



## **MENU APRIL 2012**

**LANGOUSTINES IN BEURRE BLANC SAUS MET FIJNE  
GROENTEN**

**COQUILLES EN CROÛTE MET PADDESTOELEN,  
BLEEKSELDERIJ, PUREE VAN KNOLSELDERIJ EN EEN  
SAUS OP BASIS VAN JUS DE TRUFFES**

**KERRY CRÈMESOEP**

**GEBRADEN SPEENVARKEN MET GESTOOFDE  
MORIELJES**

**ROMIGE ZOETHOUTPUDDING MET GEPOCHEERDE  
PEER IN HELDERE KARAMELSAUS**

# LANGOUSTINES IN BEURRE BLANC SAUS MET FIJNE GROENTEN



## **Ingrediënten:**

2 wortelen  
2 uien  
5 sjalotten  
1 takje tijm  
1 laurier blaadje  
peperkorrels  
2 el azijn  
5 dl. witte wijn  
30 langoustines (12-16)

## **Saus:**

3 sjalotten  
witte peper  
½ tl. tijm  
1 laurierblad  
4 takjes peterselie  
1 dl witte wijn azijn  
4 el crème fraîche  
200 gr roomboter

## **Presentatie :**

1 bakje tuinkers  
Stokbrood (evt. zelf maken)

## **Bereiding:**

- Snijd de groenten klein en laat alle ingrediënten in 1 liter water. De azijn en de wijn ongeveer 30 minuten doorkoken.
- Zeef de courtbouillon en zet deze koel weg.
- Maak de langoustines schoon, verwijder het darmkanaaltje en zet koel weg.
- Breng de courtbouillon aan de kook, doe de langoustinepanters erin en laat alles aan de kook komen.
- Pocheer de langoustines kort tot de juiste gaarheid en houd warm.
- Kook de pocheervloeistof tot de helft in en gebruik dit voor de saus.

## **Saus:**

- Hak de sjalotten fijn, doe ze bij de klein gesneden kruiden en de azijn en breng het aan de kook.
- Laat alles inkoken tot vocht bijna verdampt is, maar de sjalotten nog vochtig zijn.
- Voeg dan 3 dl van de ingekookte pocheervloeistof toe en laat weer inkoken tot ongeveer de helft, passeer alles door een zeef en voeg de crème fraîche toe.
- Monteer met de koude boter (van het vuur af en met de staafmixer) en houd warm .

## **Presentatie :**

- Strooi tuinkers op de spiegel van een bord.
- Verdeel hierover de langoustines.
- Nappeer de beurre blanc saus er om heen na deze nog even te hebben opgeschuimd.
- Lekker met stukje stokbrood

# COQUILLES EN CROÛTE MET BLEEKSELDERIJ, PUREE VAN KNOLSELDERIJ EN EEN SAUS OP BASIS VAN JUS DE TRUFFES

*Recept Henk Savelberg*



## **Ingrediënten:**

30 coquilles  
500 gr knolselderij  
melk  
300 gr bleekselderij  
10 plak bladerdeeg  
eigeel  
roomboter  
200 g shii take  
½ dl jus de truffes

## **Bereiding:**

- Haal de coquilles uit de schelp
- Leg ze in ijswater en spoel ze daarin goed schoon.
- Maak de knolselderij schoon en snijd in blokjes.
- Kook ze gaar in wat melk en maak een mooie puree
- Blancheer de bleekselderij en snijd in brunoise.
- Snijd de coquilles midden door en leg ze op een beboterde schaal.
- Bestrooi ze aan beide kanten met wat peper en zout.
- Maak 10 schelpen schoon en schep daar wat puree in en een klein handje bleekselderij.
- Haal de steeltjes van de shii take en bak de hoedjes licht aan.
- Hak de shii take vervolgens klein.
- Doe wat fijngehakte shii take op de coquilles en verdeel de coquilles over de schelpen (leg de halve coquilles dakpansgewijs in de schelp).
- Rol de plakjes bladerdeeg, na het ontdooien, nog wat uit.
- Bedek de schelp met een dun plakje bladerdeeg en zorg dat ook de randen dicht zijn.
- Smeer er wat eigeel op en bestrooi met wat zout.
- Zorg dat de oven op 220 graden staat
- Zet de schelp 7 minuten in de oven.
- Maak ondertussen een sausje door truffeljus te verwarmen en te monteren met koude boter. Goed opschuimen met de staafmixer.

