



*Menu juli/augustus 2011*

Een duo van haringsalades met gevulde eieren

Borsjtsj: een warme variant van de Russische rode bietensoep

Pirog: gevulde pastei

Gevulde forel uit de oven met polonaisesaus en plov

Bœuf Stroganoff met bijgerechten

Citroentaart met vruchtenijs

Wijnen

# Een duo van haringsalades met gevulde eieren

## VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveert: 20.00 uur

## BENODIGDHEDEN VOOR DE RUSSISCHE HARING IN

### MOSTERDSAUS:

8 vuile haringen  
2 el mosterd  
4 bosuitjes  
2 el witte wijnazijn  
1 el suiker  
5 el zonnebloemolie  
250 ml zure room

### VOOR DE GEVULDE EIENEN:

15 grote eieren  
1 el witte wijnazijn  
8 el mayonaise  
4 el zure room  
8 ansjovisfilets uit blik  
1 krop sla (of zakje gemengde sla à 100 gr)  
3 el citroensap  
een paar takjes peterselie (van de borsjtsj)

### VOOR DE RUSSISCHE HARING IN DILLES AUS:

8 vuile haringen  
2 dl zonnebloemolie  
50 ml witte wijnazijn  
1 bosje dille  
1 el suiker

## BEREIDING:

**Haringen:** Maak alle haringen schoon en snij deze in diagonale stukjes van ongeveer 2 cm.

**Dillesaus:** Houd 15 dilletopjes apart (voor de haring in mosterdsaus). Verwijder de steeltjes van de rest van de dille en hak fijn.

Maak van de olie, azijn, suiker en fijngehakte dille een lobbige saus. Breng op smaak met peper.

Doe de helft van de haringpartjes bij de saus en zet zo lang mogelijk koel weg.

**Mosterdsaus:** Doe alle ingrediënten, behalve de bosuitjes, in een mengbeker en maak er met de staafmixer een lobbige saus van.

Doe de andere helft van de schoongemaakte haringpartjes in de saus en zet zo lang mogelijk koel weg.

Snij de bosuitjes in kleine ringetjes.

**Gevulde eieren:** Kook de eieren hard, spoel ze daarna goed af met koud water. Pel de eieren en laat verder in koud water afkoelen.

Doe de mayonaise en azijn in een kom, roer deze goed door elkaar en meng er vervolgens de zure room door.

Snij de ansjovis fijn en meng deze door de saus tot een gelijkmatig mengsel ontstaat.

Snij de eieren middendoor, verwijder het eigeel en doe dat bij de saus.

Snij een klein kapje van de halve eieren, zodat ze stevig kunnen staan. Snij de kapjes heel fijn en doe dat eveneens bij de saus en meng deze nog goed door. Zet alles koel weg.

## AFWERKING EN PRESENTATIE:

Breng het eimengsel op smaak met zwarte peper en doe dat in een spuitzak met een geribbeld spuitmondje en vul daarmee de halve eieren. Maak af met een toefje peterselie.

Verdeel de sla over koele bordjes en druppel daar een beetje citroensap over. Leg links een beetje haring in mosterdsaus en rechts een beetje haring in dille. Leg daar een takje dille op. Pas op dat je niet te veel mosterd en dillesaus op de borden legt. Plaats boven en onder een gevuld half ei en serveer uit.

# Borsjtsj: een warme variant van de Russische rode bietensoep

## SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.30 uur

### BENODIGDHEDEN:

500 gr *mals runderpoulet*  
3 *kruidnagels*  
3 *laurierblad*  
10 *geplette peperkorrels*  
1 *winterwortel in stukken gesneden*  
1 *ui in stukken gesneden*  
400 gr *gekookte bieten*  
300 gr *afkokende aardappelen (geschild gewicht)*

### VULLING:

250 gr *witte kool*  
1 *kleine prei*  
1 *ui*  
1 *teen knoflook*  
1 *Spaans pepertje*  
1 *borrelglas wodka*  
*zonnebloemolie*  
1 *groot blikje tomatenpuree*  
1 *bosje peterselie*  
*runderfond*  
*zure room*

### BEREIDING:

**Bouillon:** Snij de runderpoulet in blokjes van ongeveer 1,5 x 1,5 x 1,5 cm. Doe 2,5 liter water, de runderpoulet, winterwortel, ui en kruiden in een hogedrukpan en trek er gedurende 1 uur een bouillon van. Laat afkoelen of zet de pan enige tijd onder de koude kraan.

