

# 2010 januari

Les Amis de Cuisine Den Haag · Winter

---

**VOORGERECHT** Taartje van boerenkool met een pecorinokoekje

---

## Taartje van boerenkool met een pecorinokoekje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boerenkool	500	g
sjalotjes	2	
teentjes knoflook	2	
rookworsten	2	
zongedroogde tomaatjes	3	
gedroogde rozemarijnblaadjes	1	tl
boter		
krumige aardappelen (redstar o.i.d.)	500	g
parmigiano reggiano	150	g
zout		
peper		
nootmuskaat		
pecorino sarde of romano	250	g
bloem	2	el
rvs-ringen	15	

De boerenkool: Snij de gedroogde tomaatjes in heel dunne reepjes. Pel en snipper of schaaft de knoflooktenen. Pel en snipper de sjalotjes fijn. Snij de rookworsten in stukken van ca. 5 cm, snij deze overlans in plakken, vervolgens overlans julienne en overdwers in kleine blokjes. Fruit sjalotjes, tomaatjes en rookworstblokjes in boter. Voeg knoflook toe en fruit heel kort mee. Voeg de helft van de boerenkool toe tot hij slinkt. Doe de rest van de kool erbij en bak nog enkele minuten door. Geef de kool wat consistentie voor bij de opmaak van het gerecht door licht te binden met een maïzenapapje of allesbinder. De aardappelpuree: Schil en kook de aardappelen in een gesloten pan in weinig water gaar. Giet de aardappelen af, maar vang het kooknat op. Pureer de aardappelen met de pureeknijper. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Rasp de parmigiano. Klop met de handgarde boter, parmigiano en zoveel van het aardappelkooknat door tot er een luchtige, niet te natte en niet te droge puree ontstaat. Doe de puree in een spuitzak. De kaaskoekjes: Schaaft of rasp de pecorino. Vermeng met de bloem. Verwarm een droge tefalpan en schep er 4 of 5 eetlepels pecorino in, druk plat met de lepel. Bak de koekjes op middelhoog vuur goudbruin. Herhaal tot alle kaas gebruikt is. Laat de koekjes op een gekoeld bord glijden en afkoelen en opstijven. Afwerking en presentatie: Leg de RVS-ringen op warme borden. Knip de punt van de spuitzak en spuit in elke ring een spiraal aardappelpuree. Leg hierop een lepel boerenkool en druk licht aan. Verwijder de ringen en zet voorzichtig een kaaskoekje schuins rechtop in de kool.



## Tomatensoep met zalm en garnaltjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	2	l
witte wijn	0,5	l
grote ui	1	
winterpeen	1	
prei	1	
stengels bleekselderij	2	
takjes peterselie	2	
laurierblaadjes	3	
peperkorrels	6	
zalmgraten en -koppen	2	kg
zout		
sjalotjes	100	g
olijfolie	0,25	dl
teentjes knoflook	2	
gedroogde tijmblaadjes	1	tl
blikjes (of 1 groot blik) tomaatblokjes	2	
potje zongedroogde tomaten in olie	1	
visbouillon	2,5	l
room	2,5	dl
zalmfilet	750	g
hollandse garnaltjes	250	g
tomaten	4	
bosje kervel	0,5	
bosje peterselie	0,5	
bosje bieslook	0,5	
bosje basilicum	0,5	
eidooier	80	g
grof volkorenmeel	1	kg
krokantbroodpoeder	50	g
suiker	2	tl
karweizaad	1	tl
venkelzaad	1	tl
zakjes gist	3	
lauwwarm water	6	dl
boterkrullen of -balletjes		

Het brood: Wrijf karwei- en venkelzaad fijn in de vijzel. Zeef het meel met fijngewreven zaad en krokantbroodpoeder in een schaal. Doe het grootste deel van het vocht in de kom van de kneedmachine. Schep de bloem op het water in de kom, strooi gist en suiker op de bloem. Zet

de machine aan op langzame stand en voeg al knedend het zout toe. Laat ca. 15 minuten op matige snelheid kneden. Haal de kom uit de machine, dek af met huishoudfolie en laat een half uur rijzen. Stort het deeg op het werkblad en kneed nog even door. Verdeel in 2 porties en bol deze op. Leg de broden op een bakplaat met een silpatmat. Dek de broden af met een schone doek en laat ca. 45 minuten rijzen. Snij de gerezen broden voorzichtig kruislings diep in. Bak de broden in ca. 30 minuten af in de oven. Leg de broden op een rooster en laat afkoelen en drogen, tot de broden krokant zijn. De visbouillon: Breng water en wijn met visafval zacht aan de kook en schuim af. Maak de groenten schoon en snij grof. Voeg groenten en kruiden toe en stoof 20 minuten. Neem de pan van het vuur nemen en laat nog 10 minuten trekken. Passeer de bouillon door een fijne zeef. Zet apart. De dubbel getrokken tomatenbouillon: Pel en snipper de sjalotjes en fruit in de olijfolie. Pel en snipper de knoflookteentjes en doe met de tijmblaadjes bij de sjalotjes. Bak alles al omscheppend 1 minuut. Voeg de visbouillon en tomaatblokjes toe. Breng aan de kook en laat 20 minuten zacht doorkoken. Pureer de soep met de staafmixer. Snij de gedroogde tomaten piepklein en voeg toe aan de bouillon. Breng opnieuw aan de kook en laat 30 minuten zacht doorkoken. Breng op smaak met zout en tabasco (voorzichtig!). De soep: Snij de zalmfilet julienne. Haal de garnaaltjes uit de koeling. Pel en ontpit de tomaten en snij het vruchtvlees julienne. Hak van kervel en peterselie elk 3 eetlepels fijn. Knip van bieslook en basilicum eveneens 3 eetlepels klein. Afwerking en presentatie: Piep de broden eventueel nog enkele minuten op in de hete oven. Snij de broden. Trek boterkrullen of maak boterballetjes. Klop de 2,5 dl room stijf. Breng de soep opnieuw aan de kook en draai het vuur laag. Klop de eidooier met 3 dl room los en roer door de soep. Voeg de visreepjes, garnaaltjes, tomaatreepjes en de helft van de gehakte groene kruiden toe aan de soep. Schep de soep in warme soepkommen en garneer met de rest van de groene kruiden en een lepel geslagen room.



## Pasteitje met aubergine en zuurkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	500	g
water	3	dl
zout	10	g
boter	300	g
teentjes knoflook	4	
aubergines	2	
zuurkool	500	g
olijfolie		
sjalotjes	4	
schwarzwälder schinken	1.50	g
komijnzaad	2	tl
kleine kastanjechampignons	400	g
bladerdeeg	800	g
eidooier	4	g
veldsla	150	
crème fraîche	250	g
peper		
bosje dille	0,5	

Het knoflookbladerdeeg 1: Een snelle manier om bladerdeeg te maken. Doe bloem, water en zout in de kom van de deegmachine. Kneed in tien minuten tot een soepel deeg. Rol het deeg uit tot een lap van 1 cm. dik. Pel en schaaf de knoflookteentjes met de truffelschaaf. Verdeel over de helft van de deeglap. Schaaf met de kaasschaaf plakken van de 300 gram boter en verdeel zo egaal mogelijk over de met knoflookschaafsel belegde helft van de deegplak. Vouw de niet-belegde helft van de plak over de belegde helft. Bestuif de werkbank met bloem en rol de lap uit tot een rechthoek met een gelijke dikte van 5 mm. Vouw de lap in de lengte in drieën. Herhaal de handeling in de andere richting uit, dus dwars op de vouwrichting. Vouw weer in drieën. Draai nog een keer een halve slag en rol uit tot 5 mm. Vouw ten slotte in tweeën. Bewaar, ingepakt in huishoudfolie tot gebruik in de koeling. De champignons: Snij de champignons in kleine blokjes. Fruit de blokjes in zo weinig mogelijk olijfolie. Schep uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. De aubergines: Snij de aubergines brunoise. Bak in dezelfde pan de auberginebrunoise. Schep uit de pan en laat ook uitlekken op keukenpapier. De zuurkool: Pel en snipper de sjalotjes. Snij de Schwarzwälder Schinken klein. Laat de zuurkool uitlekken en knijp goed uit. Rooster het komijnzaad in een droge tefalpan. Fruit Schinken in een grote koekenpan of wok in wat boter. Fruit gesnipperde sjalotjes mee. Voeg zuurkool en geroosterd komijnzaad toe en fruit al omscheppend het geheel enkele minuten. Schep champignon- en aubergineblokjes door de zuurkool. Het knoflookbladerdeeg 2: Rol het bladerdeeg uit tot een rechthoek met een dikte van 3 mm. Steek rondjes uit de deegplak, die groter zijn dan de diameter van de pasteimal. Leg een plak deeg in de pasteimal. Schep op één helft een lepel zuurkoolmengsel. Bestrijk de rand van het deeg met ei, klap de mal dicht en druk goed aan. Leg de pasteitjes op een silpatmat op de bakplaat. Bestrijk de pasteitjes met eigeel. Bak in ca. 20 minuten in de oven af. Het garnituur: Was en droog de veldsla (indien nodig). Roer de crème fraîche los, kruid met peper en zout en vermeng met de gehakte dille.

