

CCN - afdeling Bunnik



Menu september 2004

SALADE AUX LANGOUSTINES EN CROÛTE
SALADE MET LANGOUSTINES IN BLADERDEEG

OEUFS EN COCOTTE AUX CHAMPIGNONS DE BOIS
EIEREN IN EEN COCOTTE MET PADDESTOELEN

POTAGE DE FROMAGE ET VIN BLANC
KAAS-WITTE WIJNSOEP MET ZAAANSE MOSTERD

LOTTE DE MER GRILLÉE ET FLAN D'ÉPINARDS
GEGRILDE ZEEDUIVEL MET LUCHTIGE SPINAZIEFLAN

FILET DE BŒUF POCHÉ ET MOUSSELINE DE POMMES
CHICHORÉE FRITE, RAGOÛT DE CHAMPIGNONS
GEPOCHEERDE OSSENHAAS MET AARDAPPELMOUSSELINE EN GEBAKKEN WITLOF

MARQUISE AU CHOCOLAT ET GLACE DE YAOURT ET COMPÔTE
DE CANNEBERGES
CHOCOLADE MARQUISE MET YOGHURTIJS EN VEENBESSENCOMPÔTE

SALADE AUX LANGOUSTINES EN CROÛTE

SALADE MET LANGOUSTINES IN BLADERDEEG



VOORGERECHT

SAUS

2 uien
2 wortelen
2 sjalotjes
½ bos peterselie
2 teentjes knoflook
2 takjes dragon
2 el tomatenpuree
100 gram boter
2 dl droge witte wijn
4 dl bouillon (blokje)
0,4 dl olijfolie
zout, peper, laurier, tijm
25 gr eigeel
2 dl slagroom

CHAUSSENS

1 borrelglas cognac
60 gepelde langoustines
30 gr boter
olijfolie
30 gr bloem
25 gr eigeel
2 dl slagroom
eigeel
20 plakjes bladerdeeg

VINAIGRETTE

½ dl balsamico azijn
2 dl olijfolie
1 tl honing

PRESENTATIE

½ krop eikenbladsla
60 gr pijnboompitten
20 zwarte olijven zonder pit

SAUS

Maak uit en wortel schoon en snij in kleine blokjes. Snij sjalotjes in dunne schijfjes. Smelt wat boter in een pan, voeg er wat olijfolie bij en verhit. Fruit hierin snel ui en wortel.
Voeg sjalot, fijngestampde knoflook, laurierblaadje, wat dragon, tijm, en peterselie toe.
Doe witte wijn, bouillon en tomatenpuree erbij. Kruid met zout en peper. Laat 20 minuten sudderen. Zeef de saus.
Kneed 30 gr boter met 30 gr bloem tot een *beurre manié*. Bind de saus onder kloppen met stukjes *beurre manié*.
Maak een liaison van 25 gr eigeel en de slagroom. Haal de saus van het vuur en voeg de liaison toe. Maak af op smaak.

CHAUSSENS

Bak in de olie op groot vuur de langoustines, flambeer 1 minuut met de cognac. Haal de langoustines uit de pan en dep ze droog.
Rol elk plakje bladerdeeg wat uit. Bestrijk 10 plakjes met het eigeel.
Deel elk plakje denkbeeldig in vier vierkantjes. Leg op elk plakje 4 langoustine. Leg er de andere plakjes bladerdeeg overheen. Deel nu echt door vieren. Druk de randen goed aan en bestrijk de bovenkant met het eigeel en bak de chaussons ± 20 minuten in de voorverwarmde oven van 200 °C.

VINAIGRETTE

Maak een vinaigrette van de opgegeven ingrediënten.

PRESENTATIE

Rooster de pijnboompitten in een tefalpan. Halveer de olijven.
Leg wat eikenbladsla op een bordje. Leg de twee chaussons erbij.
Verdeel de rest van de langoustines als garnituur op de borden.
Sprenkel wat dressing over de sla en nappeer wat saus bij de chaussons. Strooi er de pijnboompitten op en leg er 4 halve olijven bij.

OEUFS EN COCOTTE AUX CHAMPIGNONS DE BOIS

EIEREN IN EEN COCOTTE MET PADDESTOELEN



TUSSENGERECHT

COCOTTE

2 af te bakken ciabatta
10 eieren
75 gr boter
1 citroen
200 gr kastanjechampignons
60 gr trompette de la mort
2 sjalotjes
zout, peper
10 el slagroom
10 kleine soufflébakjes
½ bosje bieslook

PRESENTATIE

paprikapoeder
10 boterbolletjes

COCOTTE

Bak de twee ciabattabroden volgens de gebruiksaanwijzing. Schil de sjalotjes en hak ze fijn. Pers de citroen uit. Maak de champignons en paddestoelen schoon. Hak ze fijn. Verhit 30 gram boter in de pan en voeg de sjalotjes toe. Voeg als deze kleur krijgen de paddestoelen toe en wat citroensap. Maak op smaak met zout en peper en laat ongeveer 10 minuten koken totdat het losgelaten vocht verdwenen is. Beboter de soufflébakjes. Schep er een eetlepel slagroom in. Beleg de bodem van de bakjes daarna met het champignonmengsel. Prik met een scherp mes een gaatje bovenin het ei en knip met een schaar 1/3 van de eierschaal af. Breek het ei boven een soepkom, maar hou de dooier heel. Giet het ei voorzichtig op het mengsel in het soufflébakje, bestrooi met gehakte of fijngeknipte bieslook. Bewaar een paar takjes bieslook voor de presentatie. Zet de bakjes in een schaal en vul deze tot de halve hoogte van de bakjes met kokend water. Zet de bakjes in de oven op een temperatuur van 200 °C. Gaar de cocotte 4 à 5 minuten. Strooi er zout op, als de bakjes uit de oven komen. Droog ze daarna goed af.

PRESENTATIE

Bestrooi een klein bord aan de rand met wat paprikapoeder. Zet de cocotte in het midden met wat bieslook er naast. Leg er een sneetje ciabatta naast met een boterbolletje erop.

POTAGE DE FROMAGE ET VIN BLANC

KAAS-WITTE WIJNSOEP MET ZAAANSE MOSTERD



SOEP

SOEP

2 tomaten
3 sneden witbrood
125 gr boter
2 teentjes knoflook
2 uien
200 gr geraspte jongbelegen
kaas
60 gr bloem
1 l groentebouillon (blokje of poeder)
½ l droge witte wijn
2 dl koksroom
zout en peper
1 el Zaanse mosterd.

PRESENTATIE

1 doosje tuinkers

SOEP

Dompel de tomaten even in kokend water en trek het vel eraf. Snij door, haal de pitjes eruit en snij het vruchtvlees in blokjes. Zet apart.
Ontkorst het brood en snij in blokjes. Smelt 75 gram boter en bak hierin het brood goudbruin. Knijp de knoflook er boven uit. Laat de croutons in de pan goed droog worden. Zet apart.
Pel en snipper de ui zeer fijn. Smelt 50 gr boter, fruit hierin de ui en strooi/zeef er de bloem over. Laat dat even zachtjes meebakken.
Roer kaas erdoor en laat smelten. Schenk de bouillon erbij en breng alles aan de kook. Roer wijn en room erdoor, breng op smaak met zout en peper. Voeg naar smaak Zaanse Mosterd toe.

PRESENTATIE

Schep de soep in een voorverwarmd bord en garneer met blokjes tomaat, croûtons en een toefje tuinkers.

LOTTE DE MER GRILLÉE ET FLAN D'ÉPINARDS

GEGRILDE ZEEDUIVEL MET LUCHTIGE SPINAZIEFLAN



TUSSENGERECHT

BÉCHAMELSAUS

25 gr boter
25 gr bloem
3 dl melk
1 sjalotje
nootmuskaat
2 kruidnagelen
2 laurierblaadjes

SPINAZIEFLAN

750 gr wilde spinazie
3 eieren
10 kleine soufflébakjes
boter
zout

VINAIGRETTE

4 vleestomaten
½ bos peterselie (200 gr)
4 eieren
1 dl rode wijn
½ dl frambozenazijn
olijfolie

ZEEDUIVELFILETS

750 gr zeeduivelfilet
1,5 dl olijfolie
zout

BÉCHAMELSAUS

Breng de melk met het fijngesnipperde sjalotje, wat nootmuskaat, een paar kruidnagelen en twee laurierblaadjes aan de kook. Neem de pan van het vuur. Laat de pan met deksel erop 10 minuten staan.
Smelt de boter en voer de gezeefde bloem al roerend toe. Laat al roerend enkele minuten garen zonder te kleuren (een zgn. witte roux). Laat de roux vervolgens afkoelen.
Breng de melk opnieuw aan de kook en voeg die geleidelijk aan de roux toe tot de melk met de roux is vermengd. Blijf voortdurend roeren! Kook de saus nog even door en laat afkoelen.

SPINAZIEFLAN

Blancheer de vooraf gewassen spinazie heel kort in kokend water met zout. Giet af in een vergiet, laat even schrikken met koud water en laat goed uitlekken. Haal anders even door de slacentrifuge bekleed met keukenpapier.
Pureer de spinazie, samen met 3 eieren en 200 gr béchamelsaus in de keukenmachine en druk het mengsel door een zeef. Vul er de beboterde vormpjes mee en gaar 20 minuten in de oven.
Ontvel de tomaten, snij in vieren en verwijder het zaad. Bewaar het zaad voor de vinaigrette. Snij het vruchtvlees in reepjes.

VINAIGRETTE

Was de peterselie, droog het in een doek en hak het fijn. Kook 4 eieren hard, spoel ze koud, pel ze en scheid de dooiers van het wit. Snij het wit in kleine blokjes. Dooiers worden niet gebruikt.
Kook de wijn, azijn en tomaatzaad een beetje in. Zeef het, laat afkoelen en monteer de vloeistof met de olijfolie tot een lichtgebonden vinaigrette. Voeg tomaatreepjes, peterselie en eiwit toe aan de dressing.

ZEEDUIVELFILETS

Snij de zeeduivelfilet in 20 stukjes. Doe ze in een schaal en besprenkel ruim met olie. Gril gaar op de hete grillplaat. Strooi er zout naar smaak op. Houd warm.

PRESENTATIE

Leg de spinazieflan in het midden van een verwarmd bord. Leg er twee stukjes zeeduivel bij en nappeer de dressing er kunstig op.

FILET DE BŒUF POCHÉ ET MOUSSELINE DE POMMES

CHICHORÉE FRITE, RAGOÛT DE CHAMPIGNONS



GEPOCHEERDE OSSENHAAS MET AARDAPPELMOUSSELINE EN GEBAKKEN WITLOF HOOFDGERECHT

OSSENHAAS

2 l kalfsfond
800 gr ossenhaas
200 gr bouquet-
garni (wortel, prei, ui, knolselderij
en champignons)

AARDAPPELMOUSSELINE

½ kg aardappelen
50 gr boter
1½ dl room
peper, zout en nootmuskaat

PADDESTOELENRAGOUT

sjalot
1 teentje knoflook
40 gr champignons de Paris
20 gr cantharelles
20 gr trompets de la mort
40 gr cèpes
40 gr gehakte noten
1 dl slagroom
40 gr boter
½ dl notenolie

GROENTEGARNITUUR

plastic kookzak
6 stronkjes witlof
40 gr boter
80 gr geklaarde boter
2 dl jus d'orange
1 dl gevogeltesfond
10 worteltjes
20 peultjes
zout en peper, suiker

PRESENTATIE

klontje boter

OSSENHAAS

Breng de kalfsfond aan de kook. Bind de ossenhaas in gelijkmatige
dikte op. Zet het bouquet-garni aan in een pan.

Doe de kalfsfond in een slede en voeg hierbij de aangezette
bouquet-garni. Leg de ossenhaas hierin (zorg dat deze onder staat)
en zet in de oven op 85 °C. Gaar tot een kerntemperatuur van 56
°C.

Laat de ossenhaas afkoelen tot lauwwarm in de fond.

Haal de ossenhaas uit de fond en passeer de fond door een fijne
zeef. Reduceer de fond tot de helft.

Portioneer de ossenhaas in 10 tournedos van ongeveer 80 gr.

AARDAPPELMOUSSELINE

Schil en kook de aardappelen. Stoom droog en knijp met
pureeknijper tot puree. Smelt de boter op een laag vuur. Meng de
aardappelpuree met de gesmolten boter. Klop de room lobbige en
meng met de aardappelpuree. Breng op smaak met zout, peper en
nootmuskaat.

PADDESTOELENRAGOUT

Hak sjalotje en knoflook fijn. Snij ook de diverse paddestoelen in
stukjes. Smelt de boter in de pan en laat sjalot en knoflook daarin
gaar worden. Voeg notenolie, gehakte noten en paddestoelen toe.
Stoof een en ander gedurende ongeveer 15 minuten. Voeg
slagroom toe en laat verder doorgaren. Houd warm tot gebruik

GROENTEGARNITUUR

Snij de witlof in de lengte doormidden. Doe witlof met boter, jus,
fond en zout en peper in een kookzak en bind deze dicht; stoom of
kook ongeveer 20 minuten en spoel koud. Haal de koude witlof uit
de zak en dep voorzichtig droog. Bak de witlof in de geklaarde boter
tot een mooie karamelkleur ontstaat. Toerneer de worteltjes, snij
het lof eraf, maar laat een klein stukje zitten. Kook beetgaar.
Haal de peultjes af en kook eveneens beetgaar. Warm voor gebruik
op met een klontje boter en een schepje suiker.

PRESENTATIE

Sauteer de tournedos aan een kant. Verwarm mousseline en witlof.
Monteer de fond met een klontje boter. Leg de witlof op een warm
bord, zet er de tournedos op met de gesauteerde kant naar boven.
Leg er een quenelle mousseline, een schepje paddestoelenragout,
een worteltje en twee peultjes bij en schep de saus rond op het
bord.

MARQUISE AU CHOCOLAT ET GLACE DE YAOURT ET COMPÔTE DE CANNEBERGES

CHOCOLADE MARQUISE MET YOGHURTIJS EN VEENBESSENCOMPOTE



NAGERECHT

GENOISE

4 eieren
100 gr fijne kristalsuiker
110 gr gezeefde bloem
50 gr boter
cognac
10 soufflébakjes

YOGHURTIJS

2 dl yoghurt
75 gr suiker
75 gr eidooier
1 dl slagroom
sap van ½ citroen

CHOCOLADEMOUSSE

150 gr pure couverture
200 gr eiwit
70 gr suiker
4 dl slagroom

VEENBESSENCOMPOTE

50 gr veenbessen
1 dl crème de cassis
1 kaneelstokje
½ vanillestokje
1 tl sinasappelzestes
1 el suiker

PRESENTATIE

1 doosje aardbeien
¼ bosje mint
poedersuiker

GENOISE

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Breek de eieren in een kom van de Kitchen Aid en laat op keukentemperatuur komen.
Voeg nu pas de suiker toe (!) en klop met de bolgarde 10 minuten op hoge snelheid en vervolgens 10 minuten op halve snelheid.
Haal de kom uit de machine en spatel er de gezeefde bloem in gedeelten doorheen.
Smelt de boter en laat deze afkoelen tot net voor het stollen. Giet de boter langzaam bij het beslag en spatel de boter er voorzichtig doorheen.
Giet het deeg op de bakplaat, strijk glad en bak af in ± 10 minuten op een temperatuur van 175 °C. Laat afkoelen.
Steek 15 rondjes in de afgekoelde genoise plak. Trempeer de rondjes met wat cognac en druk ze in de soufflébakjes tot aan de bodem.

YOGHURTIJS

Verwarm yoghurt en suiker tot 80 °C. Neem van het vuur en roer er de eidooiers door. Laat afkoelen.
Roer citroensap en room erdoor en draai er ijs van in de ijsmachine.

