



## **MENU MAART 2014**

### **TRES TAPAS**

#### **AJO BLANCO**

Witte Gazpacho

#### **BACALAO FRESCO PEDRO XIMÉNEZ**

Kabeljauw in Pedro Ximénez-sherry en pijnboompitten

#### **ALBONDIGAS DE SARDINAS**

Balletjes van gebakken sardines met een prei-emulsie

### **CALAMARES RELLENOS DE CARLOS**

Gevulde inktvis a la Carlos

### **RAPE AL AJILLO**

Zeeduivel met knoflook en Fino-sherry

### **HELADO DE SIROPE DE ROSAS Y CARDAMOMO**

Rozenwaterijs met kardemon

### **CORDERO ASADO RELLENA CON ARROZ SAFRÁN**

Gebraden lamsschouder gevuld met saffraanrijst

### **CREMA DE QUESO DE CABRA AL CHOCOLATE BLANCO CON UVAS, PASAS, GELATINA DE MOSTO Y DULCE DE VINO TINTO DE TORO**

Kaascrème met witte chocolade, druiven,  
rozijnen, mostgelei en zoete rode wijnsaus

# AJO BLANCO

## Witte Gazpacho



Deze klassieke Spaanse koude soep komt uit Málaga. Het recept is een culinaire erfenis van de Moren, die gek waren op amandelen, het hoofdbestanddeel van deze soep. Ajo blanco wordt gewoonlijk geserveerd met druiven en soms met rozijnen, appel en meloen. Traditioneel werden de ingrediënten samen in een vijzel fijngestampt, maar een keukenmachine werkt wel zo snel. We gebruiken sherryazijn in plaats van witte-wijnazijn om de smaak te verdiepen.

### Ingrediënten:

100 g witbrood  
225 g gepelde amandelen  
750 ml ijswater  
3 knoflooktenen  
1 afgestreken tl zeezout  
3 el olijfolie  
3 el sherryazijn  
zwarte peper  
zeezout  
ijsblokjes

### Presentatie:

200 g witte muskaatdruiven

### Bereiding:

- Snijd de korstjes van het brood en week het brood in wat kraanwater.
- Maal de amandelen in een keukenmachine zo fijn mogelijk, tot ze tegen de wand blijven kleven.
- Zet de machine uit en schud de pulp los.
- Doe er dan 5 eetlepels ijswater bij en zet de machine weer aan tot de amandelen een vloeïende pasta vormen.
- Wrijf de teentjes knoflook in een vijzel tot pulp.
- Doe een tl zeezout bij de pulp.
- Knijp het brood uit en doe dat samen met de knoflookpulp bij de amandelpasta.
- Meng alles glad.
- Doe de olijfolie erbij en scheutje voor scheutje de rest van het ijswater.
- Meng tot u een gladde vloeistof hebt met de dikte van schenkroom.
- Giet alles over in een schaal en breng op smaak met sherryazijn en zout. Probeer het juiste evenwicht te vinden tussen de smaak van amandelen, knoflook en sherryazijn.
- Zet de soep minstens een uur koud.
- Proef nog eens vlak voordat u opdient en breng het zo nodig verder op smaak

### Presentatie:

- Snijd de druiven in vieren.
- Verdeel het gerecht in schaaltes en garneer het met de druiven.

# BACALAO EN PEDRO XIMÉNEZ

## Kabeljauw in Pedro Ximénez sherry en pijnboompitten



### **Ingrediënten:**

#### **Kabeljauwbrandade**

olijfolie, extra vierge  
200 g kabeljauwfilet  
2 aardappelen(kruimig)  
0,5 dl melk

#### **Gelei van Pedro Ximénez sherry:**

1 dl Pedro Ximénez sherry  
1 gelatineblad

#### **Presentatie:**

10 g pijnboompitten  
5 sprietjes bieslook

### **Bereiding:**

#### **Kabeljauwbrandade**

- Verwarm de olie tot 80 °C en leg de kabeljauw er gedurende 5 min. in.
- Haal de kabeljauw eruit en verkruimel deze.
- Laat de olie op omgevingstemperatuur komen.
- Kook de in stukjes gesneden aardappelen in water, giet ze af, voeg de melk toe en pureer ze.
- Voeg de verkruimelde kabeljauw toe aan de aardappelpuree en roer er 2 eetlepels van de olie aan toe.
- Breng op smaak met zout en zet koel weg.

#### **Gelei van Pedro Ximénez sherry:**

- Verwarm de Pedro Ximénez sherry een beetje en voeg de geweekte gelatine toe.
- Giet het mengsel uit op een plat vlak en zet koel weg, zodat het stolt.
- Snij kleine blokjes van de gelei.

