

APRIL 2007

\*)(\*

SINT-JACOBSVRUCHTEN MET PIJNBOOMPITTEN

MET GORGONZOLA GEVULDE GEFRITUURDE RISOTTOBALLETTJES MET  
GEGRILDE GROENTEN EN EEN SAUS VAN TOMAAT EN DRAGONOLIE

TERRINE VAN ASPERGES EN EEND MET ROMIGE KRUIDENSAUS

LAMSKOTELETJES ONDER EEN BROODKORSTJE  
MET KRUIDEN, EEN ZUIDERS SAUSJE EN  
EEN WITLOFGEBAKJE

KROKANTE ROZEMARIJN, KWARKMOUSSE/  
PASSIEVRUCHTENSORBET

N.B.

**Dinsdag 27 maart: algemene ledenvergadering.**  
**19.30 uur in het restaurant van het Cuisine in Heinkensand**  
Notulen van de vorige vergadering zijn bijgevoegd

SINT-JACOBSVRUCHTEN MET PIJNBOOMPITTEN

36	st	Sint-jacobsvruchten
100	gr	wortelen
100	gr	peultjes of mange-touts
15	gr	pijnboompitten
2	tn	knoflook
1	el	gehakte gember
½		rode peper
12	st	loempiavellen
1	kr	friseesla.

Maak van de loempiavellen met behulp van glazen schaaltes 12 bakjes en bak deze in een oven van 180°.  
Snijd de jacobsvruchten doormidden.  
Bestrooi de jacobsvruchten met wat peper, zout en maïzena.  
Snijd de wortel julienne ter grote van de gehalveerde peultjes en snijd de peultjes met een schuine snede in tweeën.  
Verhit olie in een wok en bak daarin de jacobsvruchten gedurende 30 seconden.  
Laat uitlekken in een vergiet.  
Hak de knoflook fijn. Bak vervolgens de knoflook, gember en chilipeper, wortel en peultjes beetgaar.  
Doe er daarna de jacobsvruchten bij en gaar ca. 2 minuten na.  
Serveer in het loempiavelmandje op een klein bordje en garneer met wat friseesla en pijnboompitten.

Wijnadvies: Sanceere of Tohu

MET BLEU D'Auvergne GEVULDE GEFRITUURDE RISOTTOBALLETTJES  
MET GEGRILDE GROENTEN EN EEN SAUS VAN TOMAAT EN  
DRAGONOLIE

**Risottoballetjes**

275	gr	risottorijst
75	gr	sjalot
1	te	knoflook
4	dl	groentebouillon
50	gr	parmezaan
40	gr	pesto
150	gr	<i>Bleu d'Auvergne</i>
1	el	kerrie

**Garnituur**

1	st	rode paprika
1	st	venkel
1	st	gele paprika

**saus**

250	gr	vleestomaten
3	te	knoflook
75	gr	sjalot
200	gr	gepelde tomaat
20	gr	gedroogde tomaat
125	gr	room
1/2	bosje	basilicum
3	takjes	tijm

**Olie:**

1/2	bosje	dragon
1	dl	arachideolie

Bouillon naar wens

**(voor)bereiding;**

Voer de mise en place uit voor zowel de risottoballetjes als de saus.  
Start daarna tegelijkertijd met het maken van zowel saus als risotto.

**Risotto:**

Snijd de sjalot in kleine brunoise, de knoflook ragfijn en fruit deze aan in wat olie zonder bruin te kleuren. Week de gelatine, voldoende voor 400ml in een klein gedeelte van warme bouillon.

Voeg de risottorijst toe en fruit mee.

Voeg een gedeelte van de groentebouillon toe. Blijf roeren tot alle bouillon is opgenomen; herhaal dit enkele maken. De voor de laatste keer de in de bouillon geweekte gelatine toe en blijf roeren tot de risotto goed is. Totale bereidingstijd circa 16-18 minuten.

De risotto wat laten afkoelen.

**Saus:** de sjalot brunoise snijden, snijd de knoflook ragfijn, haal de tijm van de takjes. Snijd de gedroogde tomaat in kleine stukjes. Ontvel de vleestomaten verwijder het zaad en de lijsten. Zet room, crème fraîche en bouillon klaar.

Fruit sjalot, knoflook, tijm en gedroogde tomaten aan in olie. Voeg de vleestomaten toe en fruit even mee tot ze vocht gaan verliezen. Voeg nu de room, crème fraîche, blikje gepelde tomaten en zonodig de groentebouillon toevoegen. Dit samen garen en inkoken tot de juiste dikte. De saus zo nodig met de staafmixer fijnmaken en zeven. Zo nodig zout en peper toevoegen.

