



Menu november 2012

Quinoasalade met komkommerrolletjes met geitenkaas en zoetzure pompoen

Beerenburger-sipelsoep met krüdekeestoast

Gevulde gegratineerde artisjokbodems

Doradefilet met tomatensaus, pesto en snijbonen

Fazant met appel en calvados, zuurkool en gebakken aardappels

Perensleetjes en kaneelijs

Wijnen

Quinoasalade met komkommerrolletjes met geitenkaas en zoetzure pompoen

KOUD VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad:

Uitserveren: 20:00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE POMPOEN EN KOMKOMMER:

- 1 kleine flespompoen
- 3 komkommers
- 5 dl witte wijn
- 2 dl witte wijnazijn
- 125 gr witte basterdsuiker
- 3 steranijs

BENODIGDHEDEN VOOR DE QUINOA:

- 400 gr quinoa
- 2-3 eetlepels rijstazijn of sushi-azijn
- 10 zongedroogde tomaten op olie
- 1 tomaat
- ½ bosje platte peterselie
- 1 klein bosje munt

DE KOMKOMMERVULLING

- 400 gr zachte geitenkaas (Bettine Blanc)
- 2 zachtzure appels (Jonagold)
- 1 el Japanse rijstazijn
- ½ el honing
- 125 ml crème fraîche
- 1 el geraspte mierikswortel (potje)

De pompoen: Halveer de pompoen in de lengte. Verwijder het zaad. Draai met een bolletjesboor balletjes uit het vruchtvlees. Kook de pompoenballetjes in ca. 15 minuten gaar. Maak een marinade van 2 dl witte wijn, 1 dl wijnazijn, 50 g basterdsuiker en 1 verkruimelde steranijs. Giet de pompoen af en schep de balletjes door de marinade.

De komkommer: Schil de komkommers. Snijd ze doormidden. Schaaflinten van de komkommer. Ga door tot aan het zaad. Voor de rolletjes zijn slierten nodig met een breedte van 2 ½ - 3 cm. Gebruik de rest voor de quinoasalade.

Maak een marinade van 3 dl wijn, 1 dl wijnazijn, 75 g basterd en 2 verkruimelde steranijs. Marineer hierin de komkommer.

De quinoasalade: Kook de quinoa volgens de gebruiksaanwijzing (5 minuten in een gelijke hoeveelheid water met wat zout, 10 min. van het vuur af nagaren.) Roer rijstazijn door de quinoa en laat afkoelen. Dep de tomaten droog en snijd in stukjes. Snijd de rest van de komkommer in stukjes. Snijd de tomaat in blokjes. Hak de peterselie fijn. Bewaar 15 toefjes munt. Snijd de rest van de blaadjes fijn.

Schep alles door de afgekoelde quinoa. Breng op smaak met zout, peper en rijstazijn.

De vulling voor de komkommer: Schil de appel, snijd het vruchtvlees in piepkleine blokjes en doe ze in een kom. Besprenkel met azijn tegen verkleuren. Verbrokkel de kaas erboven. Doe de honing erbij en schep door elkaar.

Maak 45 balletjes van de geitenkaas.

Dep de komkommerlinten droog. Rol de linten om de balletjes.

Bij dunne linten 2 overlappen.

De mierikswortelcrème: Breng crème fraîche op smaak met mierikswortel, zout en peper.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Schep in het midden van borden een baan met 3-4 el quinoasalade.

Zet aan de ene kant 3 torentjes komkommer. Aan de andere kant zoetzure pompoen en 2 toefjes mierikswortel.

Garneer de quinoa met munt.

Beerenburger-sipelsoep met krüdekeestoast

FRIESE UIENSOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad:

Uitvoering: 1-2 personen

Oven voorverwarmen: ca. 20.15 uur op 200°C

Uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE SOEP:

1 kilo uien
2 teentjes knoflook
4 el olie + 60 g boter
60 gr bloem
3 dl droge witte wijn
2¼ liter runderbouillon
1 laurierblad
2 takjes tijm

De soep: Pel de uien en snijd ze in dunne (halve) ringen. Pel en snipper de knoflook.

