

2011 mei

Les Amis de Cuisine Den Haag · Lente

VOORGERECHT Gegratineerde lenteflensjes met groene asperges

Gegratineerde lenteflensjes met groene asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	200	gr.
eieren (m)	3	
melk	400	ml
olie	3	el
zonnebloemolie om te bakken		
groene asperges	500	gr.
ricotta	350	gr.
eieren, gesplitst	2	
bieslook	½	bosje
kervel	¼	bosje
gruyère	150	gr.

De flensjes: Maak een beslag van de bloem met wat zout en de eieren en voeg beetje voor beetje de melk toe en roer glad. Roer er 3 el olie door. Neem een kleine koekenpan met anti-aanbaklaag. Verhit wat olie. Bak 15 flensjes, aan beide zijden lichtbruin. De vulling: Was de asperges, snijd 2 cm van het houtachtige uiteinde af. Schil desgewenst de onderkant. Kook de asperges in water met zout beetgaar (8-10 minuten). Laat uitlekken. Splits de eieren en klop de eiwitten stijf. Bewaar wat kruiden voor het garneren. Hak 3 - 4 el kruiden fijn. Rasp de Gruyèrekaas. Meng de ricotta met de eidooiers, de kruiden en de helft van de Gruyèrekaas en zout en peper. Spatel de eiwitten door het mengsel. Bestrijk de flensjes voor de helft met het kaasmengsel. Snijd de asperges in 3-4 stukken en verdeel ze over de kaas. Vouw de flensjes 2 keer dubbel zodat het een kwart flensje wordt. Leg de flensjes op een met bakpapier beklede bakplaat en strooi er de rest van de Gruyèrekaas over. Gratineer de flensjes in 5-6 minuten goudbruin. **AFWERKING EN PRESENTATIE:** Leg op elk bord een flensje en garneer met kruiden.

VOORGERECHT Daslooksoep met schapenkaas en bruschetta met tapenade van gepofte aubergine

Daslooksoep met schapenkaas en bruschetta met tapenade van gepofte aubergine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	2	
olijfolie		
pijnboompitten	100	gr.
lange sjalot	1	
basilicum	10	blaadjes
suiker		snufje
cabernet-sauvignonazijn (of rode wijnazijn)	2	tl
sap en geraspte schil van 1 biologische citroen		
middelgrote uien	2	
kruimig kokende aardappelen	500	gr.
daslook zowel de bolletjes als bladeren (of 300 gr bieslook + 4 teentjes knoflook)	300	gr.
boter	65	gr.
kippenbouillon	2	l
slagroom	2	dl
zachte schapenkaas (brebis), of zachte geitenkaas	250	gr.
afbakciabatta's	2	

De tapenade: Snijd de aubergines in 2 helften. Kerf ze ruitvormig in. Bestrooi ze met zout en peper. Doe er een scheutje olijfolie op. Gaar ze ca. 20 minuten in de oven tot ze gaar zijn en een lichtbruin korstje hebben. Rooster de pijnboompitten lichtbruin. Laat afkoelen. Pel en snipper de sjalot en snijd de basilicum fijn. Haal het vruchtvlees uit de schil van de aubergines. Hak dit tot een grove tapenade, samen met pijnboompitten, sjalot en basilicum. Vermeng met wat peper, zout, olijfolie, suiker en verfris met druppels azijn, (was de citroen eerst) druppels citroensap en fijngeraspte citroenschil. Bak gelijk met de aubergines of erna de ciabatta's af. Snijd ze in 2 x 15 sneetjes, besprenkel met olie en rooster in de oven lichtbruin (ca. 10 minuten). De daslooksoep: Pel en snipper de uien. Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes. Haal de worteltjes aan het eind van de daslook af. Snijd de bolletjes en de bladeren fijn. Gooi de stengels weg (of snijd de bieslook fijn en snipper de knoflook). Smelt de boter in een soeppan en fruit hierin op laag vuur de ui ca. 5 minuten. Voeg stukjes aardappel en daslook (of bieslook en knoflook) toe. Dek af met keukenpapier, stop dit een beetje tussen de rand van de pan en de groente. Laat zo 10 minuten heel zacht smoren. Verwijder keukenpapier en voeg bouillon toe. Kook nog 15-20 minuten tot alles gaar is. Pureer de soep. Voeg de room toe. Breng met zout en peper op smaak. **AFWERKING EN PRESENTATIE:** Giet de soep in kleine kommen en leg er een stukje kaas op. Zet op een rechthoekig bord. Bestrijk het brood met tapenade en leg het ernaast.

