

2014 september

Les Amis de Cuisine Den Haag · Herfst

Pasteitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg (diepvries)	30	plakjes
eigeel (om bladerdeeg mee te bestrijken)	1	

Verwarm de oven voor op 200°C. Steek met een ronde steker uit het bladerdeeg 30 plakjes met een ronde steker (middenmaat). Leg 15 rondjes bladerdeeg op een plaat en smeer ze in met water, leg er daarna een tweede rondje deeg op en smeer de bovenkant in met het eigeel. Bak het bladerdeeg 10 minuten tot het opgezwollen en bruin is. Verlaag dan de oventemperatuur naar 170°C. Laat de pasteitjes nog 10 minuten doorgaren. Neem het bladerdeeg uit de oven en laat het afkoelen. Snijd, als ze afgekoeld zijn, de bovenkant van de deegpakketjes af en hol ze een klein beetje uit.

Ragout

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	4	
knoflook	4	teentjes
bloem	150	gr.
witte wijn	6	dl
kippenbouillon	8	dl
boter	200	gr.
slagroom	1	dl

Verhit een pan met een scheutje olie en smoor de gesnipperde sjalot en knoflook tot ze mooi glazig zijn. Draai het vuur laag en roer er de bloem door en laat 2 minuten garen. Voeg dan de wijn toe en roer tot de roux glad en gebonden is. Voeg dan, al roerende, de kippenbouillon toe en breng de saus aan de kook. Draai het vuur weer laag en laat de saus ca. 10 minuten op laag vuur koken. Zet het vuur uit en voeg de boter en room toe. Pureer evt. met de staafmixer tot de saus glad en romig is.

Tomaten-mosterdmayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zongedroogde tomaten op olie	2	
mosterd		
olijfolie		

Neem 2 zongedroogde tomaten uit het potje en snijd zeer fijn. Doe in een blender de gesneden tomaten, wat olie uit het potje, een eetlepel mosterd en wat olijfolie. Mix in de blender of met de staafmixer tot een smaakvolle mayonaise-emulsie ontstaat. Naar eigen inzicht zout en peper toevoegen.

Groene asperges

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	1	bosje

Breek de harde uiteinde van de asperges. Snijd in mooie, schuine stukjes van ca. 2 cm. Breng een pan water aan de kook en blancheer de asperge stukjes tot ze beetgaar. Laat uitgaren tot het moment van serveren zodat de nog lauwwarm zijn. Mochten ze (te) koud zijn omdat je dit al eerder hebt gemaakt dan even opbakken in olie.

Inktvis

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
inktvisjes	30	stuks
bloem	45	gr.

Verhit in een pan olie tot 180°C (of in de frituur). Maak in de tussentijd de inktvisjes schoon en breng op smaak met peper. Haal ze dan door de bloem. Frituur ze in 1 minuut krokant. Indien er met pijlstaartinktvisjes gewerkt wordt: maak dan schoon aan de buitenkant en verwijder de harde 'pen' aan de binnenkant door deze eruit te trekken. Maak verder schoon van binnen en snijd in stukjes.

Terrine

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rauwe gamba's (easy peel 20/26 ca. 50 stuks)	2	zakken
tomaten	750	gr.
oranje paprika's	2	
courgettes	2	
mascarpone	200	gr.
eieren	6	
knoflook	1	teen
maanzaad (ter garnering)		

Ontdooi en pel alle gamba's. Verwijder het darmkanaal. Daarna licht zout, peper. Mengen met de fijngehakte knoflook en even laten rusten. Daarna in wat boter bakken. Leg 25 stuks opzij voor de garnering (terug in de koeling). Ontveel de tomaten. Ontpit ze en snijd in stukken. Pureer de overgebleven gamba's met het vruchtvlies van de tomaten. Voeg de mascarpone en de eieren toe en breng op smaak met peper en zout. Was de paprika's en verwijder de zaden en zaadlijsten en snijd ze in dunne reepjes. Blancheer de paprika-reepjes tot beetgaar en spoel vervolgens met koud water zodat het garingsproces stopt. Laat goed uitlekken of droog ze met keukenpapier. Zet een grote braadslee met water in een voorverwarmde oven van 180°C. Bekleed 2 cake vormen zonder plooiën met bakpapier. Verdeel de eerst helft van het gamba-tomaat mengsel over de 2 vormen. Bedek vervolgens de vormen met de reepjes paprika in de lengte en blijf 1 cm. van de kant. Giet vervolgens de rest van het gamba-tomaatmengsel er op. Klop zachtjes op de terrinevormen (om de luchtballen te laten ontsnappen). Zet de vormen in de bain marie. Laat 30 minuten garen. Was en snij ondertussen de courgettes in gelijke plakjes. De plakjes flink zouten, laat 10 min. rusten en spoel ze af. Laat uitlekken en droog ze met keukenpapier. Bak ze in wat olie of gebruik de grillpan. Maak er naar eigen idee iets leuks van. Neem de terrine uit de oven en laat afkoelen. Hak 10 gamba's in kleine stukjes en zet weg tot gebruik.

