



Menu november 2024

Thema: Klassiekers van Les Amis de Cuisine,
een selectie uit de afgelopen 15 jaar van Arie

Coquilles grillées à la salade agrume et au sabayon pamplemousse
Potage de tomates et de poivrons au puré basilic
Filet de plie en croûte de tomates sèches à la mayonnaise au cerfeuil et à
la ciboulette
Nootjes van hertenkalf met witte druiven en knolselderijpuree
Mousse de fromage de ferme
Peer, chocolade en sinaasappel

Samengesteld door: Arie Hooimeijer

Eet smakelijk!

Gegrilde coquilles

met citrussalade en grapefruitsabayon

Uitserveren om: 19.30 uur - Uitvoering: 1-2 personen -

Ingrediënten voor 16 porties

Citrussalade

6 handsinaasappelen
4 rode grapefruits
1 limoen
1 dl water
100 g suiker
1 vanillestokje
1 bosje koriander

Grapefruitsabayon

4 rode grapefruits
160 g eidooier
100 g heelei
Peper en zout

Gegrilde coquilles

16 grote coquilles St. Jacques
notenolie

Eindbereiding

Presentatie

Kleine borden op kamertemp

Bereidingswijze

Snij de sinaasappels en grapefruits tussen de vliezen uit.
Breng water en suiker aan de kook. Laat het opengesneden.
Vanillestokje 10 minuten zachtjes trekken in het suikerwater. Laat het suikerwater afkoelen in de koeling.
Snij de korianderblaadjes heel fijn (chiffonade); houd er een paar achter voor de garnering.
Pers de limoen uit en meng met de korianderblaadjes. Breng het citrusfruit op smaak met suikerwater en de korianderchiffonade.

Pers de 4 grapefruits uit. Kook het sap in tot de helft.
Klop het ingekookte grapefruitsap au bain-marie op met de eidooiers, de eieren en een scheutje water tot een luchtige sabayon.
Breng op smaak met peper en zout.

Dep de coquilles droog (halveer ze overdwars als ze erg groot zijn) en bestrijk ze met wat notenolie. Laat ze tot gebruik minstens 1 uur marineren.

Bak de coquilles kort aan beide zijden in een droge (Tefal)pan. Dit kan ook kort met de gasbrander

Leg op elk bord een schepje citrussalade en 1 coquille (of 2 helften).
Lepel er wat sabayon omheen.
Garneer met koriander
Tip: Als je de coquilles enkele keer overdwars snijdt kun je na het branden in vorm van een bloem dressereren.

(PGW, Hv'tS, Pvd,HL)

Tomatenpaprikasoep

met basilicumpuree

Uitserveren om: 20.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: vijzel of keukenmachine

Ingrediënten voor 16 porties

Tomatenpaprikasoep

750 ml kippenbouillon (van poeder)
200 g paprika's
500 g verse pomodori
1 blikken tomaten à 400 g
1 spaanse peper
zout, peper,
1 teen knoflook
balsamicoazijn

Basilicumpuree

150 ml olijfolie
balsamico-azijn
1 ½ bosje basilicum

Bladerdeegstengels

4 plakjes bladerdeeg
2 el sesamzaad

Presentatie

voorverwarmde soepkommen

Bereidingswijze

Verwarm de ovengrill 15 minuten voor. Grill de paprika's onder de hete grill (of boven een gasvlam) tot ze zwarte plekken vertonen. Doe ze in een plastic zak en laat 15 minuten afkoelen. Ontvel de tomaten door het vel met een schrep mes kruislings in te snijden en even (max 1 minuut) in kokend water te houden. Ontdoe ze van zaadjes en snij in grote stukken. Ontdoe de paprika's van vel, zaden en zaadlijsten en hak ze in stukken. Ontdoe de rode peper van pitjes en snij fijn. Doe de gehakte paprika en de fijngesneden rode peper met 3 el olie in een voorverwarmde pan met dikke bodem. Laat 5 minuten zachtjes bakken. Hak de knoflook fijn, voeg toe en laat 2 minuten meebakken. Voeg de grofgesneden tomaat toe en de balsamicoazijn. Laat alles ca. 5 minuten bakken. Voeg tot slot de tomaten in blik en de bouillon toe en laat nog 10 minuten pruttelen. Pureer de soep en breng op smaak met peper en zout.

Pluk de blaadjes van de stelen. Was de blaadjes, blancheer ze kort en vervolgens in de olie licht verwarmen, pureren (liefst in de vijzel, maar de keukenmachine kan ook). Voeg een klein scheutje balsamicoazijn toe.

Verwarm de oven voor op 200°. Laat de bladerdagplakjes ontdooien. Plak er telkens 2 met een overlappend randje aan elkaar. Bestrooi met sesamzaad en grofgemalen zeezout. Snij er in totaal 16 stengels van en leg ze op een bakblik. Bak de stengels in ca. 12-15 minuten bros en goudbruin.

Serveer de soep uit met wat basilicumpuree en een stengel.