Flan van asperges met beurre blanc

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	1,5	kg
eieren	3	
eigeel	100	gr.
(slank)room	3	dl
nootmuskaat		
kleine flanvormen of soufflébakjes	15	
kervel	½	bosje
beenham	8	plakken
sjalotten	2	
witte wijn	1	dl
dragonazijn of citroensap	1	eetlepel
laurierblaadje	1	
koude boter in blokjes	250	gr.
citroensap	½ - 1	el

De flan van asperges: Schil de asperges. Snijd aan de onderkant een klein stukje af. Snijd de koppen van de asperges af en bewaar die. Kook de asperges (exclusief de koppen) in water met zout in 15-20 minuten gaar. Pureer de asperges zo fijn mogelijk in de keukenmachine. Vet 15 kleine soufflébakjes of andere vormpjes in. Klop de 3 eieren, het eigeel en de room los. Klop door de aspergepuree en breng met zout en peper en wat nootmuskaat op smaak. Verdeel het aspergemengsel over de vormpjes. Zet ze in een ovenschaal giet er heet water bij tot halverwege de vormpjes en plaats in de oven. Laat de flans in 40-50 minuten gaar worden. Controleer in het midden of het ei gestold is. Halveer de plakken beenham en vouw tot roosjes. Kook de aspergepunten kort voor het serveren in 5 minuten beetgaar, houd warm in het kookvocht. De beurre blanc: Pel en snipper de sjalotten. Breng aan de kook met wijn, azijn en laurierblad. Kook in tot ca. 3 el. Zeef het mengsel en druk het vocht uit de sjalotten. Draai het vuur zeer laag, gebruik eventueel een vlamverdeler. Klop met een garde of staafmixer klontje voor klontje de boter door het gezeefde vocht. Breng de beurre blanc op smaak met zout, peper en druppels citroensap. **AFWERKING EN PRESENTATIE:** Maak de randen van de flans los en stort ze op een snijplank. Zet ze op kleine warme borden. Schep er wat beurre blanc bij. Garneer met de ham, aspergepunten en een takje kervel.

Gekonfijte kabeljauw met prei en peterselie-gel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwhaas (4 stukken van ca. 450 gr of 3 van 600 gr)	1800	gr.
grof zeezout		handje
rozemarijn	2	takjes
knoflook	2	teentjes
rode spaanse peper	1	
citroen (sap gaat naar peterselie-gel)	1	
koriander (of ½ theelepel ketoembar)	2	takjes
basilicum	3	takjes
zonnebloempitolie	1½ - 2	liter
ijsblokjes		
platte peterselie	2	bossen
kippenbouillon	1,5	dl
agar-agar (exact gewogen)	2	gr.
boter	25	gr.
preien (normale dikte)	6	
room	1,5	dl
melk	1,5	dl
olie		

De kabeljauw: Bestrooi de kabeljauw met grof zeezout. Zet ½ uur in de koelkast. Haal de vis uit de koelkast en spoel het zout eraf. Droog de vis zorgvuldig. Leg de vis in een passende ovenschaal. Haal de zaadjes uit de peper. Leg rozemarijn, knoflook, pepertje, schil van de citroen, basilicum en koriander (of ketoembar) bij de vis. Overgiet met olie tot de vis onderstaat. Schuif de vis in de voorverwarmde oven en laat 1 uur garen op de genoemde temperatuur. De peterselie-gel 1: Zet een kom klaar met water en ijsblokjes. Dompel de blaadjes van de peterselie 30 seconden in hard kokend water met zout. Schep de peterselie in het water met de ijsblokjes. Laat daarna uitlekken. Doe peterselie en bouillon in een blender en mix fijn. Zeef het mengsel en doe in een pan. Voeg de agar-agar toe en breng al roerend aan de kook. Giet het mengsel in een koude schaal of borden en laat opstijven in de koelkast. De crème van prei: Snijd het witte en lichtgroene deel van de prei in stukjes en was ze. Doe de prei in een pan met de bouillon en de room. Laat rustig 20 minuten pruttelen tot de prei goed gaar is. Roer er een klontje boter door en zout en peper. Pureer het mengsel. Laat uitlekken en druk het mengsel door een zeef. De preischijven: Snijd het witte en lichtgroene deel van de prei in schijven van 2 cm dik. Leg de schijven naast elkaar in een (of twee) pan(nen). Voeg wat bouillon en een klontje boter toe. Laat 15 minuten zacht koken onder een deksel. Verwijder het deksel, laat alle vocht verdampen. Voeg zout en peper toe. De peterselie-gel 2: Laat de 25 gram boter bruin worden. Doe de opgesteven gel weer in de blender. Voeg een paar druppels citroensap toe, de bruin geworden boter en zout en peper. Pureer. Doe de puree in een klein spuitzakje. De knoflookchips: Pel de knoflook en leg de teentjes 1 uur in de melk. Snijd de teentjes daarna in plakjes. Frituur ze goudbruin in olie van 140°C. Laat op keukenpapier uitlekken. Geef de olie aan gerecht 5 om de aardappelkoekjes in te bakken. **AFWERKING EN PRESENTATIE:** Haal de vis uit de oven en uit de olie. Dep droog en snijd desgewenst in schijfjes. Trek een dikke streep preicrème op warme borden. Verdeel de vis over de borden.

