

Salade au rhubarbe et aux suprêmes de volaille fumés

Salade met rabarber, gerookte kip, asperges en raapsteeltjes

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.00 UUR

2 bosjes groene asperges

6 el geschaafde amandelen

schil van 1 sinaasappel

1 doosje shiso purper

500 gram kipfilet

BENODIGDHEDEN:

8 stengels rabarber

100 gr boter

6 el suiker

3 el balsamicoazijn

4 bosjes raapstelen

2 kropjes rode sla

VOOR DE DRESSING:

16 el olijfolie

sap van 1 sinaasappel

4 el honing

2 el Dijon mosterd

peper en zout

BEREIDING:

18.00 UUR Maak de rabarber schoon en snij in stukjes van ca. 5 cm. Smelt de boter in de koekenpan en voeg de rabarber toe. Bak in 5 min onder regelmatig omscheppen beetgaar en voeg dan de suiker toe. Bak nog 1 minuut en blus af met de balsamicoazijn. Haal de pan van het vuur en maal er verse peper over.

Snij de steeltjes van de raapsteeltjes, was ze goed, en maak ze droog in de slacentrifuge. Trek de rode sla in grove stukjes. Maak de asperges schoon door de onderste centimeter te verwijderen, snij ze in de lengte in dunne repen en kook ze in ongeveer 3 minuten beetgaar. Rooster de amandelen in een droge koekenpan.

Meng alle ingrediënten voor de dressing en breng op smaak met zout en peper.

19.30 UUR Rook de kip in de rookpan op houtmot in ca. 20 minuten gaar (zie de algemene rookinstructies). Verpak in alufolie en hou even warm. Snij de kip voor het uitserveren in dunne, lange stripjes.

20.00 UUR **UITSERVEREN:** Rangschik op de borden achtereenvolgens de rode sla, raapsteeltjes, kip, asperges en gekarameliseerde rabarber. Lepel de dressing erover en garneer met de sinaasappelzeste, geroosterde amandelen en shiso purper.

Eet smakelijk (Hv'tS a.i., HL, KvH, PGW)

Am2002-04-01

Crème moussieuse de poivrons au fromage de chèvre et au pesto de coriandre

Paprikaschuimsoep met geitenkaas en korianderpesto

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Verwarm de oven voor op: 180° C

Tijd uitserveren: 20.30 UUR

BENODIGDHEDEN:

8 rode paprika's

16 verse pomodori

5 dl groentebouillon

1 dl witte wijn

1,5 dl slagroom

150 gr verse geitenkaas

3 el slagroom

VOOR DE PESTO:

1 flinke bos koriander

scheut olijfolie

100 gram pijnboompitten

VOOR HET COURGETTEBROOD:

500 gr. (brood) bloem

3 dl lauw water

2 zakjes gist

1 eetlepel suiker

1 afgestreken eetlepel zout

extra bloem om te strooien

3 grote courgettes

4-5 takjes tijm, alleen de blaadjes

100 gram verkruimelde geitenkaas

BEREIDING:

18.00 UUR Was de courgettes en snijd ze in flinterdunne stukjes (kaasschaaf of keukenmachine). Zeef de bloem in een kom. Strooi de gist over de bloem en roer door met een spatel. Strooi suiker en zout erover en voeg bij gedeelten al roerend met de mixer met deeghaken de helft van het lauwe water toe. Mix niet te lang. Voeg de courgette toe en knijp flink, er komt het nodige vocht vrij waardoor je wellicht niet alle overige water nodig hebt! Doe dan beetje bij beetje de rest van het water erbij tot zich een soepele deegbal vormt. Doe wat bloem aan je handen en kneed het deeg stevig ca. 4-5 minuten door elkaar tot je een mooi glad en elastisch deeg hebt.

Laat het deeg afgedekt met keukenfolie in een kom rijzen, ca. 30 minuten, op een warme plek.

