

2003 januari

Les Amis de Cuisine Den Haag · Winter

Moules froides à la sauce marocaine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	2	kg
olijfolie	3	el
witte wijn	2	dl
ui	1	
tomaten	3	
platte peterselie	½	bosje
harissa	½	tl
paprikapoeder	1	tl
gemalen komijn	1	tl
citroenen	3	
satéprikkers		
bloem	500	gr.
zout	1	tl
suiker	1	tl
melk	4	dl
water	4	dl
eieren	4	st
gist	2	zakjes

18.00 uur Laat de eieren op keukentemperatuur komen. Verwarm water en melk en los hierin suiker en zout op. Roer de gist door de bloem. Klop met een garde de eieren door de bloem en vervolgens het lauwwarme vocht, tot een dik pannenkoekbeslag ontstaat. Laat een half uur tot drie kwartier afgedekt rijzen. Verhit een kleine tefalpan, en doe er een klontje boter in. Schep met een soepopscheplepel een hoeveelheid beslag in de pan en laat dit uitlopen in de vorm van een pannenkoek. Bak totdat de bovenzijde droog begint te worden. Keer de pannenkoek om en bak ook de andere kant goudbruin. Rol ze op. Laat afkoelen. Bak zo door tot het beslag op is. De mosselen. Kook de mosselen in de witte wijn met de evt. meegeleverde mosselkruiden. Giet af, maar vang het kooknat op. Laat de mosselen even afkoelen en haal ze uit de schelpen. Kook het kooknat in tot 1/3 van de oorspronkelijke hoeveelheid. Zet mosselen en kooknat apart. De saus. Pel en snipper de ui zeer fijn. Ontvel en ontpit de tomaten, snij in blokjes. Was de peterselieblaadjes en dep droog, hak fijn. Verhit de olijfolie, voeg de ui toe en bak lichtbruin. Doe stukjes tomaat, peterselie en kruiden erbij. Voeg een scheutje ingekookt mosselkooknat toe en laat 10 minuten pruttelen. Trek met een zester zestes van de schil van een schoongeboende citroen. Pers de citroen uit. Voeg citroensap naar smaak toe en wat citroenrasp. Snij het brood en maak boterballetjes of trek - krullen. 20.00 uur **UITSERVEREN:** Rijg de mosselen aan satéprikkers en lepel er saus over. Garneer met wat peterselie en de overige twee in partjes of plakjes gesneden citroenen. Snij elk opgerold broodje in vieren en geef bij elk bord 1 à 2 tranches. Bewaar de rest voor bij de soep.

Crème de fenouil au poisson frit

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
preien	2	middelgrote
uien	2	
bleekselderij	2	stengels
venkelknol	1	
knoflook, ongepeld	4	tenen
olijfolie	1½	dl
droge witte wijn	5	dl
tijm	2	tl
peterselie	½	bosje
peperkorrels	½	tl
graten en kop van witvis	2½	kg
sjalotten	2	flinke
venkelknollen	2	grote
steranijs	2	st
visbouillon		
slagroom	2	dl
dille	½	bosje
victoriabaars	400	gr.
zeezout en versgemalen peper		

18.00 uur De bouillon. Snij prei, ui, venkel en bleekselderij klein. Doe ze met de ongepelde knoflooktenen in een grote pan, voeg de olie toe en verhit tot de groente gaat sissen. Laat ± 15 minuten met deksel smoren op een laag vuur. Voeg graten, kop en wijn toe, breng aan de kook en laat zonder deksel snel het vocht verdampen. Schenk nu 3 l koud water bij het mengsel in de pan. Kneus de peperkorrels. Voeg kruiden en peper toe en breng aan de kook. Schuim af, draai het vuur laag en laat 18 minuten trekken. Passeer de bouillon en laat inkoken tot 2/3. De soep. Snij de sjalotjes en de venkelknol fijn. Verhit 1½ eetlepel olijfolie en bak in 10 minuten de venkel en steranijs tot de groenten zacht zijn, maar niet verkleurd. Schenk de wijn erbij en kook 5 minuten op hoog vuur. Schenk de bouillon erbij, breng aan de kook en laat 25 minuten zachtjes koken. Verwijder steranijs en laat nog enkele minuten koken. Pureer en passeer de soep, en doe dan de room erbij. Breng op smaak met peper en zout en voeg 2 tl. fijngehakte dille toe. Houd warm. **VLAK VOOR HET UITSERVEREN:** Verhit de rest van de olie in een tefalpan. Snij de visfilets in stukjes van 1 cm en bak ze zonder ze te bewegen aan de onderkant goudbruin. Draai ze voorzichtig om en bak ook de andere kant in 1 tot 2 minuten, maar NIET TE GAAR!!!! Kruid de vis licht met zout en peper. 20.30 uur **UITSERVEREN:** Schep de soep in de voorverwarmde borden en leg de goudbruine visstukjes in het midden. Geef er de rest van de broodrolletjes van gerecht 1 bij.

