

2011 januari

Les Amis de Cuisine Den Haag · Winter

Hutspotsalade met surprisekwarteleitjes en kappertjesmayonaise

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------------------|-------------|---------|
| kwarteleitjes | 15 | |
| half-om-half gehakt | 750 | gr. |
| heelei | 75 | gr. |
| paneermeel | 6 | el |
| fijngesneden tijm | 2 | el |
| bloem | 6 | el |
| zonnebloemolie om te frituren | | |
| winterwortel | 350 | gr. |
| vastkokende aardappelen | 800 | gr. |
| laurierbladeren | 2 | |
| verse eierdooiers | 2 | |
| mosterd | 1 | tl |
| witte wijnazijn | 1,5 | el |
| zonnebloemolie | 2,5 | dl |
| slagroom | 2 | el |
| kappertjes | 3 | el |
| fijngesneden bieslook | 2 | el |
| fijne slamelange (rucola, frisee) | 75 | gr. |
| zout naar smaak | | |
| peper naar smaak | | |

De kwarteleitjes: Kook de kwarteleitjes in 5 min. hard. Spoel ze af met koud water en pel ze. Meng het gehakt met ei, paneermeel, zout, peper en tijm, maak er ook 15 balletjes van. Rol elk kwarteleitje door wat bloem. Druk elk balletje plat in de handpalm en boetseer het vlees rondom het ei. Zet 3 diepe borden klaar met bloem, losgeklopt heelei en paneermeel. Rol de balletjes vervolgens door bloem, ei en paneermeel. Leg ze 30 minuten in de koelkast. De hutspotsalade: Schil de wortel. Schaaf er met de mandoline of op de snijmachine dunne plakken van. Snijd de plakken in luciferdunne reepjes en vervolgens in piepkleine blokjes. Schil en was de aardappelen en snijd ze eveneens in piepkleine blokjes. Kook beide met een laurierblad en zout afzonderlijk gaar. Spoel in een vergiet koud af en laat uitlekken. De mayonaise: Klop eierdooiers met mosterd, zout en peper in een kom. Voeg azijn toe. Schenk al kloppend de olie erbij, eerst druppelsgewijs, dan als het begint te binden, in een dun straaltje. Breng met 2 el kappertjes en zout en peper op smaak. Meng worteltjes en aardappelen met ongeveer de helft van de mayonaise en de bieslook. Verdun de rest van de mayonaise met 2 el room. De kwarteleitjes: Verhit olie tot 180°C. Frituur de balletjes in porties in 7 minuten bruin. Laat op keukenpapier uitlekken. **AFWERKING EN PRESENTATIE:** Maak met een uitsteker een rondje van hutspotsalade op elk bord. Meng de sla met een lepel mayonaise en leg een toefje sla in het midden van elk taartje. Halveer de kwarteleitjes en leg 2 halve eitjes op elk taartje. Garneer rondom met de rest van de mayonaise en wat kappertjes.

Tarte Tatin met rode ui en geitenkaas

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------------|-------------|---------|
| rode uien | 1,5 | kilo |
| boter | 75 | gr. |
| verse tijm | 8 | takjes |
| bruine basterdsuiker | 2 | el |
| suiker | 6 | el |
| olijfolie | 6 | el |
| balsamicoazijn | 1 | el |
| roomboterbladerdeeg | 15 | plakjes |
| zachte geitenkaas | 400 | gr. |
| versgemalen zwarte peper | | |
| kleine platte taartvormpjes | 15 | |
| zout naar smaak | | |

De taartjes: Verwarm de oven voor op 200°C. Pel de uien en snijd ze in dunne plakken. Smelt de boter. Ris de blaadjes van 8 takjes tijm. Meng de suikersoorten. Meng de ui in een ovenschaal met de olijfolie, boter, azijn, tijm, 4 el van het suikermengsel en zout naar smaak. Laat de uien in de oven in 25 – 30 minuten zacht worden en karamelliseren. Schep halverwege om. Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien. Vet de platte taartvormpjes in. Verdeel het uimengsel over de vormpjes. Rol de plakjes bladerdeeg desgewenst een beetje uit. Prik met een vork gaatjes in de deegplakjes. Leg een plakje deeg op de uien en vouw de hoekjes naar binnen eromheen. Bestrooi het deeg met de rest van de suiker. Bak de taartjes in ca. 20 min. bruin en knapperig. **AFWERKING EN PRESENTATIE:** Keer de taartjes op warme borden. Verkruiemel de geitenkaas erover samen met de vers gemalen peper (Laat de kaas desgewenst smelten in de oven of met de crème brûléebrander of gebruik de salamander). Garneer met een takje tijm.