Werk als het deeg het dubbele volume heeft gekregen in een halve minuut de lucht eruit door stevig te kneden. Kneed de geitenkaas erdoor. Maak een langwerpig brood van het deeg en laat nogmaals 30 minuten afgedekt rijzen op een met bloem bestoven bakplaat. Bak het brood in ca. 30 minuten gaar (dit is te controleren door op het brood te kloppen, het moet hol klinken).

Ontvel de paprika's door ze onder de grill zwart te blakeren. Laat de paprika's daarna 15 minuten in een gesloten plastic zak rusten.

Ontvel de pomodori, door ze in te kruisen en daarna even in kokend water onder te dompelen.

Ontvel de paprika's en pureer samen met de tomaten in de keukenmachine en zeef het sap daarna in een bolzeef.

Breng de bouillon met de wijn aan de kook en laat iets inkoken.

Voeg tomaten/paprikasap toe en laat de soep afkoelen tot gebruik.

Roer de geitenkaas los met de 3 el room. Klop de slagroom stijf met een klein snufje zout.

De pesto. Rooster de pijnboompitjes in een paar minuten lichtbruin in een droge koekenpan.

Was de koriander goed, verwijder eventueel harde steeltjes, dep droog en pureer samen met de pijnboompitten in de keukenmachine. Voeg scheutje voor scheutje olijfolie erbij tot een smeūge, homogene massa ontstaat.

20.30 UUR **UITSERVEREN:** Maak m.b.v. twee dessertlepels quenelles van de geitenkaas. Warm de soep weer op en breng evt. op smaak met zout en peper. Voeg de stijf geslagen slagroom toe en mix de soep op hoge snelheid ca. 30 seconden, zodat er een schuimige soep ontstaat. Schep de soep op warme borden en garneer met 2-3 quenelles en een schepje korianderpesto. Geef de rest van de pesto er apart bij in een schaalje.

Portobello mariné avec aile de rais et salade rucola

Gemarineerde portobello met rucola en rog vleugel

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.00 UUR

BENODIGDHEDEN:

800 gram rog vleugel

wat bloem

4 el olijfolie

klontje roomboter

800 gr portobello's

120 gr crème fraîche

1 bosje bieslook

3 teentjes knoflook

5 el balsamicoazijn

6 gesnipperde sjalotjes

400 gram rucola

10 el notenolie

150 gr geschaafde parmezaanse kaas

KEUKENBENODIGDHEDEN:

15 opmaakringen

BEREIDING

18.00 UUR Verwijder het voetje van de portobello's en snij ze in dunne plakjes. Meng crème fraîche met fijngesneden bieslook, 2 fijn geperste teentjes knoflook en 4 gesnipperde sjalotjes. Breng op smaak met peper en zout en laat tot gebruik marineren in de koelkast.

Was de rucola en verwijder de harde steeltjes. Slinger goed droog in de slacentrifuge.

Meng olie, azijn, fijngesnipperde sjalotjes, 1 geperst teentje knoflook en peper en zout tot een dressing. Meng de dressing door de rucola.

Schaaf de parmezaanse kaas in mooie losse krullen.

20.45 UUR Bestrooi de vis met peper en zout en haal deze door de bloem. Bak in de olie met een klontje boter aan beide kanten krokant en gaar. Laat iets afkoelen en trek de vis met de vingers in sliertjes.

21.00 UUR **UITSERVEREN:** Maak op ieder bord een stapel m.b.v. de opmaakringen in de volgende volgorde: portobello's, rog vleugel, rucola, krullen parmezaanse kaas. Druppel wat marinade van de portobello's rond het torentje.

