



Menu januari 2025

Thema: Van eigen bodem

In januari koken we traditiegetrouw een eenvoudig menu omdat de maand December luxueus is geweest. De eenvoud hebben gevonden door dicht bij huis te blijven. We hopen dan ook dat 'Van eigen bodem' kookplezier én een smakelijk geheel oplevert.

Gepofte sjalot met geitenkaas doperwtenvichysoisse en mais

Lichte erwtensoep met croutons

Savooiekool gevuld met parelgerstrisotto, belugalinzen en bundelzwammetjes in
paddenstoelenroomsaus

Zacht gegaarde makreel met piccalilly, knolselderij en yoghurt

Roulade de cocquelet farcie, met drie bereidingen van witlof en luchtige puree met ei

Peer, tarte tartin, ijs, oublies, panna cotta, gelei

Samengesteld door: Di3, Annemarie de Graaf, Heleen van Weele, Janny van der Veen, Katja Logger, Marja van Loopik, Marja Zwinkels en Verna van der Kooy

Eet smakelijk!

Gerecht 1 – Gepofte sjalot, met geitenkaas, doperwtenvichysoise en mais



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

Ingrediënten voor 16 porties

Doperwtenvichysoise

100 g wit van de prei
100 g witte ui
70 g aardappel
200 ml groentebouillon
100 ml room
200 g doperwten
45 g roomboter
tabasco, zout en peper

Gepofte sjalotten

8 banaansjalotten
2 el koude roomboter
300 ml groentebouillon
zout en peper



Pommes soufflées

3 langwerpige grote aardappels
kruim van (dorito)chips
Eiwit
Zetmeel

Geitenkaascreme

100 g verse zachte geitenkaas
(neutraal van smaak)

Bereidingswijze

Zet op tijd de frituur (170 graden) aan (met verse olie)

Doperwtenvichysoise

Snij de ui, het wit van de prei en de aardappel in blokjes. Verhit zachtjes de boter in een pan, voeg de groenten toe en blus af met de bouillon. Laat dit zachtjes gaar koken, draai daarna glad met de keukenmachine en zeef tot een egaal geheel. Breng op smaak met zout, peper en tabasco

Gepofte sjalotten

Schil deze niet maar snij ze in de lengte doormidden. Smeer een koude steelpan in met dik boter om de sjalotten op een laag vuurtje te laten poffen gedurende 10 minuten. Voeg eventueel nog iets van bouillon toe als het alweer verdampst is. Ontdoe nu de sjalotten van hun schil.

Tip: Poffen kan met behulp van een bolvormige schaal op z'n kop in de pan over de sjalotten heen. Als een oventje. Zie foto hiernaast.

Pommes soufflées

Schaaf de aardappel(ongeschild) in zo dun mogelijk plakjes met behulp van een mandoline. Ze dienen zo dun te zijn dat je er bijna doorheen kunt kijken. Was de aardappels absoluut niet! Je dient dus wel snel te werk te gaan zodat ze niet gaan verkleuren. Leg de (ongeschilde) plakjes aardappel strak naast elkaar en bestuif de helft met het aardappelzetmeel. Wrijf er lichtjes overheen met behulp van een kwastje zodat het zetmeel gelijkmatig is verdeeld. Klop het eiwit lichtjes los. Smeer de andere helft van de aardappelplakjes lichtjes in met het eiwit. Leg de plakjes met het zetmeel met de zetmeelkant naar beneden op de plakjes met eiwit en druk licht aan met je platte hand. Steek nu strak uit, met behulp van een kleine steker 4 cm Frituur op 150 graden, houd ze gedurende het frituren 'in beweging' waardoor ze gaan souffleren. Haal ze uit de frituur en rol ze door het kruim van (dorito)chips.

