



LES  
DE AMIS  
CUISINE

*Menu maart 2012*

Gevulde pastramirolletjes op een bedje van witlofsalade  
met portvinaigrette

Grote shiitakes gevuld met een mousse van zeewolf

Venkelsoep met kaascrouton

Gebakken tong-schar met avocadomousseline,  
groententempura en een lichte sojasaus

Kalfszwezerik op een taartje van prakaardappeltjes  
met verse andijvie, rucola en ossenstaart

Aardbeienbasilicumsorbetijs en steranijsadvocaat

Wijnen

# Gevulde pastramirolletjes op een bedje van witlofsalade met portvinaigrette

## VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 20.00 uur

## BENODIGDHEDEN VOOR DE PASTRAMI/KAASROLLETJES:

500 gr *stilton*  
5 dl *room*  
3 *blaadjes gelatine*  
15 *plakken pastrami*

## VOOR DE SALADE:

3 *stronkjes witlof*  
3 *stronkjes roodlof*  
2 *jonagold appels*  
2 *zoete uien*  
1 *gele paprika*  
*broodcroutons van 5 sneetjes casinowitbrood*  
 $\frac{1}{2}$  *bosje platte peterselie*  
1 *teentje knoflook*

## VOOR DE PORTVINAIGRETTE:

0,25 dl *rode wijnazijn*  
2,5 dl *rode port*  
1 dl *olijfolie*  
2 *sjalotjes*

## AFWERKING EN UITSERVEREN

## BEREIDING: SNEL BEGINNEN I.V.M. OPSTIJVEN

Week de gelatine minimaal 15 minuten in ijskoud water. Snijd de kaas in blokjes en doe samen met de room in een steelpan. Breng aan de kook en laat zachtjes pruttelen op laag vuur onder af en toe roeren, totdat het een gladde crème is geworden. Voeg de uitgeknepen gelatine toe, roer nogmaals goed door, laat versneld afkoelen en doe de opgesteven en afgekoelde crème in een spuitzak (geen spuitmond). Leg de plakken pastrami op een serveerplateau en spuit in de lengte aan de onderrand van elke plak een flinke streep kaascrème. Rol de plakken pastrami op en leg tot gebruik in de koeling.

Snijd de paprika in vieren, verwijder de zaadlijsten en leg de stukken paprika op een bakplaat onder de grill of salamander. Verpak de paprikastukken, zodra ze geblakerd zijn, in een plastic zak en laat enige tijd rusten.

Snijd wit- en roodlof overdwars *en julienne*. Neem de plakjes van de vaste kern apart en snijd ook *en julienne*.

Pel en halveer de uien, snijd in dunne halve ringen.

Schil de appels, snijd in partjes, verwijder klokhuis en snijd de partjes klein.

Verwijder de velletjes van de paprikastukken, snij in repen en deze weer in stukjes. Meng alles door elkaar. Hak of snijd ook de peterselie fijn en meng deze als laatste door de salade.

Snijd de korstjes van het brood, snijd het brood in blokjes en rooster de blokjes met boter en knoflook in een koekenpan. Laat afkoelen.

Pel en snipper de sjalotjes.

Breng port en sjalotsnippers aan de kook in een steelpan.

Draai het gas laag en laat tot de helft inkoken.

Passeer door een fijne zeef in een kom. Klop met de garde rode wijnazijn en olijfolie door de port. Breng op smaak met peper en zout.

Snijd met een scherp mes de pastrami/kaasrolletjes overdwars in tweeën.

Giet een deel van de portvinaigrette over de salade en schep goed door.

Leg een bedje van salade op de borden, strooi er wat broodcroutons over, leg er rechthoekig twee pastrami/kaasrolletjes op en spuit nog wat kaas-mengsel erlangs.

# Grote shiitakes gevuld met een mousse van zeewolf

## VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen op 180°C

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitserveren: 20.30 uur

## BENODIGDHEDEN VOOR DE MOUSSE:

*500 gr zeewolffilet*

*3 dl witte wijn*

*½ bosje dragon*

*2 sjalotjes*

*4 dl visfond*

*2 eiwitten*

*2 dl room*

## VOOR DE SHIITAKES:

*15 GROTE shiitakes*

*2 dl room*

*1 limoen*

*zwarte peper*

## VOOR GARNERING:

*2 limoenen*

*½ bosje peterselie*

*2 ons spinazie*

*rest van de dragon*

## AFWERKING EN UITSERVEREN:

## BEREIDING:

Snijd voldoende dragon fijn voor ruim 3 eetlepels

Meng dit met de witte wijn en de schoongemaakte en fijngehakte sjalotjes tot een marinade. Leg de op graatjes en ongeregeldheden nagekeken zeewolf een half uur in deze marinade.

