

# 2009 januari

Les Amis de Cuisine Den Haag · Winter

---

**Trois fois tartare - Driemaal tartaar**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
casinowit	15	sneetjes
fijn gehakte peterselie	3	el
mooie basilicumblaadjes	15	stuks
radijsjes	2	stuks
tartaar, zeer fijn gemalen (pesto)	100	g
parmezaanse kaas	50	g
knoflook	2	tenen
pijnboompitten	30	g
gemalen amandelen	30	g
bieslook	0.5	bosje
verse basilicumblaadjes	0.5	bosje
zwarte gemalen peper	1	mespuntje
olijfolie	0.7	dl
mayonaise	2	el
tartaar, zeer fijn gemalen (knoflook)	100	g
tomatenketchup	2	el
zwarte olijven zonder pit	8	stuks
dille	0.5	bosje
kervel	0.5	bosje
zout en peper		
tartaar, zeer fijn gemalen (kruidenkaas)	100	g
kruidenboursin	40	g
pecannoten	15	stuks

Toastjes: Toast 15 sneetjes casinowit in de broodrooster. Steek uit elk sneetje 4 rondjes.  
 Pestotartaar: Zet 15 mooie kleine blaadjes basilicum apart voor garnering. Wrijf alle ingrediënten, m.u.v. de olie, fijn in een vijzel. Giet er tijdens het pletten regelmatig een scheutje olie bij. Meng 100 gram tartaar zeer goed met deze pesto. Breng op smaak met peper en zout en een beetje mayonaise voor de consistentie.  
 Knoflooktartaar: Pers de knoflook uit. Meng 100 gram tartaar in de keukenmachine met gepelde knoflookteentjes, olijven, 1 eetlepel dille, 1 eetlepel kervel, 1 eetlepel bieslook en een mespuntje zout en peper. Doe het mengsel over in een schaal en roer er 2 eetlepels tomatenketchup en een à twee eetlepels olijfolie door.  
 Kruidentartaar: Meng 100 gr tartaar zeer goed met kruidenboursin en twee eetlepels fijngehakte peterselie.  
 Afwerking en presentatie: Bepikkel kleine bordjes met wat zeer fijn gehakte peterselie. Beleg (of gebruik een spuitzak met groot mondstuk) de toastjes met de tartaarmengsels en plaats 3 toastjes op een bordje. Garneer de pesto-tartaartjes met een basilicumblaadje, de knoflooktartaartjes met dunne uit de radijsjes gesneden maantjes en de kruidenkaastartaar met een pecannoot.

**Magret de canette/caneton fumé aux pruneaux - Gerookte eendenborst met pruimen**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gewelde pruimen zonder pit	15	stuks
droge sherry	3	el
kleine magrets de canette/caneton	2	stuks
verse kervel	15	takjes
cranberries	250	g
suiker	200	g
rode port	0.5	dl
sinaasappel, het sap van + fijne rasp	1	stuks

Pruneaux: Halveer de pruimen overlangs tot platte plakjes. Besprenkel met sherry en laat een kwartiertje intrekken. Cranberrycompote: Bereid de compote samen met gerecht 4. Magrets de canette/caneton: Rook de magrets ca. 20 minuten in het rookoventje. Controleer de gaarheid en bak de magrets evt. nog kort na in de koekenpan. Laat afkoelen en trancheer in zeer dunne plakjes. Kruid licht met peper en zout. Maak taartjes van pruneauplakjes en tranches magret.

**Crêpes au saumon fumé - Flensjes met gerookte zalm**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	100	g
zout	1	snufje
heelei	135	g
melk	3.5	dl
beurre culinaire		
dun gesneden gerookte zalm	300	g
haricots verts	200	g
crème fraîche	200	g
dille	0.5	bosje
mayonaise	3	el
imitatiekaviaar	1	potje

De flensjes bakken: Roer heelei, bloem, zout en melk tot een glad beslag in een maatbeker. Laat een kwartiertje staan. Leg op de werkbank stroken keukenpapier. Verhit een klein scheutje beurre culinaire in de flensjespan en schenk een dun laagje beslag in de hete pan. Draai het flensje om, zodra de bovenkant droog is. Laat het flensje uit de pan op het keukenpapier glijden. Bak flensjes tot het beslag op is. Laat de flensjes afkoelen. De vulling: Kook de haricots verts beetgaar in een pan met kokend water en zout. Spoel na het koken meteen af met koud water. Roer crème fraîche, mayonaise en 2 el gehakte dille door elkaar. De flensjes opmaken: Smeer de flensjes voor de helft in met de dillecrème. Bewaar een beetje crème voor garnering. Verdeel de plakjes gerookte zalm op de crèmelaag en dan de haricots verts in een baan van drie boontjes dik, over het midden van elk flensje. Rol de flensjes op. Smeer de bovenkant van de opgerolde flensjes in met de rest van de dillecrème en lepel hier de imitatiekaviaar op. Laat een uur in de koeling opstijven. Afwerking en uitserveren: Leg een pruneaux/magrettaartje op de bordjes. Garneer met takjes kervel. Steek cocktailprikkers in de flensjesrolletjes op afstanden van 2 cm. Snij de flensjes in tranches en leg een tranche bij de taartjes.



