

2009 mei

Les Amis de Cuisine Den Haag · Lente

Asperges Velidoff

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vingerdikke asperges	16	
zout	1	tl
boter	10	g
eieren	5	
zout, peper		
potje truffeltapenade	1	
garnalen	300	g
schaaldierenfond	5	dl
bloem	30	g
room	1	dl
bloemige aardappelen (bildstar)	1	kg
heelei	150	g
eidooier	60	g
zout, peper, nootmuskaat		

De asperges: Snij de punten van de reeds geschilde asperges en de rest van de asperges in stukjes van ca. 2,5 cm lengte. Breng water, zout en boter aan de kook. Doe de aspergestukjes in het kooknat en kook op laag vuur gedurende 10 minuten in de afgesloten pan. Voeg de topjes toe en laat nog enkele minuten doorstoven. Haal de pan van het vuur en laat alles nog 20 minuten doorgaren. Controleer de asperges op gaarheid door met een vork in het ondereind te prikken. Haal de asperges uit het kooknat en laat uitlekken in een vergiet. De garnalensaus: Pureer 75 gram garnalen. Roer de 15 gram boter smeug en roer er de garnalensaus door. Maak van bloem en boter een blanke roux, d.w.z. laat de boter bij het uitbruisen niet verkleuren. Laat de bloem onder voortdurend roeren 5 minuten garen. Giet er beetje bij beetje de schaaldierenfond en vervolgens de room bij. Laat de saus nog een paar minuten zachtjes doorkoken. Houd warm. De aardappelpuree: Schil en kook de aardappelen. Laat droogstomen en pureer met de pureeknijper. Roer er heelei, eidooier en boter door en laat afkoelen. **KORT VOOR UITSERVEREN:** De asperges: Verwerk de eieren tot roerei. Breek de eieren in een beslagkom, roer los en breng op smaak met zout en peper. Smelt in twee grote tefalpannen elk 30 gram boter, giet in elke pan de helft van de losgeroerde eieren en laat onder langzaam roeren stollen. Roer er, wanneer de eimassa nog vochtig is, de stukjes asperges (niet de punten) door. De aardappelpuree: Vorm van de aardappelpuree bakjes en bestrijk de bovenkant met eigeel. Schuif de pureebakjes in de oven om er een korstje op te brengen. De garnalensaus: Breng de saus op temperatuur en roer er van het vuur af de garnalensaus door. **AFWERKING EN UITSERVEREN:** Vul de pureebakjes met het roerei, garneer met aspergepunten, nappeer met garnalensaus en strooi er garnalen over. Garneer met een mespuntje truffeltapenade er bovenop.

Foie et riz de veau aux pommes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfslever	1	kg
boter (of beurre culinaire)		
bloem		
appels (jonagold, elstar)	5	
calvados	1	dl
kalfsfond	1,5	dl
kalfszwezerik	250	g
suiker	100	g
boter	200	g
fles madera	1	
gedroogd eekhoortjesbrood	30	g
grote uien	4	
boter (of beurre culinair)		

Vorbereiding: Zet direct bij binnenkomt eekhoortjesbrood in de week. Zet de zwezerik ook direct in koud water. Ververs het water af en toe. Kalfslever: Ontdoe de kalfslever van ongerechtigheden en snij in plakjes van ca. 50 gram elk. Gekaramelliseerde kalfszwezerik: Ontdoe de zwezerik van ongerechtigheden en kook in licht gezouten water in ca. 35 minuten gaar. Haal de zwezerik uit de pan, laat uitlekken en snij in blokjes. Smelt de suiker, voeg de boter toe en laat hierin de zwezerik kleuren. Houd warm. Eekhoortjesbroodsaus: Snij het geweekte eekhoortjesbrood klein. Kook Madera, weekvocht en paddestoelenbrunoise in tot de helft. Pureer met de staafmixer. Appel: Was de appels en droog af. Steek met de appelboor de klokhuizen eruit. Snij aan boven- en onderkant een plak van de appels en snij van de rest 3 even grote plakken. Uien: Pel de uien. Snij van het dikste deel 15 plakken. KORT VOOR HET UITSERVEREN: Wentel de plakjes lever door de bloem, kruid met peper en zout en bak in twee tefalpannen in de boter krokant en rosé. Bestuif de uiplakken licht met bloem en bak ze tezelfdertijd in een of twee andere pannen in de boter, maar probeer ze heel te houden. Haal de plakken uit de pan en deglaceer de pan met 1,5 dl kalfsfond. Giet de déglace bij de saus. Bestrooi de appelplakken met suiker. Verhit in nog eens twee pannen boter en bak hierin de appelplakken aan beide zijden. Sprekel de calvados over de appelplakken. Haal de plakken uit de pan en deglaceer met 1,5 dl kalfsfond. Giet de déglace bij de saus. AFWERKING EN UITSERVEREN: Warm de saus nog even door. Schep een spiegelkje saus op warme borden. Leg er een plak gebakken appel in. Plaats hierop een plakje gebakken kalfslever en leg op de lever een plak gebakken uit. Schep een lepel gekaramelliseerde zwezerik op de ui en nappeer met eekhoortjesbroodsaus.