Eet smakelijk (Hv'tS a.i., HL, KvH, PGW)

Am2002-04-03

Brioche au ris de veau sur son lit de chou pointu

Zwezerik in briochedeeg op een bedje van spitskool

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven voorwarmen op 180°C

Servies: 15 warme bordjes

Tijd uitserveren: 21.30 UUR

1 tl suiker

2 el lauwe melk

2 kleine eieren

125 gr zachte boter

6 plakjes witbrood

80 gr eidooier

50 gr heelei

BENODIGDHEDEN:

1 kg zwezerik

2 el boter

150 gr eiwit

200 gr champignons

VOOR DE SAUS:

0,75 l kippenbouillon

1 dl mader

3 dl slagroom

3 el boter

VOOR HET BRIOCHEDEEG:

250 gram bloem

1 tl zout

1 zakje gist

VOOR DE KOOL

600 gr spitskool

5 dl slagroom

BEREIDING:

18.00 UUR Laat de zwezerik minstens ½ uur in koud water weken.

Dep de zwezerik droog en verwijder voorzichtig de vliezen. Snij in dunne plakjes. Leg twee keer 3 lagen alufolie op elkaar, bestrijk met boter en bestrooi met zout en peper en bestrijk met eiwit. Leg de helft van de plakjes zwezerik op de ene folielaag en bestrooi met peper en zout en bestrijk ook met eiwit. Snij de champignons in plakjes en verdeel over de zwezerik. Laat aan de randen 2 cm vrij. Bestrijk de paddestoelen ook met eiwit. Rol de zwezerik samen met de paddestoelen op (vanaf de lange kant van het folie) en draai het folie er strak omheen, als een toffee.

Herhaal deze handelingen met de andere helft van de zwezerik. Laat de zwezerik in het midden van de oven in 20-30 minuten garen.

Steek ter controle af en toe een metalen pen ca. ½ min. in de rol en hou de pen tegen de lip. Als de pen heet is, is de zwezerik gaar. Laat de rol laten afkoelen en bewaar in de koelkast.

Het briochedeeg: Vermeng de bloem met de gistkorrels in een deegkom. Verwarm de melk met de suiker en het zout tot handwarm. Breek de eieren in de bloem. Draai met de mixer met deeghaken onder toevoeging van eerst de lauwe melk en daarna de zachte boter tot een samenhangend deeg. Kneed het deeg met de hand op de bebloemde deegplank nog enkele minuten krachtig door. Plaats de deegbal in de koeling.

Rol het deeg uit tot twee lappen van ongeveer een halve centimeter dik. Bestrijk dun met eiwit.

Haal de afgekoelde zwezerik uit de folie en leg op het deeg. Snij de korstjes van het brood en leg boven op de zwezerik. Vouw het briochedeeg eromheen. Druk de deegranden ter hoogte van het brood goed op elkaar. Snij het teveel aan deeg met een scherp mes weg. Vouw de zijanten van het deeg naar binnen. Klop eidooier en heelei los en bestrijk hiermee het deeg. Leg de deegrollen in het midden van de oven op een bakplaat bak in 10-12 minuten bruin.

De saus: Laat bouillon met mader tot de helft inkoken. Voeg room toe en laat nog even inkoken tot de saus vrij dik is. Klop van het vuur af met de staafmixer de boter erdoor. Breng op smaak brengen met zout en peper.

De kool: Snij de spitskool heel fijn. Laat de room inkoken tot hij wat dikker is, voeg dan de kool toe en stoof gaar. Breng op smaak.

21.30 UUR UITSERVEREN: Snij de zwezerikrol in plakken. Verdeel de kool over de warme borden en verdeel hierover de zwezerikplakken. Schep wat saus rondom de kool.

Côtelettes de porc aux abricots et pommes romarin, oignons farcis et mayonnaise aux herbes

Abrikozenkoteletjes, rozemarijnaardappeltjes, gevulde ui en kruidenmayonaise

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 3 personen

Oven voorwarmen op 220°C

Serviesgoed: 15 warme borden,

Tijd uitserveren: 22.00 UUR

BENODIGDHEDEN:

2 x 8 haaskarbonades aan elkaar, alleen nog met zijbotje aan elkaar verbonden, met nog wat vet aan de bovenkant

1 bosje tijm

100 gram boter

5 teentjes knoflook

30 gedroogde abrikozen

1,5 dl sherry

scheut olijfolie

VOOR DE ROZEMARIJNAARDAPPELTJES:

½ bosje rozemarijn

8 flinke vastkokende aardappelen

scheut olijfolie

VOOR DE GEVULDE UIEN:

15 kleine uien

15 plakjes ontbijtspek

1 dl slagroom

100 gram Danish blue

MAYONAISE:

1 grote eierdooier

1 eetlepel Dijonmosterd

snufje zout

1 el witte wijnazijn

1 el citroensap

ca. 3 dl arachideolie

ca. 3 dl olijfolie

25 gr geschaafde amandelen

BEREIDING:

18.00 UUR Laat de abrikozen op een zacht pitje 10 minuten in de sherry wellen tot het vocht helemaal opgenomen is.

Pers de knoflook uit, rits de tijm van de steeltjes en meng deze met de boter.

Kruis de bovenkant (de vetlaag) van de karbonadereeks in op telkens 1 cm van elkaar, tot vlak op het vlees. Maak met een mes een inkeping tussen ribbetjes en vlees. Vul deze inkeping met de boter en de abrikozen. Eventuele overgebleven boter kan over de zijkanten verdeeld worden. Bind vlees en ribbetjes weer stevig bij elkaar met keukentouw. Doe hetzelfde met het 2^{de} setje karbonades. Zet apart.

20.45 UUR Doe een flinke scheut olijfolie in een (diepe) braadslee en leg het vlees erin. Plaats 50 minuten tot 1 uur in de oven. Laat voor het uitserveren ingepakt in alufolie een kwartiertje rusten.

De aardappeltjes: Boen de aardappels goed schoon, dep droog. Snij in de lengte doormidden, en maak van elke helft 3-5 partjes die ongeveer zo dik zijn als een vinger. Kook de partjes even (3-4) minuten deels gaar in wat water. Smeer een bakblik in met olijfolie, leg de aardappelschijfjes erop en sprenkel er (veel) rozemarijnaanadjes over. Bestrooi flink met zout en besprenkel tot slot met olijfolie.

De uien: Pel de uien, maar zorg dat de buitenste ring van de ui zelf in tact blijft. Snij een stukje van de onderkant af als ze niet rechtop kunnen blijven staan. Kook de uien 5 minuten voor. Snij de kapjes van de uien en hol iets uit.

Snij de vulling voor de uien fijn en fruit even aan met een scheutje olijfolie. Doe van het vuur af de slagroom en de kaas erbij en breng op smaak met peper en zout. Omwikkel de uien met een plakje ontbijtspek en zet vast met een cocktailprikker. Vul de uien vullen en plaats op een bakplaats.

Zet aardappels en uien na 30 minuten bij het vlees in de oven (dus in totaal nog ca. 20 minuten meebakken).

De mayonaise: Rooster de amandelen lichtbruin in een droge koekenpan, en kruimel ze daarna fijn in de vijzel of hak ze met een mes. Doe eidooier, mosterd, 3 mespuntjes zout, azijn en citroensap in een kom en klop tot het zout is opgelost. Voeg snel kloppend druppel voor druppel de olie toe, zodat een emulsie van ei en olie ontstaat. Als ca. een kwart van de olie is toegevoegd, begint het er ongeveer als mayonaise uit te zien en kan de olie wat sneller toegevoegd worden. Nu op smaak brengen met de amandelen en evt. nog wat zout en/of peper. NB: Mocht de mayonaise gaan schiften, roer er dan een eetlepel kokend water door.

22.00 uur UITSERVEREN: Snij het varkensgebraad in koteletjes, tussen de ribbetjes door. Zet er een gevulde ui bij en schep er wat aardappeltjes bij. Serveer de mayonaise er apart bij.

