ongeveer 30 minuten op een laag vuur koken. Verwijder de bundel kruiden. Pureer de soep met een staafmixer en zeef ze.

Verhit de resterende boter in een soeppan op halfhoog vuur, voeg de gesneden paddenstoelenhoeden toe en laat dit ongeveer 5 minuten bakken tot ze bruin kleuren. Bestrooi met bloem en laat dit onder voortdurend roeren 3 minuten meebakken.

Doe ook paddenstoelenhoeden in de soep, voeg de cognac toe en kook de soep nog 15 minuten op een laag vuur in een afgesloten pan. Af en toe doorroeren.

UITSERVEREN:

Doe kort voor het serveren de room in de soep en laat dit nog 2 minuten doorwarmen, maar niet meer koken. Schep de soep in voorverwarmde soepkoppen en bestrooi met bieslook.

Smakelijk eten (HvdH, Pvd, AvH, EvS en HL)

Am2010-10-2

Carpaccio van eendenborst met een duo van knolselderij

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Uitserveren om 21.00 uur

BENODIGDHEDEN:

1,5 kg knolselderij
200 gr crème fraîche
citroensap
2 tl mosterd
4 peren
1 bos bladpeterselie
100 gr oude kaas, geraspt
100 gr heel ei
3 dl melk
5 dl slagroom
4 eendenborsten
4 el vijfkruidenpoeder
1 dl crème de cassis

BEREIDING:

Meng de crème fraîche met de mosterd en breng op smaak met peper en zout.

Was de peren, schil ze niet en snij *en julienne* (luciferstokjes) zet het afgedekt koel weg met een beetje citroensap. Schil de knolselderij en snij eenzelfde hoeveelheid knolselderij als de peer *en julienne* en zet eveneens met een beetje citroensap koel weg. Ris de blaadjes van de bladpeterselie en hak $\frac{3}{4}$ van de blaadjes fijn. Dek af.

Snij de rest van de knolselderij in dunne plakjes. Hou 25 gram kaas achter. Beboter een springvorm en bedek met een laagje knolselderijplakjes. Bestrooi het laagje met kaas, zout en peper. Herhaal dit tot de knolselderijplakjes op zijn. Klop het ei de melk en de room los en giet dat over de knolselderij tot het geheel net onderstaat. Strooi er de rest van de kaas over en bak de knolselderijgratin in 2 uur in een op 150°C voorverwarmde oven gaar. Laat de gratin afkoelen.

Wrijf de eendenborsten goed in met (zee)zout en vijfkruidenpoeder. Zet afdekt weg.

Bak om 19.30 de eendenborsten in een hete koekenpan op de vetkant en daarna nog 2 minuten op de andere kant. Laat de eendenborsten afkoelen, niet inpakken in aluminiumfolie. Giet het vet af en vermeng 1 dl ervan met de crème de cassis en een glas rode wijn. Verhit het geheel en bind zo nodig een beetje. Laat afkoelen.

20.15 uur. Verwarm de oven voor op 210°C en warm de eendenborsten gedurende 15 minuten door. Laat de eendenborsten afkoelen, opnieuw niet in aluminiumfolie pakken.

UITSERVEREN:

Snij de eendenborst in dunne plakjes. Snij de knolselderijgratin in 16 puntjes. En meng de peer en knolselderij met de saus voor de knolselderijremoulade.

Leg de plakjes eendenborst dakpansgewijs in een cirkel aan de rand van een bord. Plaats daar een ring met knolselderijremoulade naast en een puntje knolselderijgratin. Verwijder de ring van de remoulade en druppel een beetje saus op de eendenborst.

Makreelkroketjes met paprikasaus

EERSTE HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.30

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE KROKETTEN

750 gr aardappelen vastkokend
1 kg gerookte makreelfilet
1 grote ui, fijngesnipperd
3 teentjes knoflook, geperst
300 gr heel ei
tarwebloem
paneermeel

VOOR DE SAUS

200 gr crème fraîche
1 el paprikapoeder scherp
750 gram tarwebloem
3,5 dl handwarm water
10 gr heel ei
1 dessertlepel suiker

VOOR DE SALADE

1 struik paksoi
½ komkommer
bakje taugé (200 gram)
kopje pittenmix (o.a. pijnboom- en zonnepitten)

VOOR DE DRESSING:

2 flinke eetlepels mayonaise
scheutje witte wijnazijn
2 el kerrie mild
1 bosje peterselie
2 el zoete sojasaus

Frituurolie

VOORBEREIDING:

Schil de aardappelen en snij ze in blokjes. Kook de aardappelblokjes in weinig water met zout in ca. 15 minuten gaar.

Kook de paprikastukjes in weinig water met zout in ca. 10 minuten gaar.

Haal het visvlees van de makreel.

Giet de aardappelen en de paprika af. Prak de aardappelen fijn en vermeng ze met het visvlees, ui, knoflook en 200 gr losgeklopte heel ei. Breng op smaak met zout en peper.