Afwerking en presentatie: Bak de pasteitjes af in ca. 20 minuten. Haal de pasteitjes uit de oven en laat in een minuut of tien op een eetbare temperatuur komen. Garneer met veldsla en daarop een lepel crème fraîche.



## Kapucijners Nooitgedacht

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vet rookspek zonder zwoerd	300	g
varkensschouder zonder been	2,5	kg
teentjes knoflook	4	
sambal manis (conimex)	4	tl
djahé (gemberpoeder)	5	tl
kerriepoeder	5	tl
ketjap manis	1,5	dl
zoete uien	8	
peper		
zout		
potten of blikken kapucijners à 750 g elk	4	
rode uien	4	
djinten (gemalen komijnzaad)	3	tl
djahé	2	tl
ketoembar (gemalen korianderzaad)	2	tl
sambal manis	4	tl
tamarindepuree (assem)	2	tl
komkommers	3	
citroensap	1	dl
goela djawa (goela aren, palmsuiker)	3	tl
zonnebloemolie	3	dl
tamarindepuree	2	tl
kopjes pandan rijst	4	
kopjes kokosmelk	7	
boter	75	g
fijn gesnipperde witte uien	2	
kruidnagelen	2	
koenjit	2	tl
kerrie djawa	2	tl
sprietten citroengras (sereh)	2	
geraspte kokos	250	g
parelvliespinda's	150	g
ui	1	
teentje knoflook	1	
stukje verse gember van 2,5 cm	1	
gemalen koriander (ketoembar)	1	tl
gemalen komijn (djinten)	1	tl
trasi oedang	1	tl

gula djawa (palmsuiker)	1	el
pot sambal manis (conimex)	1	

De seroendeng: Pel en snipper de ui fijn. Los trasi en assem op in een kopje warm water. Fruit de uisnippers aan in 3 eetlepels zonnebloemolie. Schil de gember, snij in plakjes, pers uit en fruit mee. Pers het teentje knoflook uit en fruit kort mee. Voeg de overige kruiden en de goela djawa toe en schep om. Giet als laatste het assem/trasi-water erbij en laat het geheel al omscheppend verder fruiten en een mooie goudbruine kleur krijgen. Fruit de laatste minuten de parelvliespinda's mee. Laat afkoelen. Het vlees: Bak het in kleine dobbelsteentjes gesneden spek langzaam uit in een grote, hoge vleespan met het gas op een lage stand. Schep de kaantjes uit het vet en laat op keukenpapier uitlekken. Doe de kaantjes over in een schaal, bestrooi met zout en peper en zet apart. Neem de helft van het vet eraf voor de kapucijners. Fruit de fijn gesnipperde uien goudgeel in het resterende vet. Doe het eveneens in kleine blokjes gesneden vlees bij gedeelten in de pan en bak even mee. Voeg gepelde en gesnipperde knoflook, kruiden, ketjap manis, peper en zout toe. Sluit de pan en laat het vlees in ca. 20 minuten langzaam goed van smaak en gaar worden. Proef of de smaak nog correctie nodig heeft, het gerecht mag best een beetje pit hebben, dus hou de sambal manis stand-by. De kapucijners: Giet het vocht van de kapucijners in een kom en zet apart. Pel en snipper de rode uien. Fruit de ui in het apart genomen uitbakvet. Voeg gepelde en gesnipperde knoflook en kruiden toe en fruit even mee. Doe de kapucijners erbij en schud even om. Giet er een klein deel van het kapucijnersnat bij, sluit de pan, warm even door (niet koken!) en zet op een warme plaats. De komkommersla: Schil de komkommers en snij overlans in vieren. Verwijder met een lepel de zaadstreng. Snij de repen overlans in tweeën of drieën en overdwers in blokjes. Doe de blokjes in een schaal en bestrooi rijkelijk met zout. Schud even om en laat een uurtje staan om uit te wateren. Maak de vinaigrette. Stort de komkommer na een uurtje in een zeef en spoel af onder de koude kraan. Laat goed uitlekken en dep evt. wat droog met keukenpapier. Doe de komkommerblokjes terug in de schaal en vermeng met de vinaigrette. De nasi koening: Verhit de boter in een koekenpan en laat al omscheppend de gesnipperde ui kleuren. Voeg koenjit, zout, kerrie en de gekneusde stengels sereh toe. Schep alles goed om en doe de rauwe rijst erbij. Laat alles enkele minuten al omscheppend fruiten. Breng de kokosmelk in een ruime pan aan de kook. Stort de gefruite rijst in de kokosmelk en breng weer aan de kook. Sluit de pan en til gedurende het gehele volgende proces het deksel NIET op!!! Laat de rijst 11 minuten op een zo klein en laag mogelijk vuur koken. Zet na die 11 minuten het gas uit en laat nog eens 11 minuten staan. Til nu het deksel voor de eerste keer weer van de pan, verwijder serehstengels. Haal de rijst los met een vork. Sluit de pan en laat op een warme plaats rusten. Afwerking en uitserveren: Warm vlees en kapucijners nog even goed door. Schep van elk een flinke lepel op de borden. Schep er een lepel komkommersla bij. Strooi een lepel kaantjes over de kapucijners. Zet seroendeng in twee of drie schaaltes op tafel, zodat men naar keuze kan nemen. Voor de liefhebbers kan er ook wat extra sambal manis op tafel worden gezet.

