



Menu februari 2014

Thema van de maand februari: WINTER

"..suddervlees, stevige soep en stamppot zijn van oudsher gerechten waarmee wij in Nederland de koude, donkere wintermaanden overbruggen. De traditionele Hollandse winterpot die velen van ons leerden maken dankzij hun moeder of grootmoeder, krijgt de laatste jaren vaak een verrassende wending door het gebruik van nieuwe ingrediënten en smaakmakers..."

Boudin noir, appel en biet

Knoflooksoep, gerookte kip en aubergine

Dorade, ui en tomaat

Rollade van eend, mais en shiitake

Gestoofte klaprib, puree en mierikswortel

Pralinesoufflés en abrikozen

Wijnen

Boudin noir, appel en biet

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍳

Uitserveren: 20.00 uur

Oven voorverwarmen: 150°C



BENODIGDHEDEN:

VOOR DE CANAPÉS:

4 Goudrenetten
750 gr boudin noir
200 gr uien
50 gr boter
5 plakken wit Landbrood (of casino)

VOOR DE SIROOP VAN RODE BIETEN:

300 gr rode bieten
400 ml water
200 ml ciderazijn
50 gr suiker

VOOR GARNERING:

julienne van rode biet (zie boven)
2 sappige appels (Jonathan)
Bieslook

BENODIGD:

15 metalen kookringen (5 cm doorsnede, 4 cm hoog)

Eet smakelijk (RW, CW, PS, JvK en JvdB)

BEREIDING:

De canapés: De appels schillen, het klokhuis verwijderen en in stukken snijden. In een pan twee eetlepels water aan de kook brengen, appelstukken toevoegen en bij 90°C zacht laten worden. Met een vork tot een grove compote drukken, in een zeef uit laten lekken en bewaren. De uien schillen. In kleine stukjes snijden en dan zachtjes in de boter garen tot ze glazig zijn. Ondertussen de huid van de bloedworst verwijderen en het vlees met een vork fijn maken. De glazige uien er doorheen mengen en op smaak brengen met zout en peper. Het brood roosteren en met een kookring uitsteken zodat je 15 rondjes hebt, die je onderin in de kookringen legt. Plaats de ringen op een bakplaat. Vul op met twee delen bloedworstmengsel en één deel appelcompote.

De siroop: Snij een halve rode biet in hele fijne julienne voor de garnering. Schil de overige rode bieten, was ze en rasp ze. Samen met het water, azijn en suiker aan de kook brengen totdat ze helemaal zacht zijn. Zeef en het kookvocht (!) inkoken tot een siroop.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Schil de appels en snijd in hele fijne julienne. De canapés 10 minuten in de oven verwarmen. Op elk bord een canapé plaatsen en voorzichtig de kookringen verwijderen. Garneer met appel- en rode biet julienne en de bieslook. Drapeer met wat siroop.

Am 2014-02-01

Knoflooksoep, gerookte kip en aubergine



SOEP VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE KNOFLOOKSOEP:

75 tenen verse knoflook
500 ml olijfolie
15 takjes tijm
2 l groentenfond (potten)

VOOR DE CONFIT VAN VENKEL:

50 gr boter
2 venkelknollen
2 Granny Smith appels
200 ml water

VOOR DE GEROOKTE KIP:

rookmot
200 gr kipfilets

VOOR DE AUBERGINE:

1 aubergines
1 el druivenpitolie

VOOR GARNERING:

1 bakje Rock Chives (Koppert
Cress)
roze peperkorrels

BEREIDING:

De soep: Plaats de knoflooktenen in een pan en bedek met de olijfolie en de tijm. Kook op lage vlam zo lang mogelijk, totdat de knoflook zacht is geworden. Maak ondertussen de bouillon.

Haal de tenen uit de olie, bewaar de olie Voor de volgende avond (na 2 avonden nieuwe olie gebruiken en de oude kan meegenomen worden als knoflookolie). Pureer de zachte knoflooktenen met een paar eetlepels bouillon in de keukenmachine. Meng dit goed met de rest van de bouillon en verwarm op half-hoog vuur totdat alles warm is. Breng op smaak.