Open voorzichtig de hoge drukpan. Zeef de bouillon, breng op smaak met peper en zout en zo nodig met een beetje runderfond. Houd een beetje bouillon apart voor de bietenpuree en de vulling.

Verzamel de stukjes runderpoulet.

**Bieten en aardappelen:** Verwijder het vel van de bietjes en snij ongeveer 1/3 van de bietjes en julienne (luciferhoutjes) en pureer de rest van de bieten met wat runderbouillon in een keukenmachine.

Kook de aardappelen gaar.

**Vulling:** Snij de witte kool in kleine reepjes en de prei in ringetjes. Snipper de ui en het knoflookteentje. Verwijder de zaadjes van het pepertje en snij klein.

Doe de olie in een pan en bak daarin de uien, het pepertje en het knoflook op een laag vuur. Voeg de kool en de prei toe en smoor deze gaar. Blus af met een glaasje wodka. Zet het vuur uit en voeg de bietenjulienne toe.

Hak de peterselie fijn en voeg zoveel bouillon toe dat de vulling opgekookt kan worden.

**Soep:** Breng de bouillon aan de kook en doe de aardappelen in de bouillon en pureer deze zodra ze volledig gaar zijn.

Voeg het blikje tomatenpuree, de bietenpuree en tot slot ook de blokjes runderpoulet toe.

### AFWERKING EN PRESENTATIE:

Breng de bouillon aan de kook.

Breng de vulling aan de kook en verdeel de hete vulling over voorverwarmde soepkoppen.

Zet het vuur onder de bouillon uit en er de zure room door. Verdeel de bouillon onmiddellijk over de koppen en serveer direct uit.

# Pirog: gevulde pastei

## TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.00 uur

### BENODIGDHEDEN VOOR DE PIROGS:

350 gr bloem  
1,5 dl lauwwarm water  
2 el lauwwarme melk  
1,5 zakje gist  
1 el suiker  
100 ml heelei  
70 gr heel zachte boter  
2 tl zout

### VOOR DE KIPVULLING:

600 maïskipfilet  
1 ui  
50 gr boter  
2 eieren  
150 gr gemengde bospaddenstoelen  
1 winterwortel (ongeveer 150 gr)  
1 tl tijm  
1 tl rozemarijn

### VOOR DE SMETANA, OOK VOOR GANG 5

125 gr slagroom  
200 gr kwark

### BEREIDING:

**Pirogs:** Doe bloem, ei en zachte boter in een mengkom. Los de suiker op in de lauwwarme melk en doe daar de gist in. Meng het bloemmengsel voorzichtig en voeg het gistmengsel en zout toe. Kneed het deeg door met geleidelijke toevoeging van het water. Kneed het geheel gedurende 10 minuten door. Er moet zich dan een bal gevormd hebben die gemakkelijk loslaat uit de mengkom.

Laat het deeg 30 à 45 minuten rijzen.

Verdeel de bol in 15 gelijke bolletjes (weeg eerst het geheel en bepaal dan het gewicht per bolletje)

Doe de bolletjes in een muffinvorm en druk ze zo uit dat er een betrekkelijk dunne bodem ontstaat en een beetje dikke wand. Laat ze ongeveer een kwartier rusten alvorens de pasteitjes te vullen.

**Smetana:** Klop de slagroom lobbige en vermeng met de kwark. Verdeel de smetana in drie porties: 100 gr voor de kipvulling, 100 gr voor bij het uitserveren en 125 gr voor gang 5. Zet de porties koel weg.

**Kipvulling:** Braad de filets halfgaar. Kook de eieren hard en hak fijn.

Snij 150 gr winterwortel julienne. Snij de bospaddenstoelen in niet al te kleine stukken.

Hak de filets in kleine stukjes. Snipper de ui en fruit deze tot die glazig is. Voeg de stukjes kip, de fijngehakte eieren, de paddenstoelen, de wortel en de kruiden toe. Smoor alles gedurende ongeveer 10 minuten. Breng hoog op smaak met zout en peper. Laat alles afkoelen.