CHOCOLADEMOUSSE

Smelt de couverture al roerend au bain-marie tot ± 32 °C. Klop in een schone kom de eiwitten tot pieken. Klop op het laatst de suiker erdoor. Klop de room lobbige en spatel door de gesmolten chocolade. Spatel er dan het eiwit door.
Verdeel de mousse over de soufflébakjes en laat 2 uur opstijven in de koelkast of geforceerd in de vriezer.
Ga met een warm mes langs de binnenkanten van de bakjes om ze los te maken. Was de aardbeien.

VEENBESSENCOMPOTE

Verwarm alle ingrediënten, behalve de crème de cassis en de veenbessen, in een pan tot de suiker is opgelost en blus het geheel af met de likeur.
Voeg de veenbessen toe en reduceer de compote tot de gewenste dikte. Verwijder het kaneelstokje en het vanillestokje.

PRESENTATIE

Was de aardbeien. Maak er een mooie compositie van. Garneer met aardbei en mint en bestrooi de borden met poedersuiker.

SURPRISE DE CITRON



(Citroen op een verrassende manier)

TUSSENGERECHT

SORBET

10 st mooie citroenen
10 gr verse basilicum
2 dl citroensap
3 dl witte wijn
2 dl water
150 gr suiker
45 gr eiwit
grapefruitmesje

SORBET

- Snij op een kwart van de bovenkant het kapje van de citroen af.
- Steek een grapefruitmesje (mesje met gebogen aan beide zijden gekarteld lemmet) tussen schil en vruchtvlees van de citroen en maak met een rondgaande beweging het vruchtvlees los van de wand en haal dit uit de citroen, zodat er een leeg bakje ontstaat.
- Vang het sap op.
- Snij van de onderzijde van de citroen (niet helemaal door en door,) want de citroen moet 'waterdicht' blijven) een plakje zodat deze kan staan.
- Zet de bakjes in de diepvries en bewaar ook de kapjes (niet in de diepvries).
- Los de suiker op in heet water.

PRESENTATIE

poedersuiker
10 st rode cocktailkersen
10 st cocktailprikkers
10 st muntblaadjes

- Laat afkoelen.
- Voeg citroensap, wijn en de kleingesneden basilicum toe.
- Draai hier in de sorbetièrre ijs van.
- Voeg halverwege het stijf geslagen eiwit erbij.
- Doe het ijs in een spuitzak en vul er de bevroren citroenen mee.
- Zorg ervoor dat er een mooie toef bovenuit steekt.
- Zet onmiddellijk koud weg.

PRESENTATIE

- Bestrooi kleine bordjes met poedersuiker.
- Zet hierop een gevulde citroen en garneer met een cocktailkersen en een muntblaadje.
- Maak van een cocktailprikker en een citroenkapje een parasolletjes en prik dat schuin op de rand van de citroen.

SELLE DE CERF À LA SAUCE VENAISON

(Herterugzadel met venaison-saus)

HOOFDGERECHT

SAUS

1 lt kalfsfond
peterselie(stelen)
3 laurierblaadjes
1 winterpeen
7 sjalotten
2 dl slagroom
1 zak (500 gr)cranberrycompote
0,1 dl rode wijnazijn
1 tl gedroogde tijm
10 peperkorrels



SAUS FASE 1

- 50** - Braad het wildafval in wat olie aan.
0 - Voeg gesneden, wortel, sjalotten (met schil),
gr champignonstelen van het garnituur (gev. champ.)
wil en aromaten toe.
da - Als alles een mooie bruine kleur heeft gekregen,
fva giet dan de azijn erbij en laat goed inkoken.
l - Blus af met 8 dl kalfsfond (houd 2 dl over).
- Voeg de geplette peperkorrels toe en laat zachtjes
1 uur koken.
- Houd warm.
- Bereid de cranberrycompote volgens voorschrift op
de verpakking.

GEVULDE APPELS

- GEV** - Was de appels grondig en droog af.
ULD - Steek met een appelboor het klokhuis eruit.
E - Leg de appels elk op een stuk alufolie.
APP - Meng de cranberrycompote in een schaal met
ELS suiker en kaneel.
5 - Vul de appels met dit mengsel, leg er een klontje
ap boter bovenop en verpak de appels in de alufolie.
pel - Leg de appels tegelijk met de reerug in de oven.
s - Stoof beetgaar.
va - Houd warm.
n

VLEES

- gel** - Klaar de boter.
ijk - Snij het zadel overdwers in tweeën (niet volledig
e los van het zadel !).
gr - Snij spek in dunne kleine reepjes.
oo - Pikeer het vlees met behulp van een lardeernaald
tte (zie tekening).
20 - Wrijf het vlees in met zout, peper en tijm.
gr - Verhit 200 gr geklaarde boter in de braadslee op
bo het vuur.
ter - Braad de herterug om en om even aan.
sui - Zet de braadslee in de oven en braad het vlees in
ke 20-25 min. rosé. (een kerntemperatuur van 45 °C)
r - Zet tegelijkertijd de gevulde appels in de oven.
en - Bedruip het zadel af en toe met de braadboter.
ka - Neem het vlees uit de pan en hou goed ingepakt in
ne alufolie warm.
el - Haal ook de appels uit de oven en houd ook deze
na warm.
ar - Giet het meeste braadvet af.
sm - Deglaceer de braadslee met de rest van de
aa kalfsfond.
k

SAUS, FASE 2

- 4** - Giet de déglace uit de braadslee bij de saus.
el - Warm de saus vlak voor het uitserveren eventueel
cr nog even door en voeg van het vuur af de 2 dl
slagroom en 4 el cranberrycompôte toe.

jes
2
dl
kal
fsf
on
d

saus

2 DL SLAGROOM

CRANBERRYCOMPOTE

4 EL

gevulde champignons

10 reuzenchampignons

300 gr venkelknollen

300 gr Redstar aardappelen

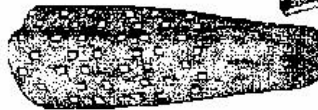
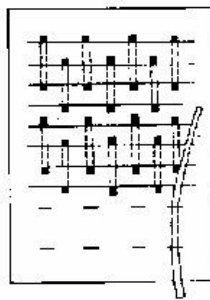
geklaarde boter, peper, zout

SPR
UIT
JES
MET
SPE
K
60
0 G
sp
ru
ite
n
15
0
gr
on
tbi
jts
pe
k
in
pla
kje
s
pe
pe

r,
zo
ut,
no
ot
m
us
ka
at
1
el
mo
ste
rd

Het met lardeerspek pikeren van vlees

1. Fikeerschema. De rijen lopen "om en om".
2. Het pikeren van zadels. Voor kleine zadels (ree, hert) zijn twee rijen lardeerspek voldoende.
3. Runderhazen en schape- en lamsbouten worden in de lengte gepikeerd.



TERRINNE DE PAMPLEMOUSSE À LA SAUCE DE THÉ (Grapefruitterrine met theesaus) NAGERECHT



SAUS

8 grapefruits
6 dl grapefruitsap
15 gr Earl Grey Tea Bergamot
aardappelmeel naar behoefte
50 gr suiker

SAUS

- **Schil de grapefruits.**
- **Ontdoe de partjes van de vliezen en vang daarbij zoveel mogelijk het sap op.**
- **Droog de partjes af met keukenpapier.**
- **Zet 10 mooie partjes weg voor garnering.**
- **Breng intussen het opgevangen grapefruitsap samen met de 6 dl uit het pak grapefruitsap aan de kook.**
- **Doe de theebladeren erin en laat 10. min trekken.**
- **Voeg 50 gr suiker en laat nog eens 20 minuten trekken.**
- **Bereid een papje voor van aardappelmeel in koud water**

TERRINE

6 gelatineblaadjes
 3 dl sinaasappelsap
 1 citroen
 100 gr suiker

hulstuiles

100 GR ZACHTE BOTER
100 GR POEDERSUIKER
80 GR EIWIT
100 GRAM BLOEM
GR PURE COUVERTURE
1 TL AMANDELESSENCE

150**PRESENTATIE**

borden voorcoelen
 1 bosje munt
 150 gr vers rood fruit
 1 pot maraschino kersen zonder pit
 poedersuiker

- Voeg zoveel toe, tot de saus begint te dikken. (Pas op! Bij koelen wordt de saus dikker.)
- Passeer door een fijne bolzeef en laat afkoelen.

TERRINE

- Week de gelatineblaadjes minstens 10 minuten in koud water.
- Rasp de citroenschillen.
- Verhit sinaasappelsap, 100 gr suiker en citroenrasp.
- Los van het vuur af hierin de voorgeweekte gelatineblaadje op.
- Laat afkoelen in koudwaterbad.
- Giet als het vocht een beetje lobbij begint te worden een laagje gelei in de terrine, laat opstijven.
- Leg een laag grapefruitpartjes in de terrine en giet hierover weer een laagje gelei, laat opstijven.
- Leg een tweede en laatste laag grapefruitpartjes in de terrine en vul af met gelei. Laat opstijven.

HULSTUILES

- Klop de boter romig, roer de poedersuiker erdoor, daarna de niet geslagen eiwitten en de essence.
- Spatel als laatste de gezeefde bloem erdoor.
- Laat 30 min rusten.
- Bekleed een bakplaat met bakpapier.
- Strijk het deeg hierop uit, zo dun dat men het papier a.h.w. nog kan zien.
- Bak de tuiles af in 4 tot 5 minuten tot ze goudbruin (in voorverwarmde oven van 170 °C) zijn.
- Werk nu zo snel mogelijk, want zodra het gebakken deeg afkoelt wordt het stijf en bros.
- Steek hulstblaadjes uit.
- Licht de blaadjes met een paletmes van het papier en laat ze op een ander schoon stuk bakpapier helemaal afkoelen.
- Smelt de pure couverture au bain-marie.
- Vouw van bakpapier een cornetje en vul dit met gesmolten couverture.
- Spuit "nerven" op de hulstuiles.

PRESENTATIE

- Bestrooi de rand van voorgekoelde borden met poedersuiker.
- Stort de terrine.
- Snij met een scherp of elektrisch mes plakjes (2 per persoon).
- Leg de plakjes op de borden.
- Giet er wat theesaus omheen.
- Garneer met enkele uitgelekte kersen, wat rood fruit en een toefje munt.
- Leg er op de rand van het bord een hulsttuile bij.

CCN - afdeling Bunnik



Menu januari 2005

SALADE AU POULET FUMÉ ET AU AVOCAT

Salade van gerookte kip en avocado

MOULES FROIDES A LA SAUCE MAROCAINE

Koude mosselen in Marokkaanse saus

CRÈME DE FENOUIL AU POISSON FRIT

Venkelsoep met gebakken vis

**RAVIOLIS AUX CREVETTES ROSES ET AUX CHAMPIGNONS
CHINOIS A LA CRÈME**

Garnalen/shii-takeravioli in roomsaus

FILET DE PORC FARCI ET SABLES DE POMMES DE TERRE

Gevulde varkensfilet met aardappelspritsen

**MOUSSE AU CHOCOLAT ACCOMPAGNÉE DE CROQUANTES AUX
NOISETTES ET DE CRÈME GLACÉE DE MANGUE ET
D'ESTRAGON**

Klets koppen met chocolademousse en mango-dragon-ijs

SALADE AU POULET FUMÉ ET AU AVOCAT



Salade van gerookte kip en avocado

VOORGERECHT

STOKBROOD

750 gr patentbloem
2 zakjes gistkorrels
2 tl zout
(4,5 dl handwarm water)
Zo vroeg mogelijk beginnen

STOKBROOD

- Zeef de bloem in de kom van de KitchenAid.
- Strooi de gist over de bloem en zet de kom in de machine, bevestig de deeghaak (let erop dat deze goed vastzit, anders draait de machine opnieuw naar de knoppen!!! Bestudeer ook de beschrijving die bij de machine hangt).
- Draai de kom omhoog met de handel aan de zijkant en zet de machine aan op lage stand.
- Strooi het zout over de bloem en giet er bij gedeelten het handwarme water bij.
- Let erop dat het deeg niet te nat wordt.
- Zet de machine op matige snelheid en laat enkele minuten draaien tot het deeg soepel en elastisch is. Zet de machine af, maak de deeghaak los en haal de kom weg.
- Stort het deeg op een met bloem bestrooide deegplank en werk het even door.
- Dek de kom af en laat het deeg minstens een uur rijzen. Stort het deeg op de met bloem bestrooide deegplank en werk het even door.
- Vorm er drie worstvormige broden van.
- Vet 3 U-profiel vormen in en bestrooi met bloem.
- Leg de broden in de vormen, snij enkele malen diagonaal in en bedek met een schone theedoek.
- Laat circa 3 kwartier rijzen.
- Zet de broden in de oven en voeg af en toe wat stoom toe.
- Herhaal dit om de 2 minuten nog twee keer.
- Bak af in ongeveer 25 minuten.

KIP EN ADVOCADO

½ bosje tijm
8 el maïskiemolie
2 el witte wijnazijn
1 tl kippenbouillonpoeder
1 krop friséesla
2 rijpe avocado's
2 dubbele maïskipfilets met vel
peper, zout
½ citroen

KIP EN ADVOCADO

- Rook de kipfilets in ongeveer 20 minuten mals. Laat goed afkoelen.(koelkast)
- Snij de gekoelde kip op de snijmachine in plakjes.
- Ris van 4 takjes tijm de blaadjes.
- Klop 4 el water, azijn, 8 el maïskiemolie en tijmblaadjes tot een dressing.
- Was en pluk de friséesla.
- Halveer de avocado's, verwijder de pit, schil de beide helften en snij in dunne plakken.
- Besprenkel met wat citroensap. Roer de bouillonpoeder door de dressing en breng op smaak met zout en peper.

PRESENTATIE

- Verdeel plukjes friséesla over de bordjes.
- Trancheer de kipfilet heel dun en leg om en om met plakjes avocado op de sla.
- Sprengel er wat dressing over.
- Garneer met de rest van de tijmblaadjes.

MOULES FROIDES A LA SAUCE MAROCAINE



Koude mosselen in Marokkaanse saus

VOORGERECHT

BROOD

500 gr bloem
1 tl zout
1 tl suiker
4 dl melk
4 dl water
4 eieren
2 zakjes gist

MOSSELEN

2 kg mosselen
2 dl witte wijn
mosselkruiden

SAUS

1 ui
3 el olijfolie
3 tomaten
½ bosje platte
peterselie
½ tl harissa
1 tl paprikapoeder
1 tl gemalen komijn
3 citroenen

PRESENTATIE

satéprikkers

BROOD

- Laat de eieren op keukentemperatuur komen.
- Verwarm water en melk en los hierin suiker en zout op.
- Roer de gist door de bloem.
- Klop met een garde de eieren door de bloem en vervolgens het lauwwarme vocht, tot een dik pannenkoekbeslag ontstaat.
- Laat een half uur tot drie kwartier afgedekt rijzen.
- Verhit een kleine tefalpan, en doe er een klontje boter in.
- Schep met een soepopscheplepel een hoeveelheid beslag in de pan en laat dit uitlopen in de vorm van een pannenkoek.
- Bak totdat de bovenzijde droog begint te worden.
- Keer de pannenkoek om en bak ook de andere kant goudbruin. Rol ze op.
- Laat afkoelen.
- Bak zo door tot het beslag op is.

MOSSELEN

- Kook de mosselen in de witte wijn met de evt. meegeleverde mosselkruiden.
- Giet af, maar vang het kooknat op.
- Laat de mosselen even afkoelen en haal ze uit de schelpen.
- Kook het kooknat in tot 1/3 van de oorspronkelijke hoeveelheid en zeef de mosselkruiden eruit.
- Zet mosselen en kooknat apart.

