

# 2001 januari

Les Amis de Cuisine Den Haag · Winter

---

## Salade de Choucroute

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zuurkool	300	gr.
zachtzure appels	2	st
bosuitjes	3	st
augurken, zoetzuur	3	st
dille	0.5	bosje
peterselie	0.5	bosje
kruidenazijn	2	el
zout, peper		
(zonnebloem)olie	4	el
krulsla	0.5	krop
achterham (plak)	200	gr.
rozijnen	100	gr.
patentbloem	1	kg
gist	2	zakjes
zout	2	tl
suiker	2	tl
broodkruiden	2	el
gesmolten boter	50	gr.
lauwwarm water	5	dl
boterballetjes of -krullen		

Wel de rozijnen in warm water. Het brood: Meng bloem, gistkorrels en broodkruiden door elkaar. Bestrooi met zout en suiker. Giet gesmolten boter in een kuiltje en voeg al knedend zoveel van het lauwwarme water toe tot een soepel deeg is verkregen. Kneed het deeg vervolgens krachtig 5 tot 10 minuten door tot een elastische deegbal. Laat op een warme plaats (in een grote metalen schaal, afgedekt met folie op een rooster op de warmhoudkast) ongeveer 1 uur rijzen. De salade: Laat de zuurkool goed uitlekken en snij de zuurkool fijn. Snipper de appels, de bosuitjes en de augurken. Schep in een kom zuurkool, appel, bosuitjes, rozijnen, augurken en tuinkruiden luchtig door elkaar. Maak de dressing door in een pannetje azijn aan de kook te brengen. Roer wat zout en peper erdoor en voeg daarna de olie toe. Klop alles flink op en schenk het over de inhoud van de kom. Schep alle ingrediënten enkele malen luchtig om. Laat de salade daarna koud worden. Schep de salade van tijd tot tijd even om. Snij de ham in blokjes. Het brood 2: Stort het deeg op de bebloemde deegplank en werk nog even luchtig door. Vorm er 30 balletjes van. Rol deze op een bebloemd gedeelte van de warmhoudkast met de vlakke palm van een hand tot een mooi rond wat afgeplat balletje. Leg de balletjes op een beboterde en bebloemde bakplaat. Bak in de oven in circa 15 minuten af. **UITSERVEREN:** Beleg bordjes met slabladeren. Leg hierop een metalen ring en schep hierin de salade, druk goed aan. Strooi de blokjes ham erover. Serveer er de broodjes met boterballetjes of -krullen bij.

## Soupe aux pois cassés

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bacon, dunne plakken	225	gr.
boter	120	gr.
bleekselderijstengels	3	st
grote uien	2	st
grote winterpenen	2	st
peterselie	0.5	bosje
laurierblad	4	st
gevogelbouillon	2.5	l
spliterwten, gewassen	375	gr.
zout, peper		
witbrood	6	snee
slagroom	5	el
knoflook	2	te

Zet de spliterwten zo snel mogelijk in koud water in de week. Snipper de ui in grove stukken. Snij de peterseliestelen eveneens in grove stukken snij de wortel in stukjes. Snij de bleekselderijstengels in reepjes. Bereid de gevogelbouillon. Bak de helft van de baconplakjes in 20 gram hete boter, tot ze beginnen te kleuren. Voeg bleekselderij, winterpenen en 6 peterseliestelen toe. Laat alles onder voortdurend omscheppen 3 minuten zachtjes bakken. Voeg laurierblad, enkele takjes verse tijm (of 1 tl gedroogd) toe en schenk er 1 liter bouillon erbij. Breng langzaam aan de kook. Leg het deksel op de pan en laat 1 uur zachtjes koken. Giet de spliterwten af en doe ze bij de resterende 1,5 liter bouillon. Breng al roerend aan de kook. Doe het deksel op de pan. Laat onder af en toe roeren eveneens 1 uur zachtjes koken. Voeg beide soepen bij elkaar en pureer met de staafmixer. Laat de soep dan nog 10 minuten zachtjes koken. Voeg naar smaak zout en peper toe. Haal de korsten van het witbrood en snij de sneetjes in blokjes. Bak in 20 gram boter de rest van de bacon, tot deze bruin en knapperig is. Laat de plakjes op een stuk keukenpapier uitlekken. Bak de broodblokjes onder voortdurend omscheppen in de rest van de boter goudbruin. Laat ze eveneens op een stuk keukenpapier uitlekken. Roer vlak voor het opdienen de slagroom door de soep. **UITSERVEREN:** Dien de soep op in voorverwarmde borden. Strooi er peterselie over en leg er in het midden broodblokjes en verkruimeld bacon op. Let op: doe niet teveel soep op de borden (te voedzaam!)