Verwarm de olie en 15 g boter in een soeppan met dikke bodem en roer er de uiringen door. Gaar de uiringen op laag vuur ca. 20-25 minuten tot de ui goudbruin is. Roer regelmatig. Voeg knoflook en de rest van de boter toe en laat de boter smelten.

Roer de bloem erdoor. Schenk de wijn en de bouillon erbij en breng de soep aan de kook. Voeg laurierblad en tijm en wat peper toe. Laat de soep met een deksel op de pan een ½ uur zachtjes pruttelen. Verwijder dan laurierblad en tijm en breng de soep op smaak met zout en peper.

VOOR HET BROOD:

1 groot afbak stokbrood

Het brood: Bak het brood af in de oven volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.

VOOR DE AARDAPPELS EN TOMATEN:

300 gr Roseval aardappeltjes
2 tomaten

De tomaten en de aardappels: Breng water aan de kook, kruis het vel van de tomaten in, dompel de tomaten in het water tot het vel loslaat. Ontvel en ontpit de tomaten, snij het vruchtvlees in blokjes en bewaar ze voor de toast.

Schil de aardappel, snijd ze in blokjes. Kook ze apart gaar. Bewaar ze.

VOOR DE TOAST:

Het eerder gebakken brood
ca. 200 gr Beerenburg-
kruidenkaas
1,5 dl Beerenburg (Weduwe
Joustra, Sneek)

De toast: Verwarm de oven voor op 200°C. Rasp de kruidenkaas. Snijd het brood in sneetjes (liefst 2 p.p.) en leg ze op een bakplaat. Verdeel blokjes tomaat over het brood. Bestrooi met peper. Strooi hier kruidenkaas over. Zet de toastjes in de oven tot de kaas gesmolten is.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Verdeel de aardappeltjes over soepkommen. Schep de soep erop.

Giet een eetlepel Beerenburg in de soep en leg de toastjes op de soep.

Server direct.

Eet smakelijk (AvE, RW, HL, Pvd)

Am2012-11-02

NB: De kaas is te bestellen bij Weduwe S. Joustra zie: www.weduwejoustra.nl

Gevulde gegratineerde artisjokbodems

WARM VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad:

Oven voorverwarmen: 20.30 uur op 180°C.

Uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE ARTISJOKKEN:

15 artisjokken
1 citroen

De artisjokken: Draai of snijd de stelen van de artisjokken af. Knip eventuele scherpe (afhankelijk van het ras), puntige bladeren met een schaar bij. Breng in meerdere grote pannen water met 2-3 el zout aan de kook. Kook hierin de artisjokken in 25-30 minuten gaar.

Neem de artisjokken uit het water en laat ze iets afkoelen tot ze hanteerbaar zijn.

Verwijder de blaadjes van de artisjokken. Bewaar een deel als garnering. (verwarm even in de warmhoudkast).

DIPSAUS:

Zie bereiding: azijn, olie,
mosterd, zout, peper

Zet de rest in schalen op de bar en geef er een dipsaus bij van 2 delen azijn, 6 delen olie, 1 tl mosterd, zout, peper.

Verwijder het hooi uit de bodems en snijd de onderkant eventueel bij. Bedruppel de bodem met citroensap.

DE VULLING:

5 eieren (M)
½ bosje platte peterselie
200 gr Parmezaanse kaas
3 teentjes knoflook
3 el kappertjes
ca. 150 gr panko

De vulling: Klop de eieren los in een kom. Snijd de peterselie fijn. Rasp de parmezaanse kaas. Pel en snipper de knoflook. Schep alles door de eieren en breng op smaak met zout en peper.

Verdeel de vulling over de artisjokbodems en zet ze op een bakplaat. Tot zover de voorbereiding.

Maak de vinaigrette en voeg zout en peper toe.

Verwarm de oven voor op 180°C. Bak de artisjokken in ca. 20 minuten goudbruin.

VOOR DE VINAIGRETTE:

2 el wijnazijn
6 el olie
1 tl mosterd

Vinaigrette: meng de ingrediënten tot een vinaigrette

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Serveer de artisjokken op warme borden en leg een krans van blaadjes eromheen.

Bedruppel de blaadjes met vinaigrette.