De confit: Snijd de venkel in kleine stukken. Schil de appels, verwijder het klokkenhuis en snijd in kleine stukken. Verwarm 40 gr boter in een pan, voeg de venkel en appel toe en kook zachtjes voor 10 minuten. Voeg het water toe en kook op halfhoog vuur totdat alles zacht is. Maak het mengsel fijn met een vork en breng op smaak.

De kip: Zout en peper de kipfilets. Leg rookmot in de rookpan, zet op laag vuur en wacht tot het mot gaat roken. Plaats de filets in de rookpan en rook zo ongeveer 20-30 minuten.

Haal de filets uit de pan en snijd in brunoise van een ½ cm. Breng op smaak en houd warm.

De aubergine: Snijd de aubergine in brunoise van een ½ cm. Verwarm de olie in een koekenpan, leg de aubergine-stukjes in de pan en bak ongeveer 5 minuten op halfhoog vuur.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Maal de peperkorrels in de vijzel. Verwarm de soep.

Plaats een lepel venkelconfit op een bord en leg er wat kip en aubergine bij. Lepel wat warme soep erover. Garneer met wat Rock Chives en wat vlokken van de roze peper. Druppel wat olijfolie (waarin de knoflook heeft gelegen) in de soep.

Dorade, ui en tomaat

VISGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 21.00 uur

Oven voorverwarmen: 160°C



Direct mee beginnen!

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE OLIJVENCRÈME:

300 ml volle melk
60 ml olijfolie
1 ½ gelatine-blad
Xantana

VOOR DE UIENTAART:

500 gr meel
300 gr boter
10 gr zout
120 ml melk
2 eigelen
5 zoete uien
olijfolie

VOOR DE TOMATENCOMPOTE:

1 kg tomaten
200 gr melasse
100 gr boter
tabasco

VOOR DE DORADE:

15 wilde doradefilets (met vel)

VOOR DE GARNERING:

dille

BEREIDING:

De olijvencrème: De gelatine 10 minuten in koud water zacht laten worden.

Verwarm de melk.

Los de uitgedrukte gelatine vervolgens op in 5 eetlepels warme melk.

De rest van de melk, de olijfolie, de gelatine en een eetlepel Xantana in een keukenmachine mengen en opschuimen. Op smaak brengen, in een schaal gieten en koud laten worden in de koeling.

De uientaart: Maak een deeg van meel, boter, zout, melk en eigeel.

Kneed goed door, verpak in plasticfolie en plaats in de koeling. Bewaar de eiwitten voor het nagerecht.

Ontvel de uien en snijd deze in dunne ringen.

Haal het deeg uit de koeling en rol het dun uit. Snijd in stukken van 5 bij 10 cm.

Beleg het deeg met de uienringen (ongeveer 1 cm dik). Kwast wat olie over de uien.

Breng op smaak met zout.

De tomatencompote: Ontvel de tomaten. Snijd in vier stukken, verwijder het binnenste en snijd in kleinere stukken. Tomaten, melasse en boter in een pan plaatsen en zachtjes laten smoren. Regelmatig de tomaten met het sap overgieten.

Net zo lang doorkoken totdat er een donkere compote ontstaat. Je kunt eventueel de compote later in de mixer pureren. Met zout en tabasco op smaak brengen.

De dorade: Portioneer de doradefilets tot dezelfde grootte als de uientaartjes, ongeveer 75 gram. Laat het vel eraan.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

De uientaart ongeveer 15 minuten in de voorverwarmde oven bakken totdat het deeg knapperig is.

Zet de oventemperatuur terug naar 70°C.

Een bakblik bedekken met een anti-aanbak matje, insmeren met een beetje olijfolie en daarop de dorade (vel naar beneden) in ongeveer 14 minuten garen.

