

2013 december

Les Amis de Cuisine Den Haag · Winter

Toast tomatentapenade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	4	
rijpe avocado	1	
citroen	1	
kappertjes	2	el
taggiasche olijven (=zwart) zonder pit	75	gr.
basilicum	4	takjes
casinobrood	½	
boter	50	gr.

Kruis het vel van de tomaten even in. Dompel ze 30 seconden in heet water. Trek het vel eraf. Snijd het vruchtvlees, zonder de zaadjes, in brunoise. Pel de avocado en snijd het vruchtvlees brunoise. Rasp wat citroenschil op een fijne rasp. Bedruppel de avocado met citroensap. Snijd de olijven in stukjes. Snijd de basilicum in smalle reepjes. Meng tomaat, avocado, kappertjes en olijven en de helft van de basilicum. Breng op smaak met citroenrasp, zout en peper. Dek af tot gebruik. Rooster kort voor gebruik het brood lichtbruin. Steek er met een steker grote "kerstballen" uit. Dek af met een schone theedoek. Bestrijk het brood met boter en vervolgens met tomatentapenade. Garneer met basilicum.

Mousse van geitenkaas met garnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
donker (fries) roggebrood	3	sneetjes
boter	20	gr.
zachte verse geitenkaas (bettine blanc)	300	gr.
yoghurt (total 0 % vet)	300	gr.
geraspte mierikswortel (potje)	3-4	tl
bieslook	10	sprietjes
peper		
gerookte forefilets	2	
hollandse garnalen	200	gr.
amuseglaasjes	15	

Verkruiemel het roggebrood. Verhit de boter in een koekenpan en bak hierin het roggebrood korrelig en knapperig. Laat op keukenpapier afkoelen. Doe de geitenkaas in een kom. Prak er met een vork zoveel yoghurt door dat het mengsel smeugig is. Roer er naar smaak geraspte mierikswortel en peper door. Snijd de bieslook ragfijn en roer de helft door het kaasmengsel. Doe dit in en spuitzak. Snijd de forel in kleine stukjes. Verdeel het roggebroodkruim over 15 amuseglaasjes. Spuit er wat geitenkaasmousse op. Verdeel de stukjes forel en de garnalen erover. Bestrooi met sprietjes bieslook. Leg toast op een bordje en zet het glaasje ernaast.

Kreeftensoufflé

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prei	½	
grote ui	1	
winterwortel	125	gr.
bleekselderij	1	stengel
sinaasappel bestoken met 2 kruidnagels	1	
peperkorrels, geplet	6	
laurier	2	blaadjes
kreeften	4	
eieren	6	
room	5	dl
cayennepeper	1	mespunt
zout		
boter om in te vetten		
timbaalvormpjes	15	
pantsers van de kreeften		
olie		
ui	1	
knoflook, fijngehakt	2	teentjes
laurierblaadjes	2	
tijm	2	takjes
platte peterselie	10	takjes
tomatenpuree (140 gr)	1	groot blikje
cognac	1,5	dl
crème fraîche	125	ml
oesterblad	1	bakje

VOOR DE COURT BOUILLON: Snijd de groenten in stukken. Breng alle ingrediënten met 3 liter water in een grote pan aan de kook. Laat 15 minuten trekken. Zeef in een andere ruime pan.

VOOR DE KREEFT: Kook de kreeften (eventueel na elkaar) in 2-3 minuten gaar in de court bouillon. Haal het vlees voorzichtig uit de scharen en het pantser en verwijder het darmkanaal. Gebruik het pantser voor het maken van kreeftenfond. Bewaar mooie stukjes kreeftvlees als garnering. Doe de rest met de eieren in een keukenmachine en maal fijn. Voeg de room toe en laat de machine kort draaien. Breng op smaak met zout en cayennepeper. Vet vormpjes in en verdeel de mousse erover. Zet in de koelkast tot 20 minuten voor het serveren.

VOOR DE KREEFTENSAUS: Hak de karkassen in stukjes. Snijd de groenten in stukken van 3 cm. Zet de karkassen goed aan in hete olie. Voeg groenten en kruiden toe en bak even mee. Roer tomatenpuree erdoor en bak even mee (ontzuren). Blus met cognac. Voeg court bouillon toe tot alles onderstaat. Laat zacht 1 uur trekken. Zeef de bouillon en kook in tot ca. 3 dl. Roer crème fraîche door de saus en breng op smaak. Bind eventueel met wat glad geroerde maïzena.