**Pirogs vullen en bakken:** Verwarm de oven voor op 200°C.

Vermeng de vulling met 100 gram smetana en vul de pasteitjes.

Bak ze in 15 minuten af.

### AFWERKING EN PRESENTATIE:

Haal de pirogs uit de muffinvorm. Laat ze afkoelen tot kamertemperatuur.

Serveer ze met een lepeltje smetana.

# Gevulde forel uit de oven met polonaisesaus en plov

## EERSTE HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.30 uur

### BENODIGDHEDEN:

15 kleine forelletjes (niet schoongemaakt)

2 uien

12 winterwortel

1 bosje peterselie

1 bosje dille

zonnebloemolie

2,5 dl visbouillon

1 el suiker

1,25 dl witte wijnazijn

1,5 dl zure room

### VOOR DE PLOV:

500 gr vers spek (voor de reuzel)

250 gr arboriorijst

7,5 dl groentebouillon

1 ui

1 citroen

### VOOR DE POLONAISES AUS:

150 gr mierikswortel

### BEREIDING:

**Forellen voorbereiden:** Maak de forellen schoon, spoel ze schoon en zout ze van binnen en buiten.

Hak de uien en de wortelen fijn. Hak de peterselie en de dille fijn en vermeng met de fijngehakte groenten. Houd een eetlepel gehakte dille achter voor de plov.

Vul elke forel met het groenten-kruidentmengsel. Maak 15 stukken aluminiumfolie en bestrijk deze licht met olie. Leg op elk stuk folie een forel, druppel een beetje (ca 15 cl) visfond in de forel en vouw de folie losjes, maar wel goed gesloten om de forel dicht. Zet apart.

**Polonaisesaus:** Rasp de mierikswortel zo fijn mogelijk. Breng de geraspte mierikswortel met de suiker en de azijn aan de kook en laat het mengsel op een heel laag vuur gedurende een half uur doorkoken. Laat het mengsel afkoelen tot kamertemperatuur en roer er pas dan de zure room door. Breng op smaak met peper en zout.

**Reuzel:** Snij het spek in kleine blokjes en verhit dat gedurende een half uur op een laag vuur. Zeef het uitgesmolten vet (de reuzel) en laat afkoelen. Weeg de reuzel en gebruik hiervan 150 gram voor de plov.

**Plov:** Maak de plov zo laat mogelijk.

Verhit de helft (75 gram) van de reuzel in een pan met dikke bodem en fruit daarin de ui. Voeg de rijst toe en bak het geheel gedurende 7 minuten op een middelhoog vuur.

Breng de bouillon aan de kook en giet een pollepel bij de rijst. Blijf de rijst steeds zachtjes doorroeren. Voeg nadat de bouillon is opgenomen weer een pollepel bouillon bij de rijst, totdat alle bouillon op is. Dit duurt ongeveer 40 minuten.

Zet het vuur uit en zet de pan in de warmhoudkast.

Rasp de citroen.

**Forellen bereiden:** Verwarm de oven op 180°C. Leg (vlak voor het uitserveren van gang 3) de pakketjes op een rooster en plaats er tegen het lekken een ovenplaat onder. De forellen zijn na 15 minuten klaar.

### AFWERKING EN PRESENTATIE:

Verwarm de resterende 75 gram reuzel en roer deze met de citroenrasp door de plov.

Haal de forellen uit het aluminiumfolie en leg middel op bord en plaats er wat polonaisesaus omheen.

Leg er een bolletje plov naast en serveer uit.

