

Salade de riz sauvage à la sauce aïoli

Wilde rijstsalade met aïolisaus

BENODIGDHEDEN:

1 krop eikenbladsla
400 gr wilde rijst
400 gr champignons
4 el olie
3 el citroensap
3 st eieren
1 st groene paprika
1 st rode paprika

250 gr gepelde Noorse garnalen

VOOR DE AÏOLISAUS:

4 te knoflook
zout en witte peper
40 gr eierdooier
4 dl olijfolie
2 el citroensap
2 el lauw water

BEREIDING:

De aïolisaus. Pers de knoflook met de knijper in een vijzel. Stamp de knoflook heel fijn. Voeg hierbij een snuifje zout en peper en 20 gr eidooier. Wrijf dit alles met de stamper tot een glad mengsel. Voeg de tweede 20 gr eidooier toe en wrijf glad.

Schep het mengsel over in een plastic maatbeker. Giet nu onder voortdurend roeren wat olijfolie erbij. Voeg als het ei ongeveer 3 eetlepels olie heeft opgenomen ½ eetlepel citroensap toe. Giet onder voortdurend roeren de olie er in een iets sneller tempo bij. Doe er zodra de substantie weer stevig wordt ½ eetlepel lauw water bij. Ga zo door met het afwisselend toevoegen van olie, citroensap en lauw water.

Zet de rijst met zout en water op en kook deze gaar volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Laat de rijst afkoelen en doe deze in een grote kom.

Halveer de paprika's en leg ze onder de grill tot ze wat geblakerd zijn (hou ze goed in de gaten!) en stop ze daarna in een plastic zak of leg ze onder een vochtige doek. Ontdoe de paprika's van het vel en de zaadlijsten en snij ze in kleine stukjes.

Kook de eieren hard en hak ze in grove stukken. Snij de garnalen in grove stukken. Hak de champignons grof en stoof ze 10 minuten in de olie met het citroensap. Doe champignons, eieren, paprika en garnalen bij de rijst en schep alles luchtig om.

Was de salade en verwijder de nerven.

UITSERVEREN: Maak op het bord iets moois van de combinatie sla, rijst en saus.

Eet smakelijk (KvH, HL)

Am2000-04-01

Terrine chaud de veau et d'épinards

Warme terrine van kalfsvlees en spinazie

BENODIGDHEDEN:

600	gr	kalfsvlees (dunne lende)	3	tak	<i>peterselie</i>
500	gr	verse spinazie			<i>kleine komkommer</i>
½	tl	nootmuskaat			
½	tl	zout			
					VOOR DE VINAIGRETTE:
8	el	kwark	1	el	<i>Dyon mosterd</i>
2	el	slagroom	1	el	<i>Doesburgse mosterd</i>
50	gr	heeleei	1	el	<i>witte wijnazijn</i>
20	st	geplette jeneverbessen	1	tl	<i>sherryazijn</i>
2	el	droge sherry	4	el	<i>zonnebloemolie</i>
		versgemalen zwarte peper			<i>versgemalen zwarte peper</i>
60	gr	eiwitten			<i>poedersuiker</i>
1	tl	lichte, grove mosterd			

BEREIDING:

Verwarm de oven voor op 180° C.

Verwijder de steeltjes van de spinazie en was de blaadjes. Blancheer de spinazie even in een grote pan met kokend water. Giet de spinazie af, laat hem schrikken onder de koude kraan en dep hem droog met een theedoek.

Bekleed bodem en zijkanen van een terrine van 1 liter inhoud met de spinazieblaadjes, waarbij u ze over de rand laat hangen. Hak de overgebleven spinazie met de nootmuskaat en de helft van het zout in de Magimix fijn. Doe het mengsel over in een kom en zet die weg.

Snij het kalfsvlees klein en hak fijn in de Magimix, voeg kwark, room, heelei, klein gesneden jeneverbessen, sherry, peper en de rest van het zout toe en pureer even. Doe de puree in een kom.

Klop het eiwit stijf en vouw dit door het vleesmengsel. Schep de helft van het mengsel in de terrine en strijk de bovenkant glad. Schep de gehakte spinazie in een laag op het vlees, schep er de rest van het vlees op en strijk de bovenkant weer glad. Dek de bovenkant af met de overhangende spinazieblaadjes en daarna met aluminiumfolie. Zet de terrine in een bak en giet er zoveel kokend water in dat het tot halverwege de zijkant van de terrine reikt. Zet 1 uur in de oven.

Meng voor de vinaigrette de twee soorten mosterd en de twee soorten azijn. Klop druppelsgewijs de olie door het mengsel. Breng op smaak met peper en poedersuiker.

Trek met een canneleermesje in de lengte repen uit de komkommer en snij deze vervolgens in dunne plakjes.

Neem de terrine uit het waterbad, verwijder de folie en giet eventueel overtollig sap af. Laat 5 minuten rusten. Ga met een mes langs de rand van de terrine en stort hem op een snijplank.