Romige knolselderijsoep met paddenstoelen en focaccias tengels

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---|-------------|----------|
| gedroogd eekhoorntjesbrood (funghi porcini) | 15 | gr. |
| knolselderij (900-1000 gr) | 1 | |
| kruimige aardappelen | 300 | gr. |
| sjalotten | 2 | |
| knoflook | 2 | teentjes |
| olie | 6 | el |
| paddenstoelenbouillon (van fond of tabletten) | 1,5 | l |
| spek | 8 | plakjes |
| kastanjechampignons | 250 | gr. |
| shii take | 200 | gr. |
| tijm | 2 | takjes |
| slagroom | 1,25 | dl |
| fijngesneden platte peterselie | 2 | el |
| focacciabroden | 2 | |
| olijfolie | 1,5 | dl |
| zout naar smaak | | |
| peper naar smaak | | |

De soep 1: Week de gedroogde paddenstoelen in heet water. Schil de knolselderij en snijd de groente in dobbelstenen. Doe dit ook met de aardappels. Pel en snipper de sjalotten en de knoflook. Verwarm 3 el olie in een ruime pan en fruit hierin de sjalotten en de knoflook ca. 2 min. Voeg knolselderij, aardappels en bouillon toe. Voeg na 10 minuten de geweekte paddenstoelen toe en laat nog 10 - 15 min. koken. Bak de plakjes spek in een pan bruin en knapperig (of laat ze drogen in de oven. Laat op keukenpapier uitlekken en afkoelen. Verkrumel het spek. De focaccias tengels: Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd het brood in plakken van 2 cm breed en 10 cm lang. Meng olie met knoflook, peterselie en peper. Leg het brood erin en schud het geheel om tot al het brood gelijkmatig met olie bedekt is. Leg het brood op een bakplaat en bak de stengels in 10-15 min. goudbruin en knapperig. De soep 2: Maak de paddenstoelen schoon en snijd in plakjes. Verhit 3 el olie in een koekenpan en bak de paddenstoelen ca. 8 min. Breng op smaak met zout, peper en tijm. Pureer de soep met een staafmixer. Voeg room en de helft van de peterselie toe. Breng de soep met zout en peper op smaak. **AFWERKING EN PRESENTATIE:** Verdeel de paddenstoelen over soepkommen. Schep er soep over. Bestrooi met stukjes spek de rest van de peterselie. Serveer er de stengels bij.

HOOFDGERECHT Limburgs 'Zoer vleis' met frieten en rode kool met balsamico en appel

Limburgs 'Zoer vleis' met frieten en rode kool met balsamico en appel

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------------------|-------------|-----------|
| riblappen | 1,5 | kilo |
| uien | 3 | |
| olie | 4 | el |
| boter | 100 | gr. |
| bruine suiker | 2 | el |
| rode wijnazijn | 2 | dl |
| laurierblaadjes | 3 | |
| kruidnagels | 5 | |
| vleesbouillon (van fond) | 0,5 | liter |
| rinse appelstroop | 2 | el |
| maïzena | 1 | el |
| rode kool | 1 | kilo |
| pruimen | 15 | gedroogde |
| balsamicoazijn | 1 | dl |
| rode uien | 2 | |
| appelsap | 5 | dl |
| jeneverbessen, geplet | 6 | |
| suiker | 1 | el |
| zachtzure appels | 5 | |
| vastkokende grote aardappelen | 2 | kilo |
| olie om te frituren | | |
| zout naar smaak | | |
| peper naar smaak | | |

Het vlees: Snijd het vlees in dobbelstenen. Pel de uien en snijd in grove stukken. Verhit 4 el olie en 100 gram boter in een braadpan en bak het vlees in gedeelten bruin (als je alles in een keer in de pan doet wordt het niet bruin). Doe het gebakken vlees weer in de pan en bak uien mee. Voeg suiker, specerijen, azijn en bouillon toe. Laat 2 - 2 ½ uur zachtjes stoven. Breng op smaak met appelstroop, zout en peper. Bind de saus met 1 eetlepel maïzena, die met water is gladgeroerd. De rode kool: Snijd de kool in vieren, snijd de harde kern weg. Snijd de kool in ragfijne sliertjes. Halveer de pruimen en wel ze in balsamicoazijn. Pel en snipper de uien. Verhit olie en boter in een pan en fruit de uien tot ze glazig zijn. Voeg appelsap toe, de kool, de specerijen en de suiker. Laat de pruimen uitlekken, bewaar de azijn. Roer de pruimen door de kool. Laat de kool zachtjes 1 uur stoven. Voeg indien nodig water of appelsap toe. Breng de kool voor serveren op smaak met balsamicoazijn, zout en peper. Schil de hele appels, verwijder met een appelboor het klokhuis. Snijd uit elke appel 3 mooie schijven en snijd beide uiteinden in stukjes en roer die door de kool. Bak de appelschijven vlak voor serveren in 3 el olie en 40 gram boter om en om gaar. De patates frites: Schil en was de aardappelen en snijd ze in de lengte in staafjes van ca. ¾ cm dik. Dep de aardappelen tussen schone theedoeken droog. Verhit olie tot 160°C. bak de frietjes in porties in ca. 6 minuten gaar. Laat goed uitlekken in een vergiet. Verhit vlak voor het serveren de olie tot 190°C en bak de frites in