#### **Presentatie:**

- Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan.
- Snij de bieslook zo fijn mogelijk.
- Leg pp een amuselepel een beetje van de kabeljauwbrandade.
- Plaats daarop een stukje Pedro Ximénez sherrygelei en een paar geroosterde pijnboompitten en wat gesneden bieslook.



# ALBONDIGAS DE SARDINES

## Balletjes van gebakken sardines met een prei-emulsie



### **Ingrediënten:**

#### **Sardineballetjes:**

500 g verse sardines  
bloem  
1 knoflookteen  
½ bosje bladpeterselie  
2 eidooiers  
paneermeel  
olijfolie

#### **Prei-emulsie:**

3 preien  
0,5 dl kookroom  
50 g boter

#### **Presentatie:**

10 groene aspergepunten  
olijfolie (extra vierge)  
pipet

### **Bereiding:**

#### **Sardineballetjes:**

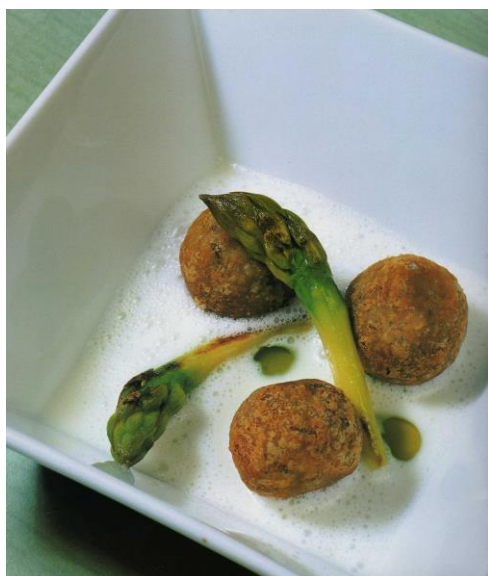
- Maak de sardines schoon, zout ze en haal ze door de bloem.
- Bak ze in olijfolie gaar.
- Hak de sardines in zo klein mogelijke stukjes.
- Hak de knoflook en de peterselie fijn en voeg toe aan de sardines samen met de eidooiers.
- Voeg het paneermeel naar smaak toe.
- Maak er 10 balletjes van en bak deze in de olijfolie lichtbruin.

#### **Prei-emulsie:**

- Maak de preien schoon en snijd ze in ringetjes.
- Doen de prei in een pan en zorg dat de prei onder water staat.
- Laat hem 45 minuten koken en dek hem af.
- Zeef alles en maak van het preivocht een emulsie met de room.
- Klop er de boter door en schuim de emulsie op met de staafmixer.

#### **Presentatie:**

- Blancheer de aspergepunten en grill ze kort op de grillplaat.
- Verwarm de balletjes licht in de oven.
- Schenk de emulsie uit op een klein amusebordje en drapeer er een balletje op.
- Leg hiernaast een aspergepuntje.
- Druppel met een pipet enkele druppels olie in de emulsie.



# CALAMARES RELLENOS DE CARLOS

## Gevulde Inktvis à la Carlos



### **Ingrediënten:**

10 pijlinktvis

### **Gevulde inktvis:**

2 grote Spaanse ui  
4 knoflooktenen  
10 eetlepels olijfolie  
4 laurierblaadjes (bij voorkeur verse)  
200 ml fino sherry  
1 bos bladpeterselie  
2 eieren  
50 ml water  
zeezout  
zwarte peper

### **Basmatirijst:**

300 g basmatirijst  
2 tl korianderzaad

### **Bereiding:**

#### **Inktvis voorbereiden:**

- Trek eerst de kop van het lichaam los en verwijder met de vingers darmen, inktzak en kraakbeen uit de lichaamsholte .
- Trek voorzichtig de vleugels los van het lichaam en verwijder het rozige vlies.
- Spoel het af onder de koude kraan en laat het uitlekken.
- Snijd de tentakels net boven het lichaam af. Verwijder de ogen en mond.
- Hak de vleugels en tentakels in stukjes en zet ze apart.
- Bewaar de uitgeholde inktvissen in de koeling.