Haal vis uit de marinade. Breng de marinade samen met de visfond aan de kook. Pocheer de zeewolf hierin gaar, haal hem eruit en laat de vis volledig afkoelen. Moet goed koud worden.

Kook vocht verder tot ⅓ in en giet door een zeef. Bewaar het ingekookte vocht voor de saus.

Klop de eiwitten licht op. Klop ook de 2 dl room op tot deze bijna stijf is.

Pureer de afgekoelde zeewolf en meng met de opgeklopte room en de eiwitten en breng op smaak met peper en eventueel iets onverdunde visfond uit de fles.

Verwijder de stelen van de shiitakes, hak deze zeer fijn en vermeng ze met de room, het ingekookte kookvocht, een scheut limoensap en zwarte peper tot een mooie saus.

Giet de saus in de ovenschaal, vul de hoedjes met de vismousse en zet ook die in de ovenschaal en laat ca. 15 minuten bakken in de voorverwarmde oven.

Snijd de limoenen in 15 plakjes, hak de peterselie en de dragon fijn en was en droog de spinazie.

Leg op elk bord, ter versiering, in het midden wat spinazieblaadjes, schik hierop de met mousse gevulde, gebakken Shiitake, leg er een plakje limoen naast en strooi er de gesneden peterselie en dragon over en gebruik de rest van de saus uit de schaal eveneens als garnering.

# Venkelsoep met kaascrouton

## SOEP VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 21.00 uur

### BENODIGDHEDEN VOOR DE BOUILLON:

2 rode uien  
2 witte uien  
2 zoete uien  
2 gewone uien  
3 sjalotten  
6 venkelknollen  
½ bosje platte peterselie  
125 gr parmigiano met korst  
125 gr pecorino romano met korst  
3 l water

### VOOR DE SOEP:

1 rode ui  
1 witte ui  
1 zoete ui  
1 gewone ui  
3 sjalotten  
2 teentjes knoflook  
50 gr boter  
0,5 dl pernod

### VOOR DE CIABATTA KAASCROUTONS:

2 afbakciabattabroden  
de geraspte parmigiano en  
pecorino  
boter

### AFWERKING EN UITSERVEREN:

15 slank model theeglazen  
(in de warmhoudkast)

### BEREIDING:

Pel en snijd uien en sjalotten grof. Haal de buitenste bladeren van de venkelknollen en snijd ook grof. Bewaar de zachtere binnenste bladeren voor bij de soep. ( zie voor de soep)

Snijd de korst niet te dun van beide kaassoorten. Snijd de korsten in stukjes. Rasp de stukken kaas en zet apart voor verwerking bij de soep.

Haal de blaadjes van de peterselie en zet apart. Snijd de steeltjes klein.

Breng in een ruime pan gesneden uien, sjalotten, buitenste venkelbladeren, stukjes kaaskorst en peterseliestelen met 3 liter water aan de kook. Laat de bouillon afgedekt een half uurtje op half vuur stevig doorkoken.

Zet het gas laag en laat de bouillon nog een half uur verder pruttelen. Haal de pan van het vuur en laat de groenten en de kaaskorsten nog zo lang mogelijk trekken.

Passeer de bouillon door een fijne zeef.

Pel en snijd uien, sjalotten en knoflook *en julienne*.

Snijd de overgebleven binnenste bladeren van de venkelknollen *en julienne*.

Fruit ui en knoflook in de boter.

Voeg de venkeljulienne toe en laat even meefruiten.

Voeg de venkelbouillon toe en breng de soep op smaak met zout, peper en pernod en indien nodig een klein beetje (geconcentreerde) groentenfond.

(blijf proeven)

Bak de broden af, laat afkoelen en snijd in schuine plakken.

Vermeng de geraspte kaassoorten goed.

Warm de soep nog even goed door.

Beboter de plakken stokbrood en bestrooi royaal met geraspte kaas. Leg de plakken brood op een bakplaat en plaats onder de grill of salamander.

Schep soep in een slank model theeglazen, strooi wat peterselieblaadjes over de soep en leg op elk glas een kaascrouton.

# Gebakken tongschar met avocadomousseline, groententempura en een lichte sojasaus

## TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitserveren: 21.30 uur

### BENODIGDHEDEN VOOR DE TONGSCHAR:

5 tongscharren à 600 gr  
gesmolten boter  
3 sjalotten  
3 knoflookteentjes  
sesamolie  
3 dl ketjap manis  
3 dl gevogeltebouillon  
arrowroot

### VOOR DE AVOCADOMOUSSELINE:

4 rijpe avocado's  
2,5 dl room  
½ citroen (sap van)

### VOOR DE GROENTENTEMPURA:

8 bospenen  
8 bosuitjes  
2 witte uien  
8 groene asperges  
400 gr tempurameel  
1 l spa blauw (ijskoud)

### AFWERKING EN UITSERVEREN:

### BEREIDING:

Fileer de scharren, bestrijk een bakplaat met boter, strooi er zout over en leg de filets erop. Bestrijk de filets met gesmolten boter en bestrooi met zout. Zet weg tot gebruik.