SAUS

- Pel en snipper de ui zeer fijn.
- Ontvel en ontpit de tomaten, snij in blokjes.
- Was de peterselieblaadjes en dep droog, hak fijn.
- Verhit de olijfolie, voeg de ui toe en bak lichtbruin.
- Doe stukjes tomaat, peterselie en kruiden erbij.
- Voeg een scheutje ingekookt mosselkooknat toe en laat 10 minuten pruttelen.
- Trek met een zesteur zestes van de schil van een schoongeboende citroen.
- Pers de citroen uit.
- Voeg citroensap naar smaak toe en wat citroenrasp.
- Snij het brood en maak boterballetjes of trek krullen.

PRESENTATIE

- Rijg de mosselen aan satéprikkers en lepel er saus over.
- Garneer met wat peterselie en de overige twee in partjes of plakjes gesneden citroenen.
- Snij elk opgerold broodje in vieren en geef bij elk bord 1 à 2 tranches.
- Bewaar de rest voor bij de soep.

CRÈME DE FENOUIL AU POISSON FRIT



Venkelsoep met gebakken vis

SOEP

BOUILLON

2 middelgrote preien
2 uien
2 stengels bleekselderij
1 venkelknol
4 tenen knoflook, ongepeld
1½ dl olijfolie
5 dl droge witte wijn
2 tl tijm
½ bosje peterselie
½ tl peperkorrels
2½ kg graten en kop van witvis

SOEP

3 el olijfolie
2 flinke sjalotten
2 grote venkelknollen
2 steranijs
2 dl droge witte wijn
visbouillon
2 dl slagroom
½ bosje dille

PRESENTATIE

400 gr victoriabaars
zeezout en versgemalen peper

BOUILLON

- Snij prei, ui, venkel en bleekselderij klein.
- Doe ze met de ongepelde knoflooktenen in een grote pan, voeg de olie toe en verhit tot de groente gaat sissen.
- Laat ±15 minuten met deksel smoren op een laag vuur.
- Voeg graten, kop en wijn toe, breng aan de kook en laat zonder deksel snel het vocht verdampen.
- Schenk nu 3 l koud water bij het mengsel in de pan.
- Kneus de peperkorrels.
- Voeg kruiden en peper toe en breng aan de kook.
- Schuim af, draai het vuur laag en laat 20 minuten trekken.
- Passeer de bouillon en laat inkoken tot 2/3.

SOEP

- Snij de sjalotjes en de venkelknol fijn.
- Verhit 1 ½ eetlepel olijfolie en bak in 10 minuten de venkel en steranijs tot de groenten zacht zijn, maar niet verkleurd.
- Schenk de wijn erbij en kook 5 minuten op hoog vuur.
- Schenk de bouillon erbij, breng aan de kook en laat 25 minuten zachtjes koken.
- Verwijder steranijs en laat nog enkele minuten koken.
- Pureer en passeer de soep, en doe dan de room erbij.
- Breng op smaak met peper en zout en voeg 2 tl. fijngehakte dille toe. Houd warm.

PRESENTATIE

- VLAK VOOR HET UITSERVEREN:
- Verhit de rest van de olie in een tefalpan.
- Snij de visfilets in stukjes van 1 cm en bak ze zonder ze te bewegen aan de onderkant goudbruin.
- Draai ze voorzichtig om en bak ook de andere kant in 1 tot 2 minuten, maar NIET TE GAAR!!!!
- Kruid de vis licht met zout en peper.
- Schep de soep in de voorverwarmde borden en leg de goudbruine visstukjes in het midden.
- Geef er de rest van de broodrolletjes van gerecht 1 bij.

RAVIOLIS AUX CREVETTES ROSES ET AUX CHAMPIGNONS CHINOIS A LA CRÈME

Garnalen/shii-takeravioli in roomsaus



TUSSENGERECHT

DEEG

400 gr grano duro
1 el olijfolie
200 gr heelei
6 el water

VULLING

olijfolie
4 sjalotten
300 gr shii-take
2 witte boterhammen
4 tl verse salie
½ bosje basilicum
½ bosje kervel
200 gram rivierkreeftjes
100 gr heelei
peper en zout

SAUS

1 l water
1 blokje paddestoelenfond
1 teentje knoflook
1 tl gedroogde rozemarijn
½ l slagroom
allesbinder
truffelolie

PRESENTATIE

75 gr parmezaanse kaas
blaadjes basilicum

DEEG

- Maak van bloem, olijfolie, water en eieren pastadeeg en laat het gewikkeld in plasticfolie tot gebruik in de koelkast rusten.

VULLING

- Hak de sjalotten, paddestoelen, rivierkreeftenvlees, rooster en verkruimel het brood tot 4 eetlepels en hak de kruiden fijn.
- Bewaar wat basilicumbaadjes voor de garnering!
- Fruit de sjalotten in 1 eetlepel olie glazig.
- Voeg de paddestoelen en wat zout toe.
- Bak het geheel op een matig vuur tot al het vocht is verdwenen.
- Voeg het broodkruim en de kruiden toe en breng op smaak.
- Roer er wat olijfolie door om het geheel te binden.
- Laat afkoelen.
- Meng de rivierkreeftjes door het mengsel.
- Rol het pastadeeg dun uit met behulp van de pastamachine (begin bij de grofste stand, en eindig op de op een na fijnste stand).
- Snij plakjes (3 p.p.) uit het deeg van 10 x 10 cm. Leg in het midden van elk plakje een beetje paddestoelvulling.
- Bestrijk de rand met losgeklopt ei en vouw de pasta dubbel tot een driehoekje en duw de lucht er voorzichtig uit.

SAUS

- Kook water met het paddestoelenbouillonblokje op hoog vuur tot ca. de helft in.
- Haal de pan van het vuur voeg de rozemarijn toe en laat het ca. 20 minuten afkoelen.
- Passeer het vocht en voeg de room toe.
- Laat tot 3/4 inkoken. Indien nodig binden met wat allesbinder.
- Neem de pan van het vuur en voeg naar smaak een paar druppels truffelolie toe.
- Kook de ravioli in een grote pan met ruim kokend water beetgaar in 2-3 minuten.
- Neem de ravioli met een schuimschaaf uit de pan en laat even uitlekken.

PRESENTATIE

- Leg 3 raviolis op elk voorverwarmd bord. Lepel er wat saus over en garneer met schaafsel van parmezaanse kaas en basilicum.

FILET DE PORC FARCI ET SABLES DE POMMES DE TERRE

Gevulde varkensfilet met aardappelspritsen



HOOFDGERECHT

VLEES

1,5 kg varkensfilet
400 gr wilde spinazie
125 gr pijnboompitten
150 gr mager gerookt spek
olijfolie, zout en peper

AARDAPPELSPRITS

1 kg bloemige aardappelen
3 dl melk
2 eieren
tabasco
nootmuskaat
peper, zout

SAUS I

½ blik tomatenstukjes
2 sjalotjes
1 teentje knoflook
1 el zonnebloemolie
bouillonpoeder
rode paprika

VLEES

- Snij het vlees met een scherp mes in de lengte van boven diep in maar niet door.
- Maak zoveel mogelijk inkepingen naast elkaar.
- Was de spinazie en kook ze net gaar, spoel direct koud. Knijp de koude spinazie met beide handen goed uit.
- Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan lichtbruin.
- Hak spek en spinazie fijn. Meng spek, spinazie, driekwart van de pijnboompitten, ei en royaal zout en peper goed door elkaar.
- Vul de openingen in het vlees met dit mengsel.
- Smeer het vlees in met olijfolie en bestrooi met de rest van de pijnboompitten.
- Bind met touw het vlees op, zodat de vulling er niet uit kan.

AARDAPPELSPRITS

- Schil en kook de aardappels gaar en giet ze af.
- Verwarm de melk.
- Pureer de aardappels met de pureeknijper en mengt er zoveel warme melk door dat een stevige puree ontstaat.
- Roer er de eieren, enkele druppels tabasco en wat nootmuskaat, peper en zout door.
- Laat even afkoelen.

SAUS I

- Snij sjalotjes, paprika en knoflook klein.
- Verwarm de olie en fruit hierin de sjalotjes en de knoflook.
- Voeg paprika na 4-5 minuten toe.
- Doe de tomatenblokjes erbij en een theelepeltje bouillonpoeder.
- Laat 5 min pruttelen op zacht vuur en pureer met de staafmixer.

VLEES

- Zet het vlees 30 minuten in de oven op 160 °C.
- Hou warm in aluminiumfolie gewikkeld.

AARDAPPELSPRITS

- Doe de iets afgekoelde massa in een spuitzak met een gekartelde spuitmond.
- Spuit de puree in de vorm van spritsen op vetvrij papier op een bakplaat.

SAUS II

1 el crème fraîche

- Zet in de oven op 200 °C tot de spritsen bruin en heet zijn (ca. 12 minuten).

SAUS II

- Roer de crème fraîche door de saus en breng op smaak met peper en zout.

BROCCOLI

- Snij de broccoli in roosjes. Kook de roosjes in ca. 8 minuten beetgaar.

PRESENTATIE

- Snij het vlees dwars op de vulling in plakken. Leg de warme sprits en 1 à 2 broccoliroosjes ernaast en nappeer met tomatensaus.

BROCCOLI

1 kg broccoli

MOUSSE AU CHOCOLAT ACCOMPAGNÉE DE CROQUANTES AUX
NOISETTES ET DE CRÈME GLACÉE DE MANGUE ET
D'ESTRAGON

Kletskoppen met chocolademousse en mango-dragon-ijs



NAGERECHT

KLETSKOPPEN

200 gr bruine basterdsuiker
75 gr boter
125 gr bloem
50 gr amandelsnippers
2 el koud water
½ tl kaneel
1 msp zout

CHOCOLADEMOUSSE

300 gr bittere chocolade
300 gr heelei
5 dl slagroom
4 el mandarine napoléon
poedersuiker

IJS

500 gr mango puree
2 dl water
100 gr suiker
10 gr verse dragon
50 gr eiwit

KERSENSAUS

350 gr kersen (pot)
1.5 dl Palmbier
2 el crème de cassis
citroensap
3 sinaasappelen
4 takjes citroenmelisse

KLETSKOPPEN

- Roer alle ingrediënten, behalve de amandelen, tot een gladde massa.
- Rooster de geschaafde amandelen (of amandelsnippers) in een droge tefalpan en roer ze door het beslag.
- Vet een bakplaat in en maak daarop rondjes van het beslag (gewoon platdrukken) met een doorsnee van 12 cm, bak ze in 6 minuten goudbruin.
- Maak er 30.

CHOCOLADEMOUSSE

- Smelt de 300 gr bittere chocolade au bain-marie.
- Klop de eieren au bain-marie schuimig.
- Voeg de likeur toe.
- Vermeng van het vuur af de chocolade met de eimassa.
- Klop de slagroom stijf en spatel eenderde geleidelijk door het mengsel.
- Laat opstijven in de koelkast.

IJS

- Breng het water met de suiker aan de kook en blancheer er kort de gesneden dragon in, zeef het kookvocht en meng het door de mangopuree, bewaar de dragon, draai ijs van de mangopuree met het losgeklopte eiwit.
- Als het ijs bijna klaar is voeg dan de dragon toe.

KERSENSAUS

- Breng de kersen met het bier en de crème aan de kook.
- Haal de kersen als ze koken van het vuur, pureer ze met een staafmixer en wrijf ze door een zeef.
- Breng de saus als deze is afgekoeld op smaak met citroensap en poedersuiker.
- Ontvel de sinaasappelpartjes en gebruik deze als garnering.

PRESENTATIE

- Giet een sausspiegel op de borden en leg in het midden een klein beetje mousse, plaats hierop de eerste klets kop, spuit 1 rozet mousse op de klets kop en plaats er nog een klets kop bovenop, leg nu voorzichtig 2 kleine bolletjes ijs op de bovenste klets kop, ten slotte het laatste koekje hier weer bovenop.
- Garneer het gerecht met de sinaasappelpartjes en een takje citroenmelisse.

CCN - afdeling Bunnik



Menu Februari 2005

LES TROIS AMUSES GUEULES

THON GRILLE ET GAZPACHO

Gegrilde tonijn met gazpacho

ROUGET EN CROÛTE À LA SAUCE POIVRON

Mul in bladerdeeg met paprikasaus

CÔTELETTES D'AGNEAU PERSILLÉES

Gepersilleerde lamskoteletjes met een lasagne van groenten en rozemarijn

**TERRINE DE FROMAGE AUX CŒURS D'ARTICHAUTS ET À LA
PANCETTA**

Kaasterrine met artisjokken en pancetta

GÂTEAU AU CHOCOLAT ET SORBET DE POMMES VERTS

Chocoladetaart met sorbetijs van groene appelen

LES TROIS AMUSES GUEULES



VOORGERECHT

HAMMOUSSE MET PORTGELEI

3 sneetjes wit casinobrood
100 gr gebraden beenham
150 gr mascarpone
out, peper
2 blaadjes gelatine
3 dl rode port
15 selderijblaadjes
schaaltje met recht opstaande
rand

KOUDE KOMKOMMERSOEP MET DILLE

2 komkommers
1 sjalot
20 gr boter
1 tuinkruidenbouillontablet
2 takjes dille
2 eetlepels crème fraîche
1 oudewijvenkoek
zout, peper

HAMMOUSSE MET PORTGELEI

DIRECT MEE BEGINNEN!

- Snij de korstjes van het brood en rol de sneetjes uit tot ongeveer ½ cm dikte.
- Hak in een schaal met de staafmixer de ham fijn.
- Schep de mascarpone erdoor en breng op smaak met zout en peper.
- Week in een schaal met koud water de gelatine ca. 10 minuten.
- Breng in een pan de port aan de kook.
- Laat de port ongeveer 3 minuten inkoken, breng op smaak met zout.
- Knijp de gelatine goed uit en los deze van het vuur af al roerend in de hete port op.
- Laat het portmengsel 5 minuten afkoelen.
- Bekleed het schaal met plasticfolie.
- Leg de uitgerolde casinoneetje erin.
- Verdeel het ham-mascarponemengsel erover en strijk dit glad.
- Leg de selderijblaadjes erop.
- Schenk het portmengsel erover en laat het geheel in de koudste koelkast zo lang mogelijk opstijven.

KOUDE KOMKOMMERSOEP MET DILLE

- Was de komkommers, halveer ze in de lengte en schraap met een theelepeltje de zaadjes eruit.
- Snij de komkommers in stukjes.
- Pel en snipper de sjalot.
- Verhit in een pan de boter.
- Fruit de gesnipperde sjalot ca. 2 minuten zachtjes.
- Voeg de komkommerstukjes, bouillontablet en ½ liter water toe.
- Kook de komkommer in ongeveer 8 minuten zachtjes gaar.
- Hak de dille fijn.
- Pureer de soep met de staafmixer.
- Roer de dille en crème fraîche erdoor en breng de soep op smaak met zout en peper.
- Laat afkoelen.
- Steek uit de flinterdun gesneden oudewijvenkoek 10 rondjes en rooster deze.

GARNALENSPIESJE

5 verse krieltjes met schil
zout
teentje knoflook
1 serehstengel
1 kleine rode peper
4 el olie
20 cocktailgarnalen
4 takjes koriander
10 cocktailprikkers

GARNALENSPIESJE

- Boen de krieltjes goed schoon in koud water en kook in een pan met water en zout in ongeveer 15 minuten gaar (let op: ze moeten heel blijven).
- Pel intussen de knoflook en hak deze fijn.
- Snij het uiteinde en de sprietten van de sereh af en snij de rest van de stengel in stukjes.
- Snij de peper overlangs doormidden, verwijder de zaadlijst en snij het vruchtvlees in heel kleine stukjes (bevochtig eerst je vingers met wat olie, als je daarna je handen wast heb je geen last van het hete pepersap).
- Verhit de olie in een koekenpan.
- Fruit de knoflook, sereh, peperstukjes en zout ca. 1 minuut zachtjes in de olie.
- Schep de garnalen door de olie en bak ze omscheppend op een matig vuur tot ze door en door warm zijn.
- Giet de krieltjes af, halveer ze en bestrijk ze met een beetje olie uit de pan.
- Rijg twee garnalen aan een prikker en draai de koriander eromheen.
- Steek ieder spiesje op een half aardappeltje (aardappel met de platte kant naar beneden).

