

2000 mei

Les Amis de Cuisine Den Haag · Lente

VOORGERECHT Salade de tomates au filet de sole

Salade de tomates au filet de sole - Tomatensalade met zeetong

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeetongfilet	1	kg
heelei	150	gr.
bloem	180	gr.
pils	1	fles
zonnebloemolie		
tomaten	9	st
bosuitjes	5	st
kruidenazijn	1	dl
olijfolie	4	dl
witte basterdsuiker	1	tl
peterselie	0.5	bosje
sla	2	krop

Ontvel de tomaten en ontdoe ze van zaad en vocht. Snij het vruchtvlees in smalle reepjes. Leg ze in een schaal. Snij de bosuitjes in smalle ringetjes, voeg bij de tomaten en schep om. Maak een dressing van de kruidenazijn, peper en zout en voeg de olijfolie al roerend toe. Breng op smaak met basterdsuiker. Schenk deze dressing over het tomatenmengsel. Laat 15 minuten staan. Zeef het mengsel en laat even rustig uitlekken. Bewaar het vocht. Spoel de filets met koud water. Dep ze droog met keukenpapier en snij ze schuin in repen van 2 cm. Bestrooi met zout en peper. Maak een glad beslag van bloem, ei en 5 eetlepels bier. Voeg daarna net zoveel bier toe tot het beslag iets dunner is dan pannenkoekenbeslag. Roer er wat zout en peper door. Verwarm de zonnebloemolie in de wok tot 170° C. Haal de tongreepjes met een vork door het beslag en laat in de hete olie glijden. Bak ze goudgeel. Bak niet meer dan 5 reepjes tegelijk, daar anders de temperatuur van de olie te ver terugloopt. Snij de slablaadjes in reepjes en snij de peterselie fijn. Bewaar 15 topjes van de peterselie voor decoratie. **UITSERVEREN:** Leg de slareepjes op de borden (net uit het midden). Sprenkel wat van de dressing over de blaadjes. Schep de tomatensalade in het midden van het bord. Strooi peterselie erover en leg de tongreepjes eromheen. Garneer met een toefje peterselie.

Crustade de langoustines et d'asperges verts - Aspergehapje met langoustines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	30	st
langoustines (compleet)	30	st
champignons	250	gr.
sjalotjes	4	st
slagroom	4	dl
kervel	0.5	bosje
uien	2	st
wortel	1	st
knoflook, tijm, laurier		
peterselie	0.5	bosje
tomatenpuree	1	tl
boter	100	gr.
witte wijn	4	dl
bladerdeeg	5	plak
eidooier		

Pel de langoustines en gebruik de kop, de poten en de schaal bij de bereiding van de saus. Bak de langoustinestaarten kort en zet ze koud weg. Snij van de asperges het onderste stukje af en kook ze in water beetgaar. Giet af en spoel met koud water. Snij de top er op 8 cm van de bovenkant af. Bewaar 4 stelen en snij de rest van de stelen in stukjes van 3 cm en halveer deze in de lengte. Kook de schoongemaakte champignons ook beetgaar en snij de stelen eraf. Hou 15 champignonhoedjes apart. Zet de fijngehakte champignonstelen met de rest van de in stukjes gesneden hoedjes aan in wat boter en doe er de stukjes aspergesteel bij. Bind met room, voeg fijngesneden kervel toe en breng op smaak met zout en peper. Zet de koppen, poten en de schalen van de langoustines, met de fijngesneden ui en de in stukjes gesneden wortel aan in wat boter en voeg de kruiden, de witte wijn en de tomatenpuree daaraan toe. Kook deze saus in, giet door een zeef en monteer met boter. Druk in de plakjes bladerdeeg een ruitpatroon en snij in vieren. Bestrijk de bovenkant van de vierkantjes met eidooier. Bak deze vierkantjes in 10-15 minuten in een oven van 200° C goudbruin (hou ze goed in de gaten). Bak de aspergepunten in een pan met wat boter op een laag vuur. Snij voorzichtig de bovenkant van het bladerdeeg los van de onderkant. **UITSERVEREN:** Leg de aspergepunten kruisgewijs aan de bovenkant van het bord. Leg aan de onderkant een met champignon-aspergesaus gevuld bladerdeeghapje. Snij de vier overgebleven stelen in plakjes en leg er een vijftal aan de buitenkant op het bord met daar tegenaan een kervelblaadje. Druppel wat van de saus tussen de plakjes asperge. Leg het champignonhoedje erbij.