DE TIMBAALTJES: Verwarm de oven voor op 200°C. Plaats de timbaaltjes in een grote ovenvaste schaal en vul die met kokend water. Zorg ervoor dat de bakjes voor $\frac{2}{3}$ onder staan.

Laat de mousse in de oven in 15-20 minuten gaar worden. **AFWERKING EN SERVEREN:** Stort de mousse op warme borden, Schenk er saus omheen. Garneer met stukjes kreeft en oesterblad.

Kalkoenburgertjes met courgette en sumaksaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	500	gr.
gist	1	zakje
suiker	1	tl
handwarm water	3	dl
zout		
ei	1	
kalkoenfilet	650 - 700	gr.
courgette	1	
bosuitjes	2	
fijngesneden munt	2-3	el
fijngesneden koriander	2 -3	el
knoflook, fijngehakt	1	teen
gemalen komijn	1	tl
gemalen zwarte peper	ca. ½	tl
cayennepeper	snuf	
zonnebloemolie om te bakken		
dikke griekse yoghurt	150	ml
zure room (125 ml)	1	bakje
sumak	1	eetlepel
fijn geraspte citroenschil	2	tl
citroensap	1	el
knoflook, geperst	1	teentje
zout, peper		
fijne slamelange	100	gr.

VOOR DE BROODJES: Verwarm water tot handwarm (niet boven 40 °C). Meng bloem, gist, suiker en zout met water en kneed tot brooddeeg. Laat het deeg op een warme plaats, afgedekt, 30-40 minuten rijzen. Verdeel het deeg in 16 gelijke porties (ca.50 gram) en rol er bolletjes van. Laat ze op een bakplaat afgedekt 30-45 minuten narijzen. Verwarm de oven voor op 225°C. Bestrijk de bolletjes met losgeklopt ei. Bak ze in 20-25 minuten bruin en gaar.

VOOR DE KALKOENBURGERS: Maal het kalkoenvlees tot gehakt. Rasp de courgette grof. Snijd de bosui in smalle ringen. Meng alle ingrediënten behalve de olie. Vorm 16 burgertjes en laat ze opstijven in de koelkast. Verhit de olie in een koekenpan (of 2 pannen) en bak de burgers in ca. 4 minuten aan beide kanten bruin. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en bak vlak voor serveren af. Oven 200°C gedurende 10 minuten.

VOOR DE SUMAKSAUS: Meng alle ingrediënten. Zet de saus tot gebruik in de koelkast.

AFWERKING EN SERVEREN: Leg wat sla op bordjes, leg de burgertjes erop, lepel er saus bij. Leg de broodjes ernaast. Of serveer de burgertjes op het broodje.

Bouillon en tempura van houtduif

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
duiven (liefst wilde)	4	
ui	1	
prei	½	
winterwortel	1/3	
bleekselderij	2	stengels
verse gember	15	gr.
olie	1	dl
bladpeterselie	½	bosje
laurierblaadjes	2	
tijm	2	takjes
geplette jeneverbessen	5	
peper		
sesamolie	15	tl
geconcentreerde wildfond	1	el
tempurabloem	150	gr.
ijsblokjes en 1,5 dl koud water	6	
ei	1	
olie om te frituren		
japanse sojasaus	2	dl
mirin	1	dl
kippenbouillon	2	dl
wasabi	1	tube
ingelegde gember (sushigember (190 gr))	1	potje

DUIVENBOUILLON: Snijd de duivenborsten los van de karkassen. Maak ui, prei, wortel en bleekselderij schoon en snijd ze in grove stukken. Schil de gember en snijd in plakjes. Zet de karkassen (met de boutjes eraan) aan in olie in een ruime pan of snelkookpan. Bewaar wat peterselieblaadjes als garnering. Bak de groenten en kruiden even mee. Voeg ca. 3 liter water toe. Laat de bouillon 2 uur trekken. Zeef de bouillon en laat inkoken tot 2 liter. Haal het vlees van de boutjes en snijd het fijn. Breng de bouillon met (wildfond) zout en peper op smaak.