Geitenkaascreme

Meng de verse geitenkaas met de crème fraîche en de citroenrasp, breng op smaak met zout en peper. Doe in spuitzak

1 eetlepel crème fraîche
¼ citroen, het rasp
zout en peper
Kleine spuitzak

Mais

2 baby-maiskolfjes
roomboter, kerrie, zout

Asperges

8 groene asperges
roomboter, zout en peper

Presentatie

8 fleur de cornichons

4 el gedopte doperwten

Kleine borden op kamertemp



Mais

Kook de babymaiskolfjes in z'n geheel zacht in water met boter, kerriepoeder en zout naar smaak. Laat de maiskolfjes hierin zachtjes doorgaren. Snij in vieren en plaats ook op het bord.

Asperges

Schil en blancheer de asperges. Haal ze daarna even door de roomboter en breng op smaak met zout en peper. Snij ze in drie schuine stukken en plaats ook op het bord.

Plaats een mooie schep doperwten-vichyssoise in het midden van een diep bord. Snijd de asperge in drie schuine stukken en plaats op de vichyssoise. Smeer een deel van de geitenkaascrème op de sjalot en plaats deze in het midden van het bord op de vichyssoise. Snijd de maiskolfjes in de lengte in 2-en en plaats op het bord. Leg op elk bordje 3 pommes soufflés en werk af met opgespoten geitenkaas dotjes (zie foto) Garneer met fleur de cornichons en strooi wat gedopte doperwten (even kort blancheren)rondom.

Gerecht 2: Lichte erwtensoep met prei en croutons



Uitserveren om: 20.00 uur - Uitvoering: 1 personen - Apparatuur: Staafmixer

Ingrediënten voor 16 porties

Soep

300 g speklapjes
1 stuk gerookt ontbijtspek (à
100 g)
300 g spliterwten
2 laurierblaadjes
1500 ml groentebouillon van
concentraat
2 kruidnagels
1 sjalot
4 preien
1 bos bladselderij
4 el olijfolie

Croutons

3 sneeën witbrood (zonder
korst)

Eindbereiding

Presentatie

voorverwarmde soepkommen



Bereidingswijze

Leg het vlees, de erwten, laurier en verkruimel de bouillonblokjes en doe dit in een grote soeppan. Steek de kruidnagels in de sjalot en leg deze erbij. Giet de bouillon erop, roer even door en breng rustig aan de kook. Laat afgedekt minimaal 1 uur zachtjes koken.

Snijd intussen de prei in de lengte door en spoel onder koud water goed schoon. Snijd de witte delen los van het groen en snij het wit in stukken van 5 cm en snijd deze vervolgens in flinterdunne reepjes.

Hak de bladselderij fijn

Schep het vlees, de sjalot met kruidnagel en de laurier met een schuimspaan uit de pan en snijd het vlees in kleine stukjes. Voeg de helft van de bladselderij toe aan de soep en pureer helemaal glad.

Verwijder de korstjes en snij het brood in blokjes van 1 cm. Verhit intussen de olijfolie in een koekenpan en roerbak de broodblokjes om en om bruin. Bestrooi met zout en peper.

Voeg het gesneden vlees en de groene preireepjes toe en laat nog 5 minuten zachtjes koken.

Schep de soep in kleine koffiekopjes, glaasjes of kleine kommetjes en bestrooi royaal met peper, de rest van de bladselderij het wit van de prei julienne gesneden en croutons.

Gerecht samenstelling door: Janny van Veen, di3

Bron: <https://www.boodschappen.nl/recept/lichte-erwtensoep-met-prei/>

Gerecht 3: Savooiekool



gevuld met parelgerstrisotto, belugalinzen en bundelzwammetjes in paddenstoelenroomsaus

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

Ingrediënten voor 16 porties

Savooiekool of chinese kool

16 grote koolbladeren

Parelgerstrisotto

175 g parelgerst
2 sjalotjes gesnipperd
2 teentjes knoflook fijngesneden
0,5 rode ui, zeer fijngesneden
750 ml groentebouillon
200 ml witte wijn
10 g edelgist
1 klont boter
1 snuf peper en zout
5 zongedroogde tomaatjes, zeer
fijn gesneden
2 el fijngesneden bladpeterselie

Belugalinzen

50 g belugalinzen
1 teentjes knoflook
½ sjalotje, gehalveerd
1 laurierbladeren
snuf peper en zout