Crème d'asperges - Aspergocrèmesoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	100	gr.
bloem	100	gr.
kippenbouillon	7.5	dl
melk	7.5	dl
witte asperges	30	st
kervel	1	bosje
crème fraîche	3	dl

Maak de asperges schoon en kook ze in water tot de punten gaar zijn. Snij de punten van de stengel, zet de punten apart, en snij de stengels in stukken van 3 cm. Maak een blonde roux. Smelt de boter en voeg de bloem al roerend toe. Zorg ervoor dat de roux niet bruin wordt. Laat gedurende 10 minuten zachtjes garen (blijf roeren). Laat afkoelen. Meng de kippenbouillon met de melk en breng aan de kook. Voeg het kokende mengsel al roerend langzaam bij de roux. Breng kloppend aan de kook. Voeg de aspergestukken eraan toe en laat 30 minuten zachtjes koken. Zeef de soep en wrijf de asperges zoveel mogelijk door de zeef, of pureer de soep met de staafmixer en passeer (optioneel) daarna door de zeef. Breng de soep vlak voor het uitserveren opnieuw aan de kook. Meng van het vuur af de crème fraîche door de soep. Corrigeer de soep als deze te dik is door er wat hete melk aan toe te voegen. De soep mag nu niet meer koken. Breng verder op smaak met zout en peper. **UITSERVEREN:** Schep de soep op voorverwarmde borden. Leg twee aspergepunten in het midden van de soep en garneer af met blaadjes kervel.

Filet de cabillaud aux asperges - Kabeljauwfilet met asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwfilet	1200	gr.
sjalotjes	4	st
vleestomaten	8	st
bieslook	1	bos
olijfolie		
tomatenpuree	1.5	el
visfond	5	dl
witte asperges	30	st
lamsoren	200	gr.
sjalotje	1	st
bildstar	8	st
boter	200	gr.
rozemarijn	2	takjes
room	2	dl

Verwarm de oven voor op 200^o C. Kruid de vis met peper en zout. Besprenkel de ovenschaal met olijfolie. Leg de vis in de schaal en bestrijk de vis ook met olijfolie en strooi er wat bieslook over. Gaar de vis 12 á 15 minuten in de oven. Hak de sjalotten fijn en pureer 4 tomaten glad. Verwijder uit de andere 4 tomaten het vocht en de zaadjes en snij ze in kleine blokjes. Hak de bieslook zeer fijn. Verhit olijfolie en fruit de sjalotjes in de olie. Voeg de tomatenpuree toe, roer even en voeg vervolgens de gepureerde tomaten toe. Voeg nu de visfond toe en breng het geheel aan de kook. Pureer de saus met de staafmixer en voeg de blokjes tomaat toe. Maak op smaak met zout en peper. Schil de asperges, haal het onderste stukje ervan af en schaaft de asperges in de lengte(!) in lange reepjes. Pureer de aspergestukjes met de boter, room en gehakte sjalotjes tot een luchtig geheel. Schil de aardappelen en snij in vieren. Maak van elk kwart een peervorm, een piramide of een andere creatieve vorm. Er wordt onderzocht welke avond het meest creatief is! Frituur deze. De eerste keer als voorgebakken aardappel en de tweede keer vlak voor het opdienen. Bak de aspergereepjes in boter met rozemarijn en peper. Monteer ze met de aspergeboter. Stoof de lamsoren in de boter met een fijngesneden sjalotje. **UITSERVEREN:** Schep wat van de saus op het bord. Leg de visfilet in het midden en leg naast de vis wat asperges, lamsoren en twee aardappeltjes. Maak er een mooie presentatie van.