## Potage de courge aux boudins de fruits de mer - Pompensoep met worstjes van zeefruit

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gemengd zeefruit (diepvries)	500	g
pandanrijst	1	kopje
room	1	dl
rode ui	75	g
eiwit	0.5	dl
cognac	0.5	dl
zout	15	g
fijngehakte peterselie	2	el
cayennepeper	0.5	tl
old bay seasoning (mccormick)	0.5	el
pompoen	1.5	kg
kreeftenfond	1.5	l
sjalotten	5	stuks
steranijs	2	stuks
kerrie	2	tl
rode paprika's	2	stuks
boter	50	g
sherry	2	dl
bruine suiker	1	el
zout, peper en nootmuskaat		
worcestershire sauce		
gehakte platte peterselie	1	el
gehakte selderie	1	el
verse basilicum		

De rijst: Breng twee kopjes water aan de kook. Stort een kopje pandanrijst in het kokende water en roer de rijst los van de bodem. Laat weer even aan de kook komen. Sluit de pan en zet op een treefje op de kleinste pit op lage stand. Laat 10 minuten zacht koken. Draai na tien minuten het gas uit en laat de pan nog 10 minuten staan. Neem al die tijd het deksel NIET van de pan! Haal het deksel nu van de pan en roer de rijst los met een vork. Sluit de pan weer en zet op een warme plaats. De worstjes: Hak de peterselie zeer fijn. Doe zeefruit en overige ingrediënten, dus behalve rijst en peterselie, in de Magimix. Pureer tot een gladde pasta. Doe de farce over in een grote mengkom en spatel er rijst en peterselie door. Vul de benodigde lengte varkensdarm met de farce en maak er strengen van ca. 10 cm lange worstjes van. Breng ruim water aan de kook en pocheer de worstjes 5 minuten, tot ze komen bovendrijven. Haal de worstjes uit het hete water en zet weg. De soep: Schil de pompoen, haal draden en zaden eruit en snij in blokjes. Kook de blokjes pompoen gaar in de kreeftenfond. Halveer de paprika's, verwijder zaadlijsten en rooster de helften onder de grill of boven de gasvlam. Doe de paprikahelften in een plastic zak. Pel en snipper de sjalotten. Ontvel de paprikahelften en snij klein. Fruit ui, gesnipperde paprika, steranijs en kerrie in de boter. Blus af met de sherry en

laat kort stoven. Verwijder de steranijs en voeg het mengsel toe aan de pompoen-kreeftenfond. Laat alles goed doorkoken en pureer de soep met de staafmixer. Maak de soep af met de kruiden en de bruine suiker, maar bewaar basilicum tot het uitserveren. Bind de soep evt. licht bij. Afwerking en uitserveren: Warm de soep nog even door, maar laat niet meer aan de kook komen. Roer de crème fraîche erdoor. Bruneer de worstjes in de hete boter. Trancheer de worstjes in diagonale tranches. Schep de soep in warme soepkommen en leg er enkele worsttranches in. Garneer met geknipte basilicum.



## Boudins blancs de Paris au chou rouge au port - Parijse witte worstjes met rode kool met port

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfslappen	250	g
speklappen	250	g
kipfilet	250	g
ui	250	g
ongekookte rijst	80	g
room	0.5	dl
noilly prat	0.5	dl
melkpoeder	25	g
zout	10	g
vierkruidenpoeder (quatre épices)	4	g
witte peper	0.5	tl
zeer fijn gehakte peterselie	2	el
zachte honingmosterd (bv. marne)		
rode kool	1	grote
rode wijn	3	dl
port	3	dl
suiker	50	g
goudrenetten	2	grote
bildstar	2	grote
kaneelstokjes	2	stuks
laurierblaadjes	3	stuks
jeneverbessen	10	stuks
piment	0.5	tl
cranberries	250	g
rode port	0.5	dl
sinaasappel, het sap van + fijne rasp	1	stuks