PRESENTATIE

- Neem een dessertbordje.
- Schep de warme soep in een espressokopje en serveer deze met het rondje oudewijvenkoek erop.
- Neem de hammousse met de plasticfolie uit het schaaltje en vouw open.
- Snij met een warm scherp mes de hammousse in blokjes van 2 bij 2 cm.
- Rangschik de blokjes op het bord en maak er met het garnalenspiesje een mooie compositie van.

THON GRILLE ET GAZPACHO



Gegrilde tonijn met gazpacho

SOEP

GAZPACHO

1 kleine witte ui
½ komkommer
1 gele paprika
3 tomaten
teentje knoflook
3 takjes peterselie
3 muntblaadjes (van het nagerecht)
50 ml olijfolie
15 ml sherry-azijn
zout, peper

GARNITUUR

2 aubergines
2 tomaten
1 citroen
1 komkommer
2 paprika's (1 rode, 1 groene)
2 tenen knoflook
20 gerookte amandelen
10 basilicumblaadjes
1 tl gedroogde tijmblaadjes
20 rode Kalamata olijven zonder pit

TONIJN

10 tonijnmedaillons van 40 gr
olijfolie
peper, zout

GAZPACHO

- Was de paprika en de halve komkommer, verwijder van beide de zaadjes en snij de groenten in plakjes.
- Pel en snipper het witte uitje.
- Voeg munt en peterselie toe. Maak aan met azijn en olijfolie.
- Maak op smaak met zout en peper en zet 2 uur in de koelkast.
- Pureer in de blender en passeer door een zeef.

GARNITUUR

- Halveer de aubergines en leg de helften met de schil naar boven onder de grill.
- Laat afkoelen.
- Haal het vruchtvlees van de aubergines voorzichtig uit de schil en snij dit in smalle repen.
- Leg deze 1½ uur met de fijngehakte knoflook in olijfolie.
- Halveer de paprika's en grill ze eveneens.
- Laat afkoelen.
- Frituur de basilicumblaadjes kort in de friteuse.
- Ontvel de paprikahelften en de tomaten, was de komkommer en snij alledrie de groenten apart in kleine gelijkmatige blokjes van 5 x 5 mm.
- Snij de olijven in schijfjes.

TONIJN

- Marineer de medaillons 30 minuten in olijfolie met tijm en citroensap.
- Grill ze aan beide kanten een paar minuten op de geribbelde grillplaat van het fornuis.

PRESENTATIE

- Leg de repen aubergine in het midden van de borden in een 10 cm grote ring en daarop de tonijnmedaillon.
- Decoreer met basilicumblaadje.
- Giet wat gazpacho er omheen, zodanig dat de auberginerepen nog te zien zijn en maak met de groenteblokjes, amandelen en plakjes olijf afwisselend een cirkel tegen de rand van het bord.

ROUGET EN CROÛTE À LA SAUCE POIVRON

Mul in bladerdeeg met paprikasaus



TUSSENGERECHT

MUL

150 gr rijst
1 krop bindsla (Romaine)
10 rode mulfilets
10 plakjes bladerdeeg
30 gr eigeel

SAUS

3 paprika's (1 geel, 1 rood, 1 groen)
3 tenen knoflook
3 sjalotten
4 el olijfolie
2 tl tomatenpuree
3 tomaten
150 ml kippenbouillon
150 gr groene olijven zonder pit
1 el tapiocameel
3 el champagneazijn
1 el gember
peper, zout

PRESENTATIE

½ bosje koriander

MUL

- Kook de rijst en was de sla.
- Haal de filets van de vis van elkaar en verwijder eventuele graten zorgvuldig.
- Leg de plakken bladerdeeg op een plank en rol ze wat uit.
- Leg op iedere plak deeg een slablad met daarop een eetlepel rijst.
- Bestrooi de visfilets met wat zout en leg ze met de huidkant naar boven op de rijst.
- Bestrijk de deegranden met eigeel, vouw het deeg samen en plak de randen op elkaar.
- Zet apart.

SAUS

- Snij de paprika's in vieren, verwijder de kern en de zaadlijsten, leg ze onder de grill.
- Laat afkoelen.
- Verwijder de velletjes van de paprika's en snij in reepjes van ca. ½ cm breed.
- Pel de knoflook en de sjalotten.
- Snij in plakjes en blancheer in kokend water.
- Verhit in een braadpan wat olijfolie, voeg de paprika, knoflook en sjalotten toe en sauteer alles op een hoog vuur.
- Roer de tomatenpuree erdoor en laat smoren.
- Pel de tomaten, haal de zaadjes eruit en hak ze fijn.
- Doe ze ook in de pan, blus af met de bouillon en laat vijf minuten smoren op een laag vuur.
- Halveer de ontpitte olijven en doe ze in de pan.
- Meng het tapiocameel met de azijn, en doe dit ook in de pan.
- Kruid met geraspte gember, suiker en zout.
- **VLAK VOOR HET UITSERVEREN.**
- Bestrijk de pakketjes met eigeel en bak ze 10 minuten in de oven.
- Draai de bakplaat na 5 minuten om, zodat de achterste pakketjes nu vooraan komen te liggen voor een gelijke garing.

PRESENTATIE

- Leg de mul op het bord met daaromheen wat paprikasaus en garneer met koriander.

COTELETTES D'AGNEAU PERSILLÉES

Gepersilleerde lamskoteletjes met een lasagne van groenten en rozemarijn

HOOFDGERECHT



LASAGNE

8 dikke grote aardappelen
2 teentjes knoflook
4 dl room
1 el gedroogde rozemarijn
100 gr geklaarde boter
peper, zout
8 dl bruine lamsfond
100 gr ijskoude boter
5 kerstomaatjes
2 el fijngehakte peterselie
½ bosje peterselie
1 courgette
1 dikke winterpeen
1 aubergine
3 vleestomaten
4 grote champignons

LAMSRIBBEN

3 stukken lamsrib van elk 8
koteletjes
2 el mosterd
2 el broodkruim

LASAGNE

- Schil en was de aardappelen.
- Pel het knoflookteentje.
- Laat de room met het knoflookteentje, een mespunt fijngehakte rozemarijn en wat peper en zout tot de helft inkoken.
- Zet weg voor verder gebruik.
- Snijd tomaten, champignons, courgette en aubergine in plakken van 3 mm dikte.
- Snijd de wortel in 20 plakken van 3 mm en kook deze gedurende 3 minuten in gezouten kokend water.
- Snijd met een uitsteekvorm van 5 cm diameter, de aardappelen in vier gelijke cilinders.
- Snijd de aardappelcilinders in 60 plakken van 3 mm en kook deze een minuut of twee in gezouten kokend water (ze moeten gaar, maar nog heel zijn).
- Laat uitlekken en dep droog.
- Maak nu de lasagne.
- Kruid de verschillende groenten met peper en zout en haal alle plakjes aardappel en groenten door de room.
- Wissel de lagen aardappel af met telkens een andere laag groenten.
- Steek alle laagjes vast met een cocktailprikkertje.
- Leg de lasagne op een beboterde ovenplaat. Zet apart (de lasagne gaan later gelijk met het vlees de oven in).
- Verwarm en pel de kerstomaatjes.

LAMSRIBBEN

- Klaar 100 gr boter.
- Schraap de botjes van de lamsrib schoon.
- Kruid de stukken lamsvlees met peper en zout.
- Verwarm de geklaarde boter in een braadpan en bak het vlees langs alle kanten aan.
- Neem het vlees uit de pan, bestrijk met mosterd en bestrooi met fijngehakte peterselie en broodkruim.
- Klop het met de vlakke hand aan zodat het broodkruim goed blijft kleven.
- Leg het vlees op een bakplaat.
- Plaats vlees en lasagne in de oven en laat 8 minuten garen.
- Neem het lamsvlees uit de oven en verpak in alufolie.
- Degraisseer (=giet het meeste vet af) en deglaceer met de lamsfond, voeg er de rozemarijn aan toe en laat het vocht tot de helft inkoken.
- Passeer de saus door een fijne puntzeef, breng op smaak en monteer met 100 gr ijskoude boter.

PRESENTATIE

- Snij de lamsrib in koteletjes en verdeel over de warme borden.
- Schik op elk bord een lasagne, afgewerkt met een kerstomaatje

versierd met een toefje peterselie.

- Giet een beetje saus op het bord en dien het gerecht goed warm op.

TERRINE DE FROMAGE AUX CŒURS D'ARTICHAUTS ET À LA PANCETTA



Kaasterrine met artisjokken en pancetta

NAGERECHT

GERECHT

400 gr Emmentaler
0,7 dl witte wijn
6 artisjokken
citroensap
15 dunne plakjes Pancetta
(Italiaans buikspek)
90 gr eigeel
1,6 dl melk
1,6 dl room
10 krieleitjes
1 dl azijn
zout

MOSTERDSAUS

40 gr mosterd
1½ 1 dl kalfsbouillon
100 gr veldsla

GERECHT

- Snij de kaas in blokjes van 5 mm, doe de witte wijn erbij en laat zo lang mogelijk marineren.
- Koken de artisjokken in water, citroensap en zout.
- Laat afkoelen.
- Pel de blaadjes van de artisjokken en verwijder het hooi. De bodems gaan in de terrine.
- Maak evt. een vinaigrette voor de blaadjes en consumeer deze als een voorafje bij het werk.
- Bekleedt een terrine met dun gesneden plakken Pancetta.
- Klop het eigeel los in een kom, doe de room en de melk erbij.
- Klop met een garde en voeg de uitgelekte kaasblokjes toe.
- Pocheer de eitjes ongeveer 3 minuten in kokend water met de azijn.
- Bedek de bodem van de terrine met eenderde van de kaasblokjes van het kaas-roommengsel.
- Laat inmiddels voor de saus de mosterd met de kalfsbouillon inkoken.
- Snij de gare bodems in vieren en leg een laag hiervan in de terrine.
- Vul de terrine verder op met een laag kaasmassa, een laag artisjok en ten slotte nog een laag kaasmassa.
- Dus 3 lagen kaasroommengsel en 2 lagen artisjok.
- Dek de vorm af met alufolie en bak de terrine 90 minuten in de oven.
- Laat enigszins afkoelen en zet dan in de koudste koelkast, maar dien uiteindelijk lauwwarm op.

PRESENTATIE

- Stort de lauwwarme terrine voorzichtig op een snijplank, en snij in plakken.
- Leg op ieder bord een plak en schik ernaast op de veldsla (zes blaadjes in de vorm van een bloem) een gepocheerd ei.
- Nappeer met mosterdsaus.

GÂTEAU AU CHOCOLAT ET SORBET DE POMMES VERTS

Chocoladetaart met sorbetijs van groene appels



NAGERECHT

SORBETIJS

500 gr groene appels
70 gr suiker
0,7 dl calvados
20 gr glucosestroop
1,5 dl water

CITROENPLAKJES

2 citroenen

KRUIDENSAUS

2 dl appelsap
2 dl witte wijn
2 vanillestokjes
2 kaneelstokjes
2 kruidnagelen
4 el suiker
aardappelzetmeel

CHOCOLADETAART

120 gr witte amandelen
80 gr witte hazelnoten
150 gr suiker
120 gr eiwit

TAARTVULLING

160 gr witte
couverture
1 dl room
150 gr pure couverture
1 dl room

PRESENTATIE

½ bosje munt (3 blaadjes voor de amuses)

CCN - afdeling Bunnik

SORBETIJS

- Kook suiker, calvados, glucose en water tot de suiker gesmolten is, laat afkoelen.
- Was en snij de appels in vieren, verwijder klokhuis en pureer het vruchtvlees.
- Voeg de puree direct bij de koude vloeistof.
- Laat verder afkoelen in de koelkast en draai tot ijs.

CITROENPLAKJES

- Snij de citroenen in vliedunne plakjes.
- Smeer deze in met eiwit, strooi er een beetje poedersuiker over en zet op een bakplaat met bakpapier 2 uur in de oven van 80 °C.
- Laat afkoelen.

KRUIDENSAUS

- Laat de kruiden zachtjes ca. 1 uur trekken in de heet gemaakte vloeistof.
- Zeef de vloeistof en bind met aardappelzetmeel.
- Laat afkoelen.

CHOCOLADETAART

- Bruneer de noten in een droge koekenpan, laat afkoelen en maal fijn.
- Sla het eiwit met een snufje zout stijf in de KitchenAid met de bolgarde.
- Voeg op het laatst de suiker al kloppend toe.
- Schep voorzichtig de gemalen noten erdoor.
- Bekleed de bodem van twee kleine springvormen met bakpapier.
- Breng de vulling in de springvormen en bak het geheel in plm. 20 minuten in de oven.
- Laat de eiwitkoek afkoelen en snijd hem doormidden.

TAARTVULLING

- Breng 1 dl room aan de kook, draai het vuur uit en smelt de witte couverture erin.
- Doe hetzelfde met de andere dl room en de pure couverture.
- Smeer de witte couverture op de ene helft van de koek, leg de andere helft erop en smeer daar de



ig in stukken.
bij.
imheen en garneer met een
chijfje citroen.

Menu maart 2005

GALETTES DE CHÈVRE AUX ÉCREVISSES

*Klets koppen van geitenkaas met
rivierkreeftjes*

ESCARGOTS EN CROÛTE

Escargots in bladerdeeg

CRÈME D' ENDIVES

Roomsoep van witlof

CANAPÉ AUX MOULES ET AU BEURRE D'AIL AUX HERBES

Mosseltaartje met kruidenboter

FILET DE PORC AU CHOU DE CHINE ET SA SAUCE VIN ROUGE AU STILTON

*Varkensfilet met Chinese kool en rode
wijnsaus met Stilton*

GLACE DE POMMES EN

CRÊPES DENTELLES

Appelijs in kanten pannenkoekjes

GALETTES DE CHÈVRE AUX ÉCREVISSSES

*Kletskommen van geitenkaas met
rivierkreeftjes*



VOORGERECHT

KLETSKOPPEN

350 gr harde
Hollandse
geitenkaas
3 el olijfolie
1 el witte wijnazijn
1 tl honing
¼ bosje bieslook
zout, peper
50 gr gemengde sla
3 el mayonnaise
3 el slagroom
3 tl
tomatenketchup
3 tl droge sherry
10 rivierkreeftjes
20 grote garnalen

KLETSKOPPEN

- Snijd de korsten van de kaas en rasp de kaas grof.
- Verdeel de kaas gelijkmatig over de met bakpapier beklede bakplaat en bak in ongeveer 20 minuten krokant.
- Snijd met een spatel de kaaskoek in 20 ongeveer gelijke stukken.
- Haal voorzichtig van de bakplaat en laat op keukenpapier afkoelen.
- Klop olie, azijn en honing tot een dressing.
- Knip de bieslook erover. Breng op smaak met zout en peper.
- Schep de sla door de dressing.
- Meng in een andere kom mayonaise, slagroom, ketchup en sherry tot een sausje.
- Laat de rivierkreeftjes 3

minuten warm worden in kokend heet water(van het vuur af).

- Bak de gepelde garnalen in wat olijfolie in de wadjan.

PRESENTATIE

- Leg op de borden een kaasklets kop.
- Verdeel de sla erover en bedek met een klets kop.
- Maak met de kreeftjes en de garnalen en de saus een mooie compositie!