De uientaart op een bord plaatsen, de dorade daarop leggen en voorzichtig het vel verwijderen. Op smaak brengen met zout en peper. Plaats een eetlepel olijvencrème en wat dille op de dorade. Garneer met wat tomatencompote.

Rollade van eend, mais en shiitake

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 21.30 uur

Oven voorverwarmen:



BENODIGDHEDEN:

VOOR DE MAIS:

6 maiskolven

VOOR DE ROLLADE VAN EEND:

4 eendenborstfilets
Jamaicaanse pimentkorrels
1 savooiekool
stevige plasticfolie

VOOR DE SHIITAKES:

5 ons shiitakes
50 gr boter
400 ml eenden-fond
1 sjalot
bosje bieslook
bosje platte peterselie
Xantana

70 gr boter

BEREIDING:

De mais: Trek de schutbladeren van de kolven en kook de maiskolven een ½ uur. Snijd de korrels van 4 van de kolven. Maak er sap van met behulp van de sapcentrifuge.

Snijd de korrels van de overige 2 kolven. Leg ze te drogen op keukenpapier.

De rollade van eend: Verwijder al het vel en vet van de eendenborsten. Snijd de borsten bij tot een rechthoek en snijd ze daarna in de lengte door, zodat je 8 rechthoekige plakken van 10 bij 5 cm hebt van ongeveer ½ cm dikte. Gebruik eventuele afsnijdsels (niet het vet) voor de saus. Breng op smaak met zout en peper en schaaft wat piment erover.

Neem 8 grote bladeren van de kool en kook die in gezouten kokend water ongeveer 4 minuten. Koel ze daarna snel in koud water en leg ze dan te drogen op keukenpapier. Leg elk blad (binnenkant naar boven) op een snijplank en verwijder de harde naad van het blad.

Leg een stuk plasticfolie van 50 cm op de werkbank

Rol elke plak eend in de lengte op, zodat je een cilinder krijgt. Plaats die op het breedste deel van het koolblad. Snij het koolblad bij tot de lengte van de eend. Rol dan het blad om de eend.

Leg de rollade op het plasticfolie en rol dat strak om de rollade. Draai de uiteinden, zodat er een cilinder ontstaat. Bind de twee uiteinden aan elkaar vast. Herhaal dit voor alle ander rollades en leg in de koeling.

De shiitakes:

Bak de eendenafsnijdsels in een beetje olie aan, voeg de eendenfond toe en verwarm. Als de saus te dun blijft, bind dan met een eetlepel Xantana.

Snipper de sjalot, bieslook en peterselie. Verwijder de steeltjes van de paddenstoelen en snijd de hoedjes in repen.

Smelt wat boter in een koekenpan op halfhoog vuur en voeg de paddenstoelen toe. Bak ze totdat ze mooi bruin zijn en voeg dan 70 ml van de eendenfond toe en verwarm goed. Houd warm.

Voeg vlak voor het uitserveren de sjalot, wat bieslook en peterselie toe en verwarm snel. Houd warm.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Verwarm water in een pan (groot genoeg om de 8 rollades in te leggen) tot 90°C. Plaats de rollades in het water, houd de temperatuur op 90°C en pocheer zo ongeveer 9 minuten. Verwijder de rollades uit de pan en laat ze 3 minuten rusten voordat je ze aansnijdt.

Verwarm in een sauspan het mais-sap totdat het dikker wordt, niet laten koken! Verlaag de vlam, voeg de boter toe en klopf door het mais-sap. Voeg dan de geblancheerde maiskorrels toe.

Snijd van elke rollade het uiteinde open en haal ze voorzichtig uit het plastic. Snijd elke rollade in twee gelijke stukken.

Lepel wat eendenfond op een bord, leg daarop wat mais-mengsel en daarop een stuk rollade. Garneer met wat shiitakes.

Gestoofte klaprib, puree en mierikswortel

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 22.00

Oven voorverwarmen: 180°C (kleine oven)



Direct mee beginnen!