Paddenstoelenroomsaus

30 g gedroogde paddenstoelen, zo
nodig wat fijngesneden
1 bakje bundelzwammetjes, van
het steeltje geknipt
4 sjalotjes, heel fijngesneden
2 el olijfolie
4 blaadjes laurier
100 ml witte wijn

Bereidingswijze

Zet een pan met gezouten water op en breng aan de kook
Blancheer de koolbladeren per 3 voor 1 minuut in het kokende
water

Schep uit het kokende water

Koel terug in ijskoud water

Laat goed uitlekken op een schone theedoek

Fruit de sjalot en knoflook aan in wat olie op een laag vuur.

Voeg zodra de sjalot glazig begint te worden parelgerst toe.

Roer goed door, laat de parelgerst even mee fruiten.

Vermeng witte wijn en bouillon.

Schenk het mengsel erbij in 4 keer.

Breng op smaak met wat boter, zout en peper en edelgist.

Vermeng tomatenreepjes, rode ui en bladpeterselie door risotto.

Spoel de linzen goed in een vergiet of zeef

Zet linzen met knoflook, laurier en jalot net onder water op

Breng aan de kook

Zet vuur uit wanneer de linzen koken en doe het deksel op de pan

Laat 20 minuten staan en test dan de gaarheid van de linzen

Giet af en verwijder laurierblad, knoflook en sjalot

Proef en breng op smaak met peper en zout

Zet de gedroogde paddenstoelen 15 minuten onder gekookt
water

Verhit de olijfolie en fruit sjalot en laurier lichtjes aan

Blus af met de witte wijn

Voeg de room, geweekte paddenstoelen en weekvocht toe

Zet het vuur heel laag

Laat 10 minuten inkoken tot gewenste dikte

Tijdens het inkoken geeft de paddenstoel zijn smaak af

Verwijder het laurierblad

250 ml room
1 eetlepel ciderazijn
1 snuf peper en zout

150 g Parmezaanse kaas
4 el cashewnoten
4 el sesamzaad
1 snuf zeezout naar smaak

Eindbewerking en presentatie



Proef en breng op smaak met ciderazijn en een snuf peper en zout
Voeg de bundelzwamkopjes toe en kook 3 minuten door.
(zonder bundelzwammetjes was het ook heel smakelijk)

Rasp de kaas
Verhit een koekenpan en rooster het sesamzaad kort en laat afkoelen
Maal de cashewnoten tot klein en korrelig in de keukenmachine
Voeg nu sesamzaad, geraspte kaas en snuf zeezout toe

Leg een koolblad in het midden van een bord als een kommetje en schep hierop de saus.
Leg een ring in het midden van het koolblad in de saus
Schep 2 tot 3 el van het warme risottomengsel in de ring.

(Als je de vulling in het koolblad wil vouwen als een pakketje, dan komt de saus om het pakketje heen.)

Bestrooi het bord met wat linzen
Bestrooi met parmezaan cashewnoten mengsel

Gerecht samenstelling door: Heleen van Weele, di3

Gerecht 4: Zacht gegaarde makreel

met piccalilly, knolselderij en yoghurt

Uitserveren om: 21.00 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: staafmixer, grammenweegschaal, vacumeren

Ingrediënten voor 16 porties

Citrusgel

30 g suiker
165 ml water
165 ml citroensap
1 g agar agar

Piccalilly mousse

200 g piccalilly
2 blaadjes gelatine

Zoet zure groenten

2 mini komkommers
2 chioggiabieten
75 ml azijn
75 ml water
75 g suiker

Groenten ragout

400 g knolselderij
100 g aardappelen
75 g boter
75 g bloem
600 ml groentebouillon

Knolselderijmousse

250 g knolselderij
Slagroom
Water

Waterkersolie

2 zakjes waterkers
100 ml olijfolie

Makreel

900 g makreelfilets, (ca 60 g filet pp)

Bereidingswijze

Doe alle ingredienten in een pan en laat 4 minuten zachtjes koken. Giet het op een bakplaat en laat afkoelen. Pureer de gel en doe in een spuitzak en leg weg.

