

2006 januari

Les Amis de Cuisine Den Haag · Winter

VOORGERECHT Timbales de tomates et de crevettes

Timbales de tomates et de crevettes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	1	bosje
tomatenpuree	3	el
sjalotten	6	
tomaten	1,2	kg
zongedroogde tomaten	350	g
olijfolie		
zeezout		
pijnboompitten	100	g
tabasco	15	druppels
casino wit	15	sneetjes
grana padano	150	g
rucola	75	g
kleine tomaatjes	3	
hollandse garnalen	250	g

Ontvel de tomaten op de bekende wijze. Ontdoe de tomaten van het zaad en snij het vlees in kleine blokjes. Laat in een bolzeef de blokjes uitlekken. Snij de sjalotten in zeer fijne blokjes. Pluk de blaadjes van de basilicum en snijd deze in zeer dunne reepjes. Snij de zongedroogde tomaten eveneens in heel kleine blokjes. Rooster de pijnboompitten in een tefalpan. Meng deze ingrediënten met 100 gram garnaaltjes in een schaal met de tomatenpuree en de tabasco en breng op smaak met zeezout. Stort terug in de zeef en zet pan/zeef met mengsel in de koelkast. Steek met een grote steker (10 cm) rondjes uit de casinosneetjes. Smeer die licht in met olijfolie en rooster ze in de oven. Rasp de kaas en zet apart. Scheur de rucola grof en schep deze in een kom om met de in plakjes gesneden kleine tomaatjes, olie, zout en peper. **AFWERKING EN PRESENTATIE:** Leg een ronde ring (6 cm) op het midden van het bord en vul deze met 3 eetlepels van het mengsel en maak aan de bovenkant glad. Leg sla rond het timbaaltje en garneer met wat garnaaltjes. Leg wat geraspte padano op de toast en leg de toast erbij.

Potage d'hiver

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
doorregen spek	500	g
uien	6	
grote groene paprika	1	
verse zuurkool	200	g
vleesbouillon	1,5	l
knoflook	5	teentjes
vleestomaten	1	kg
tomatenpuree	150	g
witte wijn	2,5	dl
zout		
tabasco		paar druppels
tequila	5	el
zure room	250	g
laurierblaadjes	2	
paprikapoeder	1	tl
olie	3	el
grof volkorenmeel	500	g
krokantbroodpoeder	30	g
gist	2	zakjes
lauw water	3	dl
suiker	1	tl
karweizaad	1	el
peterselie	0,5	bosje

Soep. Snij van het spek 200 gram in blokjes en de andere 300 gram in dunne plakjes (bewaren voor later). Pel de uien en snipper ze. Verhit de olie in een braadpan, bak de spekblokjes daarin bruin en fruit daarna de uisnippers in het spekvet glazig. Halveer de paprika, verwijder de steel en de zaadlijsten en snij de paprika in kleine stukjes. Hak de zuurkool fijn (indien nodig). Voeg de zuurkool en de paprika aan de glazige uisnippers toe en laat meestoven. Giet de vleesbouillon erbij evenals de laurierblaadjes, breng aan de kook en laat ca. 5 minuten koken. Pel de teentjes knoflook en hak ze fijn. Leg de tomaten even in kokend water, laat schrikken in koud water, ontvel ze, verwijder de steelaanzetten en snij in stukken. Voeg de tomaten en de tomatenpuree met de knoflook aan de soep toe, voeg eveneens de witte wijn toe. Breng het geheel aan de kook en laat ca. 5 minuten koken. Verwijder de laurierblaadjes. Breng de soep op smaak met paprikapoeder, zout en tabasco. Bak de overgebleven 150 gram speklakjes in een koekenpan zonder vet knapperig bruin. Verhit de tequila even en giet over de soep. Roer de zure room erdoor. Breng op smaak met zout, peper en eventueel nog wat bouillonpoeder. Maak met de staafmixer alles fijn. Snij de peterselie klein. Brood. Doe bloem, krokantbroodpoeder, gist en karweizaad in de kom van de mengmachine. Plaats de deeghaak en zet de machine langzaam aan. Voeg al draaiend het water toe en als laatste zout en suiker. Zet op halve snelheid en laat ca. 10 minuten kneden. Haal de kom uit de machine, dek af met een schone theedoek en laat op een warme plaats in 10 minuten het deeg even loskomen.