TEMPURA VAN DUIVENBORST: Doe de ijsblokjes in het koude water. Snijd het vlees van de duivenborsten in reepjes van 0,5 cm. Maak een dipsaus van sojasaus, mirin en kippenbouillon. Doe die voor elk in een klein schaalje of glaasje. Aan tafel kan elk zijn dipsaus op smaak brengen met wasabi. Verhit olie tot 180°C. Zeef de bloem in een kom. Roer het ei en het water snel door de bloem. Het beslag hoeft niet glad te zijn. Bestuif het vlees met wat bloem. Haal de reepjes door het beslag en frituur ze in porties goudbruin en knapperig. Laat op keukenpapier uitlekken.

AFWERKING EN PRESENTATIE: Verdeel duivenvlees en wat peterselie over 15 kommen en giet de hete bouillon erover en doe in elke kom 1 theelepel sesamolie. Serveer de tempura op een bordje met dipsaus ernaast en als garnering wat ingelegde (sushi)gember.

HOOFDGERECHT Wilde kooi-eend, rode bieten met sjalottencompote en uienpuree, het boutje gekonfijt en gepaneerd

Wilde kooi-eend, rode bieten met sjalottencompote en uienpuree, het boutje gekonfijt en gepaneerd

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
jonge wilde kooi-eenden (vrouwtjes/canettes)	8	
ganzenvet	1	liter
eendenkarkassen (van de vorige groep)	4	
olie	1	dl
ui	1	
prei	½	
winterwortel	1/3	
bleekselderij	1-2	stengels
tijm	2	takjes
laurierblaadjes	2	
geplette jeneverbessen	5	
peper		
frambozenazijn	1	el
koude boter	40	gr.
sjalotten	500	gr.
olijfolie	3	el
bruine basterdsuiker	50	gr.
laurierblad	1	
kalfsfond (potje)	4	dl
rode bieten	1	kilo
balsamicoazijn		
boter	25-50	gr.
uien	500	gr.
room	3	dl
kruidnagels	10	
casinobrood	½	(oud) wit
salie, ragfijn gesneden	6	blaadjes
eendenfond (van boven)	4	dl

BEREIDING: Snijd de boutjes van de karkassen (laat de borsten aan het karkas!). Smelt het ganzenvet in een passende pan en doe de boutjes erin. Laat ze op een plaatje op ca. 80°C. konfijten tot ze gaar zijn (ca. 2 uur). Haal de boutjes uit het vet. Bewaar het vet en de karkassen voor de volgende dag!! **DE EENDENFOND:** Maak de groenten schoon en snijd ze in grove stukken. Hak de karkassen in stukken. Verhit olie in een ruime pan en zet de karkassen aan. Bak groenten en kruiden even mee. Schenk er ca.2 liter water bij tot alles onder staat. Laat ca. 2 uur trekken. Zeef de bouillon en laat op halfhoog vuur inkoken tot 4 dl. **RODE BIETEN MET SJALOTTENCOMPOTE:** Snijd de schoongemaakte sjalotten in smalle ringen. Verwarm de olijfolie en laat hierin de sjalotten met de suiker al roerend lichtbruin worden. Voeg de kalfsfond toe en laat alles op laag vuur garen tot het vocht bijna verdampt is. Pel de

