



LES
DE AMIS
CUISINE

Menu januari 2012

Granité van Bloody Mary

Gebakken coquilles met een feest van schorseneer

Zuurkool op Elzasser wijze bereid (Choucroute à l'Alsacienne)

Crêpes Suzette 2012 van Geert van Hecke

Wijnen

Granité van Bloody Mary

AMUSE VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitserveren: wanneer je wilt

BENODIGDHEDEN:

20 zeer rijpe tomaten
2 blaadjes gelatine
2 tl Worcestershiresaus
2 tl tabasco
8 el wodka

15 tomatatjes
500 gr zoute popcorn(gepoft)
water

2 dl slagroom

BEREIDING:

Week de gelatineblaadjes in ruim koud water.

Was de tomaten, snij in stukken en pureer in Magimix of blender, passeer door fijne zeef. Breng hoog op smaak met peper en zout. Weeg 900 gr sap af, neem hiervan 225 gr en verwarm dit, los hierin de uitgeknepen gelatineblaadjes op en vermeng met de rest van het sap. Breng op smaak met Worcestershiresaus, tabasco, zout en wodka. Zet in de vriezer en roer elk ½ uur door met een vork, zodat een mooie structuur ontstaat.

Snijd de tomaatjes halverwege horizontaal in.

Kook het water, dompel de tomaatjes 15 seconden in het water, koel direct in ijswater en haal het velletje aan de onderkant er af. Trek het bovenste velletje omhoog, maar laat zitten.

Maal de popcorn in de Magimix tot een middelgrof kruim ontstaat.

Dep de tomaatjes droog, kruid met peper en druk vlak voor het uitserveren de tomaatjes in de popcorn.

Klop de ongezoete slagroom lobbig.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Schep de granité in lage portglazen, vul op met wat room en presenteer er een tomaatje naast.

Gebakken coquilles met een feest van schorseneer

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 3 personen

Uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE COQUILLES:

1 pot coquilles
olijfolie

VOOR HET FEEST VAN SCHORSENEER:

2 kg schorseneren (ca. 600 gr netto)
3 dl kippenbouillon
200 gr slagroom
nootmuskaat

VOOR DE LAVASCOULIS:

1 bos lavas min. 100 gram
100 gr peterselie
300 gr kippenbouillon
4 blaadjes gelatine

VOOR HET MAANZAADKOEKJE:

200 gr suiker
200 gr boter
200 gr bloem
12 gr selderijzout
160 gr sinaasappelsap
40 gr maanzaad

BEREIDING VAN DE COQUILLES:

Haal, indien nodig, de aanzetsels van de coquilles, leg ze in een schaal en overgiet/meng met wat olijfolie, zet weg tot gebruik.

HET FEEST VAN SCHORSENEER:

Maak de schorseneren schoon in koud stromend water (handschoenen aan), schil met dunschiller als asperges. Houd er 4 apart, snijd de rest in stukjes en gaar in de hete bouillon.

Voeg room toe, laat even intrekken, pureer in Magimix en zeef het geheel, breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout

DE LAVASCOULIS:

Week de blaadjes gelatine in ruim koud water.

Blancheer lavas en peterselie max. 1,5 minuut in gezouten water. Koel direct in ijskoud water.

Breng bouillon aan de kook, voeg uitgelekte en uitgeknepen kruiden en gelatine toe.

Haal van het vuur en pureer in Magimix. Zeef het geheel en laat direct snel afkoelen

HET MAANZAADKOEKJE:

Meng alle ingrediënten en kneed (met de hand of machinaal).

Spreid het deeg in een dunne laag uit over een bakplaat en bak in ca. 15 minuten in een voorverwarmde oven van 150°C.

Snij- of breek in rechthoeken.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Snij met kaasschaaf of dunschiller lange dunne slierten van de overige schorseneren, frituur deze 3 minuten op 150°C en bestrooi met peper en zeezout.

Bak in 4 droge hete koekenpannen de coquilles kort om en om.

Schik op elk voorverwarmd bord 2 à 3 coquilles. Schep de zalf van schorseneren en lavascoulis ernaast en werk af met het koekje en wat gefrituurde schorseneerslierten.