ESCARGOTS EN CROÛTE

Escargots in bladerdeeg

TUSSENGERECHT



ESCARGOTS IN BLADERDEEG

50 slakken uit blik
7 groene
asperges
70 gr

ESCARGOTS IN BLADERDEEG

- Schil en blancheer de
asperges. Laat
uitlekken en hak fijn.
Ontzout de

ansjovisfiletjes	ansjovisfilets in wat melk.
teentje knoflook	- Laat de ansjovisfilets uitlekken en hak fijn.
¾ rode paprika	- Ontvel de paprika's.
¾ groene paprika	- Gebruik hierbij de oven of de grill.
¾ gele paprika	- Snij de paprika's in kleine blokjes.
1,5 dl Nouilly Pratt	- Meng gehakte asperges en ansjovis met de slakken, geperste knoflook, sherry en peper.
versgemalen zwarte peper	- Voeg daar naar verhouding een gedeelte van de paprikablokjes aan toe.
10 plak bladerdeeg	- Breng op smaak met zout en peper.
2 eitjes losgeklopt met wat melk	- Laat intrekken en vervolgens het mengsel goed uitlekken in een zeef.
	- Rol de plakjes bladerdeeg uit.
	- Verdeel het mengsel over de 10 plakjes bladerdeeg met op elk plakje 5 escargots en smeer de randen in met gesmolten boter.
	- Gebruik de witte plastic pasvorm om er een mooi pakketje van te maken met een geschubd randje.
	- Bestrijk de deegpakketjes met het eimengsel.
	- Snij er aan een bovenzijde een keepje in om de stoom te laten ontsnappen.
	- Bak de pakjes in ongeveer 20 minuten gaar en goudbruin in de oven.
	- Maak van de restanten bladerdeeg soepstengels met zeezout.

PRESENTATIE

- Serveer op warme borden.

CREME D'ENDIVES

Roomsoep van witlof



SOEP

SOEP

700gr witlof
30 gr boter
2 l groentebouillon
1 el
kippenbouillonpoeder
40 gr bloem
30 gr boter
1,5 dl halfvolle melk
½ el suiker
zout, peper

SOEP

- Verwijder evt. de buitenste, verlepte blaadjes van het witlof.
- Snijd de witlofkolven in de lengte door.
- Was het witlof en snij in smalle reepjes.
- Smelt in een hoge pan de eerste 30 gr boter en stoof het witlof op een zacht vuur (zonder deksel), zonder het witloof te kleuren.
- Kruid met peper en zout en voeg de suiker toe.
- Maak een béchamelsaus.
- Smelt in een pan de tweede 30 gr boter.

- Voeg de bloem toe en bind het geheel onder voortdurend roeren met een houten lepel gedurende 2 tot 3 mm.
- Neem de pan van het vuur en voeg de melk en 2 l groentebouillon toe.
- Meng alles goed door elkaar en zet opnieuw op het vuur om te laten indikken.
- Laat onder voortdurend roeren ± 10 minuten op een zacht vuur koken.
- Maak verder op smaak met een eetlepel kippenbouillonpoeder.
- Giet de béchamelsaus bij het witlof.
- Voeg de rest van de bouillon erbij.
- Laat nog ± 15 minuten zachtjes koken. Kruid vlak voor het opdienen met peper en zout.

PRESENTATIE

- Schep de soep op voorverwarmde soepborden.

CANAPÉ AUX MOULES ET AU BEURRE D'AIL AUX HERBES

Mosseltaartje met kruidenboter



TUSSENGERECHT

BROOD

700gr witte
bloem
2 zakjes
gistkorrels
1 tl zout
1 tl suiker
3,5 dl
handwarm
water
35 gr boter

BROOD

- Zeef de bloem in de mengkom van de KitchenAid met de deeghaak.
- Voeg gistkorrels toe en vermeng met de bloem.
- Zet de machine op middelmatige snelheid aan en voeg geleidelijk aan handwarm water, zout en suiker toe.
- Draai het geheel tot een soepel deeg. Laat ongeveer 1 uur rijzen.
- Werk het deeg met de hand nogmaals door en verdeel in tweeën.
- Vorm van het ene deel een langwerpige brood en leg dit in een beboterde broodvorm.
- Dek de vorm af en laat het brood ongeveer 30 à 45 minuten rijzen.
- Vorm van het andere deel van het deeg twee stokbroden.
- Leg deze op een ingevette en bebloemde bakplaat, maak met een scherp mesje enkele diagonale insnijdingen in de bovenkant en laat de

MOSSELEN

1½ kg kleine
mosselen
60 gr zachte
boter
1 teen knoflook
½ bosje
bieslook
½ bosje
bladpeterselie
geraspte oude

kaas
peper en zout

broden toegedekt met een schone theedoek een zelfde tijd rijzen. Bestrijk het brood in de vorm met eidooier en bak af op 200°C in ongeveer 30 minuten.

- Plaats de stokbroden in de oven en voeg af en toe wat stoom toe.
- Herhaal dit om de 2 minuten nog twee keer. Bak af op 225°C. in 25 minuten.

MOSSELEN

- Spoel de mosselen goed schoon in veel water.
- Laat ze in een grote kookpan op een hevig vuur open koken.
- Laat ze wat afkoelen en haal ze uit hun schelp.
- Laat ze nog wat uitlekken in een vergiet.
- Vermeng de zachte boter met de geperste knoflooktenen, 2 eetlepels gehakte bieslook en 2 eetlepels gehakte peterselie.
- Kruid naar smaak bij met peper en zout.

PRESENTATIE

- Steek uit het brood zo groot mogelijke rondjes.
- Bestrijk de broodrondjes aan een kant met gesmolten boter en leg ze in kleine ronde bakvormpjes.
- Zet ze 8 à 10 minuten in de oven op 180 °C, of tot het brood knapperig en goudbruin is.
- Verdeel de mosselen over de warme broodrondjes.
- Leg er nog een vlokje kruidenboter bovenop,

strooi er wat geraspte oude kaas over en zet de taartjes nog 5 minuten in de oven en serveer ze dan meteen. Verdeel de canapés over warme bordjes.

FILET DE PORC AU CHOU DE CHINE ET SA SAUCE VIN ROUGE AU STILTON

Varkensfilet met Chinese kool en rode wijnsaus met Stilton



HOOFDGERECHT

VLEES

1000 gr
varkensfilet
10 plak
ontbijtspek, dun
gesneden
100 gr geklaarde
boter

GARNITUUR

Chinese kool
1 el karwijzaad
zonnebloemolie
peper, zout
700gr bildstar
3 eieren
100 gr bloem
80 gr boter

SAUS

4 dl kalfsfond
1½ dl rode wijn
1½ dl rode port

VLEES

- Snijd het stuk varkensfilet in 10 even dikke plakken.
- Klaar de boter en bak de plakken op een hoog vuur in wat geklaarde boter aan beide zijden bruin.
- Haal direct uit de pan, laat afkoelen en omwikkel elke plak met twee plakjes ontbijtspek.
- Zet apart.

GARNITUUR

- Was de Chinese kool en laat uitlekken.
- Snij de kool en julienne. Zet apart.
- Schil de aardappel en kook ze in een gesloten pan met een bodempje water gaar.
- Pureer de aardappelen en vermeng goed met het ei, de boter en de bloem.
- Maak er 20 platte

100 gr Stilton
peper en zout

koekjes van. Zet koel
weg.

- Bak de met ontbijtspek omwikkelde plakken varkensfilet in de geklaarde boter op een hoog vuur aan en laat net aan gaar worden, zodat ze tijdens het warmhouden nog "ruimte" hebben om iets door te garen.
- Haal het vlees uit de pan, verpak in alufolie en hou zo kort mogelijk warm.
- Giet het meeste vet uit de braadpan, blus de pan af met rode wijn van de saus.

SAUS

- Doe er de kalfsfond en de port bij en laat tot tweederde inkoken. Verkruimel de Stilton in de saus.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Bak de aardappelkoekjes in wat boter met olie knapperig. Laat op keukenpapier uitdruipen.
- Roerbak de julienne van Chinese kool met wat zonnebloemolie. Kruid met gevijzeld karwijzaad, peper en zout.

PRESENTATIE

- Leg op voorverwarmde borden een bergje kool.
- Leg hier aan de ene kant schuin een plak filet tegen en aan de andere kant twee aardappelkoekjes.
- Giet met een lepel een randje saus langs het vlees.

- Doe de rest van de saus in een warme saucière en zet op tafel.

GLACE DE POMMES EN CRÊPES DENTELLES

Appelijs in kanten pannenkoekjes

NAGERECHT



IJS

1 kg
goudrenetten
75 gr boter
½ tl kaneel
50 gram suiker
citroen
120 gr
roomkaas
100 gr eiwit
1½ dl room
zout

FLESNJES

125 gr bloem
1 tl
gemberpoeder
(djahé)
2 el
basterdsuiker
2 eieren
2½ dl melk
zonnebloemolie
flensjes
doseerfles voor
beslag

GARNERING

2 coxorange
frituurolie

IJS

- Snijd de geschilde appels in stukken en besprenkel ze met citroensap.
- Smelt de boter in een steelpan en voeg appelschijfjes, kaneel en citroenschil toe.
- Laat dit 10 minuten afgedekt zachtjes koken tot de appel zacht is.
- Laat afkoelen.
- Pureer de appel met vocht, citroensap en roomkaas in de keukenmachine.
- Klop de room stijf en klop de eiwitten stijf met een snufje zout.
- Spatel eerst de room door de massa en daarna het stijf geslagen eiwit.
- Draai in de ijsmachine tot ijs.

FLENSJES

- Zeef de bloem en het gemberpoeder in een kom.
- Voeg de suiker het ei en een beetje melk

2 dl slagroom
suiker
aardappelmeel

PRESENTATIE
poedersuiker

- toe.
- Klop er geleidelijk de rest van de melk door en maak een glad beslag.
 - Laat dit een half uurtje rusten, breng dan het beslag over in de doseerfles voor poffertjesbeslag.
 - Verhit in een crêpe pan een beetje olie, en haal de pan van het vuur.
 - Spuit met de poffertjesfles een beetje beslag in de pan.
 - Probeer met kronkellijntjes een kanteffect te krijgen; begin met een cirkel aan de buitenkant om stevigheid te krijgen.
 - Zet de pan op het vuur en bak aan de onderkant goudbruin.
 - Draai voorzichtig om m.b.v. een vismes en bak hem nog 1 minuut.
 - Schuif op een bord en laat af koelen.
 - Doe tussen elke pannenkoek een laagje papier om vastkleven te voorkomen.
 - Bak zo voor ieder een kanten pannenkoekje.

GARNERING

- Was de garneerappels en snij ze in dunne schijfjes.
- Haal de schijfjes door wat aardappelmeel. Sla de room met suiker stijf.
- Frituur de schijfjes en laat op keukenpapier uitdruipen.

PRESENTATIE

- Leg elke pannenkoek met de onderkant omhoog op een bord.
- Schep aan een kant 2

bolletjes ijs en vouw de
pannenkoek dubbel,
bestrooi royaal met
poedersuiker.
- Garneer met
appelschijfjes en wat
stijf geslagen room.

CCN - afdeling Bunnik



Menu april 2005

INSALATA DI PATATE, CARCIOFI E FORMAGGIO DI CAPRA
AARDAPPELSALADE MET TOMAAT, ARTISJOK EN GEITENKAAS

BRODETTO ABRUZZESE
VISSOEP UIT ABRUZZO

SARDE E BECCAFICU
SARDINES UIT DE OVEN

QUAGLIE ALL ' ACETO BALSAMICO E RADICCHIO ROSSO ALLA TREVISANA
KWARTELS UIT DE OVEN MET BALSAMICOAZIJN EN GEGRILDE RODE RADICCHIO

SORBETTO DI PAMPLEMOUSSE AL ARANCE
GRAPEFRUITSORBET MET SINAASAPPELZESTE

OSSOBUCO ALLA MILANES E ROTOLO E RAVIOI BARBABIETOLE
MILANESE OSSOBUCO MET AARDAPPELSPINAZIEROLLETJES EN BIETRAVOI

MOUSSE DI LIMONE, SCIROPPO AL TIMO
citroenmousse met tijmsiroop

TOELICHTING:

DE RECEPTEN KOMEN UIT EEN TWEETAL BOEKEN MET ITALIAANSE GERECHTEN, TE WETEN:

DE GASTRONOMIE VAN ITALIË VAN ANNA DEL CONTE
LA CUCINA ESSENZIALE VAN STEFANO CAVALLINI

RECEPTUUR IS ONGEWIJZIGD OVERGENOMEN, BEHOUDENS HOEVEELHEDEN

INSALATA DI PATATE, CARCIOFI E FORMAGGIO DI CAPRA

AARDAPPELSALADE MET TOMAAT, ARTISJOK EN GEITENKAAS

Elke goede maaltijd begint met een salade. In dit eenvoudige zomerse gerecht gaan ingrediënten van duidelijk verschillende smaak en textuur samen. Ook andere verse groenten kunt u erin verwerken.

15 nieuwe aardappelen

3 pruimtomaten

8 kleine artisjokken

citroensap

2 el olijfolie

2 teentjes knoflook,

gesnipperd

2 takjes tijm

2 dl droge witte wijn

2 dl groentebouillon

250 gr gemengde blaadjes

radicchio (rode lof), rucola,

jonge spinazie en krulsla

(frisée)

250 g geitenkaas

VINAIGRETTE

40 gr zout

2 dl rode-wijn-azijn

6 dl olijfolie extra vergine

- Kook de nieuwe aardappelen in de schil gaar in kokend water met zout.
- Stort ze in een vergiet en spoel ze af onder de koude kraan.
- Trek, zodra ;u ze aan kunt pakken, de schil eraf.
- Dompel de tomaten enkele seconden in kokendheet water en spoel ze af onder de koude kraan.
- Trek de velletjes eraf, snijd ze in vieren en schep de pitjes eruit.
- Haal de taaie buitenste bladen van de artisjokken.
- Snijd als u bij het zachte binnenste komt een kapje van de artisjok, op een derde van de hoogte, en schraap het 'hooi' eruit.
- Snijd een stukje van de groene steel af.
- Leg schoongemaakte artisjokken altijd in een kom water met citroensap tot u ze gaat gebruiken, want de binnenste blaadjes en het hart worden bruin als ze met lucht in aanraking komen.
- Verhit de olijfolie in een pan.
- Fruit de knoflooksnippers en de tijm 30 seconden, leg de artisjokken erop, giet de wijn erbij en leg een deksel op de pan.
- Giet de groentebouillon erbij zodra de wijn verdampt is.
- Kook de artisjokken nog 10 à 15 minuten, met het deksel op de pan, tot ze gaar zijn en al het vocht verdampt is.
- Maak de vinaigrette.
- Roer het zout door de azijn en klop de olie er in gedeelten door.
- Hussel de slablaadjes met een beetje vinaigrette en verdeel ze over de borden .
- Hussel de aardappelen, de artisjokken en de tomaten met de rest van de vinaigrette en schep het mengsel op de sla.
- Snij de geitenkaas in plakjes en verdeel ze over de salade.