Vorm 30 ovale kroketjes van het mengsel. Wentel ze door de bloem, de losgeklopte eieren en het paneermeel. Zet koel weg.

Ontvel de paprika en pureer ze in de keukenmachine. Roer de crème fraîche en het paprikapoeder erdoor. Breng de saus op smaak met zout en peper.

Snij van de paksoi de onderkant af en snij het witte gedeelte tot aan het blad in blokjes. Was en droog de blokjes. Snij het groene deel (het blad) in reepjes, en was en droog ze.

Meng in een kommetje de mayonaise met een scheutje witte wijnazijn, kerrie, peterselie en zoete sojasaus tot een mooie dressing.

Rooster de pittenmix in tefalpan mooi goudbruin.

Blancheer eerst de taugé gedurende maximaal 1 minuut in een ruime pan kokend water met een beetje zout. Schep de taugé er met een schuimspaan uit, laat uitlekken en zet opzij. Doe daarna hetzelfde met de witte blokjes paksoi (3 minuten).

Snij de komkommer in blokjes.

BEREIDING:

Verhit het frituurvet tot 180°C en frituur de makreel kroketjes in ca. 3 minuten rondom

Meng komkommer, taugé, paksoiblokjes en –blaadjes met de dressing goed door elkaar.

Leg de drie kroketjes in een stervorm op een rond bord. Nappeer tussen de kroketjes een beetje saus. Leg daaromheen een beetje paksoisalade en besprenkel met de pitten.

Varkensvlees met pruimen en Westmalle Dubbel met een groenteschotel

TWEDE HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE STOOFSCHOTEL

1,5 kg gram, liefst wat doorregen biologisch varkensvlees, in blokken gesneden
2 uien, fijngesnipperd
3 teentjes knoflook, fijngehakt
45 gedroogde pruimen zonder pit
3 flesjes Westmalle Dubbel
0,5 l wildfond
tarwebloem
1 bosje peterselie, fijngehakt
1 bosje verse rozemarijn
zout

VOOR DE GROENTESCHOTEL

2 (rode) uien
450 gr raapjes of knolletjes
450 gr pastinaken
2 zoete aardappels
3 teentjes knoflook
een mengsel van 50 gr gedroogde kruiden: salie, rozemarijn en tijm
olijfolie,
zout, zwarte peper

VOORBEREIDING:

Laat de pruimen zo lang mogelijk wellen in drie flesjes Westmalle Dubbel.

Bestrooi het vlees met peper, zout en bloem. Schud de overtollige bloem eraf.

Schil en was alle groenten en snijd ze in flinke dobbelstenen. Snipper de ui grof en pel de knoflook.

Maak het kruidenmengsel klaar. Ris rozemarijntakjes van de blaadjes.

BEREIDING:

20.00 uur: **Stoofschotel.** Bak het vlees aan alle kanten lichtbruin. Voeg ui en knoflook toe en bak ze even mee. Doe de pruimen, het bier, de fond en de rozemarijn bij het vlees. Laat het geheel zo ongeveer een uurtje op een matig vuur stoven.

21.00 uur: **Groenteschotel:** Verhit in de pan 2 el olijfolie en fruit hierin de uien tot ze gaan kleuren, roer regelmatig om. Knijp de knoflook erboven uit, voeg de kruiden, peper en zout toe en 1 liter water. Breng dit aan de kook, deksel erop, zet het gas laag en laat het een half uur zachtjes pruttelen. Roer daar nu alle overige groenten door en laat ze zachtjes beetgaar worden.

UITSERVEREN

Giet de saus van de stoofschotel. Zorg dat de saus enigszins gebonden is (voeg er een beetje vocht bij wanneer de saus wat te dik is, of bindt de saus wanneer deze te dun is).

Leg de stoofschotel met saus midden op een groot rond bord en strooi er wat gehakte peterselie over. Giet de saus van de groenteschotel en leg de groenten rondom het vlees.

Zwarte bessendélice (Délice au cassis)

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen op 180°C

Tijd uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE ZWARTE BESSENPUREE EN -GLAZUUR:

2 potten zwarte bessen Bon Maman

2 blaadjes gelatine

125 gr eigeel

50 gr suiker

2,5 dl crème de cassis

4 dl slagroom

2 cupjes koffieroom

3 zakjes vanillesuiker

De grootste springvorm

flanring, met een diameter 2cm groter dan de springvorm

VOOR HET BISCUITDEEG:

300 gr eiwit

250 gr eigeel

250 gr suiker

240 gr bloem

VOOR DE MERINGUE:

50 ml water

225 gr suiker

20 gr glucose stroop

150 gr eiwit

VOOR DE SORBETSIROOP

200 gr suiker

80 ml water

20 gr glucosestroop

BEREIDING: SNEL BEGINNEN!