Week de gelatine in een bakje water. Doe de piccalilly in een hoge maatbeker en maal fijn met de staafmixer. Verwarm de piccalilly in een pan en voeg de geweekte gelatine toe. Roer goed door en stort op een plaat om af te koelen. Pureren en dan in een spuitzak

Breng de azijn, water en suiker aan de kook en laat 2 minuten zachtjes doorkoken. Laat afkoelen. Snijd de mini komkommer en chioggiabiet in dunne plakjes (als het grote plakken zijn, dan kleine rondjes uitsnijden) en voeg er wat van het zoetzuur door. Vacumeer even om de smaak goed in te laten trekken.

Maak de knolseldrij en aardappelen schoon en snijd brunoise. Gaar dit in de groentebouillon. Zeef en bewaar de bouillon. Maak een dikke roux van de boter, bloem en een deel van de bouillon en meng er de gegaarde groenten doorheen. Breng op smaak met peper en zout.

Snij de knolselderij in kleine stukken en doe deze met de slagroom en water (1:1) in een pan zodat de selderij niet **net?** onder staat. Voeg nootmuskaat, peper en zout toe. Kook gaar en laat alles inkoken. Maak met behulp van de staafmixer een mooie gladde mousse. Doe in spuitzak.

Verwarm de waterkers (ong. 30 g) in de olie en laat van het vuur af even trekken. Pureer het met de staafmixer. Houd 16 blaadjes waterkers achter voor de garnering

Verwijder (indien nodig) het dunne vliesje van het vel. Sprenkel wat olijfolie over de filets. 10 minuten voor het uitserveren de makreel garen in de oven op van 80 graden tot deze mooi glazig is.

Eindbereiding & Presentatie

1 granny smith
100 g geiten yoghurt
125 g creme fraiche
Bakje waterkers

voorverwarmde borden



Meng de yoghurt en de creme fraiche en doe dit in een klein spuitzakje.

Spuit de mousse van piccallilly uit en dresseer deze midden op het bord. Leg de makreel ernaast en spuit er wat dotjes citrusgel op. Garneer de zoetzure komkommer en chioggiabiet erbij. Lepel een quenelle van knolselderij / aardappel mengsel op het bord. Spuit dopje knolselderij mousse op het bord. Snijd de appel in fijne reepjes en verwerk deze speels over het bord. Meng de creme fraiche met de yoghurt en druppel dit rondom. Werk af met wat waterkers en waterkersolie.

Bij de presentatie de componenten aan elkaar verbinden.

Bron: <https://cchilversum.nl/voorgerecht/zacht-gegaarde-makreel-met-piccalilly-knolselderij-en-yoghurt/>

Gerecht samenstelling door: Katja Logger, di3

Gerecht 5: Kiprollade



Met drie bereidingen van witlof en luchtige puree met ei

Uitserveren om: 21.30 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: scherp uitbeenmes

Ingrediënten voor 16 porties

Farce

2 halve kipfilets
60 ml room
70 g eiwit
25 g Hüttenkäse
15 g bieslook
Zout en peper

Kippen fileren

1 biologische kip van 1200 g

Fond voor de saus:

[De kipkarkas van de bio-kip]
100 g witte ui
100 g winterwortel
100 g knolselderij
1 duim gember
2 stuks citroengras
Peper
Tijm
Laurierblad
(Nog geen zout, dat komt later bij het afmaken van de saus)

Rollade maken

50 g eiwit
100 g verse spinazie of andere zachte groene bladgroente voor de kleur.
Farce (uit de koeling)

Bereidingswijze

Hak de bieslook fijn. Snij de kipfilets in grove stukken. Draai de kipfilets met de room en het eiwit in de blender tot een farce en meng de hüttenkäse en de bieslook door de farce. Breng op smaak met zout en peper.
Doe de farce in een spuitzak en leg in de koelkast om op te stijven.

