



Menu februari 2015

Tartaar met groenten omeletje

Panna cotta van snert met schuim van rookworst

Wintercouscous met Tikka-Masala macarons

Heilbot met gebakken andijvie en bechamelsaus

Amandelmousse met armagnac pruimen

Crêpe Suzette met bloedsinaasappel

Wijnen

Tartaar met groenten omeletje

Ramon Beuk

VOORGERECHT VOOR: 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Uitserveren: 20.00 uur



BENODIGDHEDEN:

VOOR DE TARTAAR:

400 gr kogelbiefstuk 2 an-
sjovisfilets uit blik
2 el olijfolie
2 sjalotten
30 gr gepasteuriseerd ei-
geel
zwarte peper en zout

VOOR DE OMELETJES:

4 aardappels
480 gr heelei
prei
waspeen
2 uien
Peper en zout

VOOR DE AARDAPPELCHIPS:

2 middelgrote vastkokende aardap-
pels
frituur + schone frituur-
olie

VOOR DE TRUFFELMAYONAISE:

60 gr eidooier op kamertem-
peratuur
5 gr zout
witte peper naar smaak
1 el citroensap
zonnebloemolie
mosterd
witte wijnazijn
enkele druppels truffelolie

BEREIDING:

De tartaar:

Hak de sjalot heel fijn. Snijd het vlees voor de tartaar in heel kleine blokjes (max. 0,5 cm). Zorg dat het een fijne tartaar wordt. Prak in een kom de ansjovisfilet fijn met 2 eetlepels olijfolie. Voeg het vlees toe evenals het gepasteuriseerde eigeel en de sjalotten en breng op smaak met peper en zout. Zet koel weg tot gebruik.

De omeletjes:

Schil en snijd voor de omeletjes de aardappel in heel kleine, gelijkmatige blokjes van maximaal 0,5 cm. Liefst nog kleiner omdat je er een poffertje van moet bakken. Blancheer ze 2 minuten in kokend water en laat ze daarna uitstomen op papier. Snijd de rest van de groenten in zo fijn mogelijke blokjes. Doe de aardappelblokjes, samen met de groenten in een kom en meng er het heelei doorheen en voeg peper en zout toe. Net voor uitserveren 2 omeletten bakken in 2 grote pannen. Zie ook "Afwerking".

De aardappelchips:

Was de aardappels in de schil goed schoon en droog af met keukenpapier. Snijd er daarna op de snijmachine zo dun mogelijke plakken van (stand 2). Verwarm de frituur tot 160-170°C. Frituur hierin de aardappelschijfjes tot ze mooi krokant zijn. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met direct met zout. Ga uit van 2 - 3 chips schijfjes per persoon.

Voor de truffelmayonaise:

Let op: de helft van de mayonaise (zonder truffelolie!!) aan de mensen van de Panna Cotta van snert geven. Zorg er voor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn!

2 bereidingsmogelijkheden voor de mayonaise:

1. Roer de eieren, peper, zout, mosterd en citroensap met de staafmixer door elkaar. Voeg eerst druppelsgewijs en daarna met een klein straaltje de olie toe en blijf kloppen tot je mayonaise hebt.
2. doe alle ingrediënten, inclusief de olie bij elkaar en trek met een staafmixer omhoog tot je mayonaise krijgt.

Voeg als je een mooie, homogene massa hebt de truffelolie toe en evt. (naar smaak) witte wijn azijn.

Zie vervolg op 2e pagina.

Vervolg van Tartaar met groenten omeletje

Mocht de mayonaise in de schift gaan dan kun je de volgende 'trucjes' toepassen:

- Voeg een druppeltje kokend water toe.
- Of pak een schone kom met 1 eidooier (op kamertemperatuur!), klop deze op en voeg langzaam het geschifte mengsel toe.

AFWERKING:

platte peterselie

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Als de omeletten gaar zijn steek er dan met een steker van 4 cm rondjes uit.

Verdeel de tartaar in mooie, kleine porties. Gebruik hiervoor ook een kleine steker (3 cm). En druk aan met een tonic stamper.