Crème d'asperges au cresson

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
soepasperges	20	
aspergetopjes van het tussengerecht (am2009-05-04)	30	
bosjes waterkers	2	
kookvocht	3	l
sap van citroen	1	
eidooier	80	g
room	4	dl
witte peper, zout		

Snij de asperges in stukjes. Kook de aspergestukjes en de 30 topjes in aparte pannen gaar. Haal de aspergestukjes en topjes uit het vocht en laat uitlekken. Zet alles afgedekt, warm weg. Doe het kookvocht in één pan, breng opnieuw aan de kook en laat inkoken tot anderhalve liter. Knip de steeltjes van de waterkers en doe bij het kooknat. Hak de blaadjes klein en zet apart. Rasp de citroen en pers uit. Voeg citroenrasp aan het kookvocht toe, breng opnieuw aan de kook en laat een kwartiertje trekken. Zet het citroensap apart. Passeer het kookvocht door een fijne zeef. Doe de aspergestukjes terug in de pan en pureer met de staafmixer. **AFWERKING EN PRESENTATIE:** Roer in een kom de eidooier door de room. Verhit de soep. Roer wat hete soep door de liaison en roer het geheel vervolgens van het vuur af door de soep in de pan. Roer de gehakte waterkers erdoor en breng op smaak met zout, peper en een scheutje citroensap. Verdeel de aspergetopjes over warme soepkommen en schep er de soep overheen. Serveer onmiddellijk uit.

Spaghettini d'asperges aux goujonnettes de sole

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dikke witte asperges	30	
tongen	4	
olijfolie		
verse tapijtschelpen	1	kg
kerrie	0,5	tl
sjalotten	2	
teentje knoflook	1	
witte wijn	3	dl
visfond	3	dl
koude boter	100	g
peper, zout		
bosje bieslook	0,25	
potje zwarte imitatiekaviaar	1	

Tongreepjes 1: fileer de tongen. Snij de tongfilets in gelijkmatige smalle repen. Asperges 1: snij de ondereinden van de asperges en schil ze goed. Snij de topjes er met een lengte van ca. 4 cm af en geef deze aan de makers van de soep. Schaaf de asperges met een dunschiller in repen en snij die in een fijne julienne. Zet in koud water met een scheutje citroensap.

Tapijtschelpen: pel en snipper sjalotten en knoflook en zet aan in een pan met een scheutje olijfolie en de kerrie. Voeg de tapijtschelpjes toe. Laat de schelpen opengaan. Bluf af met witte wijn en visfond. Neem de schelpen uit de pan en laat de jus tot de helft inkoken. Doe de helft in een platte schaal en de andere helft in een kom. Doe de schelpen terug in de kom en houd warm.

Tongreepjes 2: kruid de tongrepen met peper en zout. Verwarm een tefalpan met een scheutje olijfolie en bak de tongglierten kort. Haal de reepjes uit de pan en houd warm in de platte schaal met jus.

Asperges 2: bak de aspergejulienne kort in de pan van de tongreepjes (evt. Met een extra scheutje olijfolie) en blus af met wat ingekookte jus.

AFWERKING EN PRESENTATIE: Monteer de saus met blokjes koude boter. Schik de asperge- en tongreepjes in grote warme borden. Verdeel de schelpen over de borden. Lepel er wat saus over. Garneer met gesnipperde bieslook.

