



LES
DE AMIS
CUISINE

Menu december 2012

Gepocheerd kwartelei, cantharel en knolselderij

Shanghai-bouillon, garnaal en krab

Gekonfijte zalm, venkel en kaviaar

Gestoomde griet, paling en komkommer

Gebraden ree met schorseneren

Kaneelparfait, chocoladesorbet en kokos

Wijnen

Gepocheerd kwartelei, cantharel en knolselderij

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitserveren: 20.00 uur

Oven voorverwarmen: 180°C



BENODIGDHEDEN:

VOOR DE KNOLSELDERIJMOSSE:

2 sjalotten, gesnipperd
500 gr knolselderij, in
stukken
kippenfond
olijfolie
water
5 gelatine blaadjes
1,5 dl room
selderijzout
peper

VOOR DE TUILLES:

250 gr boter
40 gr suiker
50 gr verjus de Perigord
250 gr bloem
350 gr eiwit
fleur de sel
peper

VOOR DE KWARTELEITJES:

32 kwarteleitjes
azijn

VOOR DE CANTHARELLEN:

400 gr cantharellen
olijfolie
2 tenen knoflook
fijngehakt
3 el rozemarijn
fijngehakt
balsamico
gembersiroop
bieslook, fijngehakt

VOOR DE GARNERING:

bietenblad
postelein

BEREIDING:

De knolselderijmousse: Bak de sjalotten aan in olijfolie. Doe de knolselderij erbij en giet er net zoveel water bij dat het net niet onder staat.

Stoof de knolselderij gaar, laat uitlekken en pureer in de keukenmachine.

Blaadjes gelatine tien minuten in koud water weken.

Zeef de puree en los al roerend de gelatine er in op. Laat al kloppend afkoelen in een bak ijswater tot lobbij.

Klop de room tot yoghurt dikte en spatel hem door de afgekoelde knolselderij.

Breng hoog op smaak met selderijzout en peper en laat opstijven in de koeling.

De tuilles: Smelt de boter, doe er de suiker, verjus, bloem en het eiwit bij. Meng en zeef. Laat opstijven in de koeling.

Beleg een tray met bakpapier en strijk er met een kwastje 40 dunne repen op uit.

Bestrooi ze met fleur de sel en peper uit de molen.

Bak de repen goudbruin in een oven van 180°C.

De kwarteleitjes: *Opmerking: probeer eerst een of twee eitjes te pocheren. Als dat niet goed gaat, bak dan de overige eitjes!*

Breng water aan de kook met een beetje azijn, zet vuur laag en laat zachtjes borrelen. Breek elk eitje in een klein kopje en pocheer in het water (maximaal 4 per keer, maximaal 1 minuut). Houd het eiwit bij elkaar m.b.v. 2 spatels.

Leg daarna m.b.v. schuimspaan onmiddellijk in ijswater. Pocheer zo alle eitjes. Bewaar tot gebruik in ijswater in de koeling.

De cantharellen: Maak de cantharellen goed schoon met een borsteltje.

Roer op het laatste moment een paar eetlepels olijfolie door de cantharellen en bak deze daarna in een vrijwel droge pan.

Voeg een klein klontje roomboter toe en doe de knoflook en de rozemarijn erbij. Bak nog even door.

Blus af met een scheutje balsamico en gembersiroop.

Breng op smaak met bieslook, peper en zout.

Laat afkoelen tot lauwwarm.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Schep de eitjes uit het ijswater en giet er warm water over.

Leg 2 quenelles knolselderijmousse op elk bord.

Leg er lauwwarme cantharellen en 2 kwarteleitjes tussen.

Leg op ieder eitje een tuile. Breng op smaak.

Garneer met postelein en enkele bietenblaadjes.