## **Presentatie:**

- Snijd met een scherp mes de deegplak open.
- Besprenkel met saus

# KERRIE CRÈMESOEP



## **Ingrediënten:**

1kg visgraten  
300gr wups  
3 dl witte kookwijn (voor de visbouillon)  
5 courgettes  
50 gr boter  
1,5 el milde kerrie  
2 dl witte wijn  
2 dl gevogelte bouillon (flacon)  
2 dl room  
20 gr Madeira  
400 g kabeljauw

## **Presentatie:**

25 gram boter  
1 stokbrood  
boterballetjes

## **Bereiding:**

- Bereid 0,8 liter visbouillon.
- Schil 4 courgettes en snijd deze in kleine blokjes.
- Smoor ze in boter en strooi de kerrie er over.
- Voeg nu de witte wijn, de gevogeltebouillon en de visbouillon toe en laat de courgette blokjes gaar worden
- Pureer in machine, doe terug in de pan en voeg room toe.
- Breng op smaak met weinig zout en Madeira .
- Boor met de kleinste pommes parisiene boor uit de laatste courgette bolletjes ter grootte van een erwt
- Pocheer ze beetgaar in water met zout.
- Bak de kabeljauw bruin en snijd deze in kleine blokjes .

## **Presentatie:**

- Leg in elk voorverwarmd soepbord enkele courgettebolletjes en stukjes kabeljauw en vul aan met de crèmesoep.
- Geef er een stukje stokbrood en een boterballetje bij.

# GEBRADEN SPEENVARKEN MET GESTOOFDE MORIELJES

*Recept Cees Helder*



|  |   |
|--|---|
| <p><b>Kalfsfond:</b><br/>1200 g kalfsbotten<br/>200 schenkel met vlees<br/>12 dl water<br/>100 g WUPS<br/>½ tl tijm<br/>6 gekneusde peperkorrels<br/>1 laurierblad<br/>2 peterseliestelen</p> <p><b>Ingrediënten:</b><br/>Ca. 2 kg ribstukken van speenvarken (met vel) zodanig dat er 30 koteletjes uit kunnen<br/>100 gr gedroogde morieljes<br/>¾ dl truffeljus<br/>1 kg aardappels (kruimig)<br/>1dl melk<br/>180 gr boter</p> | <p><b>Kalfsfond</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Doe alle ingrediënten in de hogedrukpan en kook gedurende 45 minuten.</li><li>- Kook daarna in tot de gewenste hoeveelheid van 0,9 liter</li></ul> <p><b>Bereiding:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Kruid de speenvarkensribstukken met zout en peper.</li><li>- Bak ze in olijfolie op het zwaard op een laag vuur krokant en goudbruin.</li><li>- Braad daarna het vlees in een passende braadslee in de oven van 180 °C gaar maar toch nog sappig.</li><li>- Laat het vlees in de braadslee uit de oven nog 15 min rusten .</li><li>- Neem het vlees uit de braadslee, voeg de kalfsfond toe en kook dit voor 2/3 in.</li><li>- Week de morieljes enige tijd in heet water.</li><li>- Giet de morieljes af.</li><li>- Verwijder de steeltjes van de morieljes,</li><li>- Doe de goed schoongemaakte morieljes bij de fond en stoof deze enkele minuten.</li><li>- Haal de morieljes uit de pan, voeg de truffeljus toe en kook de saus nog even door</li><li>- Schil en kook de aardappels. Stoom ze droog en pureer ze met de knijper.</li><li>- Voeg warme melk en blokjes koude boter toe en roer tot een homogene gladde puree.</li><li>- Voeg evt. nootmuskaat en peper en zout toe.</li></ul> <p><b>Presentatie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Snijd de ribstukken in koteletjes en verdeel over de borden.</li><li>- Schep de morieljes, de puree en de saus er omheen.</li></ul> |
|--|---|