BRODETTO ABRUZZESE

Vissoep uit Abruzzo

*Brodetto is de vissoep van de Adriatische Zee. Er zijn evenveel variaties als er havens zijn.
Van alle brodetti is dit een van de lekkerste.*

- | | |
|--|--|
| 3 kg vis, zeeduivel, schorpioenvis, rode mul, zonnevis of heek,
2 uien, in plakken
8 el rode-wijnazijn
2 laurierbladen
1000 g calamari (pijlinktvis) of kleine inktvis
2 dl olijfolie, extra vergine
5 teentjes knoflook, in flinterdunne plakjes
2 gedroogde rode chilipepertjes (of meer, afhankelijk van hoe scherp:verkruimeld
2 blik a 400 g tomatenblokjes
3 tl tomatenpuree
zout
2 kg mosselen, schoongeborsteld en goed gesloten
3 dl droge witte wijn
sneetjes geroosterd ciabatta of Pugliese, ingewreven met knoflook | - Verwijder kop en staart van de vissen en leg koppen en staarten in een pan met de ui, wijnazijn en laurierblad voor visbouillon.
- Giet er zoveel koud water bij tot alles onder staat, breng langzaam aan de kook en laat op laag vuur 30 minuten trekken.
- Zeef de bouillon en gooi de viskoppen en staarten weg.
- Snijd intussen de vissen in duimdikke stukken.
- Maak de inktvis schoon en snijd ze in smalle reepjes.
- Giet de olijfolie in een pan met dikke bodem en fruit hierin de knoflook en het chilipepertje tot de knoflook goudgeel kleurt.
- Doe de tomaten met het vocht en de tomatenpuree erbij en verwarm dit, al roerende, 5 minuten.
- Schuif de inktvisreepjes in de pan, voeg een beetje zout toe en laat alles 40 minuten tot 1 uur, afhankelijk van de grootte van de stukken, zachtjes sudderen.
- Bedek de bodem van een grote soeppan (liefst aardewerken) met een laagje inktvis en tomatensaus.
- Leg hierop een laagje rauwe vis met een paar mosselen en dek deze weer af met inktvis en tomatensaus.
- Herhaal dit tot alle ingrediënten zijn verwerkt.
- Giet de wijn erbij en zoveel visbouillon tot de vis 2½ cm onder staat.
- Voeg zo nodig een beetje heet water toe.
- Kook de soep op halfhoog vuur in circa 15 minuten gaar en schud hierbij de pan af en toe voorzichtig heen en weer.
- Niet roeren, dan breekt de vis in stukken.
- Serveer de soep gloeiend heet en geef er knoflooktoast bij. |
|--|--|

SARDE A BECCAFICU

Sardines uit de oven

*U kunt voor dit gerecht ook sprotjes gebruiken; deze zijn op de markt vaker verkrijgbaar dan sardines.
Beide zijn van dezelfde familie: Clupeidae.*

50 gr sultana's
20 verse sardines
7 el olijfolie
200 gr vers wit broodkruim
50 gr pijnboompitten
3 teentjes knoflook, fijngesneden
4 el kappertjes, liefst ingelegd in zout, afgespoeld en fijngesneden
4 el bladpeterselie, fijngesneden
4 el versgeraspte pecorinokaas
zout en versgemalen zwarte peper
4 el sinaasappelsap
6-8 laurierbladeren, gebroken

- Verwarm de oven voor op 200 °C.
- Wel Sultana's in heet water terwijl u de vissen schoonmaakt.
- Snijd de koppen van de sardines, snijd ze aan de buikzijde in de lengte open en haal ze leeg.
- Leg ze met de open kant naar boven op een houten keukenplank en duw de ruggengraat een beetje in.
- Snijd de ruggengraat aan de staartkant met een mes door en trek hem eruit.
- Was de sardines onder de koude kraan en dep ze droog.
- Verwarm de olijfolie in een koekenpan, bak hierin het broodkruim goudbruin en voeg pijnboompitten, knoflook, kappertjes, peterselie en de uitgelekte sultana's toe.
- Laat het mengsel 2 minuten zachtjes sudderen.
- Schep het mengsel in een kom, voeg de kaas en peper en zout naar smaak toe.
- Bestrooi de sardines aan beide kanten met een beetje zout en rijkelijk zwarte peper.
- Verdeel de vulling over de sardines, rol de visjes in de lengte vanaf de kop op en zet ze vast met een houten cocktailprikker
- Leg ze in een ingevette ovenschaal, met de staart naar boven.
- Besprenkel met rest van de olie en het sinaasappelsap, besteeek ze met laurierblad en zet ze afgedekt met aluminiumfolie 10 minuten in de oven.

QUAGLIE ALL' ACETA BALSAMICA , *Kwartels uit de oven met balsamicoazijn*

Balsamicoazijn wordt in dit gerecht als smaakmaker gebruikt, wat in Modena en Regi Gio-Emilia wel vaker gebeurt. Ook konijn en parelhoen worden op deze manier bereid.

10 kwartels
zout en versgemalen zwarte
peper
4 el olijfolie
2 dl geconcentreerde
zelfgemaakte
vleesbouillon of bouillon van
blokjes
van goede kwaliteit
6 el balsamicoazijn
50 gr boter

- Verwarm de oven voor tot 200 °C .
- Maak de kwartels schoon, spoel ze af onder de koude kraan en dep ze goed droog met keukenpapier.
- Wrijf de binnen - en de buitenkant in met zout en peper.
- Bak de kwartels in een ovenvaste pan met dikke bodem in 5 minuten op halfhoog vuur rondom bruin in olijfolie.
- Blus af met de helft van de bouillon en schuif de pan 10-15 minuten in de voorverwarmde oven.
- Bedruip de kwartels twee keer en sprenkel er halverwege de braadtijd 2 eetlepels balsamico-azijn over.
- Schep de kwartels op een voorverwarmde schaal en houd ze warm.
- Kook het bezinksel in de pan los met de resterende azijn en voeg de rest van de bouillon toe.
- Breng langzaam aan de kook en laat 1-2 minuten zachtjes doorkoken.
- Snijd de boter in kleine stukjes en voeg deze een voor een toe aan de saus, onder krachtig en constant roeren!
- Breng de saus eventueel nogmaals op smaak.
- Schep direct een lepel saus over iedere kwartel als de boter is opgenomen en geef de rest er apart bij in een kommetje.

SORBETTO DI PAMPLEMOUSSE AL ARNACE

Grapefruitsorbet met sinaasappelzeste

De smaak van grapefruit zet de toon in deze sorbet, maar het gebruik van sinaasappel geeft er een vrolijkies tintje aan. Met zijn gele jasje en oranje streepjes is deze sorbet een lust voor het oog. Voor een goede sorbet is een ijsmachine onontbeerlijk

ZESTES

4 sinaasappels
50 gr suiker
3 dl water

IJSMASSA

4 citroenen.
16 grapefruits
500 gr fijne kristalsuiker

ZESTES

- Haal met een zesteur zo lang mogelijke zestes van de sinaasappels.
- Blancheer de zestes in 3 dl water en spoel ze zodra het water kookt af onder stromend koud water.
- Doe de zestes met 50 gram suiker en 3 dl water in de pan en laat dit op laag vuur zachtjes koken, tot bijna alle siroop verdampt is.

IJSMASSA

- Pers de citroenen en grapefruits, zeef het vruchtensap
- Voeg de suiker en gesuikerde zestes toe en draai het mengsel in de ijsmachine tot sorbetijs .

PRESENTATIE

- Doe met ijslepel twee bolletjes in een voorgekoelde ijsscoupe.

OSSOBUCO ALLA MILANESE

Milanese Ossobuco

Het Milanese recept voor ossobuco bevat geen tomaten. Dit is de originele versie.
Koop ossobuchi die allemaal even groot zijn, dan zijn ze tegelijkertijd gaar.*

10 ossobuchi, van ca 250 gr elk
bloem, om te bestuiven
zout en versgemalen zwarte
peper
4 el olijfolie
80 gr boter
2 kleine uien, fijngesneden
1 stengel bleekselderij,
fijngesneden
4 dl droge witte wijn
6 dl vleesbouillon

DE GREMOLADA

2 tl citroenrasp, biologisch of
zonder waslaagje
teentje knoflook, fijngesneden
5 el bladpeterselie, fijngesneden

- Bind de ossebuchi op met keukengaren, als een pakketje. Wentel het vlees door de bloem met 1 theelepel zout.
- Verhit de olijfolie in een braadpan met goed sluitende deksel, die zo groot is dat alle ossobuchi op de bodem van de pan kunnen liggen.
- Bak de ossobuchi aan beide kanten goudbruin.
- Neem het vlees uit de pan.
- Doe boter in de braadpan met de ui en bleekselderij.
- Strooi er een beetje zout over, zodat de ui wat vocht kan verliezen en smoor de uien zachtjes tot ze glazig zijn.
- Doe na 10 minuten het vlees weer in de pan, samen met het uitgelopen vleesnat.
- Verwarm de wijn in een pannetje en giet over het vlees.
- Draai het vuur hoger en laat de wijn tot de helft inkoken, schraap hierbij het aanbaksel op de bodem van de pan los met een metalen lepel.
- Verwarm de bouillon en giet de helft over de ossobuchi.
- Draai het vuur zo laag mogelijk en zet een deksel op de pan.
- Laat het vlees 1½-2 uur sudderen, tot het vlees van het bot begint los te laten.
- Draai de ossobuchi om de 20 minuten voorzichtig om, zonder het merg te beschadigen.
- Voeg zo nodig nog wat bouillon toe, maar met mate, nooit meer dan 3-4 eetlepels tegelijk.
- Schep het gare vlees als de saus wat te dun is uit de pan en laat de saus op hoog vuur inkoken.
- Leg de ossobuchi in een voorverwarmde schaal en verwijder het keukengaren. Houd warm in een lauwe oven.
- Verdeel de resterende boter in klontjes en klop deze één voor één door de saus.
- Neem de pan direct van het vuur als de boter is gesmolten.
- De saus mag niet koken.
- Door de boter wordt de saus mooi glanzend en fijner van smaak.
- Meng alle ingrediënten voor de gremolada, roer dit door de saus en laat hem 2 minuten intrekken.
- Lepel de saus over de ossobuchi en serveer het gerecht direct met het bijbehorende groentegarnituur.

VENETO

RAVIOLI DL BARBITOLE

Bietravioli

Evenals hier worden ook in Italië bieten gekookt verkocht. De markthandelaren koken elke avond zoveel bieten als ze denken de volgende dag te verkopen. Maar er zijn ook in de schil gekookte uien te koop. Daarom maken werkende vrouwen er vaak een heerlijke salade van biet en uien, waar ze een sausje van citroen en olie over schenken.

220 gr patentbloem
zout
3 eieren
300 gr gekookte biet
90 gr boter
220 gr ricotta
versgemalen peper
50 gr droog broodkruim
90 gr vers geraspte
Parmezaanse kaas

- Zeef de bloem met een snufje zout en vorm er op een werkvlak een bergje van.
- Maak een kuiltje in het midden en breek er twee eieren in.
- Kneed er een zacht deeg van.
- Vorm er een bal van, verpak hem in plastic folie en laat rusten terwijl u de vulling maakt.
- Schil de biet en snij hem in plakken; pureer hem in de keukenmachine.
- Smelt 2 eetlepels boter in een pan.
- Voeg de biet toe en laat 10 minuten zachtjes stoven, zodat de smaak doortrekt.
- Doe over in een kom en meng er de ricotta, het overgebleven ei en het broodkruim en peper en zout naar smaak door.
- Rol het deeg met een deegroller of pastamachine zo dun mogelijk uit.
- Snij het in rondjes van 5 cm.
- Doe een beetje van het bietenmengsel op ieder rondje.
- Vouw de pasta over het vulsel en druk de randen stevig aan.
- Breng water aan de kook en kook de ravioli al dente.
- Verhit intussen in een klein pannetje de boter tot hij vrij donker van kleur is.
- Giet de ravioli af en doe ze over op een schaal.
- Schenk er de gesmolten boter over, bestrooi met de kaas en dien op.

ROTOLO DI PATATE E SPINACI

Aardappel-spinazierolletjes

Ik heb mijn moeders recept voor rotolo di spinaci met aardappeldeeg altijd lekkerder en makkelijker gevonden dan de traditionele versie met zelfgemaakte pasta. Je kunt het gerecht voor het de oven ingaat beleggen met boter en parmezaanse kaas of met een bechamelsaus met rijkelijk parmezaanse kaas en nootmuskaat.

- | | |
|--|--|
| <p>500 gr bloemig kokende aardappelen
zout
1 ui, ragfijn gesneden
1 el olijfolie
1 kg spinazie, gekookt en gehakt, of
500 gr gehakte diepvriesspinazie,
ontdooit en goed uitgelekt
100 gr ricotta
100 gr versgeraspte parmezaanse kaas
snufje geraspte nootmuskaat
dooier van 1 groot scharrelei
versgemalen zwarte peper
scharrelei
tl bakpoeder
200 gr bloem, bij voorkeur
Italiaanse 00
200 gr ham van eerste kwaliteit, in
dunne plakken
75 gr boter</p> | <ul style="list-style-type: none">- Borstel de aardappelen schoon en kook ze in circa 20 minuten in de schil in ruim water met zout gaar.- Verwarm ondertussen de oven voor op 200 °C, en bereid de vulling.- Smoor de ui 2-3 minuten in de olijfolie glazig.- Voeg de spinazie toe en smoor weer 2 minuten, al roerend.- Schep de spinazie in een kom en voeg de ricotta, de helft van de parmezaanse kaas, nootmuskaat, eidooier, zout en peper toe.- Meng alles goed.- Laat de aardappelen uitlekken, pel ze zodra je ze kunt beetpakken en haal ze boven het werkvlak door een pureeknijper.- Maak in het midden van de puree een kuiltje, breek het hele ei erin en voeg wat zout, het bakpoeder en het grootste deel van de bloem toe.- Kneed zo'n 5 minuten en voeg indien nodig meer bloem toe.- Het deeg moet zacht, glad en een beetje plakkerig zijn.- Vorm een bal van het deeg.- Rol het aardappeldeeg uit tot een vierkant van 35 x 25 cm.- Beleg dit met de ham en verdeel de spinazie er over (de spinazie moet 1 cm van de rand blijven).- Rol het deeg op tot een grote 'worst', wikkel deze strak in kaasdoek en bind beide uiteinden goed dicht met keukengaren.- Vul een vispan of andere grote diepe pan waar de rotolo in past met water.- Voeg een eetlepel zout toe en breng aan de kook.- Laat de rol voorzichtig in het water zakken.- Breng het water weer aan de kook en laat het circa 30 minuten koken, met de deksel schuin op de pan.- Haal de rol voorzichtig uit de pan, zodat hij niet breekt, verwijder de kaasdoek en laat afkoelen.- Snijd de rol in 2 cm dikke stukken en leg deze dakpansgewijs op een verwarmde ovenschaal.- Smelt de boter en giet over de plakken.- Strooi de resterende parmezaanse kaas er over.- Zet circa 15 minuten in de voorverwarmde oven tot de plakken mooi goudgeel van kleur zijn. |
|--|--|

MOUSSE DI ALIMONE, SCIROPPO AL TIMO

Citroenmousse met tijmsiroop

Dit is een tintelend fris nagerecht van citrusfruit, gekruld met tijm en munt. De siroop is gemaakt van een aftreksel van tijm. Door er minder suiker en meer water aan toe te voegen, maakt u er een drank van die gekoeld verrukkelijk smaakt op een warme zomerdag.

80 g Bulgaarse yoghurt
100 g suiker
geraspte schil van 2
onbespoten citroenen
2 el Grand Marnier
1 ½ dl + 2 el citroensap
3 gelatineblaadjes
4 dl slagroom

SIROOP

300 gr suiker
8 takjes tijm
6 muntblaadjes en extra
munt voor de garnering
sap van 2 citroenen
3 à 4 tl Grand Marnier,
naar smaak

- Klop in een kom de suiker door de yoghurt.
- Roer het mengsel om met de geraspte citroenschil en de Grand Marnier.
- Giet het citroensap in een kommetje.
- Breek de gelatineblaadjes in stukjes en voeg ze toe aan het sap.
- Zet het kommetje in een pan met een laagje kokend water tot de gelatine is opgelost en doorschijnend is geworden.
- Schep de gelatine met het citroensap door het yoghurtmengsel.
- Klop de room niet helemaal stijf en schep hem in drie gedeelten met een spatel of een metalen lepel door het yoghurtmengsel.
- Verdeel het mengsel over kommetjes van 8 cm in doorsnee en zet ze een paar uur in de koelkast.