Shanghai-bouillon, garnaal en krab

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitserveren: 20.30 uur



BENODIGDHEDEN:

VOOR DE KRABBEN:

3 kg krabbenpoten
(Noordzeekrab, 1½ poot
p.p.)
water
cayennepeper

VOOR DE BOUILLON:

500 gr middelgrote rauwe
garnalen met schil
paar schalen van de
krabbenpoten
1 l gezeefd kookvocht van
de krabben
1 l water
½ el honing
30 ml nuoc-mam (Thaise
vissaus)
snuif cayennepeper
3 sereh-stengels
8 verse kaffir-blaadjes (of
jeruk purut)
1½ el groene thee (of 3
theezakjes)
1½ stokje kaneel

VOOR DE VINAIGRETTE:

100 ml zonnebloemolie
½ tl Dijon mosterd
30 ml sherry azijn
enkele druppels Tabasco
20 blaadjes platte
peterselie

VOOR DE GARNERING:

1 kleine groene mango
bosje lente-ui
1 wortel
bosje munt
bosje citroenmelisse

BEREIDING:

DIRECT MEE BEGINNEN

De krabben: Boen de poten schoon.

Breng het water aan de kook, voeg voldoende zout (10 gr per liter water) en ½ tl cayennepeper toe. Kook de poten zachtjes gedurende ongeveer 2 minuten.

Haal de poten uit het water (bewaar het kookvocht), laat afkoelen en haal het vlees uit de poten.

Let vooral op dat de harde stukjes been (baleinen) worden verwijderd.

Snij het vlees gelijkmatig fijn, of pluk fijn.

Zet koud weg. Bewaar de schalen.

De bouillon: Pel de garnaltjes.

Bak de schillen van de garnaltjes en de schalen van de krabben even aan in wat olie.

Voeg het kookvocht van de krabben en het water toe.

Breng aan de kook, verlaag de vlam, en laat 15 minuten borrelen.

Voeg honing, nuoc-mam, Cayennepeper, gekneusde sereh, kaffir-blad, groene thee en kaneel toe.

Breng weer aan de kook, laat 5 minuten zachtjes borrelen en haal dan van het vuur af.

Leg deksel op de pan en laat 30 minuten trekken.

Schenk door vergiet, zeef de bouillon en bewaar tot gebruik.

De vinaigrette: Meng alle ingrediënten tot een vinaigrette. Breng op smaak.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Snij de lente-ui fijn, snij de wortel in julienne van 5 cm, schil de mango en rasp.

Voeg de vinaigrette bij het krabvlees en verwarm tot lauwwarm in een pan.

Verwarm de bouillon, voeg de garnaltjes toe en kook zachtjes twee minuten en breng op smaak.

Schep het lauwwarme krabvlees op elk bord.

Garneer met garnaltjes, mango, lente-ui, wortel en citroenmelisse.

UITSERVEREN.

De bouillon in een schenkan gieten en aan tafel in de borden schenken.

Gekonfijte zalm, venkel en kaviaar

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🧠🧠

Uitserveren: 21.00 uur

Oven voorverwarmen: 80°C



BENODIGDHEDEN:

VOOR DE ZALM:

- 1 kg zalmzijde (of zalmforel)
- 250 ml zonnebloemolie
- 200 ml olijfolie
- 1 el gemalen korianderzaad
- 1 tl witte peper
- 20 blaadjes basilicum
- 6 takjes tijm
- 1 tl gehakte knoflook
- 3 stengels bleekselderij
- 4 kleine wortels

VOOR DE VENKEL:

- 1 venkelknol
- 1 el citroensap
- 2 tl citroenolie (of olie met citroenzeste)

VOOR DE PETERSELIE-OLIE:

- 1 bos platte peterselie
- 150 ml olijfolie
- 1 el kappertjes (afgespoeld)

VOOR DE GARNERING:

- kelp
- 5 el gehakte bieslook
- 100 gr potje zalmkaviaar

BEREIDING:

Begin hier onmiddellijk mee!

De zalm 1: Ontvel de zalm (indien nodig) en snij er (in dwarsrichting) 16 gelijke stukken van (ongeveer) 60 gram.

Meng oliën, koriander, peper, basilicum, tijm en knoflook.

Leg de zalmstukken in de olie, plaats in de koeling en laat zo lang mogelijk marinieren.

Alternatief: bestrijk de zalm regelmatig met olie en kruiden/specerijen en laat intrekken in de koeling.

De zalm 2: Haal de vis uit de olie, dep droog en schoon en laat op kamertemperatuur komen.