Scholfilet

*met een korst van gedroogde tomaat en een lichte kervel-
bieslook-mayonaise*

Uitserveren om: 20.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: frituurpan

Ingrediënten voor 16 porties

Tomatenkorst

200 g broodkruim (1/2 witbrood)
200 g gedroogde pomodori
150 g gesmolten boter
peper en zout

Creme

300 g verse zachte roomkaas
(bijvoorbeeld mascarpone)
40 g eidooier
2 tl dyon mosterd
2 tl witte wijnazijn
peper en zout
kervel en bieslook (naar smaak)

Kruidensla

1 krop friseesla
200 g rucola
½ bosje kervel
½ bosje bieslook

Aardappelchips

5 truffelaardappeltjes

Scholfilets

16 scholfilets

Presentatie

voorverwarmde bordjes

Bereidingswijze

Maal de ingrediënten fijn en stort het op bakpapier.
Rol uit tot een dun laagje en zet ter afkoeling in de ijskast.

Doe alle ingrediënten, behalve de kruiden, in een mengkom.
Klop alles tot een homogeen mengsel. Hak de kruiden heel fijn en
meng deze door de mayonaise.
Controleer op smaak.

Was de frisee en rucola goed, slinger droog en scheur in stukken.
Haal de steeltjes van de kervel en snij de bieslook fijn. Meng alles
door elkaar. Maak een dressing.

Was de aardappels een paar keer. Schaaf er heel dunne plakjes van.
Droog ze en frituur in olie van 160°.

Verwarm de oven voor op 120°.
Snij de tomatenkorst in 16 stukken, even groot als de visfilets.
Gaar de filets zachtjes in de oven. Haal ze er uit als ze gaar zijn.
Zet de grill aan en leg de tomatenkorst op de filets.
Gratineer even onder de grill.

Leg aan de ene kant van het bord een rechthoek van luchtig
aangemaakte sla en aan de andere kant de scholfilet.
Druppel de mayonaise eromheen en garneer met de aardappelchips.

Nootjes van hertenkalf

met witte druiven en knolselderijpuree

Uitserveren om: 21.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur:

Ingrediënten voor 16 porties	Bereidingswijze
Druiven 750 g pitloze witte druiven	Pel de druiven
Sinaasappelsaus 2 sinaasappels 2 el suiker wijnazijn 1 pot wildfond peper en zout	Pers de sinaasappels. Breng suiker en een klein beetje water aan de kook. Laat het vocht inkoken tot er bijna karamel ontstaat. Blus de warmte in de pan met het sinaasappelsap en 1 el wijnazijn af. Let op, dit gaat erg spetteren. Voeg de wildfond toe en laat inkoken tot gewenste dikte. Zeef de saus en breng op smaak met peper en zout.
Knolselderijpuree 500 g aardappelen 500 g knolselderij 1000 ml melk Peper en zout	Kook de geschilde aardappels en pureer ze. Kook de knolselderij gaar in de melk. Doe de knolselderij door een zeef maar vang het vocht op. Meng de selderij samen met de aardappelpuree (en eventueel wat vocht) tot een luchtige mengpuree. Breng het geheel op smaak met zout en peper.
Kastanjes 1 pakje kastanjes	Verwarm de kastanjes volgens de aanwijzing op het pakje.
Hertenootjes 800 g filets van hertenkalf rode en groene peperbessen	Bak vlak voor het opdienen de filets van hertenkalf. Laat het vlees kort rusten. Snijd het vlees in nootjes.
Eindbereiding	Warm de druiven op in de saus.
Presentatie <i>voorverwarmde borden</i>	Plaats de nootjes hertenkalf midden op een bord. Bestrooi het vlees met rode en groene peper. Napeer het vlees met de saus. Leg de aardappel-knolselderijpuree en een paar kastanjes ernaast.
(PWG, PvD, AvE, HL)	6-gangenmenu september 2008

Mousse de fromage de ferme

met venkelschuim

Uitserveren om: 21.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur:

Ingrediënten voor 16 porties

Mousse van boerenkaas

150 ml gevogeltesfond (uit pak, fond de volaille)
4 blaadjes gelatine
300 g fijn geraspte boerenkaas
450 ml room
garneerringen

Gedroogde venkel

1 venkel
ca. 100 g boter

Venkelschuim

250 g venkel
125 ml room
Slagroomsput (kidde)

Presentatie

warme borden

(hvts, pgw, hl, pvd)

Bereidingswijze

Week de gelatine 10 minuten in ruim koud water. Breng de fond aan de kook en haal deze van het vuur. Los de goed uitgeknepen gelatineblaadjes, samen met de boerenkaas, op in de nog hete fond. Zeef de lobbige massa door een fijne zeef en laat afkoelen. Sla de room tot yoghurt dikte en spatel deze voorzichtig door de afgekoelde kaascompositie. Bekleed een groot dienblad met folie, zet de ringen erop en vul deze met de kaasmousse. Strijk de bovenkant netjes af. Laat de kaasmousse in de ringen in de koelkast opstijven.