SIROOP

- Verhit al roerend 3 dl water met 300 g suiker in een steelpannetje met een zware bodem tot de suiker is opgelost.
- Breng het vocht tot net onder de kook.
- Haal de blaadjes van de takjes tijm en voeg ze met de muntblaadjes toe aan de siroop.
- Haal het pannetje van het vuur en roer citroensap en Grand Marnier naar smaak door de siroop.
- Stort de mousse na het opstijven door een dessertbord op elk kommetje te leggen, het geheel om te keren en het kommetje voorzichtig weg te halen.
- Lepel de afgekoelde tijmsiroop rond de mousse en garneer hem met muntblaadjes.
- Als u de kommetjes even in een pan met een laagje heet water zet, laat de mousse eerder los.
- Mocht het nog niet lukken, geef dan een ferme tik op de bodem van het omgekeerde kommetje.



Mei 2005

SCAMPI EN BACON AVEC SAUCE REMOULADE

Garnalen in ontbijtspek met remouladesaus

TERRINE D'ASPERGES ET DE GAMBAS

Terrine van asperges en gamba's

CRÈME DE VOLAILLE FROIDE AUX ÎLES FLOTTANTES

Koude kip-cremesoep met îles flottantes

**GRONDIN EN CROÛTE DE FROMAGE SUR SON LIT
D'ÉPINARDS**

*Rode poon met een kaaskorstje op een bedje van spinazie
met aardappel-kaaspuree en tomatenolie*

TOURNEDOS D'AGNEAU AU RISOTTO ET AUX ASPERGES

Lamstournedos met tomatenrisotto en asperges

NOUGAT AUX FRUITS CONFITS ET À LA SAUCE D'ORANGES

Noga met gekonfijt fruit en sinaasappelsaus

SCAMPI EN BACON AVEC SAUCE REMOULADE

Garnalen in ontbijtspek met remouladesaus



VOORGERECHT

MAYONAISE

50 gr eidooier
2 tl mosterd
zout en peper
3 dl olijfolie
4 tl wijnazijn

REMOULADE

mayonaise
gekookte artisjokbodems (2 kleine blikjes)
2 sjalotjes
citroensap (naar smaak)
1 dl olijfolie
1/4 bosje dragon
1/4 bosje kervel
1/4 bosje peterselie
1 el kappertjes
8 eieren
4 tomaten

GARNALEN

20 rauwe grote garnalen
10 plakjes vers ontbijtspek
10 blaadjes salie

VINAIGRETTE

3 el olijfolie
1 el arachideolie
1 el citroensap
5 sneden casino wit

presentatie

200 g koude boter
½ krop krulsla

MAYONAISE

- Maak de mayonaise door in een schaalje de eidooier, mosterd, zout en peper naar smaak tot een glad mengsel te roeren met de mixer.
- Mix er druppel voor druppel de olijfolie door tot het mengsel dikker wordt en de rest in een klein straaltje.
- Roer de azijn al roerend beetje bij beetje door het mengsel tot het volledig door de mayonaise is opgenomen.

REMOULADE

- Snij de voorgekookte artisjokbodems in kleine blokjes.
- Hierbij komt 1 el fijngesneden dragon, 1 el fijngesneden kervel en 1 el fijn gesneden peterselie.
- Voeg de mayonaise, een gehakte sjalot, naar smaak een beetje citroensap toe.
- Meng dit alles en voeg olijfolie toe tot er een mooie saus ontstaat.
- Kook de eieren hard
- Prak 4 eieren fijn en roer deze door de remoulade, evenals de kappertjes.
- Pel de overige eieren en scheidt het wit van het geel.
- Snijd het wit in heel kleine blokjes en prak het geel heel fijn. Houd wit en geel apart.
- Ontvel de tomaten en maak van de afgekoelde tomaten concassé.

GARNALEN

- Pel de garnalen (geef de pantsers aan de makers van gerecht 2) en haal het darmkanaal op de rugzijde eruit, leg er een half blaadje salie op en wikkel de garnaal in een half reepje vers spek.
- Bak 1 minuut in een mengsel van boter en arachideolie.

vinaigrette

- Maak een vinaigrette van olijfolie, arachideolie en citroensap.
- Ontkorst de plakken casinobrood.
- Rooster deze goudbruin.

PRESENTATIE

- Maak boterkrullen
- Leg in het midden van het bord een cirkeltje remouladesaus.
- Drapeer daarom heen wat fijn geplukte krulsla.
- Nappeer de vinaigrette over de sla.
- Leg op de saus schuin gesneden langoustines en wat flintertjes eiwit.
- Bepoeder de borden met het fijne eigeel.
- Decoreer verder met wat tomatenconcassé.

- Serveer de schuin doorgesneden plakken casinobrood aan tafel erbij met de boterkrullen.

TERRINE D'ASPERGES ET DE GAMBAS

Terrine van asperges en gamba's



TUSSENGERECHT

TERRINE

6 witte asperges Aa I
 1½ dl droge witte wijn
 2 stukjes foelie
 7 blaadjes gelatine
 10 gamba's
 0.3 dl zonnebloemolie
 200 gr wilde spinazie
 1½ dl room

TERRINE

- Schil de asperges.
- Maak een fond van de schillen, witte wijn, 4 dl water, foelie en een snufje zout. Laat 20 minuten trekken.
- Zeef het vocht en laat de asperges erin garen (ca. 20 minuten).
- Haal de asperges uit het vocht en laat uitlekken en bewaar ze in de koeling tussen theedoeken.
- Laat aspergevocht reduceren tot 2 dl.
- Week intussen de gelatine 10 minuten in ruim koud water.
- Knijp de gelatine goed uit en los op in de fond van het vuur af.
- Breng goed op smaak met zout en peper.
- Zet koel weg.
- Pel de gamba's (bewaar de pantsers voor de saus).
- Je krijgt ook nog pantsers van de makers van gerecht 1.
- Ontdoe de gamba's van het darmkanaal en snij ze in de lengte door.
- Bak ze in de olie.
- Laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi ze met zout en peper.
- Blancheer de spinaziebladeren enkele seconden in ruim kokend water en spoel ze meteen koud.
- Laat uitlekken op een theedoek.
- Klop de room op en spatel door de aspergegelei.
- Spoel de terrinevorm om en bekleed met plasticfolie.
- Bekleed met spinazie, laat de bladen flink overhangen.
- Doe eerst wat aspergegelei in de vorm, dan 3 asperges, dan 10 halve gamba's enz.
- Vouw als de vorm gevuld is de bladen erover dicht en zet in de koeling.

SAUS

100 gr uien
 100 gr prei
 gambapantsers (ook van gerecht 1)
 1 teen knoflook
 0.5 dl olijfolie
 15 gr tomatenpuree
 0.25 dl cognac
 1 dl droge witte wijn
 2 dl visfond
 2 dl room
 1 glazen terrine

SAUS

- Maak uien en prei schoon, was de prei.
- Snijd de ui brunoise en de prei in dunne ringen.
- Spoel de pantsers goed schoon en hak deze fijn.
- Zet ze aan in wat olie.
- Maak de knoflook schoon en snij er dunne plakjes van en frituur die ook in de olie, voeg de tomatenpuree toe.
- Laat even mee fruiten.
- Voeg ui en prei toe en fruit weer.
- Flambeer met de cognac.
- Voeg wijn en fond toe en breng aan de kook.
- Laat alles 20 minuten trekken.
- Zeef het geheel en laat inkoken tot 1 dl.
- Laat afkoelen.
- Klop de room dik vloeibaar en roer er de ingekookte fond door.
- Breng op smaak met zout en peper

PRESENTATIE

20 sprietjes bieslook

PRESENTATIE

- Snijd de terrine met een heet mes in plakken.
- Schep wat saus op een bord.

- Leg er een plak terrine in.
- Garneer met bieslook.

CREME DE VOLAILLE FROIDE AUX ÎLES FLOTTANTES

Koude kip-cremesoep met îles flottantes



SOEP

SOEP

30 gr bloem
30 gr boter
soepkip van 1.5 kg
2.5 l water
3 wortels
ui
4 kruidnagels
takje selderij
1 bouquet garni
teen knoflook
250 ml slagroom

îles flottantes

300 gr eiwit
bosje waterkers
zout en peper

SOEP

- Maak een roux van de boter en de bloem en laat afkoelen.
- Spoel de kip af en maak schoon voor zover nodig.
- Zet de kip met water, in grote stukken gesneden wortels, in vieren gesneden ui, kruidnagels, selderij en het bouquet garni, knoflook op laat dit een uur trekken.
- Neem de soepkip uit de bouillon, snijd het vlees in reepjes en zet apart.
- Zeef de bouillon en proef of er nog wat aan moet worden toegevoegd.
- Voeg beetje bij beetje de bouillon toe aan de koude roux
- Laat dit geheel 20 minuten zachtjes koken.
- Roer de slagroom er door en laat dit nog eens 10 minuten zachtjes koken.
- Laat de soep afkoelen.

Îles flottantes

- Rits de blaadjes van de waterkers.
- Was deze blaadjes en laat ze goed uitlekken.
- Scheid de eiwitten van het eigeel.
- Sla de eiwitten stijf in een ontvette schaal (met citroensap) en klop er tegelijkertijd wat zout door. Hierdoor wordt het eiwit nog wat stijver.
- Schep de waterkersblaadjes er voorzichtig door.
- Zet een pan met water op en laat dit koken.
- Maak met twee eetlepels een sneeuwei en kook deze ongeveer 1½ minuut.
- Keer het sneeuwei en kook dat nog eens 1½ minuut. Laat ze in een vergiet uitlekken.

PRESENTATIE

- Verdeel op de (niet verwarmde) borden de reepjes vlees en giet daar de koude (kamertemperatuur), goed op smaak gemaakte soep over.
- Leg op elk bord twee îles flottantes.

GRONDIN EN CROÛTE DE FROMAGE SUR SON LIT D'ÉPINARDS

Rode poon met een kaaskorstje op een bedje van spinazie met aardappel-kaaspuree en tomatenolie



TUSSENGERECHT

PUREE

600 gr kruimige aardappels
150 ml melk
60 gr boter
nootmuskaat
200 gr Goudse kaas

GROENTEGARNITUUR

10 gedroogde tomaten
½ dl olijfolie
600 gr wilde spinazie
3 sneden casinobrood
1½ rode uien
aardappelmeel

RODE POON

5 rode poonfilets met vel
30 ml droge witte wijn
zeezout en peper
¼ bosje peterselie
120 gr geraspte parmezaanse kaas

afwerking

1½ el boter
1½ dl slagroom

PUREE

- Schil de aardappelen en kook ze in water met wat zout gaar.
- Druk ze door de pureeknijper en roer met melk (let op de hoeveelheid, het moet een stevige puree worden) en 100 gr boter en nootmuskaat naar smaak tot die stevige puree.
- Rasp de kaas en roer door de puree.
- Schep de puree in een spuitzak met een geribbeld spuitmondje.

GROENTEGARNITUUR

- Snijd de tomaten eerst in kleine stukjes.
- Pureer de tomaten samen met de olijfolie met de staafmixer en zet opzij.
- Maak van de boterhammen zeer fijn broodkruim.
- Rooster eventueel de boterhammen licht tegen het kruimen.
- Was de spinazie en haal de grove stelen eraf.
- Pel de uien en snij ze in heel dunne ringen.
- Haal de ringen door wat aardappelmeel.

rode poon

- Leg de vis in een ovenschaal met de velzijde naar boven.
- Schenk de wijn erover.
- Bestrooi de vis met peper en zeezout.
- Meng broodkruim met 1 el fijngesneden peterselie en 60 gr parmezaanse kaas en strooi dit mengsel over de vis.
- Sprengel hierover 2 dl olijfolie.
- Zet de schaal met vis ongeveer 10 minuten boven in de oven van 220 °C.

afwerking

- Spuit op een met bakpapier beklede bakplaat 2 mooie kleine torentjes en gratineer 15 minuten in een tot 250 °C verwarmde oven.
- Bak de spinazie in een ruime pan met boter met de slagroom, zout en peper en 60 gr parmezaanse kaas 2 tot 3 minuten op en hoog vuur tot de spinazie is geslonken.
- Frituur de uienringen krokant in de wok met hete olijfolie.

PRESENTATIE

- Leg op elk bord een bergje spinazie.
- Leg de vis erop (elke filet halveren).
- Leg hierop wat gefrituurde uienringen.
- Zet aan elke kant een torentje aardappelpuree.
- Sprengel kleine druppeltjes tomatenolie eromheen.

|

TOURNEDOS D'AGNEAU AU RISOTTO ET AUX ASPERGES

Lamstournedos met tomatenrisotto en asperges



HOOFDGERECHT

TOURNEDOS

1½ lamszadels
ui
½ prei
½ winterwortel
takjes tijm
¼ bosje peterselie
¼ bosje rozemarijn
teen knoflook
2 stengels bleekselderij
4 peperkorrels (geplet)
fles rode wijn
1 dl room
2 eieren
2 takken rozemarijn
2 tenen knoflook
3 takjes tijm
10 witte asperges

RISOTTO

2 sjalotjes
3 tomaten
30 gr gedroogde
tomaten
200 gr risotto
1½ dl wille wijn
0.3 l bouillon
(bijvoorbeeld groenten-
bouillon)

TOURNEDOS

- Fileer de lamszadel.
- Haal eerst de haasjes eraf.
- Ontbeen voorzichtig (vanaf de andere kant) verder, zorg dat de filets aan elkaar blijven zitten. Laat ook de vetrand zitten.
- Voor de saus de botten aanzetten.
- Voeg fijngesneden groenten toe en een fles rode wijn. Laat 1 uur trekken.
- Zeef, reduceer, breng op smaak en monteer eventueel. Dit naar eigen inzicht.
- Maal de haasjes fijn in het kleine bakje van de staafmixer
- Voeg de eieren toe en roer goed door. Voeg beetje bij beetje de room toe zo dat er een farce ontstaat.
- Hak de rozemarijn, knoflook en tijm fijn, vermeng met peper en zout en wrijf de filets ermee in.
- Bedek de binnenzijde met farce en rol beide tournedos in aluminiumfolie.
- Laat de rollen garen in de oven tot een kerntemperatuur van 50 °C (ca. 30 minuten).
- Laat het vlees daarna ongeveer een kwartiertje rusten in de folie.
- Schil de asperges; bewaar ze in een natte doek.
- Zet de schillen op met royaal water, zout en een klontje boter en laat 20 minuten trekken.
- Zeef het vocht.
- Breng de asperges in het vocht aan de kook.
- Leg het deksel op de pan en laat van het vuur af in ongeveer 20 minuten garen.

RISOTTO

- Begin met de risotto 30minuten voor het serveren.
- Snipper de sjalotjes. Ontvel de tomaten en snij ze in vieren.
- Verwijder de zaadlijsten en snij de kwarten in stukjes.
- Snijd ook de gedroogde tomaten in stukjes.
- Fruit de sjalot en beide soorten tomaat aan in wat olijfolie.
- Voeg de risottorijst toe en roer om.
- Blus af met witte wijn en roer tot de wijn is opgenomen.
- Voeg nu een scheut hete bouillon toe en roer door tot de bouillon is opgenomen.
- Voeg weer wat bouillon toe enz. tot de rijst beetgaar is.

PRESENTATIE

- Snijd de rollade in plakjes.
- De farce zal losraken in de folie.
- Maak op het bord weer een cirkel van de tournedos door de ruimte op te vullen met de farce.
- Serveer met een bolletje risotto en twee asperges.
- Nappeer de saus over het vlees.