Fileer de kippen van het bot af, voor het fileren zie:

<https://www.youtube.com/watch?v=1La4YVeEgWY>

Begin aan de rugzijde, dus waar de ruggengraat zit en zorg dat het vel heel blijft. Dit is nodig voor het bij elkaar houden van de rollade. Verwijder daarna voorzichtig evt. loszittende dikke stukken vet, maar let op dat je hiermee het vel niet scheurt.
Verwijder ook evt. overtollig vet van de karkassen zodat de bouillon niet te vet wordt.

Maak de groenten en de gember schoon en hak grof (stukken van 1-1 cm).
Sla het citroengras plat zodat het smaak af kan geven.
Knip de kippenkarkassen in kleine stukken zodat je niet te veel water nodig hebt om alles onder te zetten.
Doe alle ingrediënten voor de fond in een pan en voeg water toe tot alles net onderstaat. Knip de kippenkarkassen nog wat kleiner als er te veel bovenwater steekt. Breng aan de kook en laat 30-40 minuten trekken op een laag vuur. Gebruik niet te veel water. Hoe meer water je gebruikt, hoe meer je straks in moet koken.

Zeef de fond en doe over in een koekenpan om in te laten koken. In totaal moet je ongeveer 600 ml fond over hebben.
Voeg nog steeds geen zout toe. Dat komt bij de afwerking, met de sojasaus!
Doe de fond over in een sauspan en zet in de warmhoud-kast. Doe evt. in een dispenser als er nog te veel vet in zit.

Leg de uitgebeende kip op een plank met de vel kant naar beneden. Dek af met keukenfolie en klop voorzichtig uit met een vleeshamer zodat alles ongeveer dezelfde dikte heeft. Verwijder het folie. Kruid de binnenkant met zout en peper en besmeer met eiwit. Let hierbij extra op de randen, om te zorgen dat de rollade goed in elkaar plakt.

Leg wat blaadjes spinazie op het eiwit, het hoeft niet helemaal

bedekt te zijn, het is vooral voor een mooi groen lijntje in de rollade. Smit de farce er in een dunne laag op en smeer uit. Houd met de vulling ongeveer 2 cm vanaf de rand vrij. Rol de rollade voorzichtig op en let er goed op dat alles goed omsloten is met het vel van de kip. (Dit voorkomt dat de vulling er bij het bakken uit kan lopen waardoor de rollade droog kan worden.)

Rol de rollade in een ruim vel bakpapier en draai de uiteinde goed strak op zodat er een soort worst ontstaat. Bind de uiteinden dicht met touw en knoop op 4 plekken een touwtje om de rollade. Daardoor wordt de rollade iets steviger en het is ook gemakkelijk bij het portioneren

Leg de rollades op een tray in de koelkast zodat ze verder op kunnen stijven.

Rollade bakken

Haal de rollade uit de koelkast en bak met het papier eromheen aan alle kanten in ongeveer 10 minuten goed aan in een droge koekenpan. Het is de bedoeling dat het vel licht gebakken wordt en al wat vet verliest. Hierbij is dus geen boter nodig.

Leg de rollades (nog steeds in het papier) op een oventray en zet die een half uur in de oven op 180 graden.

Haal de rollades uit de oven en verwijder het papier. Leg terug in de braadslede. Gebruik de vleesthermometers met het metalen draad, die kan je er nl. in laten zitten terwijl je het uitlees deel buiten de oven legt. Steek de pin midden in de rollade tot halverwege de dikte en bak af tot een gewenste kerntemperatuur (=70-72 graden). Het vel wordt nu krokant en bruin.

Laat de rollade daarna 10 minuten in de warmhoud-kast rusten.

Luchtige aardappelpuree met ei

1000 g aardappelen

200 a -300 ml volle melk

50 g eigeel

Scheutje melk

20 g boter

Zout, peper en nootmuskaat

<https://culinairegeheugen.nl/luchtige-aardappelpuree-recept/>

Schil de aardappelen en snijdt ze in gelijkmatige grove stukken.

Breng ze aan de kook met een beetje water en zet het vuur laag zodra het water kookt. Kook gaar in ongeveer 20 minuten.