UITSERVEREN: Snij de terrine in plakken en schik die op individuele kleine borden. Schik wat plakjes komkommer ernaast, garneer met een toefje peterselie en besprenkel met vinaigrette.

Bisque de scampi

Bisque van scampi

BENODIGDHEDEN:			1	el	paprikapoeder
4	el	boter	4	el	bloem
2	st	kleine uien	1½	1	visbouillon
3	ste	bleekselderij	2	tak	tijm
2	te	knoflook	2	st	laurierblad
1	st	rode peper	1	zak	gepelde scampi met staart
1	msp	mosterdpoeder			zout en peper
1	msp	cayennepeper	½	bos	bieslook

BEREIDING:

Hak de ui fijn. Doe hetzelfde met de bleekselderij en de knoflookteentjes. Ontdoe het pepertje van de zaadlijsten en zaadjes en snij in piepkleine stukjes.

Smelt de boter en laat hierin de ui, bleekselderij, knoflook en de stukjes peper zacht worden.

Roer mosterdpoeder, cayennepeper, paprikapoeder en bloem erdoor. Laat ongeveer 3 minuten op laag vuur koken, roer af en toe om.

Giet al roerende geleidelijk de visbouillon erbij. Blijf roeren tot alle ingrediënten goed vermengd zijn. Voeg tijm en laurierblad toe en breng aan de kook. Laat ongeveer 5 minuten zachtjes koken tot de soep wat indikt. Roer af en toe.

Doe vlak voor het opdienen de garnalen erbij en kook ongeveer 5 minuten tot de garnalen roze zijn en omkrullen. Voeg zout en peper naar smaak toe.

UITSERVEREN: Neem verwarmde soepborden. Schep de soep op en strooi er gesnipperde bieslook over. Denk aan een gelijke verdeling van het aantal scampi.

Tompouce de fyllo et de saumon et sa sauce sabayon

Tompouce van filodeeg en zalm met sabayonsaus

BENODIGDHEDEN:			220	gr	boter
2	vel	filodeeg	800	gr	zalmfilet
8	dl	visfond van 15 gr poeder	2	el	olie
6	dl	witte wijn			bakpapier
5	dl	slagroom	100	gr	zeekraal

BEREIDING:

Laat het filodeeg tijdig ontdooien volgens gebruiksaanwijzing en verwarm de oven voor op 180° C turbo.

Kook fond en wijn tot 3 dl in. Schenk de slagroom erbij en laat tot 4 dl inkoken. Laat de saus afkoelen en bewaar tot gebruik in de koelkast.

Smelt in een steelpan 40 g boter, maar laat niet bruin worden.

Knip de vellen filodeeg met de keukenschaar in 4 lange stukken en knip deze weer elk in 4 stukken. Leg op twee beboterde bakplaten elk 16 velletjes filodeeg en bestrijk ze met een kwastje dun met gesmolten boter. Bak in het midden van de oven de plakjes in ca. 5 minuten goudbruin.

Neem de plakjes met een pannenkoekenmes van de bakplaten en laat ze op bakpapier afkoelen.

Rook 400 gr van de zalmfilet in het rookoventje.

Verwarm de grill voor op de hoogste stand.

Vet een bakplaat dun in met olie. Snij verse en gerookte zalm elk in 15 plakjes van ongeveer ½ cm. Leg op de bakplaat afwisselend dakpansgewijs een plakje gerookte zalm en daarop een plakje gewone zalm (in totaal 15 keer).

Verwarm de saus opnieuw. Snij 180 gr boter in kleine blokjes en klop deze van het vuur af één voor één door de saus. Hou warm.

Breng de zeekraal even aan de kook in ruim water en spoel direct af met koud water. Laat uitlekken.

UITSERVEREN: Leg op voorverwarmde borden 1 plakje gebakken filodeeg. Schep op elk laagje zalm 2 el saus. Schuif de bakplaat ca. 10cm onder de hete grill en laat in 2 à 4 min rosé grillen. Leg de vis met een pannenkoekmes op het filodeeg. Dek af met de overige plakjes. Garneer met zeekraal en schep er wat saus naast.

Petit rouleau de veau farci de fruits

*Met vruchten gevulde kalfsrolletjes **

BENODIGDHEDEN:

8	st	kalfsoesters (circa 150 g per stuk)
2	el	Saffloerolie
3½	dl	rode druivensap
1	el	arrowroot
2	st	rode appels
165	gr	pitloze gr. druiven (blik)
250	gr	haricots verts keukentouw

VOOR DE VRUCHTENVULLING:

45	gr	verse cranberry's of ontdooide diepvries
1	st	granny smith
60	gr	pitloze gr. druiven (blik)
¾	tl	geraspte verse gember
½	tl	gemengde specerijen
½	tl	zout versgemalen zwarte peper

BEREIDING:

Verwarm de oven voor op 200°C onder- en bovenwarmte.

Snij de kalfsoesters zover in dat je de oesters open kunt klappen en sla deze vervolgens heel plat. Dek af en zet apart.