NOUGAT AUX FRUITS CONFITS ET À LA SAUCE D'ORANGES

Noga met gekonfijt fruit en sinaasappelsaus



NAGERECHT

NOGA

150 gr eiwit
150 gr poedersuiker
3 dl room
125 gr gemengd gekonfijt fruit (tutti frutti)
125 gr gemengde noten (ongezouten)
0,6 dl Dom Benedictine
1½ sinaasappels
1½ roze grapefruits

SAUS

4 sinaasappels
100 ml room
10 gr boter
1 tl honing
scheutje Mandarine Napoleon
30 gr geschaafde amandelen
10 kleine ringen
30 gr suiker

presentatie

10 frambozen of bramen
¼ bosje mint

NOGA

- Snijd het gekonfijte fruit in heel kleine blokjes.
- Hak de noten ook heel fijn.
- Klop de room stijf met 125 gr poedersuiker en zet deze in de koeling.
- Klop de eiwitten stijf in een ontvette schaal (met citroensap schoonmaken) en zeef er de andere 125 gr poedersuiker over.
- Meng dit voorzichtig door elkaar.
- Voeg er het gekonfijte fruit, de noten en de Dom Benedictine aan toe en meng dit voorzichtig, maar wel grondig met een spatel.
- Voeg nu de geslagen room eraan toe en spatel ook dit er voorzichtig door.
- Maak er ijs van. Let op: zorg ervoor dat het ijs nog redelijk smeerbaar is.
- Zet nu op een blad belegd met plasticfolie 10 ringen en verdeel dit mengsel over de ringen.
- Zet in de vriezer.
- Snijd de schillen van de 2 sinaasappels en de grapefruits en snij de partjes tussen de vliezen uit.
- Bruneer de amandelen in een tefalpan.

SAUS

- Pers de sinaasappels uit en kook het sap met de suiker en de honing tot de helft in.
- Voeg er de Mandarine Napoleon aan toe.
- Laat dit mengsel wat afkoelen en meng er roerend de in stukjes gesneden boter door.
- Laat verder afkoelen.
- Meng daarna de stijf geslagen room er doorheen.

PRESENTATIE

- Haal de noga uit de vorm en leg deze uit het midden van het bord.
- Nappeer wat saus aan de ene kant van de noga en leg wat schijfjes sinaasappel en grapefruit aan de andere kant.
- Decoreer met de framboos en een blaadje mint.
- Het is ook een leuk gezicht om de saus met behulp van een roomsput en een vork wat verder te decoreren.
- Versier de noga met wat geschaafde amandelen.

CCN - afdeling Bunnik



Juni 2005

SALADE D'OEUF DE CAILLE ET DE PESTO D'ASPERGES

Salade van kwarteleitjes en aspergepesto

CONSOMMÉ PRINTANIER

Lentebouillon

TARTE FILO AU BROCOLI ET LA SAUCE VIN BLANC

Filotaart met broccoli en witte wijnsaus

RÖSTI AUX ASPERGES ET AU FILET DE SAUMON

Rösti van asperges en zalm

POITRINE DE VEAU FARCIE ET LA SAUCE "CREAM SHERRY"

Gevulde kalfsborst met cream sherrysaus

DOUBLE FLAN DE PÂTE GÉNOISE AUX FRAISES

Dubbele biscuitflan met aardbeien

SALADE D'OEUF DE CAILLE ET DE PESTO D'ASPERGES

Salade van kwarteleitjes en aspergepesto



VOORGERECHT

SALADE

30 groene miniasperges
20 kwarteleitjes
30 gr pijnboompitten
70 gr spinazie
2 knoflookteentjes
olijfolie
70 gr gemalen parmezaanse kaas
zout, peper en nootmuskaat
sap van 1½ citroen
1½ ciabatta broden
100 gr rucolasla

SALADE

- Kook de miniasperges in weinig water met iets zout in enkele minuten gaar.
- Giet af en laat iets afkoelen.
- Kook intussen de kwarteleitjes 4 minuten, zodat ze nog iets zacht zijn en spoel ze onder koud water.
- Snij de kopjes (3 cm) van de asperges en zet apart. Was de spinazie.
- Snij de aspergesteeltjes in stukken en maal ze met de pijnboompitten, spinazie en knoflook 1 minuut in de keukenmachine.
- Voeg terwijl de machine maalt, olie toe tot het mengsel smeugig wordt.
- Roer de kaas erdoor en breng het mengsel op smaak met peper, zout, citroensap en nootmuskaat.
- Snij het brood in lange dunne plakken en rooster deze in de oven.

PRESENTATIE

- Halveer de gepelde eitjes en verdeel ze met de aspergekopjes en de rucola over de borden.
- Besprenkel met wat olie en citroensap en bestrooi met peper.
- Verdeel de aspergepesto over de stukken brood en leg ze naast de salade.

CONSOMME PRINTANIER

Lentebouillon



SOEP

SOEP

350 gr groene asperges
350 gr witte asperges
2 liter groentebouillon (van poeder)
teentje knoflook
3 cm gemberwortel
5 el Japanse sojasaus
1 tl sambal oelek
1½ el zonnebloemolie
½ bos wortelen
100 gr peultjes
350 gr doperwten
100 gr taugé
zout
¼ bosje koriander

SOEP

- Schil de groene en de witte asperges en snij ze schuin in 3 cm lange stukken.
- Pers de knoflook, rasp de gemberwortel.
- Breng de bouillon in een hoge soeppan met knoflook, 4 tl geraspte gemberwortel, sojasaus en sambal aan de kook.
- Schrap de wortelen en snijd in dunne schijfjes.
- Verhit in een grote koekenpan de olie en bak hierin al roerend de asperges gedurende 2 minuten.
- Voeg de gebakken asperges aan de soep toe en laat 15 minuten zacht koken.
- Draai het vuur onder de soep uit.
- Dop de erwtjes en haal de peultjes af.
- Was de koriander, slinger droog en snij grof.

PRESENTATIE

- Breng de soep weer aan de kook en voeg worteltjes, peultjes, doperwten en taugé toe.
- Laat 5 minuten meekoken.
- Breng op smaak met zout en peper.
- Schep de soep in verwarmde borden bestrooi met een snufje koriander.

TARTE FILO AU BROCOLI ET LA SAUCE VIN BLANC

Filotaart met broccoli en witte wijnsaus



TUSSENGERECHT

TAART

1 pak filodeeg (diepvries, 250 gr)
350 gr broccoli
zout
125 gr Bleu d' Auvergne
125 gr heelei
1/8 l slagroom
peper
1 tl gedroogde tijmblaadjes

SAUS

2 sjalotjes
25 gr boter
25 gr bloem
1 dl droge witte wijn
2 dl kippenbouillon (van poeder)
peper en zout

PRESENTATIE

1/2 bosje bieslook

TAART

- Laat het deeg ontdooien volgens de gebruiksaanwijzing.
- Was de broccoli, snij in kleine roosjes en kook in weinig water met zout in ca. 5 minuten beetgaar. Giet af.
- Snijd de Bleu d' Auvergne in stukjes.
- Klop de eieren los met de room, wat peper en zout en de tijmblaadjes.
- Schep de broccoliroosjes en de kaas erdoor.
- Smelt de boter.
- Bestrijk een taartvorm (ca. 26 cm) met boter.
- Leg een lap filodeeg op een schone theedoek, bestrijk met boter.
- Leg er een tweede deeglap kruislings op en bestrijk ook met boter.
- Ga zo door tot 6 lagen filodeeg.
- Bekleed de vorm met alle deeglagen tegelijk.
- Vouw het overhangende deeg losjes tot een rand.
- Bestrijk met de rest van de boter.
- Bak de taart in de oven in ca. 45 minuten goudbruin en gaar.

SAUS

- Pel en snipper de sjalotjes.
- Smelt de boter in een sausspannetje en fruit de sjalotjes hierin zachtjes ca. 3 min zonder ze te kleuren.
- Roer de bloem erdoor en laat het mengsel even pruttelen.
- Voeg de wijn toe en breng alles aan de kook.
- Roer alles tot een gladde saus. Voeg nu de bouillon toe en breng alles aan de kook en roer met een garde glad.
- Laat de saus ca. 15 min zachtjes koken.
- Breng op smaak met peper en zout en houd warm.
- Snijd of knip de bieslook fijn.

PRESENTATIE

- Snij de nog warme taart in puntjes en verdeel over de warme borden.
- Schep wat saus naast de taart, garneer met bieslook.

RÖSTI AUX ASPERGES ET AU FILET DE SAUMON

Rösti van asperges en zalm



TUSSENGERECHT

RÖSTI

500 gr verse zalmfilet
zwarte peper en
zeezout
bos lente-uitjes
350 gr groene asperges
350 gr witte asperges
700 gr stevige
aardappelen
zout en peper
olijfolie

RÖSTI

- Snijd van de zalm 10 plakjes van ongeveer 1 cm dikte.
- Bestrooi de plakken zalm met zwarte peper en zeezout.
- Stoom de plakken zalm met de schoongemaakte lente-uitjes in ongeveer 8 minuten gaar.
- Schil de witte asperges.
- Snijd de koppen van de witte en groene asperges af en kook apart voor garnering.
- Snijd de aspergestelen in de breedte door midden en in de lengte in dunne slierten.
- Schil de aardappels en snij er plakjes van en snij deze weer in reepjes.
- Was de reepjes NIET i.v.m. de binding van de koekjes door het aardappelmeel.
- Meng aardappelplakjes en aspergeslierten en voeg zout en peper naar smaak toe.

- Een andere manier is: blancheer sliertjes en reepjes, doe over in een grote RVS schaal en bestrooi met aardappelzetmeel uit een pakje
- Verhit een scheutje olijfolie in een tefal koekenpan.
- Leg met een spatel voorzichtig enkele pannenkoekjes in de pan en bak bruin.
- Duw de mix stevig aan tijdens het bakken.
- Draai de rösti na ca. 10 min m.b.v. een bord om en bak de andere kant bruin.
- Houd de koekjes warm.

presentatie

potje zalmeitjes
1½ dl crème fraîche

PRESENTATIE

- Leg de koekjes op voorverwarmde borden, leg de plakjes zalm ernaast met wat ringetjes lente-ui.
- Garneer met zalmeitjes en een eetlepel crème fraîche.

POITRINE DE VEAU FARCIE ET LA SAUCE "CREAM SHERRY"

Gevulde kalfsborst met cream sherrysaus



HOOFDGERECHT

VLEES

1½ ui
125 gr cantharellen
30 gr boter
250 gr kalfsgehakt
peper en zout
½ tl knoflookpoeder
1 tl gedroogde tijm
1 tl basilicum
1 el gehakte
peterselie
1½ ei
2 dl cream sherry
2x 600 gr kalfsborst
½ winterwortel
1½ prei
125 gr boter
100 gr rookspek in
blokjes
7 dl kalfsbouillon
allesbinder

GEVULDE AUBERGINE

5 kleine aubergines
4 sjalotjes
0,6 groene paprika
4 el olijfolie
4 flinke tomaten
2 knoflookteentjes
zout, peper
½ el suiker

PRESENTATIE

½ bosje koriander

VLEES.

- Pel en snipper de uien.
- Veeg de cantharellen af en snij klein.
- Verhit in een koekenpan de boter en fruit de ui glazig.
- Voeg de cantharellen toe en fruit even mee.
- Meng het gehakt met wat peper en zout, knoflookpoeder, tijm, basilicum, gehakte peterselie, eieren, sherry en het ui-mengsel.
- Snijd de kalfsborsten in tot een diepe zak ontstaat.
- Vul beide stukken met de helft van het mengsel en naai met een katoenen draad en stopnaald dicht.
- Verhit 40 gr boter in een braadslede en fruit hierin plakjes winterwortel, preiringen en spekblokjes 5 minuten.
- Leg de gevulde kalfsborsten op de groenten en bedek met de rest van de boter.
- Braad het vlees onafgedekt 15 minuten in de oven.
- Breng sherry en bouillon aan de kook en schenk over het vlees.
- Laat het vlees afgedekt met alufolie stoven tot een kerntemperatuur van 58 °C (ca. 30 minuten).
- Verwijder het laatste kwartier het folie en bedruip het vlees regelmatig met het stoofvocht.
- Neem het vlees uit de slede en laat afgedekt met folie staan.
- Zeef het stoofvocht, kook tot de helft in en bind evt. licht met allesbinder.

GEVULDE AUBERGINE

- Ontvel de tomaten en snij in kleine stukjes.
- Pel en snipper de uitjes, snij de paprika in stukjes.
- Was de aubergines en dep droog.
- Hol de vruchten uit en snij het vruchtvlees in kleine stukjes.
- Verhit in een koekenpan de olie en fruit ui, paprika en auberginestukjes 5 minuten.
- Pers de knoflook erboven uit.
- Voeg tomaat en suiker toe en laat even meebakken.
- Breng op smaak met zout en peper.
- Verdeel de vulling over de uitgeholde halve aubergines.
- Schenk in een braadslee een laagje kokend water en zet de gevulde aubergines erin.
- Laat in de oven in 20 minuten gaar worden.

PRESENTATIE

- Verwijder de draad van het vlees en trancheer het vlees.
- Rangschik op warme borden het vlees, wat saus en de met koriander bestrooide aubergine.
- Zet de rest van de saus op tafel.

DOUBLE FLAN DE PÂTE GÉNOISE AUX FRAISES

Dubbele biscuitflan met aardbeien



NAGERECHT

FLAN

7 eierdooiers
165 gr suiker
120 gr bloem
65 gr maïzena
zout
2 zakjes
vanillesuiker
7 eiwitten

VULLING

1kg aardbeien
100 gr suiker
½ citroen
1 tl arrowroot

PRESENTATIE

2½ dl slagroom
1½ el suiker
¼ bosje munt
poedersuiker

FLAN

- Bekleed twee bakplaten met bakpapier en teken op elk 5 cirkels van 10 cm.
- Houd tussen de cirkels een afstand van 2 cm.
- Splits de eieren.
- Klop de eierdooiers met de helft van de suiker heel dik en schuimig.
- Zeef de bloem met maïzena, zout en vanillesuiker en spatel dit luchtig door de dooiers.
- Klop de eiwitten stijf en klop de rest van de suiker erdoor. Spatel de eiwitten luchtig door het dooiermengsel.
- Doe het mengsel in een spuitzak met een gladde spuitmond en spuit de cirkels vol.
- Bak de cirkels in de oven in ca. 10 minuten lichtbruin.
- Bak zo 20 kleine flans in vier beurten.

VULLING

- Ontkroon de aardbeien en snij eventueel, afhankelijk van de grootte, in tweeën, drieën, viereën, plakjes o.i.d.
- Borstel de citroen schoon onder de kraan, droog af en trek met een zesteur zestes van de schil.
- Pers de citroen uit.
- Los de suiker op in de citroensap met de zestes op een zacht vuur en schenk het over de aardbeien.
- Stort na een uur of anderhalf de aardbeien in een zeef en vang het vocht op in een steelpan.
- Doe 1 tl arrowroot in een schaaltje, giet er een beetje aardbeiennat bij en roer door.
- Verwarm de rest van het vocht en bind met de arrowrootoplossing.
- Laat afkoelen, maar niet echt koud worden.
- Klop de slagroom stijf met de 2 el suiker.

PRESENTATIE

- Klop de slagroom met de suiker stijf.
- Doe over in een spuitzak met gekartelde spuitmond.
- Leg op de borden elk een flan, trempeer de bovenzijde met de aardbeiensaus, verdeel de aardbeien erover en spuit er een flinke toef room op.
- Trempeer de tweede flan aan de onderzijde met aardbeiensaus en leg hem op de toef room.
- Bestuif ruim (ook het bord) met poedersuiker en leg bovenop de flan een blaadje munt.