Doradefilet met tomatensaus, pesto en snijbonen

TUSSENGERECHT 15 PERSONEN

Uitvoering: 1-2 personen

Moeilijkheidsgraad:

Uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE TOMATENSAUS:

1 sjalot
1 teen knoflook
1 blikje gepelde tomaten (400 gr)
1 kg rijpe tomaten of vleestomaten
3 el olie
2 dl witte wijn
1 dl gevogeltefond
2 blaadjes laurier
2 takjes tijm
½ dl room
25 gr boter
1 el maïzena

De Tomatensaus: Pel en snipper de sjalot en de knoflook.

Snijd de tomaten in stukken.

Verhit de olie in een sauspan met dikke bodem. Fruit hierin de ui en de knoflook 2 minuten.

Voeg de tomaten uit blik met het sap, de witte wijn, de fond, de tomaten, de laurierblaadjes en de tijm toe. Breng aan de kook.

Laat de saus op een laag vuur ca. 1 uur koken.

Verwijder laurier en tijm. Pureer de saus en breng op smaak met zout en peper.

Bind desgewenst met gladgeroerde maïzena. Voeg room en boter toe.

VOOR DE PESTO:

1 bosjes basilicum
2 teentjes knoflook
35 gr pijnboompitten
1-1,5 dl olijfolie

De pesto: Bewaar 15 toefjes basilicum voor het uitserveren. Pluk de blaadjes van de takjes. Pel de knoflook. Pureer de blaadjes met de pijnboompitten, de knoflook en de olie tot een gladde massa. Breng op smaak met zout en peper. Doe de pesto in een plastic spuitflesje.

VOOR DE DORADE

15 doradefilets van ca. 100 gr per stuk
zonnebloemolie
zeezout uit de molen

De Dorade: Was de filets en dep ze met keukenpapier droog. Verwijder de graatjes met een pincet. Zet de vis afgedekt in de koelkast.

VOOR DE SNIJBONEN:

500 gr snijbonen

De snijbonen: Snijd de snijbonen schuin in ruitjes. Kook ze in 5-7 min. gaar.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Verhit olie in 2 koekenpannen en bak de vis 3 - 4 minuten op de velkant.

Bak 1 minuut op de andere kant. Bestrooi met zout en peper.

Maak spiegels van tomatensaus op warme borden. Leg een lepel snijbonen in het midden. Leg hierop de vis. Spuit rondom druppels pesto. Garneer met een toefje basilicum. Strooi zeezout op de vis.

Fazant met appel en calvados, zuurkool en gebakken aardappels

HOOFDGERECHT 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad:

Uitvoering: 2-3 personen

Uitserveren: 22:00 uur

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE SAUS:

4 karkassen van fazant
1 dl zonnebloemolie
1 ui
1 smalle prei
1 kleine winterwortel
2 stengels bleekselderij
2 takjes tijm
2 laurierblaadjes
5 jeneverbessen, geplet
5 peperbolletjes, geplet
ca. 1 dl calvados
1,5 dl slagroom
evt maïzena

VOOR DE FAZANTEN:

8 fazanten hennen (zonder pees
in het pootje)
1 l ganzenvet*
1 dl olie

VOOR DE ZUURKOOL:

1,5 kilo zuurkool
2 uien
200 gr Schwarzwälder Schinken
1 el venkelzaad
½ el karwijzaad
12 jeneverbessen, geplet
40 gr boter
2 dl Noilly Prat
5 dl Edelzwicker
3 blaadjes laurier

VOOR DE AARDAPPELS:

1,5 kilo Roseval aardappels
ca. 1 dl olijfolie
50 gr boter
3-4 takjes rozemarijn
zeezout uit de molen

Zie vervolg op 2^e pagina

Bereiding:

Hak de karkassen doormidden.

Maak de ui, de prei, de wortel en de bleekselderij schoon en snijd ze in grove stukken van ca. 4 cm.

Verhit de olie in een braadpan en bak de karkassen bruin. Voeg de groenten, de tijm, laurierblaadjes, geplette jeneverbessen en peperbolletjes toe en bak ze even mee.