Zuurkool op Elzasser wijze bereid (Choucroute à l'Alsacienne)

HOOFDGERECHT 15 PERSONEN

Uitvoering: 4 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE ZUURKOOL:

2 kg aardappelen

4 uien

350 gr ontbijtspek

150 gr boter

2 kg zuurkool

14 jeneverbessen

6 Laurierblaadjes

1 eetlepel karwijzaad

1 fles Elzasser Riesling

4 grote aardappelen (ca.
500 gr)

VOOR HET VLEES:

1 kg schouderkarbonade in
1 stuk
boter

500 gr magere rookspekblokjes

12 saucijsjes
zuurkoolspek
boter

750 gr casselerrib
3 runderrookworsten à 250 gr

BEREIDING VAN DE ZUURKOOL:

Maak niet te kleine blokjes van de geschilde 2 kg aardappelen, blancheer deze gedurende een tiental minuten en laat uitlekken en drogen.

Fruit de gesnipperde uien en de in *julienne* gesneden ontbijtspek in de boter in de grootste braadpan.

Knijp de zuurkool uit (was ze niet), bewaar het vocht en voeg de zuurkool met de kruiden (jeneverbessen en dergelijke) toe aan het ui-spekmengsel. Laat alles met 1 fles Elzasser Riesling, zachtjes, op laag vuur, stoven. Doe het stuk zuurkoolspek erbij. Gaat dit te hard, zet het dan op een treefje.

Controleer regelmatig of er nog voldoende vocht in de pan zit, zo niet, dan bijvullen met eventueel overgebleven wijn en/of het zuurkoolvocht. Voeg ongeveer na 1 uur de 4 grote, geschilde en geraspte aardappelen toe en laat deze nog ongeveer 10 minuten meestoven (bij het van tevoren klaarmaken van de aardappelrasp: dek deze af i.v.m. verkleuren).

BEREIDING VLEESSOORTEN: ZORG VOOR EEN GOEDE WERKVERDELING EN ORGANISATIE

Verwarm de oven voor op 175°C.

Haal het spek uit de zuurkool, snij de spekJijde ruitgewijs in en bak het aan beide zijden gelijk met de andere vleessoorten.

Breng het stuk karbonade met bot goed op smaak met zout en peper en braad dat in een braadpan op het gas even aan, zodat het aan alle kanten bruin is. Zet het afgedekt in de oven en reken op een totale braadtijd van iets meer dan 1 uur (een vuistregel: 30 tot 35 minuten per 500 gram).

Controleer af en toe of het vlees gaar is.

Voeg het laatste halfuur de aardappelstukjes en de spekblokjes aan het karbonadevlees toe. Bedruip de schouderkarbonade regelmatig en schep tegelijkertijd de aardappelen en het spek om.

Als het vlees eerder klaar is dan de aardappelen, haal je het vlees uit de pan/schaal en laat op een warme plaats rusten.

Wel de saucijsjes 10 minuten in heet, maar niet kokend water in de verpakking. Vang het vleessap op en voeg bij de zuurkool. Dep de saucijsjes droog. Braad de saucijsjes in de boter en verwarm rookworsten en casselerrib in heet water (niet laten koken) gedurende 12 tot 15 minuten.

Verzamel de verschillende braadvetten, blus af met een scheut witte wijn en doe ze in sauskommen.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Serveer uit op één- of twee grote voorverwarmde schalen. Dresseer de zuurkool in het midden en de blokjes aardappel en de spekblokjes eromheen, de casselerrib, het braadstuk, ontdaan van bot en de rookworsten e.d. alles in plakken gesneden er bovenop en gedrapeerd aan de zijkant.

Vanille-ijs

BENODIGDHEDEN:

½ l melk

1 vanillestokje

75 gr eigeel

75 gr suiker

½ tl geraspte citroenschil

BEREIDING :

Verwarm melk, citroenrasp en het in de lengte doorgesneden vanillestokje langzaam in een pan. Haal de pan van het vuur, zodra zich aan de oppervlakte luchtbelletjes vormen.

Kluts de 75 gr eigeel met de suiker tot deze geheel is opgelost en er een lichtgeel taai mengsel is ontstaan.

Verwijder het vanillestokje, schrap het merg eruit en voeg het merg na het zeven aan de vloeistof toe. Zeef de melk en voeg beetje voor beetje al roerend (niet kloppend met mixer of garde) aan het dooiermengsel toe.

Schenk deze custard in de bovenpan van de bain-marie. Roer de custard rustig tot het water in de onderpan begint te koken en roer totdat de custard iets dikker wordt.

Haal van het vuur en laat in de koelkast afkoelen.