Stort het deeg op een bebloemde werkplek en werk het even krachtig door. Vorm er een (naar keuze) langwerpige of ronde brood van. Snij de bovenkant diagonaal enkele malen (voor het lange brood) of kruislings (voor het ronde brood) in. Leg op een beboterde bakplaat en laat in ongeveer 50 minuten rijzen. Bak in 30 minuten af in de oven, waarin op de bodem een kleine braadslee met kokend water is gezet. Laat op een rooster afkoelen. **AFWERKING EN PRESENTATIE:** Serveer de soep in voorverwarmde kommen en leg daar de uitgebakken spekplakjes op. Garneer met de peterselie. Serveer met brood.

TUSSENGERECHT Blinis à la choucroute et aux champignons de bois

Blinis à la choucroute et aux champignons de bois

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grof gemalen tarwemeel	150	g
bloem	150	g
gist	1	zakje
boekweitmeel	150	g
gesmolten boter	75	g
zout	10	g
verse zuurkool	500	g
uien	130	g
boter	80	g
laurierblad	1	
versgemalen peper		
champignons	400	g
room	2,5	dl
peterselie	1	soeplepel
aardappelmeel	1	koffielepel

Breng tarwemeel aan de kook met 5 dl water, draai het vuur laag en laat 15 minuten wellen. Doe de brij in een kom en laat afkoelen. Zeef de bloem erover. Strooi het zakje gist erover. Voeg 3 el water toe en roer alles goed door elkaar. Laat het beslag afgedekt 15 minuten rijzen. Voeg het boekweitmeel toe en roer het erdoor. Voeg de gesmolten boter en zout toe en roer beide erdoor. Schenk geleidelijk 3,5 dl lauw water bij het beslag en roer het er met een pollepel door tot een glad beslag. Laat afgedekt nog 35 minuten rijzen tot het volume verdubbeld is. Hak de uien fijn. Verhit 40 gram boter in een pan en fruit er 80 gram uitjes glazig in. Voeg de zuurkool, laurier, zout, peper en een heel klein beetje water toe. Breng aan de kook, draai het vuur laag en stoof de zuurkool gaar. Snij de champignons in plakjes. Bak ze in de rest van de boter gedurende 5 minuten en bestrooi ze met zout en peper. Laat uitlekken, vang het sap op en doe de uitgelekte champignons bij de zuurkool. Verwarm het sap samen met de room en bind met de aardappelbloem (in een beetje water opgelost). Voeg samen met de peterselie bij de zuurkool. Laat een klontje boter smelten in een blinipannetje en bak hierin de blini's goudbruin. In totaal een 15-tal stuks. Je kunt ook 4 blini's tegelijk bakken in een koekenpan. **AFWERKING EN PRESENTATIE:** Leg op elk bord een blini, verdeel het zuurkoolmengsel erover. Strooi wat peterselie rondom de blini.

Papillotes de choucroute et salade de choucroute

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse zuurkool	500	g
appelsap	0,3	l
gedroogde appeltjes	50	g
rozijnen	50	g
krenten	50	g
ontbijtspekblokjes	200	g
boter	25	g
bladerdeeg	16	plakjes
ham	16	plakjes
aardappelen	4	
eigeel		
zuurkool	300	g
witte kool	200	g
appel	150	g
winterwortel	100	g
kleine groene paprika	50	g
ananas	50	g
walnoten	25	g
bieslook	0,5	bosje
zure room	125	g
magere yoghurt	2	el
dijon mosterd	1	tl
citroensap		
honing naar smaak		