Zet een mooie veeg truffelmayonaise op het bord en schik er het omeletje van groenten bij. Maak af met de aardappelchips.

Strooi over het geheel wat fijngehakte platte peterselie.

Panna cotta van snert met schuim van rookworst

Marcel van Lier, Chef-kok, Restaurant Latour, Grand Hotel Huis ter Duin

TUSSENGERECHT VOOR: 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitserveren: 20.30 uur



BENODIGDHEDEN:

BEREIDING:

Direct met de snert beginnen!

VOOR DE SNERT:

250 gr spliterwten
2 l vleesbouillon + 50 gr
fond (extra)
200 gr hamschijf
50 gr blokjes mager rook-
spek
1 takje tijm en rozemarijn
3 stuks prei (250 gr)
1 laurierblaadje
½ kleine winterwortel
200 gr knolselderij
1 grote aardappel
½ rookworst (van de keur-
slager)
½ bos bladpeterselie
½ bos peterselie
3 blaadjes gelatine (10
gram)
15 hittebestendige 'whisky'
glazen

De snert:

Breng de spliterwten met 2 liter vleesbouillon + 50 gram vleesfond aan de kook in een grote pan. Voeg de hamschijf, blokjes rookspek, laurierblaadje, kruiden en winterwortel toe. Leg een deksel op de pan en laat het 2 uur zachtjes koken (of 1 uur in de snelkookpan) en roer af en toe goed door.

Verwijder de laurierbladen en de kruiden als de soep kruidig genoeg is. Snijd ondertussen de prei in ringen en de knolselderij en de aardappel in blokjes. Voeg deze na 1,5 uur koken toe. Voeg de rookworst de laatste 20 minuten toe.

Haal de varkensschijf en de rookworst uit de soep. Verwijder het bot van de varkensschijf en snijd het vlees in fijne stukjes.

Verwijder het vel van de rookworst en snijd het vlees van de rookworst ook in heel fijne plakjes (hoe fijner hoe meer smaak).

Snijd de peterseliesoorten fijn.

Roer het vlees, de worst, en de 2 soorten peterselie door de soep en warm een paar minuten mee.

Doe de soep vervolgens in een blender en maak het helemaal fijn en breng op smaak met peper en zout.

Week de blaadjes gelatine in koud water.

Weeg een liter van de soep af en voeg er de gelatine aan toe en laat deze liter weer even net aan de kook komen. Niet doorkoken want dan verliest de gelatine bindkracht. Zeef nogmaals (indien nodig) en laat wat afkoelen. Stort een niet al te grote hoeveelheid in hittebestendige glazen en laat het afkoelen. Kan naar wens ook warm/lauwwarm geserveerd worden. In dit recept ben ik uitgegaan van koud.

Zie vervolg op 2e pagina

VOOR HET SCHUIM VAN ROOKWORST:

0,5 liter kippenbouillon
1 rookworst
1 blaadje gelatine op 100
ml
1 pakje roggebrood
kidde
1 patroon

AFWERKING:

mosterd
affilacress
roggebrood

Schuim van rookworst:

Snijd de rookworst kleine stukjes en laat deze 1 uur trekken in de bouillon. Zorg dat je 30 mooie schijfjes snijd die dienen als garnering. Daarna zeven en hier 500 gram van afwegen (mooie schijfjes apart houden). Voeg de gelatine toe (1 blaadje op 100 ml.) en doe het in een kidde en voeg 1 patroon toe. Steek van de rookworst en het roggebrood kleine rondjes uit en leg deze op de panna cotta van snert.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Meng voor de mosterdmayonaise wat mayonaise (gebruik de basis mayonaise van de 1e gang!) en 1 lepel extra mosterd en doe dit in een flesje waar je een mooi klein toefje mee kan spuiten op de panna cotta.