porties bruin en knapperig. Strooi er zout over. AFWERKING EN PRESENTATIE: Verdeel vlees, frites en rode kool over borden. Leg een appelschijf bij de rode kool.

Chocolade-amandelpudding met sinaasappel en sinaasappel-yoghurtsorbet

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---|-------------|---------|
| liefst biologische sinaasappels (geen navels) | 8 | |
| kristalsuiker | 150 | gr. |
| sinaasappellikeur (bijv. grand marnier) | 6 | el |
| amandelmeel | 250 | gr. |
| bloem (+ voor bestuiven) | 250 | gr. |
| lichtbruine (of gele) basterdsuiker | 250 | gr. |
| chocolade | 250 | gr. |
| boter | 250 | gr. |
| eieren, gesplitst | 8 | |
| slagroom | 2,5 | dl |
| vanillesuiker | 2 | zakjes |
| vers geperst sinaasappelsap | 1 | l |
| boerenlandyoghurt | 400 | gr. |
| witte basterdsuiker | 150 | gr. |
| chocoladevierkantjes orange intens (lindt) | 1 | doosje |
| kleine chocoladesticks | 15 | |

De sinaasappelsorbet: Laat het sinaasappelsap inkoken tot de helft (5 dl). Los de kristalsuiker erin op. Laat afkoelen. (Tijdens het afkoelen kunnen de sinaasappels bewerkt worden). Meng yoghurt met basterdsuiker en meng dit met het afgekoelde sinaasappelsap. Draai er ijs van. De sinaasappels: Boen de sinaasappels schoon. Snijd met hulp van een zesteur zestes van 2 sinaasappels (zonder wit). Breng de suiker met 2 dl water aan de kook. Los de suiker op. Voeg de zestes toe en laat 15 minuten zacht koken. Laat alles afkoelen. Schil alle sinaasappels dik tot op het vruchtvlees en snijd ze in dikke plakken. Schik de plakken met vrijgekomen sap in een ondiepe schaal. Houd wat schilletjes apart als garnering. Schenk de rest van de siroop met de schilletjes over de sinaasappel. Bedruppel met likeur. Dek af tot gebruik. De pudding: Vet 15 kleine metalen timbaaltjes (darioles, diameter 5,5 cm en 5,5 cm hoog) in en bestuif met bloem. Tik overtollige bloem eruit. Verwarm de oven voor op 175°C. Smelt de chocolade en de boter au bain-marie en roer glad. Meng in een andere ruime kom het amandelmeel met de bloem, een snufje zout en de basterdsuiker. Splits de eieren en doe de eiwitten in een vetvrije kom. Klop de dooiers los en roer met het chocolademengsel door het meelmengsel. Klop de eiwitten stijf en glanzend en voeg al kloppend de kristalsuiker toe. Spatel het eiwit in delen door de chocolademassa. Verdeel het mengsel tot $\frac{3}{4}$ over de vormpjes en zet ze in een ovenschaal. Schenk er zoveel heet water bij tot 1 cm onder de rand van de vormpjes. Dek de ovenschaal af met aluminiumfolie en zet deze vast. Bak de puddinkjes au bain-marie in ca. 30 minuten gaar. Laat de puddinkjes minstens 10 minuten afkoelen en haal ze dan voorzichtig uit de vormpjes. Laat verder afkoelen. De garnering: Klop de slagroom stijf met de vanillesuiker. **AFWERKING EN PRESENTATIE:** Leg op elk bord een puddinkje. Schik er 2-3 plakken sinaasappel op en naast. Garneer bovenop met sinaasappelschil. Schep twee kleine bolletjes ijs ernaast. Garneer met een chocolaatje. Serveer de slagroom erbij.