Schenk er ca. 2 liter water bij en breng aan de kook. Leg het deksel op de pan. Laat de bouillon zacht trekken gedurende ca. 1 ½ - 2 uur.

Zeef het vocht in een andere, niet te kleine pan. Laat de bouillon inkoken tot 4-5 dl.

Voeg de room toe en laat inkoken tot ca. 4 dl. Breng de saus op smaak met calvados, zout en peper. Bind indien nodig met 1 tl gladgeroerde maïzena.

De fazantenboutjes: Snijd de pootjes van de fazant.

Verwarm ganzenvet in een pan tot ca. 80°C. Het vet mag niet borrelen. Leg hierin de poten, ze moeten onderstaan. Zet de pan op een plaatje op het vuur. Leg een deksel op de pan. Konfijt de boutjes gedurende 2-2 ½ uur.

Neem ze uit de pan, dep ze met keukenpapier droog. Bak ze kort voor serveren even krokant. Laat het ganzenvet stollen.

Zie onderaan pagina 2 voor de behandeling van het vet. *

De fazantenborsten: Verwarm de oven voor op 120°C.

Verhit olie in een koekenpan. Bestrooi de fazantenborsten met zout en peper. Braad de fazanten snel aan beide kanten bruin.

Leg de fazanten op een bakplaat en schuif die ca. 15 minuten in de oven.

Keer de borsten halverwege de tijd. Laat 15 minuten afgedekt rusten. Snijd de borsten los. Dek af tot gebruik.

Leg 4 karkassen afgedekt in de koelkast voor de volgende groep.

Geef de overige karkassen aan een liefhebber.

De zuurkool: Spoel de zuurkool in een vergiet met koud water af, laat uitlekken en snijd de sliertjes fijn.

Pel en snipper de uien. Snijd de ham in reepjes. Plet venkelzaad, karwijzaad en jeneverbessen.

Verhit de boter in een pan met dikke bodem. Fruit hierin de uien 2-3 minuten. Bak de ham 1 minuut mee. Voeg Noilly Prat, wijn, zuurkool, venkelzaad, karwijzaad, jeneverbessen en laurier toe.

Breng aan de kook en laat zo lang mogelijk zacht sudderen. Controleer nu en dan op vocht!

De aardappels: Schil de aardappels en snijd ze in blokjes van 3 cm. Kook de aardappels in ca. 12 minuten bijna gaar. Laat ze uitdampen. Doe ze in een ovenschaal of op een bakplaat. Verwarm de oven 50 minuten voor het eten op 200°C. Wrijf de aardappels in met olie. Leg hier en daar een takje rozemarijn en klontjes boter op de aardappels. Laat ze in ca. 40 minuten goudbruin worden, schep nu en dan om. Bestrooi met zeezout.

Vervolg Fazanten

VOOR DE APPELS:

4 zachtzure appels (jonagold)
40 gr boter
1 el suiker

De appels: Schil de appels, snijd ze in schijven of ringen.

Verwarm de boter in een koekenpan en bak de appels in enkele minuten gaar. Bestrooi tijdens het bakken met suiker.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Bak de fazantborsten 1 minuut in wat boter en ½ minuut op de velkant, of verwarm ze 1 ½ min. op de zuurkool. Schep zuurkool in het midden van warme borden. Leg er een pootje en de borst bij. Schep saus over het vlees en rondom. Garneer met appel. Schep er aardappels bij.

*Poelier Ammerlaan (Aert van der Goes-
str. 28, vlakbij de club) verkoopt fazan-
ten zonder pees!*

Ganzenvet kan meermalen gebruikt worden. Laat het stollen. Schenk via een zeef of schep in een andere pan. Gooi het bruine vocht onderin de pan weg. Zet vet in de koelkast.