Spuut een toefje rookworstschuim uit de kidde op de panna cotta Spuit een toefje mosterdmayonaise tussen roggebrood en rookworst. En versier het geheel met affilacress

Wintercouscous met Tikka-Masala macarons

Yotam Ottolenghi & Jill Colonna

VOORGERECHT VOOR: 15 PERSONEN

Uitvoering: 4 personen (2 voor de macarons en 2 voor de couscous)

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 21.00 uur



BENODIGDHEDEN:

VOOR DE MACARONS:

150 gr eiwit op kamertemperatuur
180 gr amandelmeel
100 gr fijne tafelsuiker
270 gr poedersuiker
bruine en gele eetbare kleurstof
mespunt kerriepoeder
snufje zout

BEREIDING:

Begin meteen met de macarons!

De macarons:

Bekleed 2 grote bakplaten met strak platgestreken bakpapier en zet weg. Zeef het amandelmeel met de poedersuiker, het mespunt kerriepoeder en een snufje zout.

Zeef in een fijne zeef en meng alles goed door elkaar. Dit duurt best even, maar resultaat is heel fijn gezeefd meel. Wanneer je dit niet zou doen en je gaat de macarons op de bakplaat spuiten dan zitten er nog 'stukjes' van het amandelmeel in en is het meel niet egaal en fijn genoeg.

Klop de eiwitten op kamertemperatuur –terwijl je geleidelijk de tafelsuiker toevoegt– tot glanzende, stijve pieken. Voeg aan het einde een heel klein beetje gele en bruine kleurstofpoeder toe (een punt van een satéprikker is voldoende).

Schep het geklopte eiwit met een grote spatel door de het meelmengsel, Meng alles goed. Neem tenslotte een plastic deegschrapper ('halve maan') en bewerk het mengsel kort verder (de *macaronnage*). Druk de schrapper stevig aan en ga er mee heen en weer om de zuurstof uit het eiwit te persen. Doe dit ca. 5 minuten tot je een mooi, glad mengsel hebt dat als het ware als een 'lint' van de deegschrapper driipt.

NB: Als het mengsel door te veel macaronnage te vloeibaar is, kunnen de macarons plat worden, barsten of geen "*pieds*" krijgen. Echter, als het mengsel door te weinig macaronnage te dik is, kunnen de macarons na het spuiten kleine puntjes bovenop krijgen.

Schep het mengsel in een spuitzak met een klein, glad spuitmondje. Draai de spuitzak een slag boven het mondje zodat er geen mengsel kan ontsnappen en zet iedere keer terug in een maatbeker als je moet vullen. Spuit 30 tot 60 cirkels van ca. 2 cm. diameter op de bakplaten. Laat nu de cirkels in ongeveer 30-40 minuten rusten en drogen zodat ze wat steviger worden (*crouter*). Deze fase zorgt ook voor het ontstaan van de voetjes/pieds die van een macaron een macaron maken.

Verwarm intussen de oven voor op 160°C (convectieoven).

Bak de macaronbolletjes in het midden van de oven met één bakplaat tegelijk 10 – 12 minuten. Haal dan uit de oven en laat afkoelen op de bakplaat. Haal dan de bolletjes er af met een paletmes.

Zie vervolg op 2e pagina

Vervolg wintercouscous

VOOR DE VULLING:

50 gr zacht geroerde boter
(kamertemp, maar niet
tè zacht!)

1 el gehakte koriander
1 tl gemalen garam masala
snufje cayennepeper
5 gr maïzena
½ ei, losgeklopt
50 gr slagroom
1 el tikka masala
kerriepasta
¼ rode chilipeper

sputzakken met een klein
spuitmondje van ca. 1
cm.

VOOR DE GROENTEN EN COUSCOUS:

4 middelgrote wortelen
4 middelgrote pastinaken
15 kleine sjalotten
4 kaneelstokjes
8 anijssterren
6 laurierblaadjes
1 tl gemberpoeder
½ tl wortelpoeder
½ tl paprikapoeder
½ tl chilivlokken
1 grote flespompoen (ca.
600 gr)
150 gr gedroogde abrikozen
2 blikken kikkererwten
7 dl vocht van de kikker-
erwten of water om te
wellen
400 gr couscous
flinke snuf saffraan-
draadjes
5,5 dl kippenbouillon
40 gr boter, in blokjes
35 gr harissapasta
60 gr ingemaakte citroen-
schil
olijfolie
zout

VOOR DE GARNERING:

koriander (bosje gebruiken
van de macaron)
grote ring steker

De vulling:

Roer de boter zacht. Roer er de gehakte koriander, garam masala en cayennepeper door.