# ROMIGE ZOETHOUTPUDDING MET GEPOCHEERDE PEER IN HELDERE KARAMELSAUS



## Rijstpudding:

150 g dessertrijst  
7,5 dl melk  
10 zoethoutstokjes  
100 gr suiker  
3 dl slagroom

## Pocheer siroop:

1 vanille stokje  
1 citroen  
1 sinaasappel  
300 gr suiker  
5 dl witte wijn

## Gepocheerde peren:

10 kleine peren  
1 liter pocheersiroop

## Karamelsaus:

150 gr suiker  
1 dl water  
1 vanillestokje

## Soezendeeg:

1dl melk  
1 dl water  
2 g zout  
100 gr boter  
100 gr bloem  
4 eieren  
2 gr zout

## Rekje van soezenbeslag:

200 g soezenbeslag  
poedersuiker

## Rijstpudding:

- Kook de rijst in de melk met het zoethout gaar.
- Verwijder het zoethout en bewaar de stokjes.
- Roer de suiker door de rijst en laat afkoelen.
- Klop de slagroom lobbij en spatel 1/3 deel voorzichtig door de rijst. Herhaal dit nog 2 maal tot alle room verwerkt is .

## Pocheer siroop:

- Haal het merg uit het vanillestokje.
- Doe het merg, het stokje, de sap en de schil van een citroen, de sap en de schil van een sinaasappel en de suiker in 1 l water en de wijn en laat alles een half uur zachtjes koken.
- Zeef daarna

## Gepocheerde peren:

- Schil de peren en snijd de onderkant aan, zodat ze rechtop blijven staan.
- Snijd ook een ruim kapje aan de bovenkant van de peer af maar laat steeltje eraan zitten.
- Boor het klokhuis uit het onderste gedeelte van de peer en pocheer al het afsnijdsel van de peren in de pocheersiroop.

## Karamel saus:

- Kook de suiker met paar lepels water tot de suiker gaat kleuren; haal dan de pan van het vuur en voeg voorzichtig het resterende water toe.
- Zet daarna de pan weer op vuur en laat doorkoken.
- Voeg vanillemerg door de saus en laat saus afkoelen.

## Soezendeeg:

- Breng melk, water, zout en boter aan de kook, voeg de gezeefde bloem toe en roer dit tot een glad beslag.
- Laat dit beslag nog even doorgaren op zacht vuur.
- Roer daarna de eieren er stuk voor stuk erdoorheen.

## Rekje van soezenbeslag:

- Spuit soezenbeslag met dun spuitje op een siliconenmatje of bakpapier.
- Maak een raster van ongeveer 4 bij 4 streepjes.
- Bak af in ca 10 minuten in oven van 160 °C.
- Laat de rekjes afkoelen en bepoeder ze met poedersuiker

## Presentatie:

- Pudding over 10 diepe koude borden verdelen.
- Karamelsaus eromheen gieten.

- Zet onderste stuk van de peer middenin de rijstpudding.
- Leg soezenrek op peer en leg bovenste deel op onderste deel peer (zie foto).
- Versier met takje zoethout .



### ***De wijnen van april:***

*Wit: Dócil Lourero 2010, Vinho Verde, project de Dirk Niepoort, Portugal*

*Rood: Casa CArtrillo, monastrell 2009, Spanje.*

*Uw mening:*

*Graag via de controlelijst uw bevindingen.*