Hak de bleekselderij en wortels in kleine stukjes.

Plaats op een bakplaat (met bakvel) en leg daar de zalm op.

Plaats in de oven. Bak zachtjes met de deur open en lak elke paar minuten de zalm met de marinade. Bak ongeveer 7 minuten.

De vis is gaar als je het uiterste puntje met je vinger kunt afbreken. De zalm blijft zo mooi rood-roze. Haal uit de oven en laat op kamertemperatuur komen.

De venkel: Snijd de venkel in hele dunne plakjes m.b.v. de mandoline.

Meng citroensap, olie, breng op smaak en marineer de venkelplakken.

De peterselie-olie: Pureer de peterselie met de olijfolie in de keukenmachine. Voeg de kappertjes toe en draai nog een paar keer. Bewaar koel.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Strooi de kelp, bieslook en zeezout over de rug van de zalm.

Plaats een beetje venkel in het midden van het bord, plaats daar de zalm op. Garneer met peterselie-olie en zalmkaviaar.

Gestoomde griet, paling en komkommer

HOOFDGERECHT VIS VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitserveren: 21.30 uur



BENODIGDHEDEN:

VOOR DE KAFFIRSAUS:

4 sjalotten
2 tenen knoflook
10 champignons
20 verse kaffir-blaadjes
2 limoenen
30 ml chardonnay-azijn
500 ml gevogeltefond
100 ml room
boter

VOOR DE KOMKOMMER:

2 komkommers
peper en zout
60 ml sushi-azijn
2 sjalotten
100 ml olijfolie
suiker

VOOR DE GRIET EN PALING:

16 kleine grietfilets met vel
10 gerookte palingfilets
stuk kombu
100 ml honing
60 ml Japanse sojasaus
1 sjalot
(Chinese) bieslook

VOOR DE GARNERING:

2 bosjes gemengde groene
kruiden (kervel en bieslook)
citroen

BEREIDING:

De kaffirsaus: Snipper de sjalotten, hak knoflook en champignons fijn. Stooft de sjalotten aan met knoflook, champignons en kaffirblaadjes in wat boter.
Voeg limoensap, chardonnay-azijn, gevogeltebouillon en room toe. Laat zachtjes reduceren tot de helft en zeef.

De komkommer: Schil de komkommer, snij doormidden en verwijder zaadlijsten.
Snijd m.b.v. mandoline dunne plakken en snij deze in spaghetti-slierten (*julienne*).
Snipper de sjalotten.
Marineer komkommer met peper, zout, sushi-azijn, sjalot, olijfolie en een snuf suiker.
Zet koud weg.

De griet en paling:

Portioneer de griet indien nodig, laat vel eraan. Kruid met peper en zout.
Portioneer de paling in gelijke stukken van 5 cm.
Meng honing en sojasaus. Snipper sjalot en bieslook.
Brenge laag water met kombu aan de kook in de stoompan. Vul de mand met de stukken griet en laat zachtjes stomen.
Bak, terwijl de griet stoomt, de stukken paling zachtjes in een beetje boter.
Haal uit de pan en lak met mengsel van honing en sojasaus.
Voeg gesnipperde sjalot en bieslook toe.
Houd warm.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Indien nodig verwarm saus en mix wat koude blokjes boter erdoor.
Leg op elk bord een stuk griet, verwijder vel en rasp citroenschil erover.
Leg naast de griet wat paling en komkommer.
Garneer met wat verse kruiden en verdeel de saus over de borden.

Gebraden ree met schorseneren

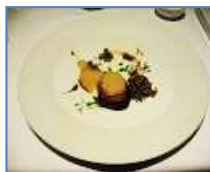
HOOPDGERECHT VLEES VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering : 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitserveren: 22.00 uur

Oven voorverwarmen: 90°C



BENODIGDHEDEN:

VOOR DE SCHORSENEREN-1:

15 schorseneren
½ l melk
boter

VOOR DE SCHORSENEREN-2:

100 gr bacon
½ wortel
½ stengel selderij
250 gr kleine
kastanjechampignons
1 el sherry azijn

VOOR DE REE:

1 kg reerugfilet
10 groene kardemom-peulen
3 dl droge witte wijn
2 groene (Thaise) pepers (of
Jalapeño-pepers)
400 gr gehakte dadels
zonnebloemolie

VOOR DE SAUS:

500 ml wildfond
250 ml kalfsfond
½ el geraspte gember
4-spices:
1 tl Sichuan peper
4 stuks steranijs
½ el venkelzaad
½ tl kruidnagelpoeder

VOOR DE GARNERING:

bosje salie

BEREIDING:

De schorseneren-1: Schil de schorseneren onder water en leg ze onmiddellijk in melk.