Gele paprikasaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine gele paprika's of 1 grote	2	
olijfolie		
ui	1	
knoflook	1	teen
groentebouillon	3	dl
room		

Was de paprika en snij hem in vieren. Verwijder de zaden en zaadlijsten. Druk ze plat op een bakplaat met de schil naar boven. Smeer de schil in met wat olie. Grill de paprika onder de salamander tot ze geblakerd zijn. (Blijf er bij!) Stop ze vervolgens in een plastic zakje en laat 10 tot 15 min rusten. Open het zakje en verwijder de velletjes en snij de paprika in stukjes. Snij de ui en de knoflook fijn en bak ui en knoflook tot deze glazig zijn en voeg de stukken paprika toe. Zet het vuur hoog en bak even goed door en voeg dan de bouillon toe. Laat zachtjes tot een kwart inkoken. Pureer het geheel tot een mooie gladde saus met de staafmixer in een hoge beker. Voeg een klein beetje room toe naar smaak.

Kip

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kipdrumsticks	10	
olie		
boter		
paprikapoeder	2	el
karwijzaad	2	el
kerriepoeder	2	el
gedroogde chilipepers	4	
knoflook	4	tenen
tomatenspuree	4	el

Verhit een stoofpan met een mengsel van olie en boter. Bestrooi de kipdrumsticks met zout, peper en de helft van alle specerijen (niet de chilipepers en knoflook). Braad de kipdrumsticks rondom bruin. Hak de pepers en de knoflook zeer fijn en doe ze samen met de tomatenspuree en de rest van de specerijen bij de kip. Voeg 3 deciliter water toe, zet een deksel op de pan en laat de drumsticks op laag vuur in ca. 40 minuten rustig gaar stoven. Pluk daarna het vlees van de kip en leg op een bord weg tot gebruik.

Aubergines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	3	
knoflook	6	tenen
aubergines	6	
rozijnen	300	gr.
kaneelstokjes	6	
sojasaus	1,5	dl
rietsuiker	3	el

Verhit een pan met een beetje olie en fruit de gesnipperde ui en fijngehakte knoflook aan. Snijd de aubergines in grove stukken en bak ze samen met de rozijnen en kaneelstokjes even mee. Blus het geheel af met de sojasaus en 3 deciliter water. Breng het mengsel op smaak met peper en zout en de suiker. Zet een deksel op de pan en laat 30 minuten op laag vuur gaar stoven.

Aardappelgnocchi met eekhoortjesbrood en tomaat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappelen	500	gr.
bloem	80	gr.
ei	1	
nootmuskaat		
eekhoortjesbrood	750	gr.
spekblokjes	250	gr.
sjalotten fijngesneden	2	
knoflook	4	tenen
bladpeterselie, fijngehakt	1	bos
tijm	1	bosje
groentefond (aangemaakt)	500	ml
witte wijn		
tomaten, in blokjes	200	gr.
spaanse olijfolie		
truffelolie		
citroen	1	