Klop in een andere kom de maïzena met het losgeklopte ei.

Verhit in een pan de slagroom met de Tikka-Masala kerriepasta op laag vuur. Roer dan het roommengsel dor het maïzena- eimengsel. Giet het mengsel terug in de pan en laat het al roerend zachtjes verhitten tot het dik en romig is. Laat afkoelen. Klop de kruidige boter door het afgekoelde mengsel. Doe het mengsel in een spuitzak.

Leg de macaronbolletjes 2 aan 2 neer. Spuit wat vulling op een bolletje en schik er een schilfertje rode peper op. Druk voorzichtig het ander macaronbolletje er tegen. Ga door tot alles op is. Zet afgedekt weg in de koeling.

Macarons zijn het allerlekkerst als ze minstens 24 uur in de koelkast hebben gestaan omdat de vulling dan ook in de macaron trekt, maar het is wel zo leuk als iedere avond de techniek leert.

De groenten en couscous:

Verhit de oven tot 190°C. Schil/rasp de wortel, pastinaak en snijd in fijne stukken. Pel de sjalotten. Doe de wortel, pastinaak, sjalotten en kruiden in een grote ovenschaal, samen met de kaneelstokjes, anijssterren en laurier. Bestrooi met zout voor de smaak en giet er olijfolie overheen en meng daarna alles goed.

Zet de schaal in de oven en rooster de groenten gedurende 15 minuten.

Schil de pompoen en snijd in fijne stukken. (maak evt. gebruik van de snijmachine).

Haal de ovenschaal na 15 minuten uit de oven en voeg de blokjes pompoen toe. Haal de kaneelstokjes en anijssterren er uit. Zet de schaal terug in de oven en rooster nog eens 20 minuten. Controleer of de groenten beetgaar zijn.

Meng de gedroogde abrikozen en kikkererwten met het kookvocht en/of water erdoor en wel ze 20 minuten.

Haal de groenten uit de oven en voeg de gewelde abrikozen en kikkererwten toe. Zet weg tot gebruik.

Doe ongeveer 15 minuten voor uitserveren de couscous in een grote, vuurvaste schaal met 2 eetlepels olijfolie, de saffraan en een theelepel zout. Giet de kokende kippenbouillon over de couscous. Dek de schaal af met plastic folie en laat 10 minuten staan. Voeg daarna de boter toe en roer met een vork door de couscous om de korrels los te halen en de boter te laten smelten. Dek de schaal tot gebruik weer af en zet op/in de warmhoudkast.

Vlak voor uitserveren: Roer de harissa en de citroenschil door de groenten. Proef goed en breng indien nodig nog meer op smaak met wat zout en peper.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Leg wat van de couscous in een kleine ring (breng goed op smaak met olijfolie!) en leg daarop de groenten. Zorg voor kleur: veel groenten en wees matig met de couscous. Haal de ring van het bord. Leg op de groenten een plukje koriander en naast de couscous met groenten een tika masala macaron (of 2 kleine).

Heilbot met gebakken andijvie en bechamelsaus

Angelique Schmeinck

HOOFDGERECHT VOOR: 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitserveren:

Oven voorverwarmen:

21.30 uur 90°C



BENODIGDHEDEN:

VOOR DE ANDIJVIE:

2 kilo andijvie

70 plakjes bacon (dun gesneden)

plastic folie

BEREIDING:

De andijvie:

Verwijder de buitenste, lelijke bladeren van de andijvie en was de stronken in ruim koud water.

Blancheer de stronken andijvie in zijn geheel in 4 minuten in ruim kokend water met zout. Laat direct in ijskoud water afkoelen om het garingsproces te stoppen. Knijp met beide handen al het vocht uit de andijvie.

Halveer de stronken over de lengte (laat de wortelaanzet eraan zitten!) en dep goed droog met keukenpapier.

Leg 5 plakjes bacon naast elkaar op een vel plastic folie. Leg een andijviehelft in het midden. Vouw de bacon er omheen en rol samen met de folie op tot een strakke rol.