Suprêmes de pintade farcies aux asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges aaa	50	
zout	2	tl
boter	80	g
enkele parelhoenfilets	8	
dungesneden parmaham	500	g
olijfolie		
witbroodkruim (van casinobrood)	120	g
bosje kervel	1	
bosje bieslook	1	
bosje platte peterselie	1	
bosje basilicum	1	
sjalotjes	6	
beurre culinair	80	g
witte wijn	1	fl
room	8	dl
parmezaanse kaas aan een stuk	150	g
peper, zout		

De asperges: leg de geschilde asperges in een schone theedoek. Breng water, zout en boter aan de kook. Leg de theedoek met asperges in het kooknat en kook op laag vuur gedurende 10 minuten in de afgesloten pan. Of kook ze op de eigen wijze. Haal de pan van het vuur en laat de asperges 20 minuten doorgaren. Controleer de asperges op gaarheid door met een vork in het ondereind te prikken. Haal de asperges uit het kooknat en laat uitlekken in een vergiet. Houd warm. De farce: was de groene kruiden en slinger droog. Pluk de blaadjes en hak fijn. Snij de korstjes van het brood en snij klein. Maal de broodstukjes fijn in de magimix. Kneed groene kruiden, boter broodkruim tot een homogene massa. De saus: pel en snipper de sjalotten. Fruit glazig in de beurre culinair. Giet de witte wijn erbij en kook in tot een derde. Roer de ongeslagen room erdoor en laat inkoken tot de saus een romig dikke consistentie heeft. Rasp de Parmezaanse kaas. Passeer de saus door een zeef en roer de kaas erdoor. Breng op smaak met zout en peper. Houd warm. De parelhoenfilets: de parelhoenfilets worden geleverd met vleugeltjes. Snij deze eraf en verwerk tot een hapje vooraf. Sla de parelhoenfilets tussen huishoudfolie plat met de keukenbijl. Verdeel de farce over de filets en klap of rol dicht. Omwikkel de gevulde filets met plakjes parmaham. Scheur 16 velletjes alufolie af en bestrijk met gesmolten boter of beurre culinair. Verpak er de gevulde en omwikkelde filets in. Zet de pakketjes op een bakplaat in de hete oven en laat 10 minuten garen. Keer de pakketjes af en toe om. Haal één pakketje ter controle uit de oven en maak bovenin een kleine insnede om de gaarheid te vast te stellen. Beslis aan de hand daarvan hoe lang de pakketjes nog in de oven moeten blijven. **AFWERKING EN UITSERVEREN:** Leg enkele lepels saus midden op warme borden. Pak de parelfilets uit, trancheer ze en leg enkele tranches links van het midden in de saus. Leg er 3 asperges rechts van het midden bij.

Falude, un dessert persane: sorbet de vermicelle de riz aux griottes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mihoen	100	g
suiker	500	g
water	6	dl
rozenwater	4	el
gepelde pistaches	75	g
grote pot ontpitte morellen op sap	1	
geleisuiker	100	g
het sap van 1 limoen		

Mihoen: breek de mihoen in stukjes van ca. 3 cm. Breng een ruime pan water aan de kook en kook hierin de rijstvermicelli (mihoen) een halve minuut. Haal van het vuur en laat nog 2 tot 3 minuten nagaren. Controleer af en toe de gaarheid. Giet af door een zeef, spoel af met koud water, laat uitlekken en zet apart. Ijs: breng suiker en water in een sauspan aan de kook en laat nog even doorkoken. Haal de pan van het vuur, voeg het rozenwater toe. Giet de siroop over in een schaal en laat afkoelen. Zet tot gebruik weg in de koeling. Meng de helft van de gekookte mihoen door het suikerwater en doe alles in de sorbetière. Voeg na een minuut of twintig, als het ijs enige consistentie heeft gekregen, de andere helft van de rijstvermicelli toe en draai volledig tot ijs. Zet het ijs tot gebruik in de vriezer, maar haal het er tijdig voor het uitserveren uit. Garnering: giet de zure kersen af en vang het vocht op. Laat de kersen uitlekken. Breng het kersensap met limoensap en geleisuiker in een sauspan aan de kook en kook in tot de helft. Laat afkoelen. Hak de pistachenoten grof. **AFWERKING EN PRESENTATIE:** Schep een bol ijs op koude borden. Schep er een lepel morieljes bij. Bestrooi met grof gehakte pistachenoten. Giet er in een dun straaltje een spiraal van kersensap over- en omheen.