## Cranberryvlaai

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
patent	500	g
lauwe melk	2	dl
zachte boter	150	g
zakjes gist	2	
witte basterd	20	g
zout	1	tl
water	1	l
roompoeder	400	g
zakken cranberries (= 2 x 340 g)	2	
kristalsuiker	400	g
rode port	5	dl
maïzena of aardappelmeel	2	tl
eiwit	120	g
suiker	80	g

Vlaaibodems: Laat de boter zacht worden (30 sec. in de magnetron), maar niet helemaal smelten. Vet de bakvormen met een beetje van de boter, bijv. twee taartpannen, goed in. Kneed in de machine in 10 minuten een deeg van bloem, lauwe melk, gist, boter, basterd en zout. Stort het deeg op de werkbank en rol uit tot een rechthoekige lap. Vouw de lap in tweeën, draai een kwartslag en vouw in drieën op en laat afgedekt een kwartiertje los komen. Verdeel het deeg in tweeën en rol uit tot twee lappen, met een iets grotere diameter dan de vormen. Rol de deeglappen voorzichtig een voor een op een rolstok of op de deegroller en vlei in de vormen. Volg met zachte hand de rondingen van de vormen en snij de rand bij. Laat in de vorm een kwartier narijzen. Prik de bodem in met een deegprikker of een vork. Bekleed het deeg ruim met alufolie en vouw het overhangende deel van het folie luchtig om de vormrand. Doe er een steunvulling van bijv. bruine bonen in. Bak ca. 15 minuten in de oven. Verwijder steunvulling en folie en bak nog enkele minuten na. Laat de bodems voorzichtig op een rooster glijden en laat afkoelen. De puddingvulling: Doe 1 liter water in een schaal. Voeg 400 gram roompoeder toe en klop met de handmixer op hoogste snelheid in 1 à 2 minuten op. Verdeel de pudding over beide vormen en laat een half uurtje in de koeling verder opstijven. De cranberryvulling: Was de cranberries en laat uitlekken. Breng port, suiker en cranberries in een pan aan de kook en laat zonder deksel zo lang koken tot het vocht stroperig begint te worden en alle bessen zijn opengebarsten. Roer maïzena of aardappelmeel los met een scheutje port en roer door de hete massa. Laat nog enkele minuten doorpruttelen. Blijf rustig roeren. De vlaaien: Verdeel cranberrycompote voorzichtig met een grote lepel over de pudding. Laat opnieuw in de koeling opstijven. Haal de vlaaien op tijd uit de koeling, zodat ze op een aangename eettemperatuur kunnen komen. Afwerking en presentatie: Sla de eiwitten stijf en voeg geleidelijk de suiker toe. Blijf kloppen tot er pieken ontstaan. Bestrijk de vlaaien losjes met het schuim. Plaats de vlaaien onder de salamander en laat het schuim kleuren. Snij de vlaaien in punten en serveer op kleine bordjes.