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE KLAPRIB:

3 kg klaprib met bot, in
stukken van 5 cm
60 ml druivenpitolie
2 Spaanse uien
2 preien
4 groene Jalapeño-pepers
12 teentjes knoflook
1 fles rode wijn
½ verse mierikswortel
6 taken rozemarijn
400 ml gevogeltefond
600 ml kalfsfond

VOOR DE UITJES:

45 verse zilveruitjes
olijfolie
platte peterselie

VOOR DE AARDAPPELPUREE:

2 kg aardappels
200 gr boter
400 ml melk
verse mierikswortel

verse mierikswortel

BEREIDING:

De klaprib: Verwijder te veel vet van het vlees. Peper en zout het vlees.

Verwarm de olie in grootste ronde Creuset-pan op halfhoog vuur en schroei de stukken vlees dicht (let op, niet allemaal tegelijk) totdat ze mooi bruin zijn.

Haal het vlees uit de pan en bewaar. Laat de olie in de pan.

Hak de uien, preien, pepers, knoflook fijn.

Verwarm de wijn en de fonds.

Rasp de mierikswortel (ook voor de aardappelpuree en garnering), je hebt ongeveer 4 (koffie)kopjes nodig.

Bak de ui, prei, pepers en knoflook in dezelfde pan op halfhoog vuur totdat ze mooi bruin zijn. Voeg de wijn, 2 koppen geraspte mierikswortel, rozemarijn en de fonds toe en breng aan de kook. Leg het vlees weer in de braadslede (het vlees moet helemaal bedekt zijn) en bedek met aluminiumfolie.

Plaats in de voorverwarmde oven en laat stoven totdat het vlees helemaal gaar is (ongeveer 3 tot 4 uur).

De uitjes: Verwijder het vel van de uitjes. Plaats in een schaal met een paar scheuten olijfolie en bedek met aluminiumfolie. Plaats in dezelfde oven waar het vlees in staat en rooster ongeveer 1 uur.

Hak de peterselie fijn en bestrooi daarmee de uitjes. Breng op smaak.

De aardappelpuree: Schil de aardappels en kook in gezouten water totdat ze gaar zijn. Giet af en pureer met de knijper. Verwarm de melk.

Rasp de mierikswortel tot je ongeveer 1 kopje hebt.

Naar behoefte melk, boter en geraspte mierikswortel door de aardappels roeren totdat je een mooie zachte smeuge puree hebt.

Breng op smaak en houd warm.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Haal het vlees uit de braadslede en kook de kookvloeistof op hoog vuur zo veel mogelijk in.

Leg een paar uitjes en wat vlees op een bord. Leg daarnaast wat van de aardappelpuree.

Lepel wat van de ingekookte kookvloeistof over het vlees.

Garneer met wat geraspte mierikswortel.

Pralinesoufflés en abrikozen

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 22.30 uur

Oven voorverwarmen: 170 °C



BENODIGDHEDEN:

VOOR DE PRALINE:

120 gr amandelschaafsel
160 gr fijne suiker
citroensap

VOOR DE SOUFFLÉ:

5 dl volle melk

DE PRALINE

80 gr bloem
8 grote scharreleieren
gesmolten boter (om te smeren)

VOOR DE ABRIKOZENS AUS:

250 gr gedroogde abrikozen, in
grove stukken
400 ml appelsap
63 reepjes citroenschil,
zonder witte velletjes
50 gr suiker
2 el Cointreau

eiwitten (zie boven) 4+2 van
het visgerecht
100 gr fijne suiker
poedersuiker

BEREIDING:

De praline:

Laat de suiker smelten met een klein scheutje water, roer een - of tweemaal. Voeg een kneepje citroensap toe en draai het vuur hoger, totdat de suiker licht kleurt. Schep het amandelschaafsel erdoor en schenk de karamel op een met bakpapier beklede bakplaat. Laat de karamel afkoelen en opstijven. Sla het met een deegroller in stukken en maal deze zeer fijn in een keukenmachine.