# Bœuf Stroganoff met bijgerechten

Tweede hoofdgerecht voor 15 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 22.00 uur

## BENODIGDHEDEN BŒUF STROGANOFF:

1200 gr biefstuk  
250 gr grotchampignons  
2 rode paprika's  
2 uien  
1 groot blikje tomatenpuree (140 gram)  
4 el mosterd  
1 bosje tijm  
300 gr crème fraîche  
1 bosje bladpeterselie  
olijfolie  
boter  
1 dl wodka

400 gr eigenheimers (in ieder geval afkokers)  
1 grote ui  
125 gr smetana, zie gang 3  
1 el zonnebloemolie  
1 bosje dragon  
zout en peper

## VOOR DE GEBAKKEN KOOLRAAP:

750 gr koolraap  
1 bosje bieslook  
boter  
nootmuskaat  
zout en peper

## VOOR DE AARDAPPELPASTINAAKPUREE:

400 gr pastinaak

## BEREIDING:

**Bœuf Stroganoff 1:** Snij het rundvlees in dunne reepjes. Snipper de ui en de knoflook, snij de paprika's in blokjes, snij de champignons in plakjes. Ris de tijmblaadjes van de steeltjes.

Verwarm een braadpan. Doe daar olijfolie in en bak de rundvleesreepjes in porties aan. Schep het vlees uit de pan, breng op smaak met zout en peper en bewaar het vlees afgedekt op kamertemperatuur.

Doe twee eetlepels olie en twee eetlepels boter in de braadpan. Smoor de uien en knoflook op een matig vuur.

**Aardappelpuree met pastinaak:** Kook de aardappelen in ruim water gaar.

Snipper de uien. Borstel de pastinaken schoon en snij in kleine blokjes. Verwarm de olie in een braadpan en fruit hierin de ui. Voeg de pastinaakblokjes toe en een beetje water. Laat het geheel in 20 minutengaar stoven. Giet de pastinaak af en bewaar het stoofvocht. Hak de dragon fijn.

Pureer de pastinaakblokjes en de aardappelen. Meng de pastinaak, de aardappelen en smetana tot een mooie puree. Gebruik zo nodig ook wat van het kookvocht van de pastinaak. Maak op smaak met eerst de dragon en daarna zo nodig met zout en peper. Zet in de warmhoudkast.

**Koolraapkoekjes:** Schil de koolraap en snijd in plakken van 1 cm. Was de plakken en kook de plakken in een beetje water met zout naar smaak in ongeveer 10 minuten gaar. Laat de plakken uitlekken en pureer ze. Meng de geknipte bieslook door de koolraap en vorm er 15 ronde, platte koekjes van.

**Bœuf Stroganoff 2:** Verwarm de braadpan opnieuw. Doe naar believen een hoeveelheid tijmblaadjes, de champignonplakjes en de paprikastukjes in de pan en verhit gedurende 7 minuten op een hoog vuur. Doe de tomatenpuree in de pan en bak deze gedurende 1 minuut mee. Schep vervolgens de rundvleesreepjes met 4 eetlepels mosterd en de wodka in de pan en roer alles goed door. Haal de pan van het vuur en vouw de crème fraîche door het mengsel. Voeg zo nodig nog zout en peper toe.

## AFWERKING EN PRESENTATIE:

Bak de koolraapkoekjes gedurende 5 minuten om en om in een koekenpan met boter. Serveer de Bœuf Stroganoff met saus op voorverwarmde borden. Nappeer met een beetje braadvocht en met wat peterselie. Plaats er een hoopje aardappel-pastinaakpuree en een koolraapkoekje bij. Serveer uit.

# Citroentaart met vruchtenijs

## TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 22.30 uur

### BENODIGDHEDEN VOOR DE CITROENTAART:

250 gr gepasteuriseerd eiwit  
200 gr gepasteuriseerd eigeel  
175 gr suiker  
1 zakje vanillesuiker  
125 gr bloem  
100 gr maïzena  
1 zakje bakpoeder

### VOOR DE MIDDENVULLING:

250 gr roomkwark  
200 gr suiker  
250 gram zachte boter  
30 gr citroenmarmelade  
1 citroen

### VOOR HET GLAZUUR:

60 ml zure room  
300 gr suiker  
1 zakje vanillesuiker

### VOOR HET VRUCHTENIJS:

350 gr aardbeien  
200 gr aalbessen  
200 gr frambozen  
350 gr poedersuiker  
4 dl slagroom  
1 el citroensap

1 citroen voor de garnering  
Springvorm Ø 24 cm

### BEREIDING:

*Begin snel met de taart. Het opstijven van het glazuur vraagt de nodige tijd.  
Bij tijdgebrek het glazuur evt. koelen in de vriezer en op het laatst op de taart aanbrengen.  
Zorg ervoor dat de taart afgeglazuurd is, wanneer de eerste gang geserveerd wordt.*

**Citroentaart 1:** Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier. Verwarm de oven voor op 160°C. Klop het eigeel met de suikers gedurende 15 minuten tot een crème. Klop de eiwitten stijf.