Raviolis aux crevettes roses et aux champignons chinois à la crème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grano duro	400	gr.
olijfolie	1	el
heelei	200	gr.
water	6	el
sjalotten	4	
shii-take	300	g
boterhammen	2	witte
verse salie	4	tl
basilicum	½	bosje
kervel	½	bosje
rivierkreeftjes	200	gram
peper en zout		
paddestoelenfond	1	blokje
knoflook	1	teentje
gedroogde rozemarijn	1	tl
slagroom	½	l
allesbinder		
truffelolie		
parmezaanse kaas	75	g
blaadjes basilicum		

18.00 Maak van bloem, olijfolie, water en eieren pastadeeg en laat het gewikkeld in plasticfolie tot gebruik in de koelkast rusten. Hak de sjalotten, paddestoelen, rivierkreeftenvlees, rooster en verkruimel het brood tot 4 eetlepels en hak de kruiden fijn. Bewaar wat basilicumblaadjes voor de garnering! Fruit de sjalotten in 1 eetlepel olie glazig. Voeg de paddestoelen en wat zout toe. Bak het geheel op een matig vuur tot al het vocht is verdwenen. Voeg het broodkruim en de kruiden toe en breng op smaak. Roer er wat olijfolie door om het geheel te binden. Laat afkoelen. Meng de rivierkreeftjes door het mengsel. Rol het pastadeeg dun uit met behulp van de pastamachine (begin bij de grofste stand, en eindig op de op een na fijnste stand). Snij plakjes (3 p.p.) uit het deeg van 10 x 10 cm. Leg in het midden van elk plakje een beetje paddestoelvulling. Bestrijk de rand met losgeklopt ei en vouw de pasta dubbel tot een driehoekje en duw de lucht er voorzichtig uit. Kook water met het paddestoelenbouillonblokje op hoog vuur tot ca. de helft in. Haal de pan van het vuur voeg de rozemarijn toe en laat het ca. 20 minuten afkoelen. 20.45 Passeer het vocht en voeg de room toe. Laat tot $\frac{3}{4}$ inkoken. Indien nodig binden met wat allesbinder. Neem de pan van het vuur en voeg naar smaak een paar druppels truffelolie toe. Kook de ravioli in een grote pan met ruim kokend water beetgaar in 2-3 minuten. Neem de ravioli met een schuimspaan uit de pan en laat even uitlekken. 21.00 uur **UITSERVEREN**: Leg 3 raviolis op elk voorverwarmd bord. Lepel er wat saus over en garneer met schaafsel van parmezaanse kaas en basilicum.

HOOFDGERECHT Filet de porc farci et sablés de pommes de terre / Gevulde varkensfilet met aardappelspritsen

Filet de porc farci et sablés de pommes de terre

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
varkensfilet	1,5	kg
wilde spinazie	400	gr.
pijnboompitten	125	gr.
mager gerookt spek	150	gr.
heelei	50	gr.
olijfolie, zout en peper		
redstar	1	kg
melk	3	dl
eieren	2	
tabasco		
nootmuskaat		
peper, zout		
tomatenstukjes	½	blik
sjalotjes	2	
knoflook	1	teentje
bouillonpoeder		
crème fraîche	1	el
zonnebloemolie	1	el
rode paprika	1	
broccoli	1	kg

