

# 2008 april

Les Amis de Cuisine Den Haag · Lente

---

**Anchois cru mariné / Rauw gemarineerde ansjovis**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse ansjovisjes	16	
citroensap	1	dl
olijfolie	1	dl
witte peper		
fijn zeezout		
stronkjes witlof	4	

Snij de verse ansjovisjes aan de buikzijde open en haal de ruggengraat eruit. Maak een marinade van citroensap, olijfolie, witte peper en fijn zeezout. Marineer hierin de filetjes. Haal de verse ansjovisfiletjes uit de marinade en dep droog met keukenpapier. Haal 16 mooie kleine blaadjes van de witlofstronkjes. Geef de rest van de witlof aan gerecht 2. Leg in elk "bootje" een gemarineerd ansjovisje.

**Espuma de chèvre / Espuma van geitenkaas**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zachte geitenkaas	250	g
room	125	g
teentje knoflook	1	
sjalotje	1	
gedroogde rozemarijn	1	tl
gedroogde tijm	1	tl
limoenen	2	
blaadje gelatine	1	
zwarte peper		
gepasteuriseerd eiwit	100	g

Week het blaadje gelatine gedurende minimaal 5 minuten in koud water. Pel en snipper sjalotje en knoflookteentje. Doe met de room in een steelpan, voeg rozemarijn en tijm toe en breng aan de kook. Laat enkele minuten trekken en passeer het vocht door een zeef. Los het gelatineblaadje in het warme vocht op en mix met de kleingesneden geitenkaas tot een yoghurtdikke massa. Klop het eiwit met een snufje zout stijf en spatel door de massa. Doe over in een spuitzak en spuit de espuma in kleine glaasjes.

## Feuilleté aux olives et à l'anchois / Olijf-ansjoviskoekje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
plakjes bladerdeeg	10	
zwarte ontpitte olijven	250	g
ansjovisfiletjes uit blik	40	
rucola	50	g
gepasteuriseerde eidooier	40	g

Laat het bladerdeeg ontdooien. Leg de ansjovisfiletjes uit blik enige tijd in melk om te ontzilten en dep goed droog met keukenpapier. Pureer de olijven, doe de puree in een spuitzak, knip de punt van de zak en spuit verticaal smalle banen puree op 5 bladerdeegplakjes. Leg tussen de banen olijvenpuree de ansjovisfiletjes. Druk de 5 andere bladerdeegplakjes er goed bovenop. Bestrijk de bovenzijde met eigeel. Laat de dubbele, gevulde plakjes 20 minuten hard worden in de vriezer. Haal de plakjes uit de vriezer en snij horizontaal in 4 of 5 reepjes. Bak in de oven mooi goudbruin.

**Lauwwarme salade met Parmaham**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gemengde sla	200	g
rest van de witlof van gerecht 1		
roggeboterhammetjes	15	
boterballetjes of -krullen		
jonagold appels	4	
dunne plakken parmaham	30	
boter	50	g
honing	3	el
bosje of potje bieslook	1	
gepelde walnoten	150	g
pitloze witte druiven	250	g
calvados	0,5	dl
appelciderazijn	0,5	dl
déglace van de appelbolletjes		
olijfolie	0,5	dl
zonnebloemolie	0,5	dl
gedroogde tijm	1	tl
peper		
zout		

Pluk de gemengde sla klein. Haal de resterende blaadjes van de witlof. Snij deze (minus de vaste kern) overdwars in reepjes. Meng door de sla. Knip een paar eetlepels bieslook. Hak de walnoten grof. Halveer de druiven. Bekleed enkele bakplaten met bakpapier. Verdeel de plakken plat op enige afstand van elkaar over de bakplaten. Leg een vel bakpapier over de hamplakken en leg er een tweede bakplaat op ter verzwaring. Zet de platen 40 minuten in de hete oven en laat de ham krokant worden. Haal de plakken uit de oven en laat op keukenpapier even uitlekken, maar niet te veel afkoelen. Schil de appels en steek er met de kleinste meloenlepel balletjes uit, bak die in de boter met een theelepel tijmblaadjes tot ze zacht zijn. Haal de balletjes uit de pan en laat op keukenpapier even uitlekken. Deglaceer de pan met calvados. Doe de balletjes in een kom en roer de honing erdoor. Hou lauwwarm. Maak een paar schoteltjes met boterballetjes of -krullen. Snij de roggeboterhammetjes diagonaal door. Vermeng azijn, déglace van de appelbolletjes met tijm en peper en zout. Laat enige tijd staan om de smaak van de tijm vrij te maken. Klop in een dun straaltje de olijfolie en vervolgens de zonnebloemolie erdoor. Breng op smaak. Doe de sla in een schaal, besprenkel met vinaigrette en schep om. Leg een bergje sla op warme borden. Bestrooi met gehakte walnoten en verdeel er de halve druiven over. Plaats hierop kruislings de plakken ham en schik de appelballen eromheen. Bestrooi met bieslook. Serveer er de roggebroodddriehoekjes en boter bij.

## Voorjaarssoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
andijvie	100	g
kropsla	100	g
gewone spinazie	100	gr.
rucola	50	g
snijbiet	100	g
jonge prei	1	
olijfolie extra vergine	1	dl
sjalotjes	5	
teentje knoflook	1	
stengels bleekselderij	2	
bosje peterselie	0,5	
zongedroogde tomaten op olie	6	
jonge pecorino of provolone dolce kaas	200	g
spekblokjes	250	g
bouillon	1,5	liter

Was de groenten zorgvuldig. Hou de 50 gram andijvie apart. Hak of snij de overige groenten, inclusief de 100 g andijvie, klein. Pel en snipper sjalotjes en knoflook, snij bleekselderij klein en hak 3 eetlepels peterselie. Hou 1 lepel peterselie apart voor garnering. Fruit alles aan in hete olijfolie in een soeppan. Voeg, als het mengsel een beetje kleur begint aan te nemen, kleingesneden gedroogde tomaten toe en laat al roerend even mee fruiten. Giet de bouillon erbij en voeg de groenten toe. Laat op een zacht vuur een klein uurtje stoven. Passeer of pureer de soep, dit naar keuze. Een gepureerde soep is wat meer gebonden. Bak de spekblokjes krokant. Rasp de kaas. Snij de 50 gram apart gehouden andijvie ragfijn. Warm de soep door. Verdeel soep, ragfijn gesneden andijvie en spekblokjes over warme soepkommen. Bestrooi met geraspte kaas en peterselie.

**Pijlstaartinktvis en zwarte pasta**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine verse pijlstaartinktvis (calamaretti)	1500	g
bos worteltjes	1	
peultjes	200	g
tenen knoflook	2	
schil van 1 citroen		
olijfolie	1	dl
peper		
zout		
bosje munt	1	
takjes rozemarijn	2	
venkelzaad	1	tl
groentebouillon	1	dl
mosterd	1	el
limoen, rasp en sap van	1	
perssinaasappel, rasp en sap van	1	
zwarte pasta	500	g

Borstel limoen en sinaasappel goed schoon in warm water. Wrijf droog en rasp de schil. Pers de vruchten apart uit. Hak 2 eetlepels muntblaadjes en bewaar wat blaadjes voor garnering. Roer groentebouillon, gehakte munt, mosterd, limoensap en -rasp, sinaasappelsap en -rasp, peper en zout goed door. Klop er ten slotte de olijfolie door. Trek kop, tentakels en ingewanden uit het zakje en verwijder de doorzichtige kraakbeenbalein. Snij de kop van de tentakels. Trek van het zakje de bruinviolette huid – voor zover nog aanwezig – af, snij het zakje overlangs open en verwijder de resten van ingewanden. Spoel zakjes en tentakels goed af onder koud stromend water en dep droog. Snij de zakjes in ca. 3 cm grote stukken. Bak de stukken en tentakels in ruim olijfolie met de ongepelde knoflook, citroenschil en rozemarijn 3 à 4 minuten aan. Controleer op gaarheid, want als inktvis te lang bakt of stooft wordt hij zo taai als elastiek. Verse inktvis blijft overigens langer mals dan diepgevroren. Verwijder het takje rozemarijn en de citroenschil. Breng op smaak met peper, zout en in de vijzel fijngestampt venkelzaad. Hou warm. Kook de pasta beetgaar in ruim kokend, gezouten water. Giet de pasta in een vergiet en laat even uitlekken. Doe over in een verwarmde stenen schaal (uit de warmhoudkast) en besprenkel rijkelijk met olijfolie. Schud goed door. Hou warm. Maak de worteltjes schoon en snij in dunne diagonale plakjes. Kook de plakjes beetgaar in lichtgezouten water. Giet af en laat uitlekken. Hou warm. Haal de peultjes af, kook beetgaar, giet af, laat uitlekken en snij overdwars diagonaal in tweeën. Hou warm. Warm de marinade even licht op. Leg een plat bedje van pasta in het midden van warme borden. Meng in een grote schaal gebakken inktvis, wortelplakjes, peultjes en schep er de marinade door. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel over de pasta en garneer met blaadjes munt.

**HOOFDGERECHT** Gigot d'agneau au citron

---

## Lamsbout met citroen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hele lamsbout (achtervoet) van ± 3 kilo	1	
geschrapte krieltjes	1	kg
medium sherry	2,5	dl
kalfsfond	5	dl
calvados	0,5	dl
citroenen	3	
bosje platte peterselie	1	
gedroogde tijm	3	tl
gedroogde rozemarijn	2	tl
bollen knoflook	2	
olijfolie	3	dl
ovale kerstomaatjes	75	
kappertjes	3	el
bosje basilicum	1	
citroen	1	
peper		
zout		
verse zilveruitjes	1	kg
boter	50	g
suiker	3	el