De worstjes: Snij het vlees in kleine blokjes en draai vlees en uien eenmaal door de grove plaat van de gehaktmolen en vervolgens nog een keer door de fijne plaat. Doe rijst en room in de Magimix en druk twee- tot driemaal op de pulstoets. Kneed de overige ingrediënten door de vleesfarce. Doe de farce bij het rijstmengsel in de Magimix en draai alles tot een homogene, gladde massa. Vul de benodigde lengte varkensdam niet te vast met de farce (de rauwe rijst gaat met het garen uitzetten!). Maak strengen worstjes van ca. 10 cm lengte. Pocheer de worstjes ca. 20 minuten. Haal de worstjes uit de pan en koel geforceerd af in een bak koud water. Droog de worstjes en zet apart. De rode kool 1: Haal de buitenste bladeren van de kool. Snij de kool in achten. Snij aan het onderinde de harde kern schuin weg. Plaats het schaafblad in de Magimix, zet de machine aan en schaaf een voor een de parten kool. Verwijder de aanwezige grove nerven en snij deze handmatig in dunne reepjes. Doe de kool over in een pan en breng aan de kook met rode wijn, port, suiker, kaneelstokjes, laurierblaadjes, jeneverbessen en piment aan de kook. Laat een uur op zacht vuur in de

gesloten pan stoven. De cranberrycompote: Breng in een pan water, suiker sinaasappelsap en -rasp aan de kook. Voeg de gewassen bessen toe en laat op zacht vuur koken tot de bessen zacht zijn en openknappen. Laat afkoelen. De rode kool 2: Schil na een uur koken van de kool de appels, snij in achten, verwijder de klokhuizen en snipper de partjes. Schil en rasp de aardappels, zonder deze te wassen. Voeg alles aan de kool toe en laat het geheel nog een half uur stoven. Roer de cranberrycompote door de rode kool en breng de kool op smaak met peper, zout, eventueel suiker en een scheutje rode wijnazijn. Afwerking en uitserveren: Breng met een scherp mes enkele schuine sneetjes aan in de worstjes en bruneer ze om en om in de hete boter. Schep een bergje rode kool op voorverwarmde borden en leg er een worstje op. Serveer er honingmosterd bij.



## Hohepot de chou fris  aux boudins fermiers - Boerenkoolstampotje met 'Afrikaner boerewors'

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
varkenslappen	375	g
speklappen	375	g
runderriblap	375	g
zout	2	tl
melkpoeder	20	g
korianderzaad	1	el
citroenzuur	0.5	tl
gemalen peper	1	mespuntje
knoflookpoeder	1	tl
gemalen kruidnagel	0.5	tl
fijngewreven gedroogde tijmblaadjes	2	tl
nootmuskaat	0.5	tl
piment	0.5	tl
rode wijnazijn	0.5	dl
worcestershire sauce	2	el
bildstar/redstar	2.5	kg
gesneden boerenkool	1	kg
gerookt spekdobbeltjes	150	g
witte wijn	1	fles
boter	50	g
azijn		
juspoeder		

De boerewors: Rooster de korianderzaadjes in een droge tefalpan. Wrijf fijn in de vijzel samen met de gedroogde tijmblaadjes. Vermeng met de overige kruiden en zet apart. Snij het vlees in kleine blokjes en maal het rundvlees twee keer met een fijne plaat. Maal het varkensvlees een keer. Vermeng beide vleessoorten goed met de kruiden. Kneed nu de rode wijnazijn en de Worcestershire sauce door de farce. Proef de farce en breng eventueel op smaak. Vul de benodigde lengte varkensdarm met de farce. Maak er twee of drie lange worsten van in de vorm van onze bekende rookworst. Rook de worsten ca. tien minuten in de rookpan. Zet apart. De boerenkoolstampot: Schil de aardappelen en kook in weinig licht gezouten water in een gesloten pan gaar. Giet af, vang het kookvocht op en bewaar dit voor de jus. Kook de boerenkool met wijn en 50 g boter gaar. Giet af en vang kookvocht op. Bak de spekdobbeltjes in een beetje boter krokant uit. Stamp de aardappelen met de stamper en stamp vervolgens de boerenkool mee. Schep de uitgebakken spekjes met het uitbakvet door de stampot en roer er zoveel van het kooknat van de kool door, dat er een licht smeugige stampot ontstaat. Zet de pan afgedekt in de warmhoudkast. De jus: Maak ongeveer een halve liter jus volgens voorschrift op de verpakking, gebruik hierbij het aardappelnat. Afwerking en uitserveren: Bak de worst verder gaar in hete boter, maar zorg dat hij sappig blijft. Doe een schep stampot op voorverwarmde borden. Druk er een kuiltje in en vul dit met jus. Leg er een stuk van de worst bij.