Deze puree is het lekkerst als hij net klaar is. Dus ik adviseer om hier een pauze in te laten in de bereiding. Giet de aardappelen dus niet af zodat je ze op een later moment weer snel en eenvoudig op kan warmen om de puree af te maken, bv. net voor de eindbereiding.

Warm de aardappels opnieuw op en giet daarna af en laat ze droogstomen.

Doe de aardappelen in een aparte kom en doe een beetje melk in de nog warme pan.

Knijp de aardappels boven de melk door de pureeknijper en meng goed door. Voeg extra melk toe tot de gewenste dikte is bereikt en laat daarna de puree goed doorwarmen.

Haal de pan van het vuur en laat iets afkoelen. Klop het eigeel los en voeg het toe terwijl je goed blijft roeren. Het is belangrijk dat het ei niet stolt in de hete puree.

Breng de puree op smaak met zout, peper, een beetje boter en nootmuskaat en zet in de warmhoud-kast tot gebruik.

Witlof

500 g witlof

4 struikjes witlof
Boter om in te bakken
Zout

4 struikjes witlof
200 g dungseden gekookte
ham of beenham

Saus

600 ml fond
Sojasaus naar smaak
Mirin naar smaak
Citraensap naar smaak
Een beetje suiker naar smaak
2 el aardappelzetmeel,
aangemaakt met een beetje
water om te binden.
1 el sesamolie om af te maken.

4 struikjes witlof voor de gebakken witlof
4 struikjes witlof voor het witlof-ham rolletje
200 g witlof voor de salade

Gebakken witlof

Snij de 4 struikjes witlof in 4x4 gelijke parten. Laat het hart erin zitten en zorg dat alle blaadjes er nog aan vast zitten anders vallen ze tijdens het bakken snel uit elkaar.

Smelt de boter in de pan en leg de parten naast elkaar in de pan en strooi er een beetje zout overheen.

Bak de parten aan alle kanten snel aan tot ze mooi bruin zijn.

Voeg een klein beetje water aan de pan toe zodat er stoom ontstaat en doe daarna direct de deksel weer op de pan voor het nagaren.

Laat zo nog 5 minuten op het vuur staan.

Zet het vuur daarna uit. De parten garen vanzelf verder in de hete pan en ze kunnen vlak voor het opdienen nog even opgepiept worden, dan worden de buitenste blaadjes ook een beetje krokant. Door de bruining krijgt de witlof een lekkere zoetige smaak, dus wees niet te angstig om het goed aan te bakken.

Witlof/ham rolletjes

Breng water met zout aan de kook voor het blancheren.

Snij de struikjes witlof in 4x4 gelijke parten. Blancheer de parten in porties zodat het water niet te ver afkoelt. Per portie zo'n 2-3 minuten of tot het water weer opkomt. Het is niet de bedoeling dat de witlof echt gaar wordt, het moet alleen een klein beetje slinken. Garen gaat daarna in de stoomoven.

Haal de witlof uit het water en laat een beetje afkoelen.

Rol elk stuk in een halve plak ham. Leg deze op een tray en zet ze in de stoomoven tot gebruik.

Voeg naar smaak soja, mirin toe aan de fond. Maak op smaak met citroensap en een beetje suiker.

De saus wordt gebonden met aardappelzetmeel. Dan blijft ze nl. mooi helder (dus geen maïzena, want dan wordt de saus troebel).

Meng het aardappelzetmeel met wat water en schenk dat voorzichtig bij de saus terwijl je blijft roeren. Je ziet de binding zodra de saus gaat koken. De saus moet lichtlobbig zijn, en mooi vloeien zoals een volle jus.

Doe na het binden nog een klein beetje sesamolie bij de saus, dat geeft wat extra verdieping aan de smaak en zorgt voor een mooie glans (maar gebruik niet te veel. Sesamolie is sterk van smaak en je wilt het eigenlijk net (niet) proeven.)

Doe een deksel op de pan tegen het indrogen en zet in de warmhoud-kast.