**Afmaken van de risotto:** voeg toe aan de lauwwarme risotto: de geraspte kaas, de pesto en de kerrie. Meng heel goed en laat bekoelen.

**Olie:** de dragonblaadjes blancheren en cutteren met de arachideolie. Dit tien minuten laten draaien en hierna zeven.

**Garnituren:**

De venkelknol in zijn geheel gaarkoken in gezouten water.

Als hij gaar is de venkel in partjes snijden en deze grillen op de plaat.

De courgette in dunne plakken snijden en grillen op de hete plaat.

De rode paprika's schillen en konfijten in arachideolie, hierna grillen en in puntjes snijden.

**Risottoballetjes maken:** Weeg een portie af van circa 15 gram.

Druk hierin ca 5 gram gorgonzola en rol er een balletje van.

Maak zo ook balletjes van de rest van de risotto. 3 balletjes per persoon.

Rol de balletjes eerst door bloem, en dan door eiwit en paneer ze vervolgens.

**Voorbereiding voor presentatie**

Verwarm de oven voor op 170°.

Verwarm de grill.

Saus opwarmen en zeer fijngesneden basilicum toevoegen.

Frituur de balletjes op 170°.

Zet de groenten onder de grill.

Leg de prikkers klaar.

Zet de dragonolie klaar.

**Presentatie:**

Steek drie balletjes aan één prikker.

Spuit naar eigen idee saus op het bord.

Drapeer hierop de prikker met risottoballetjes.

Leg de groenten naast de balletjes op de borden en garneer met enkele druppeltjes dragonolie.

Wijnadvies: St Veran

## TERRINE VAN ASPERGES EN EEND MET ROMIGE KRUIDENSAUS

400	gr	vlees van eendenboutjes	<b>saus:</b>		
1½	dl	koude room	1½	dl	mayonaise
1		eiwit	1½	dl	room
7½	dl	fond van eendenbotten	1		limoen
1	kg	witte asperges	1	el	mosterd
300	gr	Gandaham	2	el	groene kruiden
2		preien			kruidentakjes
200	gr	spekblokjes			
3	bl.	gelatine			

### Terrine

Kook de gevogeltesfond in tot 1,5 dl, voeg de geweekte gelatine toe en laat afkoelen.

Doe het **goed gekoelde** eendenvlees met het eiwit en een ijsblokje in de keukenmachine en maal fijn totdat het een zalfstructuur heeft.

Druppel er tijdens het malen de **ijskoude** room bij en breng het mengsel op smaak met peper en zout.

Schil de asperges en kook ze beetgaar, laat ze afkoelen en wikkel ze stuk voor stuk in Gandaham.

Snijd het spek in blokjes van ½ x 1 cm en bak ze uit (niet te donker).

Blancheer het groen van de preibladeren en splits de bladeren overlans.

Bekleed een terrinevorm achtereenvolgens met plasticfolie en preibladeren.

Spuit met een spuitzak wat farce op de bodem, leg er een laagje asperges op, iets los van elkaar, daarop weer wat farce, giet daarbij wat fond tussen de laagjes en strooi de uitgebakken spekjes tussen de laten.

Herhaal dit tot de vorm vol is.

Vouw de overhangende preiblaadjes en de folie naar binnen en druk alles stevig aan.

Stoom de terrine gedurende 45 minuten in een stoompan (lange vispan) of zet ze au-bain-marie in de oven en laat ze afkoelen.

**Saus:** schil de limoen dun en pers hem uit.

Blancheer enkele limoenschilletjes en hak ze fijn.

Maak zelf volgens de basisreceptuur ca. 1,5 dl mayonaise. (zie standaardrecepten in de koude keuken)

Meng de mayonaise met de mosterd, de fijngehakte groene kruiden, het limoensap, de schilletjes en de room.

**Presentatie:** leg een schijf terrine op een koud bord. Schenk wat saus erbij en versier met wat kruidentakjes.

Wijnadvies: Gerard Bertrand Rosé

LAMSKOTELETJES ONDER EEN BROODKORSTJE  
MET KRUIDEN, EEN ZUIDERS SAUSJE EN  
EEN WITLOFGEBAKJE

**Sjaak:** let op dat de koteletjes daadwerkelijk lam is en geen mouton. De smaak is wezenlijk verschillend, wel wat duurder maar veel lekkerder)

36		lamskoteletten		<b>Saus:</b>		
		(2 dubbele lamskronen)	500	gr		mirepoix
24	pl	Bacon				(selderij, wortel, ui)
400	gr	seizoensgroenten				afsnijdsels van koteletjes
		(in stukjes gesneden,	2			knoflookteentjes
		gekookt en afge-	5	dl		rode wijn
		werkt met boter)	6	dl		bruine fond
10		witlofstronkjes	1			kruidenbosje
3/4	krop	groene kool	5			tomaten (in stukjes
500	gr	aardappelen				gesneden)
3	el	olijfolie				peper, zout
3		sjalotjes				cayennepeper
2		geperst knoflookteentjes				
3	dl	rode wijn			<b>Versiering:</b>	
4		eidooiers				bonenkruid
250	gr	broodkruim				
1½	tl	provenc. Kruiden				
3	el	geh. Peterselie				
3		sjalotten				