Eet smakelijk (AvE, RW, HL, PvD)

Am2012-11-05

Perensleetjes en kaneelijs

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad:

Uitvoering: 1-2 personen

Oven voorverwarmen op 200°C

Uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN:

1 kaneelstokje
450 ml volle melk
200 ml slagroom
150 gr eidooier
150 gr suiker
kaneelpoeder
5 gr maïzena

DE PERENSLEETJES:

8 plakjes roomboter blader-
deeg (diepvries)
2-3 el bloem
300 gr amandelspijs,
1 ei
1½-2 el Amaretto
8 handperen (Doyenne du Comi-
ce)
3-4 el honing
ca. 2 el suiker,
1 tl kaneelpoeder

BEREIDING:

Het ijs: Breek het stokje kaneel . Breng de melk en de room met het kaneelstokje in een pan met dikke bodem aan de kook. Laat 15 min. zachtjes trekken. Neem de pan van het vuur. Verwijder het kaneelstokje .

Klop met een mixer de eidooiers met de suiker en de maïzena tot een romig, lichtgekleurd mengsel. Giet al roerend het roommengsel erbij.

Doe terug in de pan en laat binden op matig vuur (82°C). Blijf roeren om schiften te voorkomen. Het mengsel mag niet koken.

Breng op smaak met kaneelpoeder.

Laat de vla afkoelen in een kom met ijswater.

Draai er dan in de ijsmachine ijs van.

De perensleetjes: Laat het bladerdeeg ontdooien. Bestuif de ondergrond met bloem. Rol de plakjes iets uit en halveer ze. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.

Klop het ei los. Meng ½ ei en wat Amaretto door de amandelspijs.

Verdeel de spijs in 15 (16) bolletjes. Plet de bolletjes tussen de handen en leg een baan spijs in het midden van elk plakje bladerdeeg.

Schil en halveer de peren. Verwijder de klokhuizen. Snijd elke halve peer in dunne plakjes en leg ze tegen elkaar als een halve peer op het deeg. Steek het steeltje eventueel in het deeg.

Snijd het deeg rondom de peer weg, laat daarbij een rand van 1 cm zitten. (maak desgewenst steeltjes van afgesneden deeg)

Bestrijk de deegrand met ei. Bestrijk de peren dun met honing. Verwarm de honing eventueel als hij dik is.

Bak de taartjes 20-25 min. in een op 200°C. voorverwarmde oven.

Meng suiker en kaneel. Strooi dit na 10 min. bakken over het deeg, zodat het deeg licht karamelliseert. Bestrijk de warme peren uit de oven met een beetje honing.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Servere de perensleetjes warm. Schep er een bol ijs bij.

Wijnen

Witte wijn	
Land van herkomst:	Zuid-Afrika
Regio:	Kaapregio, Stellenbosch
Domein / Château:	Simonsig
Jaar van productie:	2011
Druivensoort(en):	Chenin Blanc
Serveertemperatuur:	12°C.
Notitie wijncie.:	Een wijn die moet passen bij de geitenkaas, de artisjokken en de dorade met toma-tensaus (de soep hebben we maar buiten beschouwing gelaten) moet een alleskun-ner zijn. Wij denken die te hebben gevonden in de Chenin Blanc van Simonsig, ge-noemd naar de gelijknamige (Simons)berg bij het domein. Het zoetzuur van de di-verse gerechten weerspiegelt zich in deze wijn. De fris rinse smaak doet denken aan appels, peren en abrikoos. Deze wijn kan zelfs een aanloop zijn naar het gerecht met de fazant; sterker nog, deze wijn zal het ook goed doen bij het hoofdgerecht.

Rode wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Beaujolais
Domein / Château:	Morgon
Jaar van productie:	2009
Druivensoort(en):	Gamay
Serveertemperatuur:	19°C.
Notitie wijncie.:	Deze, wat lichtere rode wijn komt uit de Beaujolais en wel één van de meest zuide-lijke gebieden daarvan. Het is één van de negen cru's uit het Beaujolais gebied. Deze Morgon heeft tonen van zacht rood fruit zoals rode bessen, frambozen en aardbeien. De frisse fruitzuren combineren wonderwel met de fazant en de zuurkool in calva-dossaus. Georges Dubœuf was vroeger wat omstreden vanwege menging (keldermeester kreeg natuurlijk de schuld). Heden heeft hij zich met deze wijn volledig gerehabili-teerd! Prosit!

Kookschema november 2012

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	–	6	7	8	–	9
II	12	13	14	15	16	16
III	–	20	21	22	–	23
IV	26	27	28	29	–	30

