

# 2010 mei

Les Amis de Cuisine Den Haag · Lente

---

### Amuse van een doperwtenkaviaar, pijnboompitten en pesto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
doperwten beetgaar	150	g
olijfolie	1	el
zout		
pijnboompitten	20	gr.
rode pesto	4	tl
peer, geschild en in kleine reepjes gesneden	1	

Kook de erwten beetgaar. Rooster de pijnboompitjes in een droge tefalpan. Pureer de erwten met de staafmixer en voeg olijfolie, pesto en geroosterde pijnboompitjes toe. Breng op smaak met zout. Schil de peer, snij in vieren, snij het klokhuis eruit en snij het vruchtvlees in reepjes. Verdeel de erwtenpuree over de lepels. Garneer met de reepjes peer.

### Amuse van parmaham gevuld met geitenkaas en amandelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zachte geitenkaas	150	g
amandelschaafsel	25	g
kappertjes	2	el
honing	1	á 2 el
peper		
dungesneden plakken parmaham	8	

Rooster het amandelschaafsel even in een droge koekenpan en hak fijn. Hak de kappertjes fijn. Meng geitenkaas met amandelen, honing, peper en kappertjes. Leg op een stuk plastic de plakjes parmaham dakpansgewijs naast elkaar. Maak een rolletje van het geitenkaasmengsel en leg dit op ham. Rol het geheel op in het folie. Leg een half uurtje in de vriezer om op te stijven. Haal de rol tijdig uit de vriezer om op eettemperatuur te laten komen. Snij de rol in 45 dunne plakjes.

## Soepje van kropsla

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kroppen botersla	2	
boter	80	g
sjalotje fijngesneden	1	
kalfsfond	3	dl
room	2	dl
handje basilicumblaadjes		
olijfolie	1	dl
gamba's (16/20) (= ca. 18 stuks)	1	doos
peper en zout		

Was de sla en droog deze, verwijder de buitenste bladen en snij of scheur de rest in stukken. Laat de gepelde en gesnipperde sjalotjes even glazig worden in de gesmolten boter (niet bruinen) en voeg de sla toe. Stoof de sla 3 minuten in de gesloten pan, blus af met fond en voeg de room toe. Breng het geheel weer even aan de kook en maak de soep glad met een staafmixer. Maal de basilicum fijn met de olie. Bestrooi de gepelde en schoongemaakte gamba's met peper en zout en bak kort voor het serveren in een met olijfolie bestreken tefalpan tot ze roze kleuren. Steek de gamba's op een satéstokje. Afwerking en uitserveren: Leg een lepel met doperwten-amuse en een rolletje parmaham met geitenkaas op een rechthoekig bordje. Klop de soep schuimend met een staafmixer, verdeel de soep over kleine kommetjes en druppel er wat van de basilicumolie in. Leg een gamba boven op de kommetjes. Plaats op elk bord een kopje soep.

**"Tramezzini" aux asperges vertes et au fromage - Italiaanse sandwiches met asperges en kaas**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tramezzone	0.5	pak
groene asperges	15	
geraspte mozzarella	250	g
geraspte pecorino romano	50	g
basilicum	0.5	bosje
bieslook	0.5	bosje
rucola	50	g
peper en zout		
basilicum voor garnering		
rucola voor garnering		
bieslook voor garnering		
zongedroogde tomaten in olie	5	
rode little gems	1	kropje
zwarte olijven zonder pit	20	
basilicumolie		
balsamico-azijn		
peper, zout		
eiwit		

De tramezzini: Knip of snij 1 el basilicum, 1 el bieslook en 1 el rucola. Bewaar de rest voor garnering. Schil voor zover nodig de groene asperges. Kook in ca. 4 minuten beetgaar. Snij de kopjes eraf en zet apart. Snij de rest in blokjes. Vermeng de kruiden met de geraspte mozzarella en de geraspte pecorino. Test de vulling op smaak. Rol de plakken tramezzone met de deegroller iets dunner uit. Snij elke plak in 4 gelijke stukken. Verdeel de vulling over de helft van de stukken tramezzone, maar laat aan de randen een strook vrij. Bestrijk de randen van de plakken met vulling met eiwit en dek af met een tweede plak brood. Druk voorzichtig de randen goed aan. Bak de tramezzini in enkele minuten goudbruin in een tefalpan met een dun laagje zonnebloemolie. Laat op keukenpapier uitlekken en tot lauwwarm afkoelen.