### Truite à la sauce fines herbes et au pain suédois

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse forellen elk ca. 250 g schoon	8	st
limoenen (5 el sap)	3	st
zout, peper		
visfond	3	dl
witte wijn	7	dl
boter, ijskoud	150	gr.
peterselie	0.5	bosje
bieslook	0.5	bosje
kervel	0.5	bosje
lauwwarme melk	3	dl
gist	25	gr.
venkelzaad	1	tl
zout	1	tl
tarwemeel	250	gr.
roggemeel	250	gr.
suiker	1	tl

Spoel de forellen van binnen en buiten af onder stromend koud water. Maak de vissen droog en wrijf ze in met wat limoensap. Gebruik er niet meer dan de helft van de aangegeven hoeveelheid voor. Laat de forellen 10 minuten liggen. Maak de vissen daarna opnieuw droog en wrijf ze aan de binnenzijde in met wat zout en peper. Breng de wijn aan de kook. Leg twee forellen op een vel alufolie in de wijn. Leg daarop weer twee forellen en dek af met een vel alufolie, ga zo door tot alle vissen in de pan liggen. Temper de warmtebron. Pocheer de vissen niet langer dan 4 minuten. Neem na het pocheren de forellen uit de pan. Fileer de vissen, hou ze warm en doe de graten en vellen bij de visfond. Laat het pocheervocht indampen tot een derde deel van de oorspronkelijke hoeveelheid. Voeg visfond en de rest van het limoensap toe. Laat alles nog 3 minuten zachtjes koken. Schenk het vocht door een zeer fijne zeef in een andere pan. Breng alles opnieuw aan de kook. Voeg zout en/of peper toe. Verdeel de ijskoude boter in stukjes. Klop de stukjes een voor een door de kokende saus. Voeg een volgend stukje pas toe wanneer het voorgaande geheel in de saus is opgenomen. Neem tijdens het kloppen van het laatste stukje boter de pan met de saus van de warmtebron. Strooi de tuinkruiden (kervel, bieslook, peterselie) erover en blijf dan nog 20 tot 30 seconden roeren en kloppen. Het knäckebröd: Zeef beide soorten bloem enkele malen. Roer de droge gistkorrels door de bloem. Voeg venkelzaad, suiker en zout toe. Voeg al knedend de lauwe melk toe en kneed het deeg enkele minuten kracht door. Vorm er twee rollen van. Verdeel elke rol in 8 stukken, vorm ze tot balletjes en laat ze op een tochtvrije plaats 20 minuten rusten. Rol de deegballetjes uit tot dunne, ronde platen van ca. 20 cm en prik hierin meerdere keren met een vork. Bak ze in 10 minuten op een ingevet bakblik gaar. Uitserveren: Verdeel de filets over voorverwarmde borden. Schenk de saus erover. Garneer het gerecht door er toefjes krulpeterselie bij te leggen en een stukje zelfgebakken knäckebröd.

## Choucroute à la façon traditionnelle

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rauwe zuurkool	2	kg
zwoerd	2	stuk
winterpenen	2	st
uien	2	st
peperkorrels	0.5	tl
kummel	0.5	tl
knoflook	2	te
kruidnagels	4	st
jeneverbessen	12	st
laurier	2	blad
tijm	1	takje
eisbein	2	st
gerookt doorregen spek (vingerdik)	2	plak
droge witte riesling	0.5	fles
rookworsten	4	st
casselerrib	600	gr.
bockwurst	15	st
gelderse kookworst	1	st
knolselderij	1	st
citroensap	1	el
zout, peper		
aardappelen, geschild	1	kg