Witlof salade (voorbereiding)

200 g witlof
50 g walnoten
150 g appel met schil

Dressing:

Schil van een halve citroen
Sap van een hele citroen
Hazelnootolie
Zout, suiker en peper

Eindbereiding

50 g Peterselie

Presentatie

warme borden



Rooster de walnoten even kort in de oven zodat ze wat krokanter worden. Laat afkoelen, hak grof en zet apart.

Maak de witlof schoon (verwijder de lelijke bladeren en snij het kontje eraf). Doe er evt. een beetje citroensap op om verkleuring te voorkomen. Leg apart.

Snij de appel van het klokhuis. Doe er een beetje citroensap op om verkleuring te voorkomen. Leg apart.

Dit recept gaat verder onder eindbereiding.

Meng het citroensap met de hazelnootolie in een afsluitbaar potje en breng op smaak met zout, peper en een klein beetje suiker. Schud goed om de smaak te testen.

Rasp wat van de citroenschil boven de dressing, schudt nogmaals door, proef en zet apart.

Hak de peterselie ragfijn.

Zet de gebakken witlof weer aan zodat ze opgebakken worden, maar kijk uit dat het niet te hard gaan.

Snij de appel met schil in kleine blokjes (0,5 cm) en doe er direct de dressing bij zodat de blokjes niet bruin worden.

Snij de stronkjes witlof voor de salade in smalle reepjes en meng bij het appel dressing mengsel, voeg ook de gehakte walnoten toe.

Klop de saus op met een garde zodat de olie mooi in de saus zit en deze wat extra glans geeft. Voeg weer een klein beetje water toe als ze te dik geworden is. De saus moet echt mooi vloeien zoals een volle jus.

Snij de kiprollade in mooie gelijkmatige plakken zodat elk bord 1 mooie plak heeft.

Dit is lichte uitvoering van een klassieke Franse kipbereiding, dus ik zou persoonlijk kiezen voor klassieke borden (die grote ronde platte). Leg op elk bord een mooie lepel puree in het midden.

Schik de plak rollade tegen de puree aan en schep er een sauslepel saus overheen.

Verdeel de 3 bereidingen van witlof er aan de andere kant omheen. Doe niet te veel van de dressing van de salade op het bord, dan wordt het misschien te nat.

Bestrooi als laatste met de fijngesneden peterselie (dus over het gehele gerecht). Dat is niet alleen ter decoratie, maar geeft het geheel ook frisse kruidige toets.

Zet het restant dressing en saus op tafel voor als mensen meer willen.

Gerecht samenstelling door: Annemarie de Graaf, di3

Gang 6: Peren, tarte tatin met ijs en een oublie



Uitserveren om: 22.00 uur - Uitvoering: x personen - Apparatuur: vuurvaste ovenschaal

Ingrediënten voor 16 porties

Panna Cotta met Kweepeergelei

1 vanillestokje
50 g fijne kristalsuiker
500 ml verse slagroom
5 blaadjes gelatine
Potje kweepeergelei

Glaasjes

Bereidingswijze

Snijd het vanillestokje open en schraap met een mespunt het merg eruit. Voeg het merg en stokje samen met de suiker en slagroom toe aan een steelpan en verwarm tot net onder het kookpunt. Verwarm al roerend 10 min. op laag vuur. Zorg ervoor dat het niet meer kookt.

Week ondertussen de gelatine 5 min. in koud water, knijp uit en voeg toe aan de warme room. Roer door totdat de gelatine helemaal opgelost is. Verwijder het vanillestokje. Meng de vanilleroom nogmaals door en verdeel over de vormpjes. Zet minimaal 3 uur afgedekt in de koelkast. Neem de vormpjes uit de koelkast en houd de onderkant van de glaasjes al draaiend 15 sec. onder de hete kraan. Stort elke panna cotta op een bord. Giet erbovenop kweepeergelei. Serveer direct.

Bereidingstip om te voorkomen dat de vanille in de vormpjes naar de bodem zakt kun je het roommengsel, onder regelmatig doorroeren, laten afkoelen tot het bijna opstijft. Giet het vervolgens in de vormpjes en laat de panna cotta in de koelkast verder opstijven.