Was de aardappelen en kook ze in de schil in gezouten water tot ze zacht zijn. Schil daarna de aardappels als ze nog heet zijn. Wrijf de aardappels door een zeef (of door de mandoline, fijne stand) en meng er daarna voorzichtig de eieren, bloem, zout en peper en nootmuskaat doorheen. De massa moet luchtig blijven. Laat het 'deeg' even laten draaien in de machine met deeghaak voor een mooi resultaat. Bestuif het werkblad met bloem en rol het nog warme deeg tot rollen van 1,5 cm dik. Snijd de rollen vervolgens in stukjes van 2 cm. De gnocchi. Druk ze met een vork licht aan. Zet weg op een bord. Geen papier eronder want het plakt een beetje. Maak ondertussen de paddenstoelen schoon, borstel ze onder stromend water en maak ze droog met keukenpapier. Snijd dan in de lengte doormidden. Doe in een antiaanbakpan de spekJes en bak deze kort op. Doe er dan de sjalotten en de knoflook bij. Daarna het eekhoortjesbrood en wat tijm. Bak alles goed op. Blus af met de groentefond en een scheut witte wijn. Laat dit mengsel aan de kook doorkoken. Hak de tomaten in brunoise en voeg naar smaak Spaanse olijfolie, citroen en een drupje truffelolie toe. Hak de peterselie voor de garnering. Breng in een pan water met zout aan de kook en voeg de gnocchi toe. Neem de gnocchi voorzichtig uit de pan zodra ze komen bovendrijven.

Runderwang

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
runderwangen	10	
zout, peper		
paprikapoeder		
mosterd		
bloem		
arachideolie		
wortel	350	gr.
ui	350	gr.
prei	350	gr.
selderij	350	gr.
handperen in stukjes	4	
ontbijtspek in reepjes	8	plakken
laurier	3	blaadjes
tijm	4	takjes
rozemarijn	4	takjes
tomatenspuree	4	el
rode wijn	800	ml
kalfsfond (aangemaakt)	2,5	liter

Bestrooi de runderwangen met zout, peper en paprikapoeder en wrijf ze in met de mosterd. Haal ze door de bloem en bak ze in een scheutje arachideolie rondom goudbruin. Voeg de fijngesneden groenten toe, samen met de peer, het spek en de kruiden. Bak dit alles even mee en roer er dan de tomatenspuree door. Verwarm alles ca. 3 minuten en schenk er dan de wijn bij en zoveel kalfsfond tot het vlees onder staat. Schep het vet dat boven is komen drijven er af en doe hierna alles (vlees en groenten) in de hogedrukpan. Laat ca. 4 uur of zo lang mogelijk sudderen. Neem het vlees uit de pan en laat het afkoelen. Verwijder dan het vet en andere onregelmatigheden van het vlees en snijd in stukjes. Bewaar het stoofvocht voor de madera-morillejus. Zeef dit. Zorg echter dat je iets achter houdt om vlak voor uitserveren de runderwang in warm te maken.

Madera-Morille jus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde morilles (gebruik de helft, ca. 15-20)	1	potje
sjalotten, fijngesneden	4	
olijfolie		
madera	1	fles

Week de morilles 30 minuten in ruim warm water. Laat ze uitlekken, knijp goed uit en snijd in stukjes. Bak de fijngehakte sjalotten 3 tot 4 minuten in de olijfolie. Voeg de Madera toe en de helft van de morilles. Laat sterk inkoken. Voeg dan het gezeefde stoomvocht van de runderwangen toe en laat nogmaals inkoken tot een mooie saus.

Gestoofde preiharten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
preien (met veel wit er aan)	12	
boter		
kippenbouillon	250	ml
laurier	2	blaadjes
tijm	1	takje
foelie		
zout en peper		

Doe de stukken prei in een pan met een klontje boter, de kippenbouillon, de laurier, tijm en een flintertje foelie en zout en peper. Laat de prei afgedekt garen en controleer de gaarheid door in de prei te prikken. Snijd de gare prei in stukjes van ca. 5 cm.

Krokante aardappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels	4	grote
boter		
bieslook	1	bosje

Snijd de aardappels in zeer kleine blokjes en bak ze goudgeel in de boter. (Evt. eerst even blancheren voor het bakken maar omdat ze zo klein moeten zijn moet dit niet nodig zijn). Het moet een kleine 'crouton' worden.

