

2012 april

Les Amis de Cuisine Den Haag · Lente

AMUSE Mousse van bloemkool met gelei van peterselie en bradoblokjes

Bloemkoolmousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	8	blaadjes
bloemkolen	2	
mierikswortel	1	mespunt
melk	4	dl
water	4	dl
tijm	3	takjes
laurier	3	blaadjes
zout		
peper		
geslagen room	4	dl

Week de gelatine minimaal 15 minuten in ruim koud water. Snijd de bloemkolen in roosjes en kook deze met de blaadjes van de tijm en laurier in de melk en water gaar, giet het af en pureer het in de keukenmachine tot een gladde massa. Knijp de gelatine uit en voeg toe aan de nog warme bloemkoolpuree. Laat afkoelen tot kamertemperatuur en spatel de lobbige geslagen room erdoorheen. Breng op smaak met zout en peper. Doe de puree in kleine glaasjes en laat opstijven in de koelkast.

Peterseliegelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bladpeterselie	2	bossen
water	6	dl
gelatine	5	blaadjes

Doe de peterselie en het water in de keukenmachine en maal het volkomen fijn. Zeef het daarna met een fijne zeef. Verwarm het (niet laten koken!) en los de gelatine erin op. Schenk een dun laagje hiervan op de afgekoelde bloemkoolmousse. Zet terug in de koelkast om het geheel met de gelei te laten opstijven.

Afwerking

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
brado's (koudgerookte haring), vel eraf, in reepjes gesneden	3	

Leg op elk glaasje (ovale amuseglaasjes) wat reepjes brado.

Makreel met gerookte paprika en rosevalaardappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie		
roseval aardappel	750	gr.
verse makreelfilets, zonder graat	15	
citroenen	2	
gerookte paprikapoeder		
zeezoutvlokken		

Was de aardappels, droog ze en snijd ze in schijfjes van 2 mm. Haal de schijfjes door de olijfolie en leg ze op een bakblik. De plakjes 15 min in de oven van 200°C en na 8 minuten de makreelfilets erbij doen. Hierna het vel van de makreel verwijderen en besprenkelen met citroensap. Leg op elk voorverwarmd bord dakpansgewijs een rij aardappelschijfjes. Bestrooi ze met het paprikapoeder en de zeezoutvlokken. Leg de visfilets op de aardappel en breng op smaak met zout. Strooi rondom als garnering een beetje paprikapoeder en leg op elk bord een klein schijfje citroen.

Kaasstengels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboterbladerdeeg (diepvries)	3	plakjes
eigeel om te bestrijken		
zeezoutvlokken		
peper (vers gemalen)		
verse parmezaanse kaas (reggiano)	2	ons

Leg 3 plakjes ontdooide bladerdeeg op elkaar op een met bloem bestrooid werkblad. Rol dit dun uit (tot een lengte voor de stengels van 25-30 cm) en zó dat er 15 stengels van ongeveer 7 mm uit kunnen. Meng een scheutje water door het eigeel en bestrijk hiermee het bladerdeeg. Bestrooi het met zeezout, versgemalen peper en geraspte Parmezaanse kaas. Rol nu met de deegroller er overheen zodat de benodigdheden er een beetje ingedrukt worden. Snijd nu met een liniaal of iets dergelijks repen van ongeveer 7 mm breed. Leg deze op een siliconenmat en bak ze in de oven op 160°C, 15 minuten. Vervolgens op keukenpapier leggen en laten afkoelen. Serveer bij de soep.

Groene groentesoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groentebouillon	2	l
groene kool	1	
courgettes, in plakken	6	
bosuien, in ringen	4	
verse spinazie	500	gr.
basilicum	2	bosjes
room	1,5	dl
zout		
peper naar smaak		

Breng in een pan de bouillon aan de kook. Voeg de kool, in repen, de courgettes in plakken, bosui en spinazie toe en kook de groenten afgedekt in ongeveer 30 min. gaar. Voeg vlak voor het einde van de kooktijd de basilicum toe en de room. Breng op smaak met zout en peper. Pureer de soep met een staafmixer heel fijn. Schenk de soep in cappuccinokopjes. Serveer met een bladerdeegstengel.