Achtergrondinfo: De kunst bij panna cotta is om genoeg gelatine te gebruiken dat het niet instort, maar niet te veel zodat het een te stijve pudding wordt. Zorg er dus voor dat de panna cotta genoeg tijd in de koelkast krijgt om zoveel mogelijk op te stijven.

Tarte tatin peer

1 citroen
6 peren, Conference of Doyenne de Comice
150 ml calvados / of kweepeerlikeur
100 g roomboter
150 g suiker
3 tl kaneel
1 rol vers bladerdeeg
1 eierdooier
2 el rietsuiker om erop te strooien
Vuurvaste ovenschaal

Neem een vuurvaste ovenschaal. Verwarm de oven op 220 graden.

Schil de peren, snijd deze in partjes verwijder het klokhuis. Om te voorkomen dat de peren verkleuren leg je ze in een bak met water met wat schijfjes citroen.

Schenk de calvados in de pan en voeg hier de peren aan toe (zonder het water en citroen). Flambeer het geheel met een rustige vlam.

Let op: Vergeet niet de afzuigkap uit te zetten en zorg dat je altijd de deksel van de pan binnen handbereik hebt om het vuur te doven.

Voeg de boter in blokjes aan toe en verdeel de suiker over de peren.

Blijf de stukjes peer rustig keren.

De kaneel kan hier toegevoegd worden samen met de rest van de suiker.

Je kan de peren nu eventueel in een patroon neerleggen als je een nette tarte tatin wilt. Laat rommelig liggen als je het robuuster wilt hebben.

Zet het vuur uit en zorg dat de vlam echt al uitgedoofd is. Bedek het geheel met het bladerdeeg, wees voorzichtig de peren zijn heel heet.

Prik gaatjes in het bladerdeeg. Strijk af met wat eigeel en bestrooi met rietsuiker.

Zet het geheel in de voorverwarmde oven voor ongeveer 30 minuten tot het bladerdeeg mooi goudbruin is.

Leg een bord over de tarte tatin en flip (keer) deze snel zodat het bladerdeeg onder komt te liggen.

Perenijs, membrillo en slagroom

1000 g peren, Conference of Doyenne de Comice

30% van het perengewicht aan suiker

1 verse rijpe peer

50 g Membrillo, indien verkrijgbaar

125 ml slagroom

1 el suiker om slagroom te zoeten

Peren wassen, niet schillen en zonder toevoeging in de snelkookpan 15 min koken. Druk het vruchtvlees door de passe-vite. Weeg het gewicht af en vul het aan met 30 % van dat gewicht in suiker. Breng het geheel aan de kook tot de suiker is opgelost. Laat het afkoelen en draai er in de ijsmachine ijs van.

Om er een mooi feestelijk nagerecht van te maken versier je een bord met stukjes verse rijpe peer en stroken of blokjes membrillo (optioneel). Daar leg je per bord een bol ijs op.

Oublies

100 g patentbloem gezeefd

100 g zachte boter

100 g poedersuiker, gezeefd

1 groot eiwit (ong. 50 g)

15 g vanillesuiker

2 g zout

Ronde lange stok

Meng de boter met de poedersuiker, het eiwit, de vanillesuiker en het zout. Roer de patentbloem erdoor. Doe het beslag over in een spuitzak met een klein spuitmondje en spuit bolletjes op een licht ingevette bakplaat. Houd genoeg ruimte tussen de bolletjes, de koekjes vloeien uit tijdens het bakken. Bak de oublies 8-10 minuten in een voorverwarmde oven van 160C. Haal de koekjes meteen na het bakken met een plamuurmes van de bakplaat en leg ze over/ vouw ze om een ronde stok. Laat ze omgekruld verder afkoelen op het rooster.

Eindbereiding en Presentatie

leisteenborden op kamertemperatuur



Maak met poedersuiker een witte vlek op een donker bord of zwart leistenen plaat. Leg een stukje Tarte Tatin tegen het wit aan, ernaast een bol sorbet ijs daar schuin tegenaan een oublie gevuld met slagroom en daarnaast een glaasje panna cotta met saus. Evt garneren met blaadje munt.