Zeef bloem, maïzena en bakpoeder boven het eidooiermengsel en spatel voorzichtig door elkaar. Spatel vervolgens voorzichtig de eiwitten door het mengsel. Doe het mengsel in de springvorm en bak de taart in 1 uur af op 160°C.

Controleer of de taart gaar is door er een satéprikker in te steken. Die moet schoon blijven.

**Vruchtenijs:** Maak de vruchten schoon en draai in een blender met suiker, 5 dl water en sap van de citroen van de middenvulling tot puree.

Klop de slagroom stijf en vouw door de puree. Draai in de sorbetière tot ijs.

Verdeel het ijs over 15 metalen coupes en zet deze in de vriezer. Roer geregeld het ijs door.

**Middenvulling:** Rasp de citroen. Mix boter en suiker tot een gladde crème. Meng roomkwark, citroenmarmelade en citroenrasp door de crème en zet koel weg.

**Citroentaart 2:** Haal de taart uit de springvorm en laat afkoelen.

**Glazuur:** Pers de citroen van de middenvulling uit en meng dat met de overige ingrediënten van het glazuur tot een gladde crème.

**Citroentaart 3:** Snij de taart overdwers doormidden. Leg de bovenste helft met het snijvlak naar onderen. Vlak de enigszins bolle zijde van deze plak met de middenvulling af. Leg er de tweede plak met het snijvlak op de middenvulling. Besmeer de bovenzijde (de oorspronkelijke onderkant van de taart) zo dun mogelijk met ongeveer de helft van het glazuur. Doe de rest van het glazuur in een spuitzak met een klein spuitmondje en spuit daar 15 toefjes op de taart. Zet de taart koel weg. Snij de andere citroen in 15 halve schijfjes.

### UITSERVEREN:

Snij de taart in 15 puntjes en leg een citroenschijfje op elk puntje. Serveer met een coupe vruchtenijs.

# Wijnen

<b>Witte wijn</b>	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Entre-deux-mers
Domein / Château:	Chateau Gandoy Perrinat
Jaar van productie:	2010
Druivensoort(en):	Sauvignon, Semillon en Muscadelle
Serveertemperatuur:	10 à 12 graden
Commentaar wijncie.:	Een lastige keuze vanwege de uiteenlopende en soms uitgesproken smaken in de eerste gangen van het menu. We hebben gekozen voor een wijn die zelf niet alleen fris is (karakteristiek van de Sauvignondruif), maar ook rijk aan smaak (dankzij de andere gebruikte druivensoorten). De wijn komt uit de regio tussen de rivieren Garonne en de Dordogne; vandaar de benaming (entre deux mers; zeg maar: tussen twee wateren). Dit is een speciaal gebied binnen de regio van de Bordeauxwijnen.

<b>Rode wijn</b>	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Côtes du Rhône Village
Domein / Château:	Coöperative Abel Clément, Serignan du Comtat
Jaar van productie:	2007
Druivensoort(en):	Grenache (60%), Syrah (30%) en Mourvèdre (10%)
Serveertemperatuur:	16 à 18 graden
Commentaar wijncie.:	Een mooie wijn uit het (voor deze regio) topjaar 2007, met een mooie volle kleur en smaak, met tonen van donker fruit en zacht in de mond. Stevig genoeg om op te kunnen tegen de Bœuf Stroganoff. De Coöperatie Abel Clément omvat meer dan 500 plaatselijke wijnboeren en dankt haar naam aan een eerdere voorzitter. De coöperatie is opgericht door een aantal monniken, vandaar dat de wijngaarden gesierd gaan onder de naam "Plan de Dieu".



## Kookschema juli 2011

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	–	28-6	29-6	30-6	–	1
II	4	5	6	7	8	8
III	–				–	
IV					–	

## Kookschema augustus 2011

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	–				–	
II						
III	–	16	17	18	–	19
IV	22	23	24	25	–	26