Werk af met preischijven. Strooi er knoflookchips over en spuit er hier en daar een puntje peterselie-gel bij.

HOOFDGERECHT Rollade van lamszadel met salsa-verde, tuinbonen en Marokkaanse aardappelkoekjes

Rollade van lamszadel met salsa-verde, tuinbonen en Marokkaanse aardappelkoekjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ontbeende lamszadels van zuiglam	2	
bladpeterselie	2	bossen
verse munt (½ bos)	20	blaadjes
kappertjes	4	el
knoflook	4	teentjes
citroenen	2	
(oude) boterhammen	4	
witte wijn	2	glazen
zeezout	2	tl
versgemalen peper		
keukentouw		
kruimig kokende aardappelen (redstar/bildstar)	1	kilo
eieren	4	
paprikapoeder	2	tl
gemalen komijn (djinten)	2	tl
sambal	2	tl
fijngesneden platte peterselie	4	el
bloem		
zonnebloemolie		
tuinbonen	4	kilo
bonenkruid	5	takjes
boter	25	gr.

De lamszadels: Pluk de blaadjes van de peterselie, spoel de kappertjes af. Pel de knoflook. Was de citroen en rasp de schil op een fijne rasp. Snijd de korsten van het brood af en maal het kruim. Hak peterselie, munt, kappertjes en knoflook fijn. Voeg citroenrasp en broodkruim toe. Breng op smaak met zeezout en peper. Leg de lamszadels met de vetlaag naar beneden op het werkvlak. Bestrooi het vlees licht met zout. Verdeel het kruidenmengsel over de lamszadels. Rol de 2 kanten van elk zadel naar elkaar toe, zodat een mooie rollade ontstaat met de twee haasjes in het midden. Bind vast met keukentouw. Braad de rollade eventueel eerst rondom bruin (hoeft niet). Leg de rollades in een passende ovenschaal of braadpan. Steek er een kerntemperatuurmeter in. Braad in de voorverwarmde oven ongeveer 5 kwartier of tot de kerntemperatuur 57°C is. Haal het vlees uit de pan en laat 10 minuten afgedekt rusten. Blus de pan af met witte wijn. Breng op smaak met zout en peper en bezie of de jus nog wat moet worden ingekookt. De aardappelkoekjes: Schil en was de aardappels en kook ze met wat zout in 20 minuten gaar. Giet de aardappels af en stamp ze fijn of gebruik de pureeknijper. Klop 2 eieren los en roer door de aardappelen. Voeg naar smaak kruiden en specerijen toe. Laat de puree een beetje afkoelen. Maak 15 balletjes en vorm die tot platte koekjes. Klop de andere 2 eieren los. Wentel de koekjes door ei en vervolgens door bloem. Schud overtollige bloem af en bewaar de koekjes afgedekt tot vlak voor serveren. De tuinbonen: Dop de tuinbonen. Kook 5-7 minuten tot de velletjes zacht zijn. Giet het vocht af,

spoel met koud water. Verwijder de velletjes (dubbeldoppen), zodat het mooie groene boontje overblijft. Snijd het bonenkruid fijn. **AFWERKING EN PRESENTATIE:** Bak de aardappelkoekjes. Verhit daartoe 1½ cm olie (daarvoor krijg je de olie waarin de knoflookchips van het vorige gerecht zijn gebakken) in een koekenpan en bak de koekjes in enkele minuten bruin en krokant. Laat op keukenpapier uitlekken. Verwarm de tuinboontjes met wat boter en bonenkruid. Snijd het vlees in plakken. Verdeel over warme borden en lepel wat jus over het vlees.