Draai de afgekoelde custard in de ijsmachine.

Crêpes Suzette 2012 van Geert van Hecke

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 4 personen

Uitserveren: 21.45 uur

BENODIGDHEDEN:

6 sinaasappelen (geen navel)
3 dl grenadine
45 pistachenoten
1 l vanille-ijs (zie bijlage)

HET SUIKERLAAGJE:

30 gr glucose
375 gr suiker

DE SAUS:

300 gr sinaasappelsap

DE VULLING:

200 gr eigeel
150 gr suiker
7,5 dl slagroom
0,75 dl Cointreau
3 blaadjes gelatine (12 gr.)

DE PANNENKOEKJES:

135 gr bloem
9 el slagroom
2 zakjes vanille suiker
5 eieren
enkele druppels oranjebloesem-
water
4,5 dl volle melk

BEREIDING:

Schil de sinaasappels, snij de schil (zonder wit) in *julienne*, blancheer 2x in telkens nieuw water.

Ontvlies de sinaasappels, vang ook het vocht op.

Gaar de julienne op zacht vuur gedurende 30 minuten in de grenadine.

Bruineer de nootjes even in een droge koekenpan.

HET SUIKERLAAGJE:

Laat glucose smelten, voeg in gedeelten suiker toe, breng aan de kook tot een karamelkleur.

Vet lichtjes een vel bakpapier in, stort hierop uit en laat afkoelen.

Verpulver daarna in de Magimix tot poeder, strooi uit op bakpapier of gebruik een siliconenmatje en zet gedurende 2 à 3 minuten in oven van 180°C of zet in een ring even onder de voorverwarmde salamander.

DE SAUS:

Gebruik het, niet-schoongemaakte, pannetje van de karamel opnieuw, vul met sinaasappelsap, laat de saus doorkoken, maak de rand van de pan met een kwastje koud water af en toe schoon. Gebruik de saus om het bord mee af te werken.

DE VULLING:

Week de gelatine in ruim koud water.

Klop het eigeel tot een lichtgele massa.

Voeg wat water bij de suiker en breng aan de kook. Laat even op 120°C koken, gebruik hiervoor een suikerthermometer.

Giet de suikerstroop voorzichtig bij de eimassa.

Voeg halverwege de gelatine toe aan het nog warme mengsel.

Klop de massa koud met de hand op water of gebruik de keukenmachine.

Voeg als het koud is de lobbige geslagen room en de Cointreau toe. Laat in de koeling verder opstijven.

DE PANNENKOEKJES:

Meng alle ingrediënten tot een beslag, doe wat boter in de pan en maak kleine pannenkoekjes. Bak ze gaar zonder ze bruin te laten kleuren.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Vul de pannenkoeken met een spuitzak door een cilinder op de pannenkoek te spuiten en rol op.

Schik de ontvelde sinaasappelschijfjes tegen elkaar op het bord. Leg wat pistachenootjes en sinaasappelschilletjes erop. Leg ernaast 1 of 2 gevulde pannenkoekjes, erop het suikerlaagje en een bolletje vanille-ijs. Werk af met sinaasappelsaus.

Wijnen

Witte wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Touraine
Domein / Château:	Domaine des Caillots
Jaar van productie:	2009
Druivensoort(en):	Sauvignon
Serveertemperatuur:	
Commentaar wijncie.:	In de buurt van Tours, aan de oever van de rivier de Cher in het gebied van de Loire, liggen de eeuwenoude wijngaarden van de familie Girault. Het Domaine is slechts 20 ha groot. Zij maken o.a. deze mooie droge Touraine Sauvignon met een prachtige kleur en fruitige en bloemige aroma's.

2^e Witte wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Elzas
Domein / Château:	Veuve Roth
Jaar van productie:	2008
Druivensoort(en):	Riesling
Serveertemperatuur:	12 graden
Commentaar wijncie.:	Elzas is bij uitstek de streek waar zuurkool traditioneel op het menu thuishoort. Wij blijven deze oude traditie trouw en kiezen een mooie Riesling bij het hoofdgerecht van januari. Een verfijnde fruitige witte wijn met een rijk bouquet, een lage zuurgraad en heerlijk fris.

Kookschema januari 2012

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	–	3	4	5	–	6
II	9	10	11	12	13	13
III	–	17	18	19	–	20
IV	23	24	25	26	–	28

Nieuwjaarsborrel: 8 januari, 16:00 - 18:00 uur