Snij in 5 cm stukken. Breng melk en schorseneren aan de kook, en laat 10 minuten koken, tot ze gaar zijn.

Neem ⅓ deel van de schorseneren en pureer met 100 ml van de melk. Breng op smaak en bewaar.

Snij de rest van de schorseneren doormidden en bak langzaam in wat boter totdat ze mooi bruin zijn.

De schorseneren-2:

Snij de bacon, wortel en selderij tot brunoise.

Bak de brunoise bacon zachtjes, voeg de brunoise gesneden selderij en wortel toe en bak zachtjes mee.

Voeg de paddenstoelen toe en bak 5 minuten totdat ze zacht zijn.

Voeg sherry-azijn en de stukken schorseneren toe.

Breng op smaak. Houd warm.

De ree: Rooster in een droge pan de ontpitte kardemom 2 minuten zachtjes. Voeg de wijn, gehakte pepers en dadels toe.

Laat 5 minuten zachtjes koken. Prak fijn met een vork.

Kwast de ree in met olie, peper en zout. Braad aan en plaats in de oven. Stel de kerntemperatuur in op 52°C voor ongeveer 10 minuten.

LET OP: ree wordt snel te gaar!

Haal uit de oven, bedek met de dadelpuree en wikkel in aluminiumfolie gedurende 8 minuten.

De saus: Rooster de peperkorrels circa 3 minuten in een droge koekenpan op matig vuur tot het aroma vrij komt.

Maal de peper, anijs en het venkelzaad in de koffiemolen fijn. Zeef het mengsel en meng het met het kruidnagelpoeder.

Voeg beide fonds bij elkaar en kook in tot de helft.

Voeg de gember en een beetje 4-spices toe en laat nog even 5 minuten zacht koken.

Deglaceer de braadslee van de ree met de saus en kook even kort in.

Zeef en breng op smaak.

Monteer voor gebruik met een klontje boter.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Indien nodig verwarm de schorsenerenpuree en het schorseneren-baconmengsel. Trancheer de ree en plaats op elk bord een stuk ree, wat schorsenerenpuree en schorseneren-baconmengsel. Snipper wat salie over het vlees en lepel wat saus over en naast het vlees

Kaneelparfait, chocoladesorbet en kokos

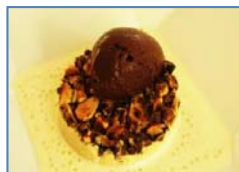
NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering : 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitserveren: 22.30 uur

Oven voorverwarmen: 175°C



BENODIGDHEDEN:

VOOR DE CHOCOLADESORBET:

90 gr pure chocolade (66%)
7 el cacaopoeder
500 ml volle melk
120 gr suiker
siliconenvorm (halve bollen)

VOOR DE KANEELPARFAIT:

2 kaneelstokjes
6 eigelen
45 ml water
150 gr suiker
250 ml crème fraîche
siliconenvorm (rechthoeken)

VOOR DE KOKOSSAUS:

50 ml volle melk
15 gr suiker
zeste van ½ sinaasappel
200 ml kokosmelk
100 ml crème fraîche

VOOR DE NOTEN:

50 gr hele amandelen (met schil)
50 gr hele hazelnoten (zonder schil)
50 gr hele, groene pistachenoten
45 ml water
15 gr suiker

BENODIGDHEDEN

2 siliconen vormen (rechthoek en halve bol)
koffiemolen

BEREIDING:

Zet borden koud.

De chocoladesorbet: Breek de chocolade in stukken en plaats in kom met de cacao.

