

2002 april

Les Amis de Cuisine Den Haag · Lente

VOORGERECHT Salade au rhubarbe et aux suprêmes de volaille fumés

Salade met rabarber, gerookte kip, asperges en raapsteeltjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rabarber	8	stengels
boter	100	gr.
suiker	6	el
balsamicoazijn	3	el
raapstelen	4	bosjes
rode sla	2	kropjes
groene asperges	2	bosjes
geschaafde amandelen	6	el
sinaasappel	1	schil
shiso purper	1	doosje
kipfilet	500	gram
olijfolie	16	el
honing	4	el
dijon mosterd	2	el
peper en zout		

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.

Paprikaschuimsoep met geitenkaas en korianderpesto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika's	8	stuks
verse pomodori	16	stuks
groentebouillon	5	dl
witte wijn	1	dl
slagroom	1,5	dl
verse geitenkaas	150	gr.
koriander	1	bos
olijfolie		scheut
pijnboompitten	100	gram
bloem	500	gr.
lauw water	3	dl
gist	2	zakjes
suiker	1	eetlepel
zout	1	afgestreken eetlepel
extra bloem om te strooien		
grote courgettes	3	stuks
tijm	4-5	takjes
verkruidde geitenkaas	100	gram

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 langwerpige 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 smeùge, 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 schaaltje.

TUSSENGERECHT Portobello mariné avec aile de rais et salade rucola

Gemarineerde portobello met rucola en rogvleugel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rogvleugel	800	gram
bloem		
olijfolie	4	el
roomboter		klontje
portobello's	800	gr.
crème fraîche	120	gr.
bieslook	1	bosje
knoflook	3	teentjes
balsamicoazijn	5	el
gesnipperde sjalotjes	6	
rucola	400	gram
notenolie	10	el
geschaafde parmezaanse kaas	150	gr.

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, rogvleugel, rucola, krullen parmezaanse kaas. Druppel wat marinade van de portobello's rond het torentje.

Zwezerik in briochedeeg op een bedje van spitskool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwezerik	1	kg
boter	2	el
eiwit	150	gr.
champignons	200	gr.
bloem	250	gram
zout	1	tl
gist	1	zakje
suiker	1	tl
lauwe melk	2	el
eieren	2	kleine
zachte boter	125	gr.
witbrood	6	plakjes
eidooier	80	gr.
heelei	50	gr.
kippenbouillon	0,75	l
madera	1	dl
slagroom	3	dl
spitskool	600	gr.

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 madera 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.

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

Abrikozenkoteletjes, rozemarijn aardappeltjes, gevulde ui en kruidenmayonaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aan elkaar	2 x 8	haaskarbonades
tijm	1	bosje
boter	100	gram
knoflook	5	teentjes
abrikozen	30	gedroogde
sherry	1,5	dl
olijfolie		scheut
rozemarijn	½	bosje
vastkokende aardappelen	8	flinke
uien	15	kleine
ontbijtspek	15	plakjes
slagroom	1	dl
danish blue	100	gram
eierdooier	1	grote
dijonmosterd	1	eetlepel
zout		snufje
witte wijnazijn	1	el
citroensap	1	el
arachideolie	ca. 3	dl
geschaafde amandelen	25	gr.

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 2de 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) rozemarijnnaaldjes 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 bakplaat. 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. 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.

Grand dessert van bosvruchten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bosvruchten diepvrries	1,5	kg
poedersuiker	150	gr.
citroensap	4	el
gelatine	3	blaadjes
bosvruchtencoulis	2½	dl
slagroom	2½	dl
aardbeienlikeur		scheutje
suiker	75	g
zachte boter	200	gr.
citroenen	2	rasp van
sinaasappels	2	rasp van
eieren	2	stuks
zout		snufje
gezeefde bloem	500	gr.
witte chocolade	125	gr.
abrikozenjam	100	gr.
melk	½	liter
eierdooier	100	gr.
bloem gezeefd	50	gr.
custardpoeder gezeefd	15	gr.
verse munt	½	bosje

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 lobbij 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.