18.00 Het vlees 1. Snij het vlees met een scherp mes van boven diep in maar niet door. Maak zoveel mogelijk inkepingen naast elkaar. Was de spinazie en kook ze net gaar, spoel direct koud. Knijp de koude spinazie met beide handen goed uit. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan lichtbruin. Hak spek en spinazie fijn. Meng spek, spinazie, driekwart van de pijnboompitten, ei en royaal zout en peper goed door elkaar. Vul de openingen in het vlees met dit mengsel. Smeer het vlees in met olijfolie en bestrooi met de rest van de pijnboompitten. De aardappelspritsen 1. Schil en kook de aardappels gaar en giet ze af. Verwarm de melk. Pureer de aardappels met de pureeknijper en mengt er zoveel warme melk door dat een stevige puree ontstaat. Roer er de eieren, enkele druppels tabasco en wat nootmuskaat, peper en zout door. Laat even afkoelen. De saus 1. Snij sjalotjes, paprika en knoflook klein. Verwarm de olie en fruit hierin de sjalotjes en de knoflook. Voeg paprika na 4-5 minuten toe. Doe de tomatenblokjes erbij en een theelepel bouillonpoeder. Laat 5 min pruttelen op zacht vuur en pureer met de staafmixer. 20.30 Het vlees 2. Zet het vlees 30 minuten in de oven op 160°C. Hou warm in aluminiumfolie gewikkeld. 21.00 De aardappelspritsen 2. Doe de iets afgekoelde massa in een spuitzak met een gekartelde spuitmond. Spuit de puree in de vorm van spritsen op vetvrij papier op een bakplaat. Zet in de oven op 200°C tot de spritsen bruin en heet zijn (ca. 12 minuten). De saus 2. Roer de crème fraîche erdoor en breng op smaak met peper en zout. De broccoli. Snij de broccoli in roosjes. Kook de roosjes in ca. 8 minuten beetgaar. 21.30 uur UITSERVEREN: Snij het vlees dwars op de vulling in plakken. Leg de warme sprits en 1 à 2 broccoliroosjes ernaast en nappeer met tomatensaus.

Glace de pommes en crêpes dentelles

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
goudrenetten	1½	kg
boter	100	gr.
kaneel	½	tl
suiker	75	gram
citroenen	2	
roomkaas	180	gr.
eiwit	150	gr.
room	3	dl
bloem	125	gr.
gemberpoeder (djahé)	1	tl
basterdsuiker	2	el
eieren	2	
melk	2½	dl
zonnebloemolie		
flensjes		
doseerfles voor beslag		
cox orange	2	
frituurolie		
slagroom		
aardappelzetmeel		

18.00 uur Het appelijs. Snij de geschilde appels in stukken en besprenkel ze met citroensap. Smelt de boter in een steelpan en voeg appelschijfjes, kaneel en citroenschil toe. Laat dit 10 minuten afgedekt zachtjes koken tot de appel zacht is. Laat afkoelen. Pureer de appel met vocht, citroensap en roomkaas in de keukenmachine. Klop de room stijf en klop de eiwitten stijf met een snufje zout. Spatel eerst de room door de massa en daarna het stijf geslagen eiwit. Draai in de ijsmachine tot ijs. De flensjes. Zeef de bloem en het gemberpoeder in een kom. Voeg de suiker het ei en een beetje melk toe. Klop er geleidelijk de rest van de melk door en maak een glad beslag. Laat dit een half uurtje rusten, breng dan het beslag over in de doseerfles voor poffertjesbeslag. Verhit in een crêpe pan een beetje olie, en haal de pan van het vuur. Spuit met de poffertjesfles een beetje beslag in de pan. Probeer met kronkellijntjes een kanteffect te krijgen; begin met een cirkel aan de buitenkant om stevigheid te krijgen. Zet de pan op het vuur en bak aan de onderkant goudbruin. Draai voorzichtig om m.b.v. een vismes en bak hem nog 1 minuut. Schuif op een bord en laat afkoelen. Doe tussen elke pannenkoek een laagje papier om vastkleven te voorkomen. Bak zo voor ieder een kanten pannenkoekje. De garnering. Was de garneerappels en snij ze in dunne schijfjes. Haal de schijfjes door wat aardappelmeel. Sla de room met suiker stijf. 21.45 Frituur de schijfjes en laat op keukenpapier uitdruppen. 22.00 uur UITSERVEREN: Leg elke pannenkoek met de onderkant omhoog op een bord. Schep aan een kant 2 bolletjes ijs en vouw de pannenkoek dubbel, bestrooi royaal met poedersuiker. Garneer met appelschijfjes en wat stijf geslagen room.