Afwerking en presentatie: Maak een vinaigrette van de basilicumolie, balsamico-azijn, peper en zout. Snij of hak de zongedroogde tomaten klein. Snij de olijven in dunne plakjes. Pluk de Little Gems. Vermeng met basilicum, rucola en bieslook. Besprenkel met vinaigrette en schep even door. Snij de tramezzini dubbel diagonaal door, zodat er vier kleine driehoeken ontstaan. Leg 2 of 3 driehoekjes op elk bord. Garneer met aspergetopjes. Neem een pluk van de gemengde sla en vorm er met de handpalmen een bolletje van, leg dit op het bord. Druppel er rond omheen wat van de vinaigrette.

**Crème d'asperges à l'orange - Aspergeroomsoep met sinaasappel**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kookvocht van de asperges van de overige gerechten	2	l
gevogeltefond		
dunne asperges, apart geschild en gekookt	15	
room	5	dl
eidooier	150	g
witte wijn	1	dl
suiker	1	el
sinaasappels	4	
nootmuskaat		
kaneel		
peper		
zout		
bieslook	0.5	bosje
verse zalmfilet	250	g
restant van de tramezzone van gerecht 2 voor de croûtons		

Borstel de schil van de sinaasappels goed schoon onder de kraan en droog af. Rasp de schil met een fijne rasp. Pers de sinaasappels uit en doe het sap door een fijne zeef in een schaal. Zet apart. Voeg de rasp toe aan het kookvocht van de asperges van de overige gerechten en laat een kwartiertje trekken. Passeer de bouillon door een fijne zeef. Snij het ondereind van de asperges en schil ze. Kook de asperges in de bouillon. Snij de topjes van de asperges en zet apart. Snij de rest in gelijke stukjes en zet eveneens apart. Voeg room en sinaasappelsap aan de bouillon toe en warm goed door. Klop de eidooier met de witte wijn los. Schep onder goed roeren enkele soeplepels hete soep bij het dooiermengsel. Schenk dit bij de rest van de soep in de pan. Breng op smaak met nootmuskaat, een snufje kaneel en zout en peper. Hou de soep warm (bijv. in de warmhoudkast), maar laat beslist niet meer koken.

Afwerking en presentatie: Snij het restant van de tramezzone in blokjes en sauteer deze in boter krokant. Snij de zalmfilet in dunne plakjes en deze vervolgens in julienne. Knip of snij de bieslook in fijne ringetjes. Verwarm de aspergestukjes en -topjes apart in wat hete soep in een pannetje en verdeel over de soepkommen. Schep de soep verder uit in de kommen. Verdeel de zalmjulienne over de kommen. Garneer met bieslookringetjes en broodcroûtons.

**Filet de sole à la sauce hollandaise et aux asperges - Tongfilet met hollandaisesaus en asperges**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote zeetongen	4	
zonnebloemolie		
witte asperges aa	25	
lamsoren of zeekraal	300	g
boter, olijfolie		
peper, zeezout		
bladpeterselie	1	bosje
witte wijn	2	dl
witte wijnazijn	0.2	dl
sjalotjes	2	
peperkorrels	15	
zeezout	1	tl
eidooier	150	g
boter	350	g
room	0.5	dl
peper, zout		

Tongfilets 1. Fileer de tongen. Vouw de tongfilets overdwers dubbel en zet vast met een cocktailprikker. Zet koel weg. Garnituur 1. Zie voor de asperges bij: Voorbereiden asperges. Hollandaisesaus. Pel en snipper de sjalotjes fijn. Kook witte wijn, azijn, sjalottnippers en geplette peperkorrels in. Passeer door een fijne zeef (dit is een gastrique). Klop de gastrique met de eidooier au bain-marie op tot het geheel gaat binden. Draai het vuur uit en voeg al kloppend de gesmolten boter in een dun straaltje toe. Breng op smaak met peper, zout en evt. Citroensap. Hou warm. Kort voor het uitserveren: Tongfilets 2. Kruid de filet pakketjes licht met peper en zout. Verhit ruim olie in twee of meer koekenpannen. Bak hierin de pakketjes goudgeel, krokant en net aan gaar. Garnituur 2. Halveer de asperges in de lengte en grill op de snijkanten op de grillplaat of in de grillpan. Was lamsoren of zeekraal en stoof kort in boter. Breng op smaak. Afwerking en presentatie: Leg in het midden van de warme borden in een driehoek drie halve asperges met de grillstrepen naar boven. Schep midden in de driehoek een bedje van lamsoren en plaats daarop een tongfilet. Leg midden op de filet een takje kervel. Nappeer de aspergepunten met hollandaisesaus.