Doe hetzelfde met de andere andijvie helften. Bewaar in de koelkast voor de eindbereiding

VOOR DE HEILBOT:

2 kilo heilbotfilet

fleur de sel

1,5 dl olijfolie

De heilbot:

Bestrooi de heilbotfilets aan beide zijden licht met zeezout en portioneer van te voren.

Keuze uit 2 bereidingswijzen:

1. Bak de vis aan zodat straks alle stukken gaar zijn. Zorg dat de oven vóór bereiding voorverwarmd is op 90°C om de vis na te garen en te zorgen dat elk stukje goed gaar is.

Of:

2. kies er voor om de geportioneerde vis eerst in de oven te doen en daarna de dikkere stukken verder te bakken in de pan.

Zie vervolg op 2e pagina

VOOR DE BECHAMELSAUS:

30 gr boter

40 gr bloem

1 ui

500 ml melk op kamertemperatuur

1 Laurierblaadje

mosterd

De bechamelsaus: Snipper de ui. Smelt de boter in een (steel)pan en voeg de ui toe en fruit aan. Zet de pan op laag vuur en voeg dan de bloem toe en roer met een garde tot er een 'deegbal' ontstaat.

De roux. Een roux dient als basis om een gebonden saus te maken.

Voeg nu een eerste deel melk toe aan de roux en roer door met de garde tot het meeste opgenomen is.

Voeg het laurierblaadje toe. Voeg dan de andere helft toe. Roer tot het gaat binden. Als de saus dik genoeg is, dan zeven met een fijne zeef. Op deze manier ontstaat er een gladde saus zonder bloemklontjes.

Roer door de saus een klein beetje mosterd voor de kleur en breng verder op smaak met peper en zout. Je kunt eventueel nog een mespuntje mierikswortel toevoegen voor de smaak. Niet te veel want dan valt de smaak van de vis weg.

Zowel een bechamelsaus, mosterd als mierikswortel past goed bij de andijvie maar ook de vis. Zorg wel –als je het met vis combineert– dat het niet te scherp wordt.

VOOR DE GARNERING:

verse nootmuskaat

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Verwarm de oven voor op 90°C. Bak de stukjes heilbotfilet kort aan en laat verder garen in de oven tot een kerntemperatuur van 50°C.

Haal intussen de folie van de andijvierollen. Verwarm in een antiaanbakpan olijfolie en bak de rollen op laag vuur goudgeel en warm in ca. 4 minuten.

Verwarm de bechamelsaus.

Snijd de andijvierollen in stukken en zet per bord 2 medaillons op het bord. Leg de heilbotfilet ertussen en zet een veeg, onder en boven van bechamelsaus.

Zorg dat je met 6 personen bent als je de laatste hand gaat leggen en met uitserveren!

Amandelmousse met armagnac pruimen

Angelique Schmeinck



PRE-DESSERT VOOR: 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Uitserveren: 22.00 uur

Oven voorverwarmen: 170°C

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE AMANDELMOUSSE:

0,5 liter volle melk

300 gr amandelspijs

4 blaadjes gelatine (8 gram)

0,5 liter slagroom

50 gr suiker

30 amaretti koekjes

15 glazen/coupes

VOOR DE SESAMWAFEL:

30 gr roomboter

75 gr poedersuiker

20 gr bloem

30 gr witte sesamzaadjes

30 g zwarte sesamzaadjes

1 mespuntje zout

50 gr sinaasappelsap

VOOR DE PRUIMEN:

½ liter sinaasappelsap

45 gr gedroogde pruimen

75 ml armagnac

BEREIDING:

De amandelmousse:

Verwarm de melk met de amandelspijs en roer goed door (evt. met een staafmixer). Laat het amandelspijs ca. 5 minuten op laag vuur in de melk trekken en zet het vuur uit.

Week de gelatineblaadjes in koud water tot ze zacht zijn. Knijp het vocht uit de blaadjes en voeg toe aan de warme melk. Roer goed door en laat de gelatine oplossen. Laat de gelatine niet koken! Want dan verliest het zijn bindkracht.