Biscuitdeeg: Klop de eidooiers met 175 gr suiker tot ze een lint vormen. Klop de eiwitten stijf met de resterende suiker. Spatel de eiwitten door het eigeelmengsel. Zeef de bloem erboven en spatel voorzichtig door. Doe het beslag in de licht ingevette spring vorm en bak in 20 minuten af in een oven van 180°C. Draai het gebak meteen na het bakken om op een rooster en laat afkoelen.

Sorbetsiroop: Doe de suiker, het water en de glucosestroop voor de sorbetstroop in een pan en laat het geheel 3 minuten op een hoog vuur koken. Laat de sorbetstroop afkoelen.

Zwarte bessenspuree en -gelei: Verwarm de jam lichtjes en meng er 100 ml sorbetsiroop door. Passeer de massa door een puntzeef of een *passé vite*. Zet 75 ml bessenspuree en 75 ml sorbetsiroop apart voor de gelei en 75 ml bessenspuree om te tremperen.

Meng de eidooiers met 50 gr suiker. Klop het mengsel met een mixer tot het een lint wordt. Doe de resterende bessenspuree in een sauspan, voeg de vanillesuiker en de koffieroom toe en breng aan de kook. Schenk dat bij het dooiermengsel. Schenk het geheel terug in de pan en roer dat op een laag vuur door tot de custard zo dik geworden is, dat ze aan de achterkant van een lepel blijft hang. Het mengsel mag niet meer koken. Koel de puree in de koeling. Roer de puree af en toe door om te voorkomen dat er een vel opkomt.

Meringue: Doe de het water, met de suiker en de glucose in een pan en breng langzaam roerende aan de kook. Laat daarna het geheel even goed doorkoken.

Klop de eiwitten goed stijf, zet de mixer daarna op de laagste stand en schenk de siroop er voorzichtig bij. Laat het geheel een kwartier draaien.

Taart opmaken 1: Leg de deegcirkel op een plank die breed genoeg is.

Meng de rest van de sorbetsiroop met 75 van de achtergehouden zwarte bessenspuree en 1 dl crème de cassis en bestrijk hiermee het deeg (tremperen).

Zet de flanring om de deegring. Vouw de meringue door de zwarte bessencustard en voeg daar de crème de cassis aan toe. Klop de slagroom stijf en vouw dat door het zwarte bessensmengsel. Vul de flanring met de zwarte bessensmousse en strijk het geheel af. Zet het geheel in de vriezer. Controleer af en toe dat het geheel niet bevriest. Zet de taart daarna eventueel in de koeling.

Taart opmaken 2: Ongeveer 1 uur voor uitserveren. Week 2 blaadjes gelatine in koud water. Meng de resterende zwartebessenspuree en sorbetsiroop en verwarm deze. Los er de uitgeknepen blaadjes gelatine in op. Laat het mengsel afkoelen (in een bak met stromend koud water en glaceer er de bovenkant van de taart mee. Zet de taart terug in de vriezer of de koeling.

UITSERVEREN: Snij de flanring los met een warm mes en verdeel de taart in 16 stukken. Serveer met koffie of thee.

Wijnen

Witte wijn	
Land van herkomst:	Italië
Regio:	Gardameer
Domein / Château:	Zenato
Jaar van productie:	2009
Druivensoort(en):	Trebbiano
Commentaar wijncie.:	<p>Een wijn uit 100% Trebbiano druiven die goed gedijen rond het Gardameer. Het wijnhuis Zenato is toonaangevend in deze streek en heeft wederom een topper geproduceerd. Het is een zachte wijn met frisse zuren en geuren van rijp fruit.</p> <p>Deze iets groenige wijn komt beslist niet droog over en zal zich goed kunnen handhaven met de gerookte schelvisfilets, de makreelkroketjes en de bospaddenstoelensoep.</p>

Rode wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Beaujolais (Zuid Bourgogne)
Domein / Château:	Domaine Ponchon
Jaar van productie:	2009
Druivensoort(en):	Gamay
Commentaar wijncie.:	<p>De Beaujolais is gelegen in het zuidelijk deel van de Bourgogne en de wijnen uit dit gebied zijn populair vanwege hun vriendelijk- en fruitig karakter.</p> <p>Het domein is gelegen in het dorp Regnie maar de eigenaar Durand heeft ook wijngaarden in o.a. Morgon, waar deze wijn vandaan komt.</p> <p>De wijn is wat vlezig met een volle smaak. De kleur is diep granaatrood, het aroma heeft steenvruchten in zich zoals kersen, perziken, abrikozen en pruimen.</p> <p>Voor wie Westmalle bier bij de hoofdmaaltijd wat matig vindt is deze wijn een goede vervanger. Drinken bij 17°C.</p>

Kookschema oktober 2010

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	–	28-9	29-9	30-9	–	1
II	4	5	6	7	8	8
III	–	12	13	14	–	15
IV	25	26	28	28	–	29