#### **Gevulde inktvis:**

- Snipper de uien.
- Hak de knoflook fijn
- Verhit in een koekenpan de helft van de olijfolie boven een matig vuur en fruit de ui in circa 15 minuten goudbruin, onder af en toe roeren.
- Voeg de fijngehakte knoflook en de laurierblaadjes toe en laat die 5 minuten meebakken. Giet het uimengsel uit de pan door een zeef en zet het apart. Bewaar de olie.
- Kook de eieren 10 minuten en prak ze daarna fijn.
- Hak de peterselie grof
- Doe de olie terug in de pan en draai het vuur hoger; als de olie heet is, roerbak dan de gehakte vleugels en tentakels snel tot ze halfgaar zijn.
- Voeg al roerend de helft van de sherry toe.
- Doe het uimengsel terug in de pan en de helft van de peterselie.
- Laat de saus een minuut inkoken of tot de geur en smaak van de alcohol is verdwenen.
- Neem de pan van het vuur en voeg de geprakte eieren en de rest van de peterselie toe aan het inktvis—uimengsel en maak op smaak af.
- Vul hiermee de lege lichaamsholte van de inktvissen, maar stop ze niet te vol, want inktvis krimpt tijdens het bakken.
- Prik ze eventueel dicht met tandenstokers.
- Neem een koekenpan waarin alle gevulde inktvissen op de bodem passen en verhit de rest van de olijfolie.
- Bak de inktvis aan alle kanten bruin en voeg de rest van de sherry en het water toe.
- Laat alles koken tot de alcohol is verdampt en de inktvis mals is.
- Schud af en toe met de pan tot de saus iets is ingekookt.

#### **Basmatirijst:**

- Kook de basmatirijst volgens voorschrift op de verpakking.
- Maal de korianderzaadjes en vermeng ze met de rijst.

**Presentatie:**  
75 g rucolasla

- Presentatie:**
- Vermeng de rucolablaadjes met olijfolie en iets zout.
  - Leg een schepje rijst op het bord en leg de pijlinktvis erbij.
  - Schep een lepeltje saus ernaast.
  - Leg enkele rucolablaadjes er omheen.



# RAPE AL AJILLO

## Zeeduivel met Knoflook en Sherry

De klassieke Spaanse bereidingswijze van vis en vlees 'al ajillo' (met veel knoflook en wijn).



### **Ingrediënten:**

#### **Zeeduivel:**

20 knoflooktenen  
250 g rozijnen  
1,5 g saffraan  
10 zeeduivelfilets van 75 g  
10 el olijfolie  
350 ml manzanilla sherry  
2 laurierblaadjes  
100 g pijnboompitten

#### **Spinazie :**

2 sjalotten  
1000 g verse spinazie  
5 el olijfolie

### **Bereiding:**

#### **Zeeduivel:**

- Pel de knoflooktenen.
- Wel de rozijnen in warm water.
- Laat de saffraandraadjes trekken in 50 ml kokend water.
- Bak de knoflooktenen boven een laag pitje in een zware koekenpan in wat olijfolie tot ze rondom goudbruin zijn.
- Schep ze uit de pan met een schuimspaan en bewaar ze.
- Draai het vuur hoger en voeg de zeeduivelfilets toe en bestrooi met een beetje zout en peper.
- Als ze aan een kant lichtbruin zijn, voorzichtig omdraaien en nog een minuut laten bakken.
- Voeg de knoflook toe, gevolgd door de sherry, laurierblaadjes, het saffraanwater en de afgegoten rozijnen.
- Laat alles een paar minuten sudderen om de alcohol te verdampen en laat de zeeduivel goed gaar worden.
- Draai hem af en toe om.
- Rooster de pijnboompitten lichtbruin in een droge koekenpan.
- Voeg tenslotte de pijnboompitten toe en breng eventueel op smaak met zout en peper.

#### **Spinazie:**

- Pel en snipper de sjalotten.
- Bak de sjalotten lichtbruin in een wok in de olijfolie.
- Voeg de spinazie toe en roerbak de spinazie 4 a 5 minuten.

#### **Presentatie:**

- Leg een portie zeeduivel op het bord en drapeer er de saus omheen.
- Garneer met de gewokte spinazie.