**Jambon aux asperges - Amerikaanse ham met asperges**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
speenham	3	kg
boter	175	g
water	4	dl
rode wijn	5	dl
bruine basterdsuiker	10	el
zachte mosterd	5	el
witte asperges aa	45	
verse eieren	8	
geschrapte krieltjes	1.5	kg
peterselie	0.5	bos
perssinaasappels	2	
rode port	2	dl
gemberpoeder (djahe)	2	tl
citroen	1	
mosterd	1	el
cayennepeper	1	msp
rode bessengelei	1	pot

De asperges. Zie voor de asperges bij: Voorbereiden asperges. De ham. Verwijder voorzichtig het zwaard, maar zorg ervoor niet alle vet weg te snijden. Snij met een puntig mes het been (indien aanwezig) uit. Dep de ham droog en snij de bovenkant om de 3 cm ruitvormig in (0,5 cm diep). Bind op met keukentouw. Braad de ham aan in hete boter in de braadslee. Doe water en wijn erbij en laat ongeveer 45 minuten garen in de oven op 160°C; de kerntemperatuur moet 60°C worden. Bedruip de ham af en toe en controleer daarbij of er nog genoeg braadvocht is; voeg anders toe. Haal het vlees uit de oven, verpak in alufolie en laat afkoelen. Giet het braadvocht voor het grootste deel uit de braadslee en zet apart. Warm de oven door tot 200°C. Wrijf het vlees in met een mengsel van bruine suiker en mosterd. Zet terug in de oven en verhit opnieuw, maar nu tot een kerntemperatuur van 65°C. Bedek de ham met alufolie en laat minstens 20 minuten rusten op een warme plaats. Deglaceer de braadslee, passeer het apart gezette braadvocht en gebruik beide voor de saus. De saus. Boen sinaasappels en citroen schoon. Rasp de schil van de citroen en van 1 sinaasappel. Pers de vruchten uit. Laat bessengelei even smelten tot dik vloeibaar. Roer gelei, rasp, mosterd, gemberpoeder, port, sinaasappel en -citroensap en cayennepeper tot een gladde saus. Het garnituur. Kook eieren en hak klein. Breng op smaak met zout, peper en peterselie. Kook de krieltjes in licht gezouten water gaar. Sauteer vlak voor het uitserveren de aardappeltjes even in wat boter. Afwerking en presentatie: Leg op voorverwarmde borden 3 asperges. Leg over de ondereinden 2 dubbelgeklapte tranches ham en nappeer licht met saus. Bestrooi het geheel met wat gehakt ei. Verdeel de gebakken aardappeltjes.

## Gâteau de limon au sabayon de calvados et de miel - Citroenschuimtaart met calvados-honingsabayon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	750	g
suiker	40	g
boter	325	g
eierdooier	40	g
koud water	2	dl
zout		
eigeel	120	g
maïzena	175	g
water	7	dl
geraspte schil van 4 citroenen		
citroensap	2.5	dl
eiwit	240	g
sinaasappel	1	
vloeibare honing	400	g
calvados	2	dl

Het deeg: Meng bloem en deeg en kneed de boter erdoor totdat het mengsel kruimelig is. Meng eigeel en water en kneed door het bloemmengsel tot een stevig deeg. Laat afgedekt rusten in de koelkast. Deel het deeg in tweeën. Rol beide stukken uit op een met bloem bestrooide werkbank tot twee platte cirkels, waarmee je twee lage taartvormen van 23 centimeter doorsnede kunt bekleden. Breng de rand in vorm en prik met een vork gaatjes in de bodem. Leg een vel alufolie op de bodems en vul de vormen met bakbonen. Bak de bodems in 15 minuten gaar en goudbruin. Laat afkoelen. De vulling: Doe suiker en maïzena in een pannetje en meng met water, citroenrasp en citroensap. Breng op laag vuur aan de kook tot het dik wordt en laat op lager vuur nog 2 tot 3 minuten zachtjes koken. Haal de pan van het vuur. Klop eigeel los in een kom en roer er een beetje citroenmengsel doorheen. Giet dit dan weer in het pannetje en laat al roerend weer 2 tot 3 minuten koken. Roer de boter er doorheen en verdeel over de gebakken taartbodems. Het schuim: Sla eiwit stijf en voeg geleidelijk de suiker toe. Blijf kloppen tot er pieken ontstaan. Bestrijk de hete vulling losjes met het schuim. Bak de taarten 10 minuten tot het schuim goudkleurig is. Laat in de vorm afkoelen. De calvados-honingsabayon: Borstel de sinaasappel goed schoon. Rasp 1 eetlepel van de schil af. Klop eigeel, honing en sinaasappelrasp in een kom op, tot het dik en lichtgeel van kleur is. Breng in een pan, waarin de kom kan hangen, een bodem water aan de kook, hang de kom erin zonder dat deze het water raakt en klop het dooiermengsel verder op onder geleidelijke toevoeging van de calvados. Blijf 10 - 15 minuten kloppen tot het mengsel gebonden is. Afwerking en presentatie: Stort de taarten en snij in punten. Schenk de sabayon in coupes. Leg een taartpunt op kleine bordjes en serveer direct uit.