bieten en snijd ze in piepkleine blokjes (brunoise). Verwarm de bietjes met de sjalottencompote en breng op smaak met balsamicoazijn, zout en peper en roer er een klontje boter door. Houd warm in de warmhoudkast. UIENPUREE: Pel de uien en snijd ze in stukken. Breng de ui in room aan de kook, steek de kruidnagels in de laurierblaadjes en doe ze in de pan. Kook de uien gaar. Verwijder de kruiden. Zet de uien in een zeef 1 uur onder druk weg. Kook het kookvocht tot $\frac{1}{3}$ in. Pureer de uien in een keukenmachine. Doe de uienpuree met kookvocht naar smaak in een pan. Kook eventueel even in en zet weg tot serveren. DE EENDEN EN DE POOTJES: Snijd de korstjes van het brood en maal tot broodkruim, er is 240 gram nodig. Kneed een panade van het broodkruim met de boter en de fijngesneden salie. Bedek hiermee de boutjes. Verwarm de oven voor op 120°C. Verhit olie in een koekenpan en bak de eenden rondom bruin. Braad de eenden in de oven in 15-20 minuten rosé. Laat afgedekt 10-15 minuten rusten. Verwarm de boutjes 10 min. Verwarm de grill op 250°C. Gratineer de boutjes onder de grill. Houd warm. AFWERKING EN PRESENTIE: Snijd de borsten van de karkassen af en snijd ze in de lengte in plakjes. (Bewaar de karkassen voor de volgende dag!!). Monteer de saus met klontjes boter. Breng op smaak met zout, peper en frambozenazijn. Schep bietjes in het midden van warme borden. Leg hierop plakjes eendenborst en het boutje ernaast. Schep uienpuree op de borst en schep saus rondom.

DESSERT Sorbet de canneberges

Sorbet de canneberges (Cranberry spoom)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
cranberries + 45 losse cranberries	500	gr.
basterdsuiker	100	gr.
grapefruitsap	3	dl
cointreau	1-2	el
mousserende wijn bv crémant d'alsace	1	fles
suiker	75	gr.
cocktailprikkers	15	
champagneflûtes	15	

Zet de champagneflûtes onmiddellijk in de vrieslade en laat ze tot gebruik koud worden. Verwarm de suiker, de 500 gr cranberries en het grapefruitsap in een steelpan tot de suiker is opgelost. Laat de cranberries afgedekt 5-8 minuten koken tot ze zacht zijn. Laat afkoelen. Pureer het mengsel in een keukenmachine heel glad. Wrijf de puree door een zeef. Pers er zoveel mogelijk sap uit. Breng op smaak met Cointreau. Doe in de ijsmachine en laat 25-30 min. draaien tot het half stijf is. Schep in een lage bak en bewaar in de vriezer. Roer om het half uur met een vork erdoor zodat het een rulle massa wordt. Prik aan elke cocktailprikker 3 cranberries en zorg ervoor dat aan beide zijden een stukje hout uitsteekt. Breng 1 dl water met 75 gr suiker aan de kook en leg er de cranberryprikkers in. Laat 1 minuut koken en dan afkoelen in het suikerwater. AFWERKING EN UITSERVEREN: Schep in elke flûte een bolletje cranberry-ijs. Schenk er mousserende wijn over en garneer met de cranberryprikker dwars over het glas. Zet de profiterolestaart op tafel en ontsteek de sterretjes.

Profiteroles de Noël (Kerstsoesjesberg)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	150	gr.
zout	¼	tl
basterdsuiker	50	gr.
koude boter	100	gr.
ei	1	
water	4	dl
patentbloem	200	gr.
boter	200	gr.
eieren	8	
vanillestokje	1	
melk	1	liter
suiker	200	gr.
eigeel (12 dooiers)	240	gr.
maïzena	80	gr.
slagroom	400	gr.
marsepein	300	gr.
druppels groene kleurstof		
poedersuiker	2-3	el
witte couverture	750	gr.
amarenakersen (of 100 gr kleine chocolade sterretjes)	200	gr.
kindersterretjes of 1 taartvuur (taartafdeling)	5	