Maak sjalotten en knoflook schoon, snijd klein en bak in een beetje sesamolie aan. Blus af met de ketjap en bouillon. Laat wat inkoken en breng op smaak. Bind eventueel met wat arrowroot.

Maak avocado's schoon, pureer in keukenmachine, voeg citroensap en peper en zout toe, vermeng met wat lobbige geslagen room. Doe in spuitzak en zet in koeling tot gebruik. Indien avocado's niet rijp zijn, schillen, in stukken snijden, blancheren, direct koelen, drogen en dan verder zoals beschreven.

Maak groenten schoon. Snijd bospenen en asperges in de lengte door. Snijd de witte uien in ringen en de bosuitjes horizontaal doormidden, wentel de groenten in 50 gram tempurameel

Maak van de rest van het meel met water en zout een yoghurt-dik papje (zie gebruiksaanwijzing verpakking).

Wentel de groenten in het tempurapapje en bak direct in de frituurpan of wok tot ze lichtbruin zijn. Laat even uitlekken.

Zet de vis 4 minuten in een oven van 200°C, besmeer borden met een kwastje (of druppelaar) horizontaal met de saus. Spuit dwars hierop een laagje van 10 x 3 cm avocadomousseline, leg hierop de gare vis en daarop de groententempura.

Serveer direct uit.

# Kalfszwezerik op een taartje van prakaardappeltjes met verse andijvie, rucola en ossenstaart

## HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moelijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 3 personen

Oven voorverwarmen 150°C

Uitserveren: 22.00 uur

### BENODIGDHEDEN VOOR DE OSSENSTAART:

1200 gr ossenstaart  
boter  
3 sjalotjes  
3 knoflookteentjes  
6 el tomatenpuree  
6 el bloem  
3 dl rode wijn  
1,5 dl madeira  
1,5 dl rode port  
1,2 l kalfsbouillon  
5 kruidnagels  
4 laurierblaadjes

### BEREIDING:

Maak knoflook en sjalotjes schoon en snijd deze klein.  
Bak de ossenstaarten aan in de boter, voeg sjalotjes en knoflook toe en laat even meebakken.  
Voeg tomatenpuree en bloem toe, meng even en blus het geheel af met rode wijn. Giet over in snelkookpan, roer het aanbaksel van de braadpan los met madeira en giet in de snelkookpan. Voeg ook port, kalfsbouillon, kruidnagel en laurier toe. Breng de pan onder stoom en laat 2 uur trekken.  
Pluk ossenstaarten en houd vlees in een beetje jus warm.  
Zeef de rest van de jus en kook in tot een mooie sausdikte.  
Breng op smaak

### VOOR DE KALFSZWEZERIK:

750 gr kalfszwezerik  
gepasteuriseerd eiwit  
bloem  
100 gr panko  
3 limoenen

Boen de limoenen schoon, trek zestes met de zesteur, leg de zestes op bakpapier op een bakplaat en laat in ca. 20 minuten in een voorverwarmde oven drogen.  
Halveer de zwezeriken en blancheer ze 3 à 4 minuten in heet water, koel ze direct in ijskoud water, verwijder vet en ongeregelheden, verdeel in 15 porties.  
Druk de panko door een zeef om een nog fijner effect te krijgen.  
Maal de gedroogde limoenschilletjes fijn, meng met de panko, peper en zout en haal vervolgens de zwezerik door de bloem, losgeklopt eiwit en de op smaak gebrachte panko.

### VOOR DE PRAKAARDAPPELTJES:

1 kg kruimige aardappelen  
500 gr gesneden andijvie  
100 gr rucola  
boter

Schil de aardappels, kook in gezouten water. Snijd de andijvie en was de andijvie en rucola.  
Prak de aardappels met een stamper of vork, meng er de groenten door en breng op smaak met boter, peper en zout.  
Houd warm.

### AFWERKING EN UITSERVEREN:

15 houten prikkers  
ijzeren ringen(stekers)  
tonic stamper

Bak de zwezerikstukjes krokant, rijg aan de prikker.  
Vul de stekers met een laagje ossenstaart, maak plat (met de stamper), leg hierop wat aardappelgroentenpuree, verwijder ring en leg dan de zwezerik erop. Dresseer de saus rondom.