Schenk de melk door een zeef, zodat de amandelspijs achterblijft en laat het mengsel iets afkoelen tot lobbijg.

Klop de slagroom met de suiker tot het zo dik is als yoghurt. Vouw dan met een spatel de slagroom door de afgekoelde amandelmelk.

Hak de amarettikoekjes fijn met een mes en verdeel deze over de glazen/coupes.

Schenk de amandelmousse er voorzichtig op. Laat minstens 30 minuten opstijven in de koelkast.

De sesamwafel:

Verwarm de oven voor op 170°C.

Smelt de boter in een pan. Meng de poedersuiker, bloem, sesamzaadjes en zout door elkaar. Schenk de gesmolten boter erbij en meng alles goed door elkaar. Voeg het sinaasappelsap toe roer goed door tot een stevig beslag.

Doe dit met een lepel, niet met een garde!

Bekleed een rooster met bakpapier of schoon bakmatje (ca. 3 nodig).

Schep er een halve eetlepel beslag op en draai met de bolle kant van de lepel cirkelvormig en dun uit. Maak de cirkels zo breed als de bovenkant van het glas dat je gebruikt en waar de mousse in zit zodat ze er mooi op blijven liggen. Houd een tussenruimte van 1 cm tussen de cirkels.

Bak de wafels in 8 - 10 minuten goudbruin en krokant in de oven. Laat ze daarna afkoelen en haal ze direct met een paletmes van het bakpapier.

De pruimen:

Laat het sinaasappelsap tot de helft zachtjes inkoken op de inductiekookplaat. *Gebruik daarvoor een pan met rood labeltje!*

Mag ook op het gas (ander pannetje), maar blijf er bij! Halveer de pruimen over de lengte. Snijd ze daarna in reepjes en daarna in blokjes. Voeg de pruimen en de armagnac toe aan het sinaasappelsap, verwarm 1 minuut en laat stroperig worden. Bewaar in de koelkast.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Verwarm de pruimen tot lauwwarm. Schep deze voorzichtig op de amandelmousse. Lepel ook een beetje siroop erop. En als laatste een blaadje munt erop leggen.

Crêpe Suzette met bloedsinaasappel

NAGERECHT VOOR: 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitserveren: 22.00 uur

Oven voorverwarmen: 200°



BENODIGDHEDEN:

VOOR HET VANILLE IJS:

1,1 l melk

1,8 dl room

100 gr melkpoeder (Nestlé Nido)

160 gr dextrose (druivensuiker)

30 gr "golden syrup" (invert suiker)

35 gr gewone suiker

200 gr eierdooier

2 vanillestokjes

snufje zout

VOOR DE SAUS:

300 gr suiker

6 dl sinaasappelsap.

2 dl Grand Marnier

1 dl Cointreau

geraspte schil van 1 sinaasappel

100 gr koude boter in klontjes

1 afgestreken dessertlepel Xantana

VOOR DE SINAASAPPELS:

6 bloedsinaasappels (Tarocco of Sanguillo)

VOOR DE CRÊPES:

4 eieren

4 dl melk

200 gr patentbloem

snufje zout

scheutje zonnebloemolie

VOOR DE GARNERING:

60 gr geschaafde amandelen
poedersuiker
munt

BEREIDING:

Verwarm de melk, room, melkpoeder, "golden syrup", dextrose en de vanillestokjes (vanillemerg uit de stokjes schrapen en beide toevoegen). Laat minstens 15 minuten trekken, niet laten koken.

Klop het eigeel met de gewone suiker luchtig.

Maak een *crème anglaise*. Voeg het eigeelmengsel onder voortdurend met een garde kloppen toe aan de warme melk.

Warm onder voortdurend kloppen op tot maximaal 83°C (heel laag vuur, goed over de gehele bodem van de pan met de garde want anders krijgt men roerei).

Bij bereiken van 83°C de pan in koud water direct terug koelen. De *crème anglaise* terugkoelen in koelkast/vriezer.

Verwijder de vanillestokjes en draai vanille-ijs.

Haal het ijs uit de machine en doe het in een kom. Zet dit een half uur in de vriezer. Haal de kom er daarna uit en maak er mooie bollen van en leg deze op een bakplaat met bakpapier. Zet vervolgens deze bakplaat met ijsbollen in de vriezer.

De saus:

Verwarm de suiker met een scheutje water in een hoog pannetje. Langzaam verwarmen, regelmatig blijven roeren tot de suiker geheel is opgelost en licht karamelliseert.

Haal de pan van het vuur en blus met verwarmde sinaasappelsap, Grand Marnier en Cointreau (pas op: het spettert). Als het wat klontert dan blijven verwarmen en roeren tot het weer een gladde saus is.

Voeg de sinaasappelrasp toe (niet het wit want dat is bitter).

Voor het opdienen verwarmen tot ± 50°C de klontjes boter toevoegen en mengen, dan Xantana toevoegen en met de staafmixer op sausdikte brengen.

De sinaasappels:

Schil met een mes de sinaasappels rondom tot er geen wit meer is. Vlies vervolgens de sinaasappels uit zodat er mooie, sappige partjes ontstaan.

De crêpes:

Sla de eieren kapot en voeg de bij de melk.

Doe de bloem in een kom en voeg hierbij het ei-melk mengsel. Goed doorroeren met een garde en zorgen dat er geen klontjes in het beslag komen.

Voeg op het laatst een snufje zout en een scheutje zonnebloemolie toe. Laat 15 minuten staan zodat de melk een goede binding krijgt met de bloem.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Bak 15 dunne flensjes in de flensjespan met een klein beetje zonnebloemolie (kwastje gebruiken). Leg op een warm bord een in een hoek gevouwen flensje. Leg aan de rand dakpansgewijs een aantal partjes sinaasappel. Giet daarlangs wat warme saus.

Plaats een bol ijs en strooi er wat gebruneerde geschaafde amandelen overheen. Garneer naar eigen idee met een takje munt en wat poedersuiker.

Wijnen

Witte wijn -2	
Land van herkomst:	Italië
Regio:	Sardinië
Domein / Château:	Argiolas
Jaar van productie:	2013
Druivensoort(en):	Vermentino
Serveertemperatuur:	12°C
Notitie wijncie.:	<p>Dit keer de omgekeerde wereld: we stellen voor te beginnen met een rode wijn, en drinken pas vanaf de wintercouscous of zelfs pas vanaf de heilbot deze witte wijn.</p> <p>Deze Sardijn is een vrij krachtige en kruidige wijn die mooi uitkomt met de heilbot (met de bacon en bechamelsaus), maar zich (desgewenst) ook handhaaft bij de kruidige wintercouscous. We ruiken en proeven rijpe fruittonen en een wat anijsachtig (venkel)accent.</p> <p>De Vermentinodruif wordt in Frankrijk de Rolle genoemd. De druif wordt veel verbouwd op Sardinië en de andere eilanden in dit deel van de Middellandse Zee.</p>

Rode wijn -1	
Land van herkomst:	Duitsland
Regio:	Pfalz
Domein / Château:	Anselmann
Jaar van productie:	2012
Druivensoort(en):	Dornfelder
Serveertemperatuur:	18°C
Notitie wijncie.:	<p>Zie boven: we beginnen vandaag met rood!!</p> <p>Bij de eerste twee smakelijke gangen, maar desgewenst ook bij de kruidige wintercouscous, stellen we een speelse, niet te zware, maar wel rode wijn voor.</p> <p>In deze Dornfelder herkennen we primaire fruittonen (braam, rode bes, kers) en drop/laurier (past mooi bij de snert). De tannines zijn niet al te dominant.</p> <p>Duitse rode wijnen drinken we niet vaak. Bij dit wintermenu – met zelfs snert - vinden we deze een beetje noordelijke wijn wel bij uitstek passen. De Dornfelder (genoemd naar een voormalig minister van Financiën, die de wijnbouw een warm hart toedroeg) is een veelgebruikte rode druif in de Pfalz, één van de grootste wijnproducerende gebieden van Duitsland.</p>

Kookschema februari 2015

	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	16	17	18	19	–	20
IV	23	24	25	26	–	27

