

Januari menu vegetarische kookgroep:

Amuse

4 verschillende omeletten met crème fraîche en bieslook

Ingrediënten

8 eieren
1 eetl zwarte olijventapenade
1 eetl zongedroogde tomaten tapenade
2 eelt spinazie
2 eelt geraspte parmezaanse kaas
50 ml creme fraiche
Zout en peper
Bieslook

Bereiding

Klop 2 eieren los met de zwarte olijven tapenade. 2 eieren met de zongedroogde tomaten tapenade. 2 eieren met de geraspte kaas en de laatste 2 met de spinazie. Breng ze allemaal op smaak met een beetje zout en peper. Verhit een beetje boter in een koekenpan en bak de eerste omelet in een paar minuten gaar. Laat op een bord glijden en bak de volgende omelet. Herhaal dit totdat je alle vier de omeletten op elkaar op het bord heb liggen. Leg er een bord op of iets anders en leg hier iets zwaars op zodat de omeletten goed op elkaar worden gedrukt. Laat afkoelen en snijd in blokjes of steek uit met figuurtjes. Besmeer met een beetje creme fraiche en bestrooi met fijngehakte bieslook.

Voorgerecht

Bietensalade met feta uit de oven

8 stronken roodlof

4 grote peren

handvol blaadjes bladpeterselie

300 g fetakaas

16 eetlepels olijfolie, plus extra om te besprenkelen

1 kilo gekookte bieten

8 eetlepels balsamicoazijn

2 handjes pijnboompitten

Verwarm de oven voor op 200 °C. Snijd de witlof in repen, de peren in blokjes en de peterselie fijn. Snijd de feta in blokjes en doe met 2 eetlepels olijfolie in een kleine ovenschaal. Bak de blokjes in circa 15 minuten goudbruin. Snijd intussen de bieten in plakjes. Verhit de resterende olijfolie met de balsamicoazijn in een koekenpan en bak hierin de plakