

Salade d'oeufs de caille et de pesto d'asperges

Salade van kwarteleitjes en aspergepesto

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen op 200°C

Tijd uitserveren: 20.00 uur

50 gr pijnboompitten

100 gr spinazie

4 knoflookteentjes

olijfolie

100 gr gemalen parmezaanse kaas

zout, peper en nootmuskaat

sap van 2 citroenen

2 ciabatta broden

200 gr rucolasla

BENODIGDHEDEN:

45 groene mini-asperges

30 kwarteleitjes

BEREIDING:

Kook de mini-asperges in weinig water met iets zout in enkele minuten gaar.

Giet af en laat iets afkoelen.

Kook intussen de kwarteleitjes 4 minuten, zodat ze nog iets zacht zijn en spoel ze onder koud water.

Snij de kopjes (3 cm) van de asperges en zet apart.

Was de spinazie.

Snij de aspergesteeltjes in stukken en maal ze met de pijnboompitten, spinazie en knoflook 1 minuut in de keukenmachine. Voeg terwijl de machine maalt, olie toe tot het mengsel smeug wordt.

Roer de kaas erdoor en breng het mengsel op smaak met peper, zout, citroensap en nootmuskaat.

Snij het brood in lange dunne plakken en rooster deze in de oven.

20.00 uur UITSERVEREN: Halveer de gepelde eitjes en verdeel ze met de aspergekopjes en de rucola over de borden. Besprenkel met wat olie en citroensap en bestrooi met peper. Verdeel de aspergepesto over de stukken brood en leg ze naast de salade.

Eet smakelijk (PGW, HL, KvH, HvtS)

Am2003-05-01

Consommé printanier

Lentebouillon

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN:

500 gr groene asperges

500 gr witte asperges

3 liter groentebouillon (van poeder)

2 teentjes knoflook

5 cm gemberwortel

8 el Japanse sojasaus

1 à 2 tl sambal oelek

2 el zonnebloemolie

1 bos wortelen

150 gr peultjes

1 pond doperwtten

150 gr taugé

zout

1/2 bosje koriander

BEREIDING:

Schil de groene en de witte asperges en snij ze schuin in 3 cm lange stukken.

Pers de knoflook, rasp de gemberwortel.

Breng de bouillon in een hoge soeppan met knoflook, 4 tl geraspte gemberwortel, sojasaus en sambal aan de kook.

Schrap de wortelen en snij in dunne schijfjes.

Verhit in een grote koekenpan de olie en bak hierin al roerend de asperges gedurende 2 minuten.

Voeg de gebakken asperges aan de soep toe en laat 15 minuten zacht koken.

Draai het vuur onder de soep uit.

Dop de erwtjes en haal de peultjes af.

Was de koriander, slinger droog en snij grof.

20.30 uur UITSERVEREN: Breng de soep weer aan de kook en voeg worteltjes, peultjes, doperwtten en taugé toe.

Laat 5 minuten meekoken. Breng op smaak met zout en peper. Schep de soep in verwarmde borden bestrooi met een snufje koriander.

Tarte filo au brocoli et la sauce vin blanc

Filotaart met broccoli en witte wijnsaus

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Oven voorverwarmen op: 150°C

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN:

1 pak filodeeg (diepvries, 250 gr)

500 gr broccoli

zout

200 gr Bleu d'Auvergne

200 gr heelei

1/8 l slagroom

peper

1 tl gedroogde tijmblaadjes

50 gr boter

VOOR DE WIJNSAUS:

2 sjalotjes

25 gr boter

25 gr bloem

1 dl droge witte wijn

2 dl kippenbouillon (van poeder)

peper en zout

½ bosje bieslook

BEREIDING:

Laat het deeg ontdooien volgens de gebruiksaanwijzing.

Was de broccoli, snij in kleine roosjes en kook in weinig water met zout in ca. 5 minuten beetgaar. Giet af.

Snij de Bleu d'Auvergne in stukjes.

Klop de eieren los met de room, wat peper en zout en de tijmblaadjes. Schep de broccoliroosjes en de kaas erdoor.

Smelt de boter. Bestrijk een taartvorm (ca. 26 cm) met boter.

Leg een lap filodeeg op een schone theedoek, bestrijk met boter. Leg er een tweede deeglap kruislings op en bestrijk ook met boter. Ga zo door tot 6 lagen filodeeg. Bekleed de vorm met alle deeglagen tegelijk. Vouw het overhangende deeg losjes tot een rand. Bestrijk met de rest van de boter.

Bak de taart in de oven in ca. 45 minuten goudbruin en gaar.

De saus. Pel en snipper de sjalotjes. Smelt de boter in een sausspannetje en fruit de sjalotjes hierin zachtjes ca. 3 min zonder ze te kleuren. Roer de bloem erdoor en laat het mengsel even pruttelen. Voeg de wijn toe en breng alles aan de kook. Roer alles tot een gladde saus. Voeg nu de bouillon toe en breng alles aan de kook en roer met een garde glad. Laat de saus ca. 15 min zachtjes koken. Breng op smaak met peper en zout en houd warm. Snij of knip de bieslook fijn.

21.30 uur UITSERVEREN: Snij de nog warme taart in puntjes en verdeel over de warme borden. Schep wat saus naast de taart, garneer met bieslook.

Rösti aux asperges et au filet de saumon

Rösti van asperges en zalm

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN:

800 gr verse zalmfilet

zwarte peper en zeezout

2 bos lente-uitjes

500 gr groene asperges

500 gr witte asperges

1 kg stevige aardappelen

zout en peper

2½ dl crème fraîche

2 potjes zalmeitjes

olijfolie

BEREIDING:

Snij van de zalm 15 plakjes van ongeveer 1 cm dikte. Bestrooi de plakken zalm met zwarte peper en zeezout.

Stoom de plakken zalm met de schoongemaakte lente-uitjes in ongeveer 8 minuten gaar.

Schil de witte asperges. Snij de koppen eraf en kook apart voor garnering. Snij de aspergestelen in de breedte door midden en in de lengte in dunne slierten.

Schil de aardappels en snij er plakjes van en snij deze weer in reepjes. Was de reepjes NIET i.v.m. de binding van de koekjes door het aardappelmeel. Meng aardappelplakjes en aspergeslierten en voeg zout en peper naar smaak toe.

Een andere manier is: blancheer sliertjes en reepjes, doe over in een grote RVS schaal en bestrooi met aardappelzetmeel uit een pakje (kijk trouwens aub. eerst even goed op er al een geopend pakje staat en grijp niet voor de vuist weg).

Verhit een scheutje olijfolie in een tefal koekenpan. Leg met een spatel voorzichtig enkele pannenkoekjes in de pan en bak bruin. Duw de mix stevig aan tijdens het bakken.

Draai de rösti na ca. 10 min m.b.v. een bord om en bak de andere kant bruin . Houd de koekjes warm.

21.30 uur UITSERVEREN: Leg de koekjes op voorverwarmde borden, vlij de plakjes zalm ernaast met wat ringetjes lente-ui. Garneer met zalmeitjes en een eetlepel crème fraîche.

Poitrine de veau farcie et la sauce "cream sherry"

Gevulde kalfsborst met cream-sherrysaus

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 3 personen

Oven voorwarmen op 180°C

Oven voorwarmen op 180°C

Tijd uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN:

2 uien

200 gr cantharellen

50 gr boter

400 gr kalfsgehakt

peper en zout

1 tl knoflookpoeder

2 tl gedroogde tijm

2 tl basilicum

2 el gehakte peterselie

2 eieren

2,5 dl cream sherry

2x 1kg kalfsborst

1 winterwortel

2 preien

200 gr boter

150 gr rookspek in blokjes

1 l kalfsbouillon

VOOR DE GEVULDE AUBERGINES:

8 kleine aubergines

6 sjalotjes

1 groene paprika

6 el olijfolie

6 flinke tomaten

4 knoflookteentjes

zout, peper

1 el suiker

BEREIDING:

Het vlees. Pel en snipper de uien. Veeg de cantharellen af en snij klein. Verhit in een koekenpan de boter en fruit de ui glazig. Voeg de cantharellen toe en fruit even mee.

Meng het gehakt met wat peper en zout, knoflookpoeder, tijm, basilicum, 2 el gehakte peterselie, 2 eieren, 2 el sherry en het uimengsel.

Snij de kalfsborsten in tot een diepe zak ontstaat. Vul beide stukken met de helft van het mengsel en naai met een katoenen draad en stopnaald dicht.

Verhit 40 gr boter in een braadslede en fruit hierin plakjes winterwortel, preiringen en spekblokjes 5 minuten.

Leg de gevulde kalfsborsten op de groenten en bedek met de rest van de boter. Braad het vlees onafgedekt 15 minuten in de oven.

Breng sherry en bouillon aan de kook en schenk over het vlees. Laat het vlees afgedekt met alufolie stoven tot een kerntemperatuur van 58°C (ca. 30 minuten). Verwijder het laatste kwartier het folie en bedruip het vlees regelmatig met het stoofvocht.

Neem het vlees uit de slede en laat afgedekt met folie staan.

Zeef het stoofvocht, kook tot de helft in en bind evt. licht met allesbinder.

Ontvel de tomaten en snij in kleine stukjes. Pel en snipper de uitjes, snij de paprika in stukjes. Was de aubergines en dep droog. Hol de vruchten uit en snij het vruchtvlees in kleine stukjes.

Verhit in een koekenpan de olie en fruit ui, paprika en auberginestukjes 5 minuten. Pers de knoflook erboven uit. Voeg tomaat en suiker toe en laat even meebakken. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel de vulling over de uitgeholde halve aubergines.

Schenk in een braadslee een laagje kokend water en zet de gevulde aubergines erin. Laat in de oven in 20 minuten gaar worden.

22.00 uur UITSERVEREN: Verwijder de draad uit het vlees en trancheer het vlees. Rangschik op warme borden het vlees, wat saus en de met koriander bestrooide aubergine. Zet de rest van de saus op tafel.

Double flan de pâte génoise aux fraises

Dubbele biscuitflan met aardbeien

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen op 200°C

Tijd uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN:

12 eierdooiers

250 gr suiker

180 gr bloem

100 gr maïzena

zout

4 zakjes vanillesuiker

12 eiwitten

VOOR DE VULLING:

1½ kg aardbeien

150 gr suiker

1 citroen

4 dl slagroom

2 el suiker

1 tl arrow root

VOOR DE GARNERING:

½ bosje munt

poedersuiker

BEREIDING:

Bekleed twee bakplaten met bakpapier en teken op elk 8 cirkels van 10 cm. Houd tussen de cirkels een afstand van 2 cm.

Splits de eieren.

Klop de eierdooiers met de helft van de suiker heel dik en schuimig.

Zeef de bloem met maïzena, zout en vanillesuiker en spatel dit luchtig door de dooiers.

Klop de eiwitten stijf en klop de rest van de suiker erdoor. Spatel de eiwitten luchtig door het dooiermengsel.

Doe het mengsel in een spuitzak met een gladde spuitmond en spuit de cirkels vol. Bak de cirkels in de oven in ca. 10 minuten lichtbruin. Bak zo 32 kleine flans.

Ontkroon de aardbeien en snij eventueel, afhankelijk van de grootte, in tweeën, drieën, vieren, plakjes o.i.d.

Borstel de citroen schoon onder de kraan, droog af en trek met een zesteur zestes van de schil. Pers de citroen uit. Los de suiker op in de citroensap met de zestes op een zacht vuur en schenk het over de aardbeien.

Stort na een uur of anderhalf de aardbeien in een zeef en vang het vocht op in een steelpan. Doe 1 tl arrow root in een schaaltje, giet er een beetje aardbeiennat bij en roer door. Verwarm de rest van het vocht en bind met de arrow root-oplossing. Laat afkoelen, maar niet echt koud worden.

Klop de slagroom stijf met de 2 el suiker. Doe over in een spuitzak met gekartelde spuitmond.

22.30 uur UITSERVEREN: Klop de slagroom met de suiker stijf. Leg op de borden elk een flan, trempeer de bovenzijde met de aardbeiensaus, verdeel de aardbeien erover en spuit er een flinke toef room op. Trempeer de tweede flan aan de onderzijde met aardbeiensaus en leg hem op de toef room. Bestuif ruim (ook het bord) met poedersuiker en leg bovenop de flan een blaadje munt.

Eet smakelijk (PGW, HL, KvH, HvtS)

Am2003-05-06



Wijnkeuze voor mei 2003

Voor de witte wijn hebben we gekozen voor een Domaine de Marotte 2001 Vin de Pays de Vaucluse. Deze past door zijn lage zuurgraad en subtiële aroma's uitstekend bij de asperges.

De rode wijn die onze voorkeur kreeg is een Domaine de Lauriers 2001 Vin de Pays D'Oc. De Syrah en Grenache druiven geven deze wijn een sappige fruitsmaak die goed accompagneert met de gevulde kalfsborst.

De Wijncommissie