Verwarm de melk en suiker tot kookpunt. Schenk de warme melk over het chocolademengsel. Meng goed en zeef.

Doe in ijsmachine, en draai tot ijs.

Vul het ijs in de ½ bolvormige siliconenvorm en plaats in vriezer.

De kaneelparfait: Doe kaneel in koffiemolen en vermaal.

Meng 6 theelepels kaneel met de eigelen en sla 10 minuten.

Breng water en suiker aan de kook en verwarm door tot 121°C.

Voeg ei-kaneel mengsel toe aan de suikersiroop en meng voorzichtig.

Laat afkoelen.

Meng de crème fraîche voorzichtig door het afgekoelde mengsel van siroop, ei en kaneel.

Vul de siliconenvorm met het mengsel en plaats in vriezer.

De kokossaus: Plaats melk, suiker en sinaasappelschil in pan en breng aan de kook.

Voeg kokosmelk toe en laat zachtjes inkoken tot de helft. Laat afkoelen.

Voeg de crème fraîche toe, meng goed en plaats in ijskast.

De noten: Plaats de amandelen, hazelnoten en pistachenoten op een anti-aanbakmatje en rooster de noten in de oven (160°C) totdat ze bruin zijn.

Doe water en suiker in een pan, breng aan de kook en verhit tot 110°C.

Voeg de geroosterde noten toe, verwijder van het vuur en meng totdat de suiker wittig wordt.

Zet terug op het vuur, meng, en laat karamelliseren.

Stort uit op een anti-aanbak matje en laat afkoelen.

Breek noten fijn en bewaar luchtdicht.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Plaats kaneelparfait op bord en strooi de noten daarover.

Plaats daarop/bij een ½ bol chocolade-ijs.

Garneer met de kokossaus.

Wijnen

Witte wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Bourgogne
Domein / Château:	Pouilly-Vinzelles
Jaar van productie:	2010
Druivensoort(en):	Chardonnay
Serveertemperatuur:	14°C
Notitie wijncie.:	Bij de beide visgerechten van het "Kerstmenu" serveren wij een mooie volle Chardonnay uit het zuidelijke Bourgogne-streek, vlakbij Macon. Deze verfijnde wijn is rijk aan glycerine en daardoor mooi rond met volle fruittonen van citrus vruchten.

Rode wijn	
Land van herkomst:	Italië
Regio:	Piemonte, Asti
Domein / Château:	Cascina Garitina
Jaar van productie:	2009
Druivensoort(en):	Barbera
Serveertemperatuur:	16 – 18°C
Notitie wijncie.:	Bij het ree-gebraad een mooie volle Caranti, gemaakt van de druif Barbera d'Asti uit Piemonte, het gebied waar de fameuze witte truffel wordt gevonden. De Barberadruij wordt met de hand geplukt. Na vergisting rijpt een deel van de wijn op roestvrijstalen tanks, zodat het fruit optimaal behouden blijft. Een ander deel rijpt op Frans eikenhouten vaten. De wijn heeft een diepe rode kleur, een intens, iets kruidig , aroma en een volle smaak. Kortom een feestelijke wijn. Tip. Open de flessen tijdig , dat komt het aroma ten goede!

Dessert wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Sauternes
Domein / Château:	Château Fontebride
Jaar van productie:	2007
Druivensoort(en):	Sémillon en Sauvignon-Blanc
Serveertemperatuur:	14°C
Commentaar wijncie.:	Als feestelijke afsluiting van dit mooie menu, bij het dessert, een heerlijke Sauternes. De overrijpe druiven worden laat geplukt en bevatten veel suiker. De zgn. "pourriture noble" of nobele rotting. De Fransen hebben dit procedé ca.160 jaar geleden afgekeken van de Duitsers, die het bij de "Troockenbeerenauslese" succesvol toepasten. Het resultaat is een mooie saffraan-gele wijn met een bloemengeur en een heerlijke zoete smaak van honing en vanille. NB. 2 (halve) flessen per avond/middag.

Kookschema december 2012

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	26-11 vk	27-11	28-11	29-11	–	30-11
II	3	4	5 of 10	6	7	7
III	-	11	12	13	–	14
IV	17	18	19	20	–	21