Poularde aux morilles et aux asperges - Maiskip met morieljes en asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
maiskippen van ca. 1,5 kg	2	st
morieljes	700	gr.
groene asperges	30	st
sjalotten	4	st
boter	100	gr.
gevogeltefond	3	dl
room	6	dl
witte wijn	2	glas
bloem		
dragon	0.5	bosje
zeezout		
peper uit de molen		

Ontbeen de kip en snij elke kip in vier stukken (laat het vel eraan zitten). Snij het vet er zoveel mogelijk af en gebruik dit om te bakken. Smelt het kippenvet uit en braad hierin de stukken kip even aan. Gebruik indien dit niet voldoende is wat boter erbij. Haal de kip uit de pan en giet het meeste vet af, bewaar dit. Blus het resterende vet in de pan af met de wijn, voeg de gevogeltefond toe, kook in en voeg de room toe. Kook de asperges beetgaar in water met wat zout. Doe ze in een ovenschaal met boter, breng op smaak met peper en zout en hou warm in een oven van 50° C. Bestrooi de stukken kip met zout, peper en bloem en bak ze in een braadpan in het bewaarde vet met het vel naar onderen 10 minuten. Haal de vleugels uit de pan en hou ze warm verpakt in aluminiumfolie in de oven van 50° C. Bak de resterende bouten nog 10 minuten en hou ook warm. Maak de morieljes schoon met een borsteltje, spoel ze kort af en laat ze uitlekken. Doe in een andere pan het braadvocht van de kip, de gesnipperde sjalotjes, de morieljes en wat fijngesneden dragon en laat dit even stoven. Voeg zout en peper toe en de stukken kip en giet vervolgens de roomsaus erover. Laat 5 minuten verder stoven. **UITSERVEREN:** Verdeel de kip over de voorverwarmde borden. Verdeel ook de morieljes over de borden en leg er twee asperges naast. Strooi er een klein beetje fijngesneden dragon over.

Tartelette au chocolat et glace de thé - Chocoladegebak met thee-ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	200	gr.
poedersuiker	180	gr.
eidooier	80	gr.
vanillesuiker	1	zakje
zout	1	msp
bloem	360	gr.
cacao	40	gr.
koekkruim	80	gr.
bloedsinaasappels (sap en schil)	2	st
suiker	100	gr.
grenadinesiroop	1	dl
vanillestokjes	2	st
slagroom	2	dl
pure chocoladecouverture	400	gr.
earl grey thee	7	zakjes
volle melk	1	l

Verwarm de oven voor op 180^o C. Maak een gelijkmatig mengsel van boter, poedersuiker en eidooier. Voeg zout, vanillesuiker en bloem toe. Maak het deeg niet te elastisch. Laat dit één uur rusten (het mag niet te kleverig zijn). Rol het deeg uit tot 2 mm dikte en steek 45 rondjes uit van 6 cm. Leg deze op een met bakpapier beklede en bak ze in 15 min gaar. Laat op een rooster afkoelen. Laat in een pan de thee 4 minuten met de melk trekken op een zacht vuur. Giet de theemelk door een fijne zeef. Roer eidooier en suiker door elkaar tot een dikke massa. Giet de hete melk erbij en laat op een middelmatig vuur zachtjes koken; roer met een spatel regelmatig door. Zeef de massa door een puntzeef. Voeg de room toe en draai er ijs van. Snij de sinaasappels zodanig in dat je de schillen er mooi vanaf kan pellen. Ontdoe de schillen zoveel mogelijk van het wit. Blancheer de schillen en snij deze in heel smalle reepjes. Kook ze in de grenadinesiroop en laat op keukenpapier uitlekken. Roer voor de sinaasappelcrème de suiker met de eidooier goed door elkaar. Voeg het sap van de bloedsinaasappels toe. Klop onder voortdurend roeren op een zacht vuur schuimig. Voeg van het vuur af de (stukjes) boter toe en zet koud weg. Snij het vanillestokje in de lengte doormidden en voeg dit toe aan de slagroom. Laat 10 minuten op een zacht vuur trekken (met deksel op de pan). Voeg de stukjes couverture toe en laat langzaam smelten. Het mengsel mag NIET koken. Verwerk de gesmolten couverture daarna snel. Bestrijk de koekjes afwisselend met ganache en sinaasappelcrème en stapel ze op elkaar (in totaal telkens drie). Bestrooi de bovenste met poedersuiker. **UITSERVEREN:** Zet een gebakje op het bord tezamen met een quenelle thee-ijs en garneer met de geglaceerde sinaasappelschillen.