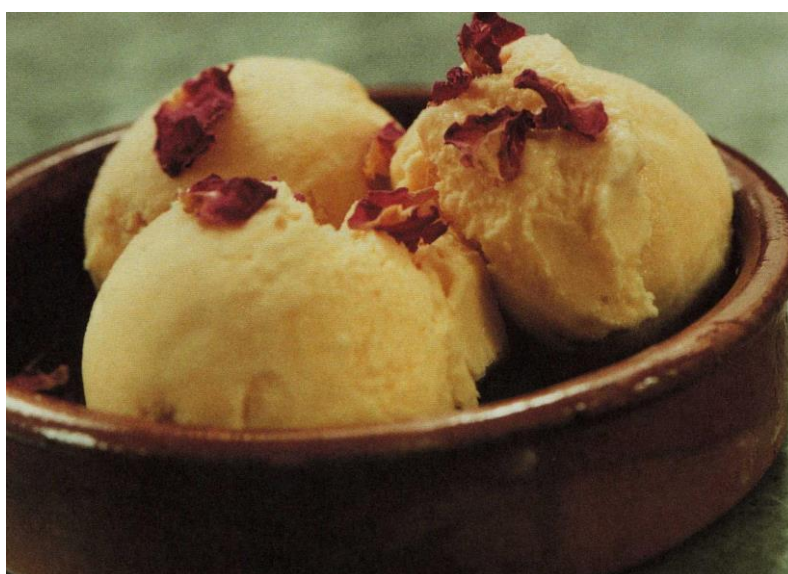


# HELADO DE SIROPE DE ROSAS Y CARDAMOMO

## Rozenwaterijs met kardemom



<b>Ingrediënten:</b> 1 el groene, hele kardemompeulen 3 dl melk 3 dl kookroom 1 kaneelstokje 80 g fijne suiker 115 ml rozenwater 2 dl gecondenseerde melk	<b>Bereiding:</b> <b>IJs:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Kneus de kardemom in een vijzel</li><li>- Verwijder het groen van de peulen zo veel mogelijk en houd de zwarte zaden over.</li><li>- Stamp de zaden fijn tot poeder.</li><li>- Giet de melk en de room in een ruime steelpan en voeg de kardemompoeder en het kaneelstokje toe.</li><li>- Breng aan de kook en laat op een laag vuur zacht doorkoken, onder voortdurend roeren, totdat de vloeistof tot driekwart van zijn volume is ingekookt en romig van kleur is geworden, vergelijkbaar met de kleur van gecondenseerde melk (in ongeveer 20 minuten).</li><li>- Los de suiker op in het rozenwater en laat het zacht sudderen, tot zich een dunne siroop heeft gevormd.</li><li>- Neem van het vuur en laat afkoelen.</li><li>- Als het melk-roommengsel klaar is, neem het dan van het vuur en verwijder het kaneelstokje.</li><li>- Laat het 10 tot 15 minuten afkoelen.</li><li>- Voeg de gecondenseerde melk toe en vervolgens de rozenwatersiroop.</li><li>- Maak er ijs van in een ijsmachine.</li></ul>
<b>Presentatie:</b> gedroogde rozenblaadjes	<b>Presentatie:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Serveer het ijs in een glas en decoreer met een rozenblaadje</li></ul>





# CORDERO ASADO RELLENA CON ARROZ SAFRÁN

## Gebraden lamsschouder gevuld met saffraanrijst



<p><b>Ingrediënten:</b> <b>Saffraanrijst:</b> 80 g boter ½ kaneelstokje 5 hele kardemonpeulen 3 zwarte peperkorrels 200 g basmatirijst 20 g pistachenootjes 3 g saffraan</p> <p><b>Lamsschouder:</b> 1 lamsschouder, circa 1,6 à 1,8 kg, ontbeend en van huid en vet ontdaan 3 eetlepels olijfolie 75 ml water keukentouw</p> <p><b>Jus:</b> 100 ml sinaasappelbloesemwater</p> <p><b>Yoghurtsaus:</b> 200 g Griekse yoghurt, 2 el melk 1 knoflookteen</p>	<p><b>Bereiding:</b> <b>Saffraanrijst:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Smelt de boter</li><li>- Voeg de kaneel en de kardemonpeultjes en de zwarte peper toe en fruit de specerijen zachtjes tot ze hun aroma beginnen te verspreiden, ongeveer 4 minuten.</li><li>- Verkruiemel en week de saffraan in kokend water tot het onderstaat.</li><li>- Doe de gewassen en goeduitgelekte rijst bij het botermengsel, meng het goed en zet het vuur hoger.</li><li>- Schenk zoveel water bij de rijst tot het 1cm onder staat en voeg wat zout toe.</li><li>- Leg een vel bakpapier over het water en doe de deksel op de pan.</li><li>- Breng het aan de kook en laat de rijst 5 min sudderen.</li><li>- Neem het deksel en papier van de pan en verdeel het saffraanafstreksel gelijkmatig over de rijst.</li><li>- Leg het papier en de deksel terug, draai het vuur laag en laat de rijst nog 4-5 minuten koken.</li></ul> <p><b>Lamsschouder:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Verwarm de oven voor op 220 °C.</li><li>- Leg de lamsschouder met de onderkant naar beneden op een plank en spreid hem helemaal uit.</li><li>- Stop de helft, of zo veel als erin past van de saffraanrijst, in alle holten van de uitgebeende schouder, rol hem op en bind hem dicht met keukentouw. Bewaar de overige saffraanrijst.</li><li>- Leg hem in een braadslee op het fornuis boven een matig hete vlam, voeg de olijfolie toe en schroei hem aan alle kanten dicht.</li><li>- Strooi er wat zout en peper over en laat het vlees 1-1,5 uur in de oven braden, tot het vanbinnen roze is (kerntemperatuur 65 ° C).</li><li>- Neem het uit de oven, leg het lamsvlees op een plank en laat het 10 minuten staan, losjes afgedekt met aluminiumfolie.</li></ul> <p><b>Jus:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Schep eventueel het vet uit de braadslee en zet het weer op een matig vuur.</li><li>- Voeg het sinaasappelbloesemwater toe, laat het licht sudderen en schraap het aanbaksel los van de bodem.</li></ul> <p><b>Yoghurtsaus:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Meng de yoghurt met de melk.</li><li>- Wrijf een halve teen knoflook fijn en meng door de yoghurt.</li><li>- Voeg zout toe naar smaak.</li></ul>
--	--