Taartje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	4	
zonnebloemolie	300	ml
fijne kristalsuiker	200	gr.
vanillestokje	1	merg van
bloem	240	gr.
bakpoeder	4	tl
zout	1	tl
kaneel	4	tl
pecannoten, fijngemalen (houd 15 hele noten apart)	150	gr.
winterpenen, geraspt (ca. 400 gr)	4	

Verwarm de oven voor op 175°C. Mix de eieren met de mixer luchtig tot ze er wit uitzien. Voeg vervolgens de olie toe met de suiker en de vanille en mix alles goed door elkaar. Voeg nu bloem, bakpoeder, zout, kaneel en pecannoten toe. Houd 15 pecannoten apart voor de garnering. Vouw dit door het mengsel tot je een egale massa hebt. Meng als laatste de geraspte wortel erdoor. Verdeel het beslag over 15 muffinvormpjes en bak de taartjes in ca. 45 minuten gaar. Controleer de gaarheid door er met een sateprikker in te prikken. Komt deze er droog uit dan is het gaar. Laat iets afkoelen en stort de taartjes en zet weg tot gebruik.

Roomkaasmengsel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter op kamertemperatuur	100	gr.
verse roomkaas	300	gr.
poedersuiker	200	gr.

Mix ondertussen de boter in een kom luchtig en voeg de roomkaas en poedersuiker toe. Zet het roomkaasmengsel koud weg in de koelkast.

Karamelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fijne kristalsuiker	500	gr.
slagroom	400	ml
whiskey	75	ml

Zet een Tefal pan met een dikke bodem op het vuur en laat hem rustig warm worden. Strooi de helft van de suiker in de pan en laat rustig smelten. Niet roeren, het smelt vanzelf als de temperatuur maar laag en constant is. Zorg er voor dat het mengsel niet te donker wordt. Voeg vervolgens de andere helft van de suiker toe en laat weer rustig smelten. Voeg als de suiker is gesmolten en iets gekleurd is de slagroom toe. Doe dit voorzichtig want de suiker is erg heet! Voeg daarna de whiskey toe en roer tot alle klontjes zijn verdwenen. Laat de saus koud worden.

Witte wijn - Monterrei 2012

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
land van herkomst: spanje		
regio: galicië		
domein/château: monterrei		
jaar van productie: 2012		
druivensoort(en): godello en treixadura		

Deze wijn komt uit Galicië, dichtbij de grens van Portugal. Voor Spaanse begrippen is dit een vrij unieke droge wijn van zeer onbekende druivensoorten. De wijn heeft veel fruitzuren: appel en zomerbloemen zijn duidelijk herkenbaar. Ondanks het vele fruit proeft men toch ook een donkere notige smaak op de achtergrond. De wijn past goed bij de eerste twee visgerechten. Serveertemperatuur: 10 tot 12°C.

Rosé wijn - Domaine de Marotte 2013

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
land van herkomst: frankrijk		
regio: côte du Rhône		
domein/château: domaine de marotte		
jaar van productie: 2013		
druivensoort(en): mourvèdre (90%), syrah (5%) en grenache noir (5%)		

Deze Cuvée Jules is, zoals gebruikelijk bij dit wijnhuis, genoemd naar één van de kinderen van de Nederlandse eigenaren. De genoemde druiven zijn handgeplukt en biologisch verwerkt. De wijn is breed van smaak met geuren van frambozen en aardbeien. Voor een rosé proeft hij stevig aan wat in hoofdzaak komt door de Mourvèdre druif die voor 90% aanwezig is. Het is een appellation de Vin de Pays omdat de gekozen assemblage niet is toegestaan in de beschermde AOC Ventoux. Desondanks: de Provence in je glas, genietend van een lange afdronk en passend in deze laatste zomermaand van het jaar. Deze rosé past goed bij het kipperecht. Serveertemperatuur: 10 tot 12°C.

Rode wijn - Clos du Père Clément 2009

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
land van herkomst: frankrijk		
regio: côte du rhône villages (visan)		
domein/château: clos du père clément		
jaar van productie: 2009		
druivensoort(en): grenache, syrah en carignan		

Deze wijn uit 2009 is nu helemaal op zijn top! De primaire zuren zijn afgebouwd en de wijn is dus helemaal rijp! Deze wijn vraagt, nee, schreeuwt om vroeg geopend te worden. Dus, Maître d'Hôtel van de avond: let op uwe saeck. De wijngids 'le Guide Hachette des Vins 2013' heeft deze wijn aanbevolen en dat zegt genoeg. Een mooie begeleider bij het hoofdgerecht. Serveertemperatuur: 16 tot 18°C.