Mini-bietentaartje met zachte geitenkaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jonge verse rauwe kleine bietjes	1	kg
olijfolie	8	el
zachte geitenkaas	400	gr.
crème fraîche	200	ml
rasp van citroenen	3	
verse tijmblaadjes	2	el
bladerdeeg, dun uitgerold	15	velletjes
aceto balsamico	100	gr.
vloeibare honing	75	gr.
rucola-kers of tuinkers voor de garnering		

Was de bietjes goed onder de kraan, dep droog, snijd in vieren en meng in een kom met de olie en zout en peper naar smaak. Spreid de bietenstukjes uit over een bakplaat en rooster ze in 20 minuten in de oven beetgaar en haal uit de oven. Verlaag de oventemperatuur dan naar 180°C. Roer de kaas zacht in een kom en meng er de crème fraîche, het citroenrasp en de tijmblaadjes door. Vet 15 quichevormpjes van 8 à 10 cm diameter in met een beetje boter en druk er een velletje bladerdeeg in. Prik met een vork gaatjes in de deegbodems en schep in elk vormpje een laagje van het kaasmengsel. Verwijder de schil van de partjes biet en verdeel ze over de taartjes. Bak de taartjes in 20 minuten gaar in de oven op 180°C. Maak de balsamicosiroop door de balsamicoazijn en de honing in te koken totdat een mooie siroop is ontstaan. Garneer met rucola-kers of tuinkers, stort de taartjes op de bordjes en dresseer de rucola met een beetje balsamicosiroop.

HOOFDGERECHT Gekruid speenvarken met lichtzoete dragonsaus op een bedje van andijviestamppot

Gekruid speenvarken met lichtzoete dragonsaus en andijviestamppot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
livar speenvarkenfilet aan één stuk of 2 stukken van ongeveer 600 gr	1200	gr.
olijfolie		
verse tijm, gehakt	3	el
verse rozemarijn, gehakt	3	el
verse peterselie, gehakt	6	el
kalfsfond (lacroix)	1	pot à 4 dl
room		scheutje
cognac		scheutje
verse dragonblaadjes, gehakt	3	el
gembersiroop	3	el
kruimige aardappels (bv. bildstar)	1,5	kg
roomboter		
melk		
andijvie	500	gr.

Bestrooi het vlees met peper en zout en bak het in z'n geheel bruin in olijfolie en boter. Leg het stuk (of 2 stukken) naast elkaar in een ovenschaal of bakplaat. Meng tijm, rozemarijn en peterselie door elkaar met een beetje olijfolie en leg op elk stuk één eetlepel van dit mengsel. Zet de schaal 15 minuten in de oven. Let op dat het vlees sappig blijft! (kerntemperatuur 67°C). Kook in de tussentijd de fond in tot de helft en voeg room en een scheutje cognac toe. Breng op smaak met dragon, gembersiroop en peper en zout. Schil en kook de aardappels. Maak puree van warme melk en boter en stamp er de fijngesneden en gewassen andijvie door en breng op smaak. Leg op ieder bord in 't midden een beetje stamppot andijvie (evt. met een ring). Leg hierop het vlees en verdeel de saus eromheen.

Lemoncurd

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	100	gr.
fijne tafelsuiker	220	gr.
citroenen, rasp en sap	4	
eieren	4	
eidooiers	2	

Smelt de boter in een pan met dikke bodem op heel laag vuur. Voeg suiker, citroenrasp en citroensap toe. Klop eieren en eidooier los. Roer ze met een houten lepel door het mengsel. Blijf roeren op een laag vuur (of au bain marie) tot het geheel licht bindt. Het moet de achterkant van de lepel bedekken (dikte van mayonaise). Haal van het vuur en giet over in een schaal. Afkoelen en bedekken met plasticfolie tegen velvorming.

Pudding met meringue

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	1	l
geraspte citroenschil	3	el
fijne kristalsuiker	225	gr.
versgemalen kruim van witbrood zonder korsten	190	gr.
ongezouten boter	35	gr.
gepasteuriseerd eigeel	130	gr.
gepasteuriseerd eiwit	250	gr.
lemoncurd		
poedersuiker	3	el

Doe room, citroenrasp en 75 gr suiker in een pan en roer op laag vuur tot de suiker oplost. Neem van het vuur en roer broodkruim en boter erdoor. Klop het eigeel erdoor. Verdeel het mengsel over 15 ovenvaste bakjes (ramequins) van ongeveer 200 ml inhoud, zet op een bakplaat en bak 20 minuten of tot de puddinkjes stevig zijn. Neem de bakjes uit de oven en verhoog de oventemperatuur naar 190°C. Bestrijk de puddinkjes dik met de (zelfgemaakte) lemoncurd. Klop de eiwitten in een schone en ontvette kom met een mixer tot zachte pieken. Voeg langzaam de rest van de kristalsuiker toe en klop tot het stijf en glanzend is. Doe de meringue in een spuitzak en spuit op de puddinkjes, bestrooi met poedersuiker. Bak 5-10 minuten in de oven tot ze goudbruin zijn. Serveer op een klein bord.