Klaar de boter. Snij met de mandoline de venkel, in de lengte, in flinterdunne plakken. Bewaar het groene loof. Haal de plakken venkel door de geklaarde boter. Laat ze in een oven van 80°C drogen tot ze krokant zijn.

Snij de venkel klein, bewaar het groene loof. Stoof de venkel in een klein beetje water tot de groente zacht is. Pureer de venkel en passeer door een fijne zeef. Doe de gepureerde venkel, samen met de room, over in de slagroomsput. Bewaar tot gebruik in de koelkast.

Los de kaasmousse voorzichtig op de borden. Steek er een paar plakjes gedroogde venkel in.

Sput het venkelschuim in kleine glaasjes en plaats de glaasjes op de borden.

Garneer met wat achtergehouden venkelgroen.

6-gangenmenu september 2006

Chocolademousse

met peer en sinaasappel-kamille-sorbet

Uitserveren om: 22.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur:

Ingrediënten voor 16 porties

Gepocheerde peren

8 handperen (bijv. Doyenné de Comice)
1000 ml vers sinaasappelsap
6 zakjes kamillethee

Sinaasappel-kamille-sorbet

Het sinaasappel-kamille-sap van de gepocheerde peren
1 gelatineblaadje
36 g glucosestroop
sorbetiere

Crumble

90 g boter
80 g amandelmeel
90 g bloem
70 g suiker

Peren-gel

150 g perenpuree (Boiron)
1 g agar-agar

Kleine hakmolen
Kleine spuitfles

Chocolademousse

100 g pure chocolade
225 ml melk
150 ml room
20 g suiker

Bereidingswijze

(Als de peren heel rijp zijn, kan het pocheren achterwege gelaten worden.)

Schil de peren en laat ze heel. Snij een klein beetje van de onderkant af, zodat de peren rechtop kunnen blijven staan. Passeer het sap door een fijne zeef. Zet het sap op een laag vuur en doe de kamilletheezakjes erin en laat 1 uur trekken. Pocheer de peren tijdens het trekken van de thee gedurende 5 tot 10 minuten. Schep het sap continu over de peren, zodat ze overal zachter worden maar nog wel handelbaar. Schep de peren uit het sap en laat ze afkoelen. Bewaar het sap voor de sorbet!

Zeef het sinaasappel-kamille-sap en verwarm het. Week de gelatine. Voeg het uitgeknepen gelatineblaadje, met de glucosestroop toe en meng het goed.

Koel terug en draai tot ijs in de sorbetiere.

Verwarm de oven voor op 170°C. Kneed de in blokjes gesneden koude boter met de overige ingrediënten tot een deeg. Verkruimel het deeg op een ovenplaat. Bak het 10 minuten tot de crumble goudbruin is. Laat afkoelen.

Verwarm 50 g perenpuree in een pan. Voeg de agar-agar toe. Blijf goed roeren en laat 2 minuten zachtjes koken. Haal de pan van het vuur en roer de rest van de perenpuree erdoor. Giet dun uit en laat in de koelkast opstijven.

Schep de opgesteven gel in een kleine hakmolen en draai 1 minuut fijn tot een 'lopende' gel. Schep in kleine spuitfles en zet koud weg.

Warm de melk, room en gekneusde kardemom op. Niet koken! Los de chocolade op in de warme melk en voeg suiker naar smaak toe. Passeer door een zeef, giet in een siphon en laat wat afkoelen alvorens op druk te brengen. Gebruik het kleine gele schroefje op de siphonkop. Breng op druk met gaspatronen en schud even krachtig. (

6 kardemom peulen
1 blaadje gelatine
sifon
1 of 2 NO₂ gaspatronen
(reguliere gaspatronen)

Zet koel.

1 liter siphon 2 patronen óf 1 patroon bij 500 ml.

Eindbereiding

50 g roomboter
30 ml cognac
50 g fijne kristalsuiker
20 g pure chocolade

Snij de gepocheerde peren in de lengte doormidden. Bak de snijzijde in 4 tot 8 minuten tot lichtbruin. Arroseer de hete boter over de peren. Flambeer de peren met de cognac. LET OP: schakel de afzuigkap uit alvorens te flamberen!

Strooi de fijne suiker op de bodem van dezelfde pan, laat deze smelten en voorzichtig karamelliseren. Roer wat water door de karamel om een saus te krijgen. Strijk met een kwast de karamel over de peren. Rasp de chocolade.

Presentatie

*leisteemborden op
kamertemperatuur*

Leg een halve peer in het midden van een bord. Schep een lepeltje karamelsaus erover.

Leg aan beide zijden naast de peer een klein bedje van de crumble. Schep op het ene bedje een bolletje ijs en op het andere een toefje chocolademousse. Strooi wat geraspte chocolade over de mousse. Garneer het bord met de peren-gel en karamel.

CW, RW, PS, JvK, JvdB

September 2014