## Tartelette aux pommes et crème glacée au chocolat - Appeltaartje en chocoladeijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zachte boter	450	g
poedersuiker	300	g
vanillestokjes	2	stuks
zout	1	snufje
heelei	150	g
bloem	750	g
amandelschaafsel	100	g
boter	150	g
amandelpoeder	150	g
calvados	0.5	dl
kleine goudrenetten	8	stuks
eiwit	100	g
suiker	200	g
kaneel		
gele rozijnen	125	g
water	1.5	dl
gele basterd	75	g
strohrum	0.25	dl
arrow root	1	tot 2 tl
eigeel	160	g
melk	3	dl
room	3	dl
pure couverture	190	g

Zet direct 15 aardewerkschaaltjes (kleine caquelons) in een bak met water.

Amandelzandtaartdeeg: Kneed de zachte boter met poedersuiker, vanillemerg en zout. Voeg het ei toe. Kneed de gezeefde bloem en het amandelschaafsel erdoorheen. Verpak het deeg in vershoudfolie en laat het zo lang mogelijk in de koelkast rusten. Rumrozijnensaus: Kook van water en gele basterd een siroop. Laat de siroop enkele minuten zacht doorkoken. Voeg de gele rozijnen toe en laat op lage pit enkele minuten staan. Bind de saus licht met arrowroot aangemaakt met Strohrum. Chocoladeijs: Klop het eigeel en de suiker schuimig. Breng de melk en de room aan de kook, en vermeng het met de schuimige massa. Verwarm au bain-marie tot hete mengsel dik vloeibaar is. Roer de couverture erdoor en laat in de warme massa oplossen. Draai tot ijs in de ijsmachine. Amandelvulling: Klop boter en poedersuiker schuimig op. Schep amandelpoeder, ei en calvados erdoorheen. Schil de goudrenetten, snij overlans doormidden en schep met een bolletjeslepel het klokhuis uit de helften. Rol het deeg uit en bekleed de met water doordrenkte en met boter ingevette caquelons met lapjes deeg. Schep in elk bakvormpje een eetlepel amandelvulling. Leg een halve appel met de bolle kant naar boven op de amandelvulling. Vul de vormpjes tot de rand af met de resterende vulling. Bak de taartjes 20 minuten in de oven van 200° C. Meringuemengsel: Los de suiker in een kom au

bain-marie (45°) in het eiwit op. Haal de schaal uit het "bad". Klop het eiwit in de mengmachine stijf en net zo lang tot het mengsel koud is. Spuit het meringuemengsel met de spuitzak in kleine toefjes op de rand van de taartjes en bestrooi met kaneel. Laat 5 minuten drogen in de oven van 180°C. Afwerking en presentatie: Plaats op gekoelde borden een taartje en leg bij elk taartje een grote bol ijs. Schep er één of meer lepels rumrozijsaus over of bij.

## OVERIG Wijnen

---

### Witte wijn - Mâcon-Vinzelles 2007

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
chardonnay		
frankrijk, bourgogne, mâcon-vinzelles, 2007		

Hoewel de wijngaarden van Vinzelles in het arrondissement van Mâcon liggen worden ze toch tot de Bourgogne gerekend, zie ook de vorm van de (bourgogne)-fles. Traditioneel bereid in grote cuves met schilwerking. Door de lage zuurgraad past deze wijn goed bij de gerookte eendenborst met pruimen van het voorgerecht.

### Rode wijn - Domaine de Ponchon, Régnié 2006

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gamay		
frankrijk, beaujolais, domaine de ponchon régnié, 2006		

De samenstellers van het menu hebben het de wijncommissie niet gemakkelijk gemaakt. Zoek maar eens een wijn uit bij rode kool met port en boerenkoolstamppot met worst! Er is gekozen voor een Beaujolais die lekker fris en fruitig is en de betrekkelijk zware gerechten kan oprispen. De Appellation Régnié Contrôlée is de jongste van de 10 Crus du Beaujolais (Moulin à Vent, Juliéna, Morgan, Fleury e.a.) en is in 1988 "bevorderd" tot Cru du Beaujolais. Voor de stamppot boerenkool is een fles Pinot Blanc gereserveerd (zie menu)