VOOR DE BODEM: Doe bloem, basterdsuiker en zout in een keukenmachine. Snijd de boter in stukjes en voeg ze toe. Klop het ei los en voeg de helft toe. Draai er snel een deeg van. Verpak in folie en laat ½ uur rusten in de koelkast. Maak nu de soesjes. Verwarm de oven voor op 175°C. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven ondergrond tot een lap van 3 mm. dik en een cirkel met een diameter van 22 cm. Gebruik eventueel overtollig deeg voor koekjes. Leg het deeg op een bakplaat die met bakpapier of een matje is bekleed. Bestrijk het deeg met ei. Bak de bodem in ca. 20 minuten bruin. Laat even liggen op de plaat. Laat verder afkoelen op een rooster. **SOESJES:** Verwarm de oven voor op 200°C. Breng in een ruime steelpan het water met de boter en wat zout aan de kook. Draai het vuur laag en voeg in een keer alle bloem toe. Blijf roeren met een houten lepel tot het deeg als een bal van de pan loslaat. Neem de pan van het vuur en laat het deeg 1 minuut afkoelen. Roer er dan één voor één de eieren door. Blijf roeren tot de eieren geheel zijn opgenomen en een smeug deeg is ontstaan. Vul een spuitzak met een rond klein mondstuk. Bekleed bakplaten met bakpapier. Spuit 50-60 kleine bolletjes deeg op de bakplaten, op enige afstand van elkaar. Druk eventuele deegpuntjes plat. Bak de soesjes 10-15 minuten zonder tussentijds de deur te openen. De soesjes zijn gaar als ze makkelijk loslaten van de bakplaat en goudbruin zijn. Laat afkoelen. **DE VULLING:** Snijd het vanillestokje in de lengte open. Breng de melk met het vanillestokje aan de kook. Laat de melk op laag vuur 10 min. trekken. Verwijder het vanillestokje, schraap het zaad uit de peul en roer door de melk. Klop het eigeel met de suiker en de maïzena in een kom met een mixer in ca. 5 min. bleek en romig. Giet al roerende de melk in een dun straaltje bij het dooiermengsel. Giet

het mengsel terug in de pan en breng al roerend op matig hoog vuur aan de kook. Laat het mengsel 1-2 min. pruttelen. Giet op een plaatje zodat het snel kan afkoelen. Dek af met plasticfolie tegen velvorming. Klop de slagroom stijf met de suiker en spatel die door de afgekoelde banketbakkersroom. Schep de koude crème suisse in een spuitzak met dun glad spuitmondje. Leg tot gebruik in de koelkast. Vul de koude soesjes met de crème. Spuit ook crème suisse op de deegbodem. MARSEPEINBLADJES: Kneed wat kleurstof door de marsepein. Rol uit op een met poedersuiker bestoven ondergrond. Maak 15 groene blaadjes met een mesje of met hulp van een hulstblaadje. Smelt de chocolade: zet bv. aan het begin in de warmkast en roer goed door. Dompel de soesjes in de chocolade. Plak de soesjes als een rand op de deegplak. Werk met zijn tweeën van buiten naar binnen en stapel steeds kleinere cirkels soesjes op elkaar tot ze een mooie kegel vormen. Giet de resterende chocolade over de berg en leg hier en daar een Amarenakers (of chocoladesterretje) op de berg. Garneer rondom (of aan de voet) met de groene marsepeinblaadjes. SERVEREN: Zet de taart op tafel. Steek de sterretjes erin en ontsteek ze.

OVERIG Wijnen

Witte wijn - Château Tour de Mirambeau

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
land van herkomst: frankrijk		
regio: bordeaux (naujan et postiac)		
domein / château: château tour de mirambeau		
jaar van productie: 2011		
druivensoort(en): sauvignon blanc, muscadelle en semillon		
serveertemperatuur: 10 à 12°C		

Een rijke, ronde witte wijn. Je proeft tonen van tropische vruchten, appel en citrusvruchten. Mooi aroma. Een wijn die zich goed staande zal houden bij de vrij rijke en romige kreeftensoufflé. Mede vanwege de zuurtonen zal de wijn ons inziens ook prima passen bij het gerecht met de kalkoenburgertjes met de wat zurige smaak van de yoghurt met de sumak.

Rode wijn - Poggio ai Ginepri

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
land van herkomst: italië		
regio: toscane (bolgheri)		
domein / château: tenuta argentiera		
jaar van productie: 2009		
druivensoort(en): cabernet sauvignon, syrah en merlot		
serveertemperatuur: 18°C		

Een heerlijke, enigszins kruidige, Italiaanse wijn. Een wijn die diepgang heeft, een breed smakenpalet kent en subtiel/elegant blijft. Je kunt tonen proeven van rood fruit en citrusvruchten. Past bij de wilde eend. De wijn komt uit de in Toscane gelegen plaats Bolgheri, waar men de opvallende traditie heeft wijn te maken van druiven die men gebruikelijk vooral in Frankrijk teelt. Het is een wat duurdere wijn, zoals we altijd doen bij het feestelijke kerstdiner.