Eet smakelijk (Hv'tS a.i., HL, KvH, PGW)

Am2002-04-05

Grand dessert aux fruits des bois

Grand dessert van bosvruchten

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen op: 150° C

Tijd uitserveren: 22.30 UUR

BENODIGDHEDEN VOOR DE COULIS:

1,5 kg bosvruchten (diepvries)

150 gr. poedersuiker

4 el citroensap

VOOR DE MOUSSE:

3 blaadjes gelatine

2½ dl bosvruchtencoulis

2½ dl slagroom

3 el poedersuiker

scheutje aardbeienlikeur

VOOR DE SORBET:

75 g. suiker

7,5 dl bosvruchtencoulis

VOOR DE TAART:

200 gr zachte boter

275 gr suiker

rasp van 2 citroenen en 2 sinaasappels

2 eieren

snufje zout

500 gr gezeefde bloem

125 gr witte chocolade

400 gr bosvruchten (diepvries)

100 gr abrikozenjam

2 el bosvruchtencoulis

VOOR DE CRÈME ANGLAISE:

1 vanillestokje

½ liter melk

120 gr suiker

100 gr eierdooier

50 gr bloem, gezeefd

15 gr custardpoeder, gezeefd

VOOR DE GARNERING:

½ bosje verse munt

KEUKENBENODIGDHEDEN :

springvorm 20 cm doorsnee

steunvulling, bijv. rauwe bonen of speciale platte

glazen knikkers

BEREIDING:

18.00 UUR Laat de 400 gr bosvruchten voor de taart in een schaal ontdooien.

De coulis: Laat de 1,5 kg bevroren vruchten voor de coulis met citroensap en suiker al roerend ontdooien op laag vuurtje. Pureer met de staafmixer en passeer door een bolzeef. Deze coulis wordt voor de rest van de onderdelen gebruikt!

De mousse: Week de gelatine 10 minuten in koud water. Verwarm de likeur en los hierin de goed uitgeknepen gelatine op en roer door de (nog warme) coulis. Laat goed afkoelen.

Klop slagroom met poedersuiker lobbige en spatel door 2,5 dl lobbige bosvruchtencoulis. Laat de mousse afgedekt zo lang mogelijk in de koeling opstijven.

De crème anglaise: Halveer het vanillestokje in de lengte. Breng melk met vanillestokje en 60 gr suiker langzaam aan de kook en laat 20 minuten trekken.

Klop eierdooiers met 60 gr suiker schuimig. Roer er in gedeelten de bloem met de custardpoeder door tot een gladde saus ontstaat. Giet de hete melk al roerend langzaam bij het eierdooiermengsel. Schenk dit mengsel terug in de pan en laat op een laag vuur al roerend binden. Giet de crème in een kom, dek af met plasticfolie en laat afkoelen. Verwijder voor gebruik het vanillestokje.

De taart: Vermeng boter en suiker goed met elkaar. Roer citroen- en sinaasappelrasp door het boter/suikermengsel. Voeg eieren en zout toe. Doe bloem erbij en kneed alles tot een samenhangend deeg. Verpak het deeg in plasticfolie en laat ½ uur in de koelkast opstijven.

Rol het deeg op de met bloem bestoven deegplank uit tot een plak van 24 cm doorsnee. Vet de vorm in en bestuif met bloem. Bekleed de vorm met de deegplak, bedek het deeg met bakpapier en verdeel hierover de steunvulling. Zet de vorm iets onder het midden van de oven en bak in ca. 20 minuten af.

Verwijder de steunvulling en laat de taart afkoelen.

Smelt de witte chocolade au bain-marie en bestrijk hiermee de taartbodem. Laat de chocolade even hard worden. Verdeel de banketbakkersroom over de taartbodem en daaroverheen de bosvruchten dicht tegen elkaar.

Verwarm de abrikozenjam met 1 el water, zeef deze en roer er de 2 el coulis doorheen. Bestrijk de taart met deze gelei en laat in de koelkast opstijven.

De sorbet: Verwarm 0,75 dl water en los hierin de suiker op. Vermeng de 7,5 dl coulis met deze suikerstroop en draai tot ijs in de sorbetière.

22.30 UUR **UITSERVEREN:** Giet een spiegeltje van de overgebleven coulis op koude borden. Snij de taart in punten en leg op elk bord een punt. Maak met 2 lepels of de kleine ijsbolletjestang quenelles van de mousse en het ijs. Garneer een takje munt.

Eet smakelijk (Hv'tS a.i., HL, KvH, PGW)

Am2002-04-06