**Saus:** Bak de mirepoix van groenten, de afsnijdsels van de koteletjes en de knoflook mooi bruin aan in boter.

Doe er de rode wijn, de bruine fond, het kruidenbosje en de tomaat bij. Laat alles gedurende anderhalf uur heel zachtjes koken, zeef, ontvet en breng op smaak met peper, zout en cayennepeper.

**Broodkorstje:** laat de fijngesneden sjalotjes en de knoflook in olijfolie wat sudderen, giet er de rode wijn op en laat alles droogkoken.

Laat afkoelen en voeg er het broodkruim, de eidooier, de provençaaalse kruiden, de peterselie, peper en zout bij. Roer alles goed door elkaar.

**Groententaartjes:**

Maak een stampotje van de aardappelen, de geblancheerde kool, glazig gefruite sjalot en de helft van de bacon (fijn gesneden). Droog de andere helft van de bacon in de oven op 100°C

Beboter 12 stalen vormpjes en bekleed ze met de witlofblaadjes (rechttop) met de puntjes omlaag.

Vul ze op met de stampot, druk alles goed aan en snijd of knip de boven de rand uitstekende witlofblaadjes recht af gelijk met de bovenkant van de timbaaltjes.

Bak de lamskronen aan in boter.

Laat licht rosé worden in de oven en snijd ze los.

Kruid de koteletjes en beleg ze met de broodpanade (broodkorst).

Leg ze op een beboterde bakplaat en laat de korst bruinen onder de grill.

Roerbak de seizoengroenten.

Verwarm ook de witlofgebakjes in de oven.

**Presentatie:** Lepel op warme borden wat saus, leg hierop het vlees, de witlofgebakjes en de geroerbakte groenten en versier het gerecht met takjes bonenkruid.

Wijnadvies: Sablet, Vaqueras of Macon

## KROKANTE ROZEMARIJN, KWARKMOUSSE/ PASSIEVRUCHTENSORBET

4 doosjes frambozen  
takjes munt

### rozemarijnkoekjes;

70 gr eiwit  
120 gr kristalsuiker  
70 gr gesm. Boter  
60 gr bloem  
gedroogde en  
gemalen rozemarijn

### Passievruchtensorbet:

30 passievruchten  
5 dl suikerwater (50 gr suiker op 1 dl water)  
2 bl gelatine  
1,5 dl Passoa

### Kwarkmousse:

Sla de slagroom lobbig op.  
Meng de kwark met de citroenpasta en het citroensap.  
Sla de dooiers en de eieren luchtig op.  
Kook de suiker tot een stroopje en klop het door de opgeslagen eiermassa.  
Los de gelatine op in de wijn en voeg lauw toe aan de kwarkmassa.  
Spatel de eiermassa erdoor, dan de gesmolten chocolade en vervolgens de room.  
Proef af met citroensap en pasta.  
Laat opstijven (eerst in de vriezer).

### Rozemarijnkoekjes:

Roer het eiwit los met de suiker.  
Voeg de gesmolten boter toe, de gemalen rozemarijn en ten slotte de bloem.  
Strijk het mengsel op een siliconenmatje in rondjes van ca. 8 cm en bak ze in ongeveer 10 minuten lichtbruin in een oven van 180 °C.

### Kwarkmousse:

3 dl slagroom  
200 gr kwark  
2 el citroenpasta  
50 gr citroensap  
2 eidooiers  
2 eieren  
50 gr suiker  
4 bl gelatine  
0,5 dl witte wijn  
200 gr witte chocolade  
(gesmolten)

### Passievruchtensorbet:

Halveer de passievruchten, schep er het vruchtvlees uit.  
Draai dit zachtjes door een fijne zeef, zodat de pitten niet teveel kneuzen (anders komen de bittere smaken vrij).  
Verwarm het suikerwater en los hier de gelatine in op.  
Voeg dit aan de passievruchtensap toe en breng op smaak met Passoa.  
Draai glad in de sorbetière.

### Presentatie:

Zet de frambozen in een cirkel ter grootte van een koekje en lepel in het midden de kwarkmousse.  
Leg hierop een koekje.  
Schik hierop nog eens frambozen en kwarkmousse.  
Leg hierop een koekje.  
Bedeck met een quenelle van passievruchtensorbet, bestrooi met poedersuiker en garneer met munt.