Millefeuille van rabarber en aardbeien met pistache-ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pistachenoten, vers gepeld (dus 250 gr ongepeld)	150	gr.
volle melk	7,5	dl
suiker	110	gr.
bladerdeeg	8	plakjes
eigeel		
vanillestokje	½	
fijne tafelsuiker	50	gr.
verse eierdooiers	3	
maïzena	20	gr.
slagroom	1	dl
rabarber	750	gr.
water	5	dl
aardbeien, liefst lambada's	750	gr.
aardbeienlikeur	1 - 2	el
pure couverture-calets (callebaut)	100	gr.
keukenpapier		

Het pistache-ijs: Pel de noten. Laat 1 uur weken in warme melk. Breng de melk aan de kook met de suiker en de noten. Pureer alles zeer fijn in de blender. Zeef en laat afkoelen. Draai tot ijs. De millefeuille: Laat het deeg ontdooien. Snijd elke plak deeg in 2 driehoeken. Bestrijk het deeg met eigeel en bestrooi met suiker. Leg de plakken op bakpapier op een ovenplaat. Bak in ca. 15-20 minuten bruin. Laat afkoelen. Halveer elke driehoek tot er 2 driehoeken zijn: bodem en deksel. De crème pâtissière/banketbakkersroom: Snijd het vanillestokje in de lengte open. Breng de melk met het vanillestokje aan de kook en laat zachtjes 10 minuten trekken. Verwijder het vanillestokje en schraap het merg eruit in de melk. Klop in een hittebestendige ruime kom de eierdooiers met de suiker en de maïzena met een mixer bleek en romig. Schenk de melk al kloppend scheutje voor scheutje bij het dooiermengsel. Schenk het mengsel in een sauspan en breng al roerend op een matig hoog vuur aan de kook. Blijf steeds roeren. Neem de pan van het vuur en laat de saus afkoelen. Roer regelmatig zodat er geen vel opkomt. Klop de room lobbige en spatel door de afgekoelde saus. De rabarber: Maak de rabarber schoon, verwijder eventuele draden en snijd de stengels in stukjes van 2 cm. Snijd het vanillestokje open. Maak een siroop van 5 dl water, de suiker en het vanillestokje. Pocheer de rabarber op zacht vuur in ca. 5 minuten gaar. Laat niet kapot koken. Schep de rabarber met een schuimspaan in een schaal en laat het vocht inkoken tot siroop. Laat alles afkoelen. Schep de siroop door de rabarber. De aardbeien en aardbeien coulis: Breng 1 dl water met de suiker aan de kook. Laat de suiker oplossen en de siroop afkoelen. Maak de aardbeien schoon. Snijd 250 gram in stukjes en pureer met de afgekoelde siroop. Breng de coulis op smaak met aardbeienlikeur. Halveer 15 aardbeien als garnering en snijd de rest in plakjes. De chocolade: Maak een cornetje van keukenpapier en leg een vel keukenpapier klaar. Smelt de chocolade au bain-marie. Vul het cornetje en spuit 15 kleine figuurtjes op het papier. **AFWERKING EN PRESENTATIE:** Leg een bodemdriehoekje deeg op elk bord. Schep er een streep rabarber op. Lepel er wat banketbakkersroom over. Leg er aardbeien op en nog een lepel

banketbakkersroom. Dek af met een driehoekje. Nappeer aardbeiensaus rondom en versier met 2 halve aardbeien. Leg een chocolaatje erbij en schep hier een bol pistache-ijs op.

OVERIG Wijnen

Witte wijn - Domaine des Lauriers

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
land van herkomst: frankrijk		
regio: languedoc		
domein / château: domaine des lauriers		
jaar van productie: 2010		
druivensoort: rolle		

Serveertemperatuur: 12 graden. Commentaar wijncie.: Stevige, ietwat kruidige witte wijn, die goed zal passen bij het gerecht met de kabeljauw. U kunt een hint van perzik proeven. De kleur is mooi lichtgeel en de wijn kent een lage zuurgraad. De Rolle-druif is identiek aan de Vermentino-druif, en is dus de zuid-Franse versie daarvan. Oorspronkelijk een Griekse druif, tegenwoordig veel aangeplant in Italië en op Corsica. Wijnhuis Domaine des Lauriers is in bezit van de familie Cabrol. De wijngaarden liggen in Castelnau de Guers.

Rode wijn - Casa Silva

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
land van herkomst: chili		
regio: colchagua valley		
domein / château: casa silva		
jaar van productie: 2009		
druivensoort: carmenère		

Serveertemperatuur: 18 graden. Commentaar wijncie.: Een mooie, stevige rode wijn, met relatief weinig tannines. Mede door een vermoedelijk lichte houtrijping, is de wijn vol en rond van smaak, en daarmee een mooie begeleider van het lamsgerecht. De van oorsprong Franse Carmenère-druif, wordt tegenwoordig vrij veel gebruikt in Chili en staat borg voor een stevige wijn. Casa Silva is één van de grote moderne wijnhuizen in Chili.