Schil de aardappelen en kook deze beetgaar in water met wat zout. Zet de zuurkool op met de appelsap, de in kleine stukjes gesneden appeltjes, de rozijnen, de krenten, 100 gram van de ontbijtspek en de boter en laat 20 minuten koken. Laat afkoelen en giet af. Bak de overige 100 gram zachtjes uit. Rol de plakjes bladerdeeg uit en leg op elk een plakje ham. Zorg dat de randen van het bladerdeeg vrijgehouden worden. Bedek de ham met plakjes aardappel en verdeel hierover het zuurkoolmengsel waaraan de uitgebakken stukjes ontbijtspek zijn toegevoegd. Maak er een pakketje van. Plak dicht met wat water. Druk de randen goed op elkaar. Smeer de bovenkant van het pakketje in met wat eigeel. Bak de zuurkoolpakketjes in de hete oven in 20 minuten gaar. De zuurkoolsalade. Snij de zuurkool, witte kool en winterwortel in smalle reepjes. Snij de appel in kleine blokjes. Ontvel de paprika door deze onder de grill te blakeren en vervolgens in een plastic zak te bewaren. Snij vervolgens 50 gram paprika in kleine blokjes. Snij ook de ananas in partjes. Spoel de zuurkool, als deze erg zuur is, kort onder koud stromend water. Vermeng de zuurkool met de witte kool, paprika, ananas, appel, noten, rozijnen. Meng de zure room, yoghurt en de mosterd tot een smakelijke saus en voeg er naar smaak wat citroensap aan toe. Vermeng de groente met het sausje.

AFWERKING EN PRESENTATIE: Serveer direct uit op voorverwarmde borden. Leg er decoratief wat zuurkoolsalade bij met de ijsschep en garneer met wat fijngesneden bieslook.

Ananas cuit au four au cake au chocolat

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokjes	3	
suiker	150	g
grote ananas	1	
kruidnagels	6	
roomboter	100	g
honing	75	g
slagroom	1,25	dl
balsamicoazijn	2	el
pure chocolade	250	g
heelei	150	g
eigeel	100	g
bloem	50	g
crème fraîche	2	dl
navelsinaasappels	2	
mint	0,5	bosje

Begin direct met de ananas! De ananas 1. Snij een vanillestokje open, schraap het merg eruit en roer door de suiker. Snij onder- en bovenkant van de ananas. Zet de ananas rechtop op een snijplank, snij van bovenaf de schil in repen eraf en snij de bruine pitjes weg. Halveer de overige 2 vanillestokjes in de lengte. Maak met een satéstokje in ananas 4 diepe inkepingen en steek telkens een half vanillestokje hierin. Prik de kruidnagels evenredig verdeeld in de ananas. Braad in een pan de ananas in 50 gram boter aan en neem uit de pan. Roer honing en de gevanilleerde suiker door de bakboter en laat oplossen. Roer de room door het honingmengsel. Leg de ananas met honingmengsel in ovenschaal en braad in het midden van de oven 1 uur op 160°C, draai elk kwartier een kwartslag. Neem de ovenschaal uit oven. Snij de ananas in vieren, verwijder de vanillestokjes en de kruidnagelen. Leg terug in de saus en voeg de azijn toe, roer door en dek af met aluminiumfolie en zet de schaal op een rooster op de warmhoudkast. De cakejes 1. Breng in een pan een laag water aan de kook. Klop in een kom heelei met eigeel en voeg hieraan de suiker toe. Voeg hieraan de gezeefde bloem toe. Smelt de boter en de chocolade samen au bain-marie. Neem de pan van het vuur en voeg eimengsel toe en meng goed. Zet de compositie weg op kamertemperatuur. Vet de tefalbakjes in met geklaarde roomboter. Bebloem de bakjes en klop de bloem goed af. De ananas 2. Neem de ananas uit de saus, snij in vieren en verwijder de harde kern. Snij vervolgens in plakjes. De cakejes 2. Vul de vormpjes tot driekwart met de compositie. Zet de bakjes met chocoladebeslag op een rooster in midden van de oven en bak ca. 8 minuten op 180°C, zodat de buitenkant gestold, maar de binnenkant nog vloeibaar is. Neem de chocoladecakejes uit de oven en laat minimaal 2 minuten rusten. Klop voorzichtig op de buitenkant van de cake of deze stevig genoeg aanvoelt. Zo niet, nog even laten staan. Niet in cake prikken! **AFWERKING EN PRESENTATIE:** Leg op elke bakje een bord, keer om en laat 30 seconden rusten. Til de bakjes van de cakejes af. Maak een quenelle van de crème fraîche op het bord. Leg hier tegenaan een sinaasappelpartje en een blaadje munt. Schep de ananas met saus ernaast.