

CCN - afdeling Bunnik



Menu maart 2005

GALETTES DE CHÈVRE AUX ÉCREVISSSES

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

Kletsoppen 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 mayonaise
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 kaaskletsop.
- Verdeel de sla erover en bedek met een kletsop.
- 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 ansjovisfiletjes
teentje knoflook
¾ rode paprika
¾ groene paprika
¾ gele paprika
1,5 dl Nouilly Pratt
versgemalen zwarte peper
10 plak bladerdeeg
2 eitjes losgeklopt met wat melk

ESCARGOTS IN BLADERDEEG

- Schil en blancheer de asperges. Laat uitlekken en hak fijn. Ontzout de ansjovisfilets in wat melk.
- Laat de ansjovisfilets uitlekken en hak fijn.
- Ontvel de paprika's. Gebruik hierbij de oven of de grill.
- Snij de paprika's in kleine blokjes.
- Meng gehakte asperges en ansjovis met de slakken, geperste knoflook, sherry en peper.
- Voeg daar naar verhouding een gedeelte van de paprikablokjes aan toe.
- Breng op smaak met zout en peper.
- 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 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

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

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
100 gr Stilton
peper en zout

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 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 gevizeld 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
2 dl slagroom
suiker
aardappelmeel

PRESENTATIE

poedersuiker

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 snuffje 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 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.