# Aardbeienbasilicumsorbetijs en steranijsadvocaat

## NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitvoering: 2 personen

Uitserveren: 22.30 uur

### BENODIGDHEDEN VOOR HET IJS:

1 l aardbeien coulis  
220 gr fijne suiker  
1 el glucosestroop  
3 à 4 takjes basilicum

### VOOR DE ANIJSADVOCaat:

650 gr heelei  
3 dl wodka  
250 gr suiker  
4 steranijs  
6 draadjes saffraan

### VOOR GARNERING:

15 mooie grote basilicumblaadjes  
zonnebloemolie  
2 diepe borden  
plasticfolie

### AFWERKING EN UITSERVEREN:

Zet ruim van tevoren 15 grote amuseglazen in de koeling.

### BEREIDING:

Haal de blaadjes en steeltjes van de basilicum van elkaar.

Breng coulis, suiker en glucosestroop aan de kook.

Haal van het vuur en voeg alleen de basilicumsteeltjes toe. Laat afgedekt afkoelen.

Snijd de basilicumblaadjes zeer fijn.

Verwijder, als de compositie is afgekoeld, de steeltjes en voeg de zeer fijn gesneden basilicumblaadjes toe. Draai tot ijs.

Breng 1 dl wodka met de saffraandraadjes en de steranijs aan de kook.

Haal van het vuur en laat een ½ uur afgedekt trekken.

Verwijder de steranijs.

Klop in een metalen kom het heelei met de suiker los, verwarm *au bain-marie* op zo'n 60 à 70°C en voeg beetje bij beetje de wodka toe (zowel de 1 dl die met steranijs is getrokken als de resterende 2 dl) en blijf met een spatel goed roeren, ook over de bodem en hoeken (neem vuurvaste pannenlikker) tot een mooie gebonden vla-achtige massa ontstaat.

Zet de kom in ijswater en blijf roeren tot het mengsel koud is. Zet weg tot gebruik.

Span plasticfolie strak over een bord met opstaande rand. Smeer de folie in met olie, plak de basilicumblaadjes met de gladde bovenkant op de folie. Zet het bord in de magnetron, zet op vol (100%) vermogen en droog de blaadjes in ongeveer 4 minuten.

Neem de amuseglazen uit de koeling en giet hierin wat steranijsadvocaat. Zet op een bord, leg in een bakje, schaalpje o.i.d. 2 bolletjes ijs en steek in het midden een gedroogd basilicumblaadje.

# Wijnen

Witte wijn	
Land van herkomst:	Italië
Regio:	Piemonte (provincie Alessandria)
Domein / Château:	Vecchia Storia
Jaar van productie:	2010
Druivensoort(en):	Cortese
Serveertemperatuur:	10°C.
Notitie wijncie.:	<p>Deze relatief droge wijn past zeker <b>NIET</b> bij het eerste gerecht van deze maand waarin stiltonkaas, room en port is verwerkt; zie echter ook de opmerking bij de rode wijn. Toch besloot de wijncie om deze wijn te kiezen omdat het een uitstekende begeleider is voor de gerechten 2, 3 en 4.</p> <p>Gavi is een wijndorpje dat zo'n 20 km. boven Genua ligt, in de Piemonte regio. Dit gebied staat bekend om zijn wijnen van topkwaliteit.</p> <p>Het wijnhuis Vecchia Storia produceert een frisse wijn met geuren van lentebloesem en een smaak van bittere amandelen in de afdronk.</p>

Rode wijn	
Land van herkomst:	Italië
Regio:	Sicilië
Domein / Château:	Vigneti Zabù
Jaar van productie:	2010
Druivensoort(en):	Nerello Mascalese (85%) en Nero d'Avola (15%)
Serveertemperatuur:	18°C.
Notitie wijncie.:	<p>Boven het dorpje Sambuca di Sicilia ligt het Aranciomeer. Het water hiervan is vitaal voor de wijngaarden waar het vaak warm is in de Siciliaanse zomers. De wijn heeft een half jaar lagering gehad in eikenhouten vaten en dat is goed te proeven!</p> <p>Mooi helder rood van kleur. De wijn ruikt naar fruit en wat kruiden van o.a. balsamico. De wijn is zacht en makkelijk drinkbaar.</p> <p>Misschien iets te zwaar voor alleen de zwezerik, maar beslist op zijn plaats bij de ossenstaart; kortom bij dit menu moesten er zowel bij de witte als bij de rode wijn compromissen gesloten worden.</p> <p><u>Opm.</u> Deze wijn is desgewenst een prima begeleider bij het 1<sup>e</sup> voorgerecht!!</p>



## Kookschema maart 2012

	<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>	–	6	6	8	–	9
<b>II</b>	12	13	14	15	16	16
<b>III</b>	–	20	21	22	–	23
<b>IV</b>	26	27	28	29	–	30