Was de Granny Smith, snij in vier parten en verwijder het klokhuis. Pureer de cranberry's met de appelparten, druiven en gember in een keukenmachine of blender. Laat het vruchtenmengsel uitlekken in een zeef op een kom. Druk het mengsel met een houten spatel aan tot alle overvloedig vocht in de kom zit. Zet de kom weg.

Meng het vruchtenmengsel zelf met de gemengde specerijen, het zout en wat peper. Strijk een kwart van het mengsel over elke kalfsoester uit en rol die op, waarbij u de zijanten instopt. Bindt elk rolletje op met keukentouw.

Verhit de olie in een koekenpan op een matig hoog vuur. Doe er de kalfsrolletjes in en schroeï die in zo'n 5 minuten rondom dicht. Doe de rolletjes over in een braadslee en laat nog 5 minuten garen in de oven. Hou warm, maar niet warmer dan zo'n 45°C.

Vul het vruchtensap aan met het druivensap en het sap uit het blik tot 5 dl. Meng de arrowroot met wat sap tot een glad papje. Breng het overige sap aan de kook en roer de arrowroot erdoor. Laat alles roerend sudderen tot de saus bindt. Hou warm.

Was de twee rode appels, verwijder het klokhuis en snij de appel met schil in dunne plakjes (elk bord drie). Kook de afgehaalde haricots verts beetgaar.

UITSERVEREN: Snij de kalfsrolletjes in plakjes en verdeel over de voorverwarmde borden. Schep wat saus rond de plakjes en garneer met schijfjes appel, druiven en de haricots verts.

Eet smakelijk (KvH, HL)

Am2000-04-05

Tartelette de pommes, glace tarragon et crème anglaise

Appeltaartje met dragonijs en crème anglaise

BENODIGDHEDEN:

400 gr patentbloem

400 gr koude boter

10 gr zout

1,75 dl koud water

0,25 dl witte wijnazijn

4 st goudrenetten

klontjes boter, suiker

7,5 dl melk

100 gr suiker

60 gr druivensuiker

CRÈME ANGLAISE

250 gr suiker

snuffje zout

200 gr eigeel

5 dl volle melk

snuffje kaneel

VOOR DE DRAGONSORBET:

100 gr dragon

BEREIDING:

Verwarm de oven voor op 180° C.

Het sorbetijs. Breng alle ingrediënten zachtjes aan de kook. Voeg 100 gram gewassen en gehakte dragon toe. Laat een uur op zacht vuur trekken.

Giet door een puntzeef, laat afkoelen. Draai in de ijsmachine tot ijs.

Het bladerdeeg. Zet bloem en water met witte wijnazijn ruim van te voren bij de boter in de koeling.

Zeef de bloem en spatel deze met eenderde (150 gr) van de koude boter in blokjes gesneden, water en azijn in een deegkom door elkaar tot zich een deegbal heeft gevormd. Wikkel de bal in plasticfolie en leg een half uur in de koeling.

Rol het deeg uit op een met bloem bestoven deegplank tot een vierkante lap. Neem de rest van de koude boter en schaaf met een kaasschaaf plakjes boter. Leg de plakjes naast elkaar om de deeglap, maar hou circa 2 cm van de rand vrij. Vouw de deeglap eerst in de ene richting in drieën en vervolgens in de andere richting ook in drieën. Verpak in folie en leg in de koeling voor een half uur om alle ingrediënten weer dezelfde temperatuur te geven.

Rol het deeg weer uit tot een vierkante lap op de bebloemde deegplank. Bebloem af en toe licht en veeg het teveel aan bloem weg met een zachte borstel. Vouw de lap opnieuw tweemaal in drieën. Pak in folie en leg een half uur in de koeling. Dit is de eerste toer.

Toer het deeg nog driemaal zoals hiervoor is beschreven.

Rol het deeg na de vierde toer uit. Los de deeglap van de deegplank door hem over de deegrol te rollen en vlei hem weer neer. Laat een minuut of tien rusten, zodat de spanning uit het deeg verdwijnt. De deeglap is nu voor verdere verwerking klaar.

De taartjes. Was de appels, schil ze en verwijder het klokhuis. Snij de appels in dunne schijfjes. Verdeel de appel over de deegbodempjes, zodanig dat de uiteinden van de appel naar het midden van het rondje wijzen. Leg er een paar kleine klontjes boter op en strooi er wat suiker over zodat het geheel zal karamelliseren. Bak in ongeveer 15 minuten af.

De crème anglaise. Breng de melk aan de kook en voeg een snuffje kaneel toe. Meng suiker, zout en eigeel. Zodra het mengsel een lint gaat vormen leng dan aan met de hete melk. Laat sudderen zonder te koken.

UITSERVEREN: Maak het bord op met het appeltaartje, een bolletje dragonijs en wat crème anglaise rondom. Garneer met een paar blaadjes dragon (indien deze over zijn).

Eet smakelijk (KvH, HL)

Am2000-04-06