Direct met zuurkool beginnen in verband met de lange smooftijd. Was de zuurkool onder stromend water in een zeef, pluk hem uit elkaar en knijp hem uit. Beleg de bodem van een grote gietijzeren pan met zwoerd. Leg de helft van de zuurkool erop. Maak de wortels en de uien schoon. Snij alles in stukken en verdeel de groenten over de zuurkool. Strooi de peperkorrels er gelijkmatig over. Doe de andere kruiden met de tijm bij de groenten. Leg de schenkel en het spek erop en bedek alles met de resterende zuurkool. Voeg de wijn en 2,5 dl water toe. Doe de deksel goed op de pan, zet hem in de oven en laat het vlees op 180° C 2,5 uur smoren. Wel rookworsten, casselerrib gekookte Gelderse worst en Bockwürste (eventueel in de verpakking) in warm (niet kokend) water. De puree: Kook de knolselderij gaar in water waaraan citroensap en wat zout is toegevoegd. Kook de aardappelen eveneens gaar in water waaraan wat zout is toegevoegd. Laat knolselderij en aardappelen na het koken even uitlekken. Maak een fijne puree ervan en voeg er eventueel enkele eetlepels van het kookvocht van de knolselderij aan toe. Breng de puree op smaak met zout en peper. **UITSERVEREN:** Leg een bolletje aardappelpuree op warme borden en maak met de zuurkool en het vlees een prachtige creatie. Alles kan ook op een grote ovale serveerschaal worden gedresseerd.

## Soupe aux noix et au chocolat

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
arachideolie	4	el
hazelnoten	200	gr.
walnoten	150	gr.
geschaafde amandelen	150	gr.
suiker	200	gr.
notenolie	2	tl
amaretto	2	el
custardpoeder	4	el
cacaopoeder	1.5	el
melk	12	dl
slagroom	0.5	l
vanillesuiker	2	zakjes
bittere chocolade (repen)	150	gr.
heelei	60	gr.
melissesuiker	100	gr.
patentbloem	50	gr.
boter	25	gr.
amandelschaafsel	80	gr.
citroensap	5	drup

De amandelkrullen: Vermeng ei, suiker en citroensap. Voeg gesmolten boter toe en spatel daarna bloem erdoor. Voeg amandelschaafsel toe. Schep met een lepel bergjes deeg op een beboterde en met bloem bestoven bakplaat. Zet de oven. Controleer de koekjes na 10 minuten. Steek ze met een plaatmes los als ze lichtbruin zijn, en leg ze over de steel van een lange houten lepel. Laat afkoelen. De 'soep': Hak de hazelnoten en de walnoten in grove stukken. Rasp de chocolade met een grove rasp. Verhit in een wok de olie met de suiker en laat de suiker kleuren. Bak eerst de hazel- en de walnoten, onder voortdurend roeren en omscheppen, anderhalve minuut in de olie met suiker. Strooi vervolgens de amandelen erbij. Schep regelmatig alles om en laat nog een minuutje kleuren. Neem de pan van de warmtebron en doe alles over in een koude schaal. Sprenkel er de notenolie en Amaretto over. Laat volkomen koud worden. Breng 12 dl melk aan de kook. Schenk de kokende melk in de pan waarin de noten werden gebakken. Roer alle aanzetsels van bodem en wand van de pan los. Maak custard- en cacaopoeder aan met 10 eetlepels koude melk. Blijf zolang roeren tot een glad mengsel is verkregen. Voeg eerst de notenmassa aan de kokende melk toe en roer daarna het custardmengsel erdoor. Blijf net zolang roeren tot alles aan de kook is gekomen en de 'soep' licht is gebonden. Temper de warmtebron en houd enkele minuten tegen de kook aan. Laat afkoelen tot keukentemperatuur. Klop de slagroom met vanillesuiker net niet helemaal stijf op. **UITSERVEREN:** Schep de 'soep' in diepe borden en laat er enkele slagroomwolken op drijven. Bestrooi de slagroom met geraspte chocolade. Serveer de soep op keukentemperatuur. Geef de amandelkrullen apart op een schaal erbij.