De soufflé: Verwarm in een pan met dikke bodem de melk en de gemalen praline.

Klop intussen de bloem, 4 hele eieren en 4 eidooiers in een grote mengkom door elkaar. (Bewaar de 4 eiwitten!) Klop dan geleidelijk het praline-melkmengsel erdoor. Roer goed, doe het mengsel in een pan en laat op zeer laag vuur sudderen tot een goed gebonden gladde vla. Neem van het vuur en laat afkoelen.

Vet 15 ramekinbakjes in (of muffinbakjes) met de gesmolten boter en bestuif royaal met bloem. Schud overtollige bloem er af. Plaats de ramekins of vormpjes op een bakplaat.

De abrikozensaus: Doe de abrikozen, het appelsap, 5 dl water en de reepjes citroenschil in een pan en breng alles aan de kook.

Zet het vuur lager, zet het deksel schuin op de pan en laat de abrikozen in ongeveer 10 min. gaar sudderen.

Verwijder de citroenschil en roer de suiker door het mengsel.

Laat de saus 10 min. afkoelen en maak er in de keukenmachine een gladde saus van. Voeg dan de Cointreau toe.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Klop de eiwitten (ook van het visgerecht) met de suiker tot het dik en glanzend is en zachte pieken vormt.

Spatel dit schuim door het basismengsel, schep dat in de ramekinbakjes of de vormpjes en strijk glad met een spatel.

Bak de soufflés 15 tot 20 minuten in de oven totdat ze stevig zijn en mooi uitgerezen.

Serveer onmiddellijk uit met de abrikozensaus.

Bestrooi aan tafel met wat poedersuiker.

Wijnen

Witte wijn	
Land van herkomst:	Spanje
Regio:	Rioja
Domein / Château:	Baron de Ley
Jaar van productie:	2013
Druivensoort(en):	Viura (90%) en Malvasia (10%)
Serveertemperatuur:	8 tot 10°C.
Notitie wijncie.:	<p>De wijncie heeft voor u deze lichte heldere wijn uitgezocht die goed past bij de bloedworst en de Dorade. De wijn heeft een frisse geur en de smaak is een complexe combinatie van geurige kruiden en fris fruit.</p> <p>De wijn bestaat voor 90% uit de vrij onbekende Viura druif (ook wel Macabeo genoemd) en de resterende 10% Malvasia druif geeft de wijn nog wat romigheid mee.</p> <p>“Denominación de origen calificada” staat voor de hoogste kwaliteitscategorie in Spanje.</p> <p>Tien jaar geleden al is Baron de Ley in een wijncompetitie uitgeroepen tot de beste wijnmakerij van Spanje.</p>

Rode wijn	
Land van herkomst:	Zuid-Afrika
Regio:	Bonnievale / Robertson Wine Valley
Domein / Château:	Weltevrede
Jaar van productie:	2012
Druivensoort(en):	Merlot
Serveertemperatuur:	18°C.
Notitie wijncie.:	<p>Reeds in september 2011 hebben wij eerder kennis gemaakt met het wijnhuis Weltevrede, toen dronken we een Syrah.</p> <p>Nu is de keus gevallen op de Merlot druif, van nature een wat stroeve wijn maar deze is absoluut rond te noemen. Schrik niet van de titel Cherrychoc want we gaan beslist geen chocomel drinken. Deze dieprode wijn heeft een bouquet van kersen en het prikkelende mondgevoel, wat licht peperig aanvoelt, geeft smaken van ook weer kersen, pruimen en koffie.</p> <p>Nog steeds worden op dit wijngoed voor sommige producten de oude wijnranken gebruikt die de eigenaarsfamilie Jonker al vanaf de oprichting 5 generaties lang wijn leveren. Een rondborstige wijn die prima past bij het stoofvlees.</p>

Kookschema februari 2014

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	–	4	5	6	–	7
II	10	11	12	13	14	14
III	–	18	19	20	–	21
IV	24	25	26	27	–	–

