

# 2005 januari

Les Amis de Cuisine Den Haag · Winter

---

**Salade van groenten met ham en gevuld ei**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	1	
struik bleekselderij	1	
stronkjes witlof	3	
gekookte bietjes	2	
gekookte ham (1 mm dik)	150	gr.
champignons	100	gr.
granny smith appels	2	
aardappelen (vastkokend)	3	
peterselie	½	bosje
gedroogde kervel en dragon	1	tl
eieren	8	
eigeel	50	gr.
franse mosterd	1	el
boter	30	gr.
olijfolie	6	el
peper en zout		
witte wijnazijn	1	el
mosterd	1	el

De vinaigrette. Doe 1 afgestreken tl zout en ¼ tl gemalen peper in een kom en roer dit met de wijnazijn tot het zout opgelost is. Roer er de olie en de mosterd doorheen. De mayonaise. Doe het eigeel in een kom, kruid met zout en peper en klop een minuut tot het eigeel wat lichter van kleur is geworden. Voeg de wijnazijn erbij en roer tot alles is vermengd. Voeg onder voortdurend kloppen druppel voor druppel de olie toe. De salade. Snij knolselderij, bleekselderij en witlof en julienne. Zet knolselderij en bleekselderij even aan in wat olijfolie. Snij een biet en julienne en de ander in plakjes. Meng de julienne voorzichtig met de mosterdvinaigrette en laat een uurtje marineren. Kook de champignons 10 minuten in water en laat afkoelen. De eieren. Kook de eieren hard en laat afkoelen. Schil de aardappel, snij in plakjes en blancheer de plakjes tot ze net gaar zijn. Giet af en laat drogen. Snij ham, champignons en twee appels en julienne. Vermeng met de marinade en 4 el mayonaise. Hak 1 eetlepel peterselie fijn. Snij de hardgekookte eieren in de lengte door. Haal de dooiers eruit en wrijf door een zeef. Meng de helft van deze dooiers met het eigeel en de mosterd tot er een zacht, romig mengsel wordt verkregen. Maak op smaak met wat zout. Fruit de fijngesneden champignons even in wat boter (niet te lang) en laat afkoelen. Snij de ham in kleine blokjes en meng met champignons, eimengsel en de rest van de fijngeprakte eidooiers goed door elkaar. Vul de gehalveerde eieren met het mengsel. **UITSERVEREN:** Neem grote borden. Leg op een bord een bergje van het groentemengsel. Zet daarop het gevulde ei en leg een drietal plakjes aardappel langs de rand, met half daarop een plakje biet.



## Zuurkoolsoep met spekballetjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zuurkool	2	kg
grote uien	2	
kruidnagelen	4	
laurierbladeren	4	
jeneverbessen	4	
appelsap	1½	l
water	1½	l
teentjes knoflook	2	
lenteui	1	bosje
boter	100	g
aardappelen	500	gr.
kippenbouillon	2	l
room	1	l
laurierblaadje	2	
peper en zout		
varkensbuikspek	1	kg
eiwit	60	gr.
fijne mosterd	2	el
meergranenmeel	500	gr.
zakjes gist	2	
hardbroodpoeder	25	gr.
oostenrijkse broodkruiden	1	el
zout	1	tl
suiker	1	tl
handwarm water	±3	dl

Begin snel met de soep!! De soep 1. Breng de zuurkool op hoog vuur aan de kook, samen met het varkensbuikspek, ui, kruidnagelen, laurier, jeneverbessen, appelsap en een liter water. Laat 1 - 1½ uur op een laag pitje rustig koken. Als de hele uien zacht en glazig zijn is de zuurkool voldoende gegaard. Het brood. Vermeng meergranenmeel, hardbroodpoeder, broodkruiden en gist in de kom van de KitchenAid. Zet de machine aan op langzame stand en voeg water toe. Laat even draaien en voeg dan zout en suiker toe. Zet op middelmatige snelheid en laat enkele minuten draaien. Haal de kom uit de machine, dek af en laat het deeg een half uur rijzen. Stort het brood op een bebloemd werkvlak en werk het even door. Bol het deeg op en leg het op een beboterde en bebloemde bakplaat. Laat circa 3 kwartier rijzen. Plaats het brood in de oven. Bestrijk voorzichtig na 5 minuten 3 keer om de 2 minuten met een kwastje koud water. Bak af in totaal 50 minuten. De soep 2. Haal het spek uit het vocht en leg apart om af te koelen. Haal de zuurkool eruit en passeer het kookvocht. Maak daarvan 2 liter kippenbouillon. Snij de lenteui in ringen en de aardappel in blokjes (300 gr). Smelt de boter in een pan en laat de geperste knoflook en de lenteui langzaam smoren. Voeg de aardappels en de helft (1 kg) van de zuurkool toe en laat de inhoud van de pan even smoren.

Zet de andere helft van de zuurkool in een schaal in de warmhoudkast. Blus af met kippenbouillon en room en voeg jeneverbessen en laurier toe. Laat een kwartiertje koken. Haal jeneverbessen en laurier uit de pan en pureer de soep. De spekballetjes. Snij het spek in blokjes en stop deze in de keukenmachine. Maak het spek fijn met eiwit, zout, peper en een flinke lepel mosterd tot een gladde stevige massa. Draai hier vervolgens kleine ballen van en laat even opstijven in de koelkast. **UITSERVEREN:** Verdeel de spekballen met een beetje zuurkool (uit de warmhoudkast) over de borden en schep er één of twee pollepels van de hete soep over.