Leg de tenen van twee bollen knoflook in een vuurvaste kom met olijfolie. Zet de kom 5 minuten in de hete oven. Haal de knoflooktenen uit de olie en laat tenen en olie afkoelen tot ze handelbaar zijn. Knijp de knoflooktenen als een boterachtige pasta uit in de kom met olijfolie. Boen de citroenen, ook die voor garnituur 1, goed schoon, rasp de schil en pers de citroenen uit. Neem een kwart hiervan af voor het garnituur. Knip of hak 4 takjes peterselie fijn. Meng citroenrasp en -sap met de kruiden en wat zout en peper door het knoflook/oliemengsel. Snij het meeste vet aan de buitenzijde van de bout. Snij ook voorzichtig het vel eraf. Snij alles klein en zet in een droge tefalpan op laag vuur. Laat uitbakken tot kaantjes en gebruik het vet voor het aanbraden van de bout. De kaantjes zijn met peper en zout voor de liefhebbers. Hak eventueel een stuk van de onderpoot om de bout passend te maken voor de braadslee. Passeer de kruidenolie door een fijne zeef. Bestrijk de lamsbout met de gekruide olie en laat zo lang mogelijk intrekken. Vermeng de kruidenolie met het uitgebakken lamsvet. Braad de bout aan alle kanten aan in een pan in en deel van het vet/oliemengsel en plaats hem daarna in de oven op een rooster in of boven een bakplaat of braadslee. Giet de rest van het vet/oliemengsel erover. Steek aan de zijkant (in het dikste gedeelte) de thermometer in de bout. Zorg er daarbij voor dat de pen van de thermometer niet het bot raakt. Braad de bout tot een kerntemperatuur van 60°C. Dit zal ongeveer een uur in beslag nemen. Blancheer de krieltjes en snij ze allemaal een keer in. Plaats ongeveer 30 minuten voor het vermoede einde van de braadtijd de aardappeltjes om het vlees en laat ze meebakken. Draai de aardappeltjes regelmatig om en arroseer de bout regelmatig met braadvocht. Verpak de bout als de gewenste kerntemperatuur is bereikt goed in enkele lagen alufolie en laat op een warme

plaats rusten. Schep de aardappeltjes uit de braadslee, doe in een met enkele lagen keukenpapier beklede schaal, dek af en houd warm. Giet het meeste vet voorzichtig uit de braadslee. Deglaceer de braadslee met sherry en vervolgens met kalfsfond. Giet de jus over in een pan en kook licht in. Breng op smaak met peper en calvados en bind licht met arrowroot. Meng in een platte ovenschaal olijfolie, kappertjes, 2 eetlepels geknipte basilicum, citroensap en -rasp, peper en zout. Leg hierin de gewassen tomaatjes en braad deze in de oven. Leg de zilveruitjes geruime tijd te weken in een bak koud water. De velletjes gaan er dan makkelijker af. Sauteer de uitjes in een mengsel van olijfolie en boter. Voeg suiker toe en laat konfijten. Breng op smaak met peper en zout. Snij de bout voor, zoals beschreven in de bijlage. Warm het groentegarnituur nog even door. Verdeel tranches, groentegarnituur en aardappeltjes over warme borden. Nappeer het vlees licht met streepjes saus.

## DESSERT Gâteau au chocolat à la Sacher

### Sacher chocoladetaart

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	260	g
kristalsuiker	220	g
zakjes vanillesuiker	2	
eigeel	240	
eiwit	360	g
pure couverture	260	g
bloem	260	g
potten abrikozenconfituur	2	
abrikozenbrandewijn	1,5	dl
zachte boter	90	g
room	3,5	dl
slagroom	3	dl

Smelt de couverture au bain-marie tot een temperatuur van ca 35°C. Klop in een 2e kom de gesmolten boter, de eerste 110g suiker en vanillesuiker met de mixer door. Klop er bij gedeelten het eigeel door. Klop er op het laatst de warme chocolade goed door. Klop het eiwit op en klop op het laatst de tweede 110 g kristalsuiker erdoor. Spatel de bloem voorzichtig door de chocolade-botermassa. Spatel ten slotte het eiwit nog veel voorzigtiger door de massa. Verdeel de massa over twee goed beboterde taartvormen van ø 20 cm en bak de taarten in ca 35 minuten gaar. Stort de taarten op een rooster en laat afkoelen. Passeer de abrikozenconfituur door een zeef in een pannetje en verwarm licht. Snij elk van de afgekoelde taarten in drie even dikke plakken. Besprenkel alle plakken aan de bovenzijde met een kwastje met abrikozenbrandewijn. Bestrijk de onderste en de middelste plak met abrikozenconfituur, zet de bovenste plak er weer op en bestrijk de gehele buitenzijde van de taarten dun met confituur. Laat de taarten op een taartrooster zo lang mogelijk drogen en goed koud worden. Smelt de couverture au bain-marie tot ca. 35°C, roer er de zachte boter door en klop er ten slotte de 3,5 dl room door. Zet de taarten op het rooster boven een stuk alufolie. Giet de nog lipwarme glazuur over de taarten en laat zo glad mogelijk uitlopen. Zet de taarten koel weg tot het glazuur droog is. Snij de taarten in puntjes. Klop de ongezoete slagroom stijf. Leg een taartpunt op kleine bordjes en leg er een lepel geslagen room naast.