**Snijbiet:**

750 g snijbiet  
olijfolie

**Snijbiet:**

- Was de snijbiet zorgvuldig en verwijder het blad van de steel.
- (De stelen hebben langere bereidingstijd nodig).
- Roerbak de snijbietstelen in wat olie en voeg de snijbietbladeren iets later toe.

**Presentatie:**

- Snijd vlak voor het opdienen het lamsvlees aan.
- Leg een plak lamsvlees op het bord en schep de sinaasappelbloesemjus er over heen.
- Leg er wat van de overgebleven saffraanrijst naast
- Leg daarboven de gestoofde snijbiet en een schepje yoghurtsaus.

# CREMA DE QUESO DE CABRA AL CHOCOLATE BLANCO CON UVAS, PASAS, GELATINA DE MOSTO Y DULCE DE VINO DE TORO

## Kaascrème met Witte Chocolade, Druiven, Rozijnen, Mostgelei en Zoete wijnsaus



### Ingrediënten:

#### Kaascrème:

125 g roomkaas (type Philadelphia)  
125 g zachte geitenkaas, zonder korst  
150 g witte couverture  
350 ml slagroom

#### Mostgelei:

200 ml wit druivensap  
2,5 blaadje gelatine

#### Wijnsaus:

500 ml zoete Spaanse rode wijn (liefst uit Toro)  
40 g suiker  
50 g glucosetroop  
50 g rozijnen

#### Presentatie:

50 g pitloze witte druiven

### Bereiding:

#### Kaascrème:

- Meng de twee kaassoorten; het moet een homogene massa worden.
- Smelt 2/3 van de chocolade au bien marie (max. 45° C) en roer daarna van het vuur af de resterende 1/3 chocolade beetje voor beetje erdoor en zorg dat de chocolade glad blijft en zijn glans behoudt.
- Roer de getempereerde chocolade door de kaasmassa en laat het geheel goed afkoelen tot 12° C (belangrijk).
- Zorg dat de slagroom op kamertemperatuur is en klop de slagroom half stijf en spatel hem beetje bij beetje door het kaasmengsel.
- Zet het gerecht 2 uur in de koelkast (eventueel even in het vriesvak).

#### Mostgelei:

- Breng een kwart van het druivensap aan de kook
- Voeg de in koud water geweekte blaadjes gelatine toe.
- Wacht tot ze zijn opgelost.
- Roer de rest van het sap erdoor, laat enigszins afkoelen en giet het vocht in een met folie bedekte lage schaal.

#### Wijnsaus:

- Doe 4 dl wijn met de suiker en de glucose in een roestvrij stalen pan en kook het vocht in tot een soort dikke karamel.
- Giet er voorzichtig en zachtjes zoveel kokend water bij tot de juiste vloeibaarheid is bereikt.
- Laat het geheel afkoelen.
- Wel de rozijnen in de resterende dl wijn.

#### Presentatie:

- Ontvel de druiven en halveer ze.
- Zeef de rozijnen.
- Schep een bolletje kaascrème in diepe borden.
- Leg wat dobbelsteentjes gelei ernaast.
- Schenk de wijnsaus eromheen.
- Bestrooi het gerecht met rozijnen en druiven.