**Courgetteterrine met lauwwarme tomatenvinaigrette**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgette	600	gr.
eieren	4	
olijfolie	1	el
room	2	el
gehakte munt	2	el
peterselie (samen met gerecht 1)	1	el
gedroogde kervel	1	tl
teen knoflook	1	
krop eikenbladsla	1	
sjalotten	2	
tomaten	4	
gedroogde lavasblaadjes	1	tl
peper en zout		
suiker	1	mSP
groentebouillon	1	dl

De terrine. Was de courgettes. Schil ze niet, maar rasp ze op een grove rasp (of met de keukenmachine). Doe het vruchtvlees in een zeef, strooi er wat zout over en laat dit 30 minuten staan. Druk zoveel mogelijk vocht uit de courgettepulp. Verhit de olijfolie in een bakpan en bak de courgette en het uitgeperste teentje knoflook ca. 5 minuten op een laag vuur. Klop de eieren los met room, voeg kruiden toe en vervolgens de courgette. Breng het geheel op smaak met zout en peper. Doe het mengsel in een ingevette bakvorm, dek af met bakpapier en zet 45 minuten in de oven. Laat de terrine enigszins afkoelen en snij hem in plakken (met een elektrisch mes of een in ijskoud water gedompeld broodmes). Eet de terrine lauwwarm. De vinaigrette. Snipper de sjalotjes en het teentje knoflook. Ontvel de tomaten, snij in kleine stukken en ontpit deze stukken. Bewaar de vellen en het overige 'afval'. Verwarm de bouillon met het tomatenafval en laat dit 30 minuten heel zachtjes trekken. Verhit een scheut olijfolie en bak hierin sjalotten en knoflook glazig. Voeg de stukjes tomaat, lavas, olijfolie, peper en zout en suiker toe en bak alles nog 5 minuten. Blus af met de bouillon, sluit de pan en laat de saus 15 minuten sudderen. Laat daarna nog 15 minuten onafgedekt sudderen onder af en toe roeren. Pureer het mengsel met de staafmixer en monteer de saus met 1 dl olijfolie. **UITSERVEREN:** Neem lauwwarme borden. Maak er met de lauwwarme vinaigrette en de lauwwarme terrine en wat eikenbladsla een mooie compositie van.

**Zuurkoolstrudel met casselerrib**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stevige zoetzure appels	4	
eigeel	50	gr.
mon chou	200	gr.
aardappelen	600	gr.
zuurkool	800	gr.
ontbijtspekblokjes	200	gr.
rundersaucijsjes	6	
casselerrib	600	gr.
plakjes bladerdeeg	16	
peper en zout		
kippenbouillon	3	dl
elzasser mosterd	4	el
honing	4	el
peper		
slagroom	½	dl

De strudel. Bak de spekblokjes in een droge koekenpan uit. Leg de worstjes bij het spek in de pan en bak ze rondom bruin. Neem de worstjes uit de pan. Voeg de zuurkool en een kopje water aan het spek toe. Sluit de pan en laat de zuurkool 15 minuten stoven. Giet af en laat afkoelen. Schil de aardappelen, snij deze in plakjes van 2 mm dik en kook ze met wat zout beetgaar. Snij de casselerrib in kleine blokjes en de saucijsjes in plakjes. Snij de geschilde appel in vieren. Snij het vruchtvlees in plakjes en de verse roomkaas in stukjes. Rol elk van de ontdooide plakjes bladerdeeg uit tot een grote rechthoek van 30 x 20 cm (bestuif ze met wat bloem). Leg in de lengte, in het midden van het deeg laagjes aardappel, worst, zuurkool, casselerrib en appel. Strooi er wat komijn, peper en de verse roomkaas over. Vouw het deeg over de vulling, plak het met beetje koud water vast. Leg de 'strudel' met de 'naad' naar beneden op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk met eigeel en bak hem in de oven in ca. 30 minuten goudbruin en gaar. De saus. Breng voor de saus de bouillon, de mosterd, de honing en wat peper of tabasco aan de kook. Bind de saus indien nodig. **UITSERVEREN:** Leg de strudel op een voorverwarmd bord. Snij deze in en napeer er wat saus omheen. Leg wat van de overgebleven (eventueel even gebakken) appelschijfjes naast de strudel.

## Chocoladetaartje met vanillesaus en pistache-ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zachte boter	250	gr.
eieren	5	
suiker	125	gr.
chocolade	250	gr.
bloem	50	gr.
volle melk	½	l
slagroom	½	l
eidooier	270	gr.
zout	2	gr.
gepelde pistachenoten	30	gr.
pistachesiroop	1	el
room	3	dl
vanillestokje	1	
klein bosje munt		
poedersuiker		

Het chocoladetaartje. Klop de eieren luchtig op. Smelt de boter met de chocolade au bain-marie en roer dit door het eimengsel. Spatel de bloem er voorzichtig door. Bak de taartjes vlak voor het uitserveren in kleine vormpjes 8-10 minuten in de oven. De buitenkant en bovenkant moeten stevig zijn. De kern moet zacht zijn. Het pistache-ijs. Klop de eidooiers met de suiker los. Breng melk, room en pistachepuree aan de kook en laat dit zachtjes trekken. Roer het mengsel bij de dooiermassa. Zet het vervolgens op het vuur en laat het zachtjes dik worden. Laat het mengsel afkoelen en zet het een tijdje in de koeling. Draai het mengsel in de ijsmachine tot ijs. De vanillesaus. Breng de room met het overlans doorgesneden vanillestokje aan de kook en laat zachtjes trekken. Verwijder het vanillestokje. Klop eidooier met suiker op en meng dit met het room/vanillemengsel tot de saus lobbij is. Passeer daarna de saus. **UITSERVEREN:** Bepoeder koude borden met poedersuiker. Zet een taartje op de borden en snij dit gedeeltelijk open zodat de zachte binnenkant zichtbaar is. Voeg een klein bolletje pistache-ijs toe. Schep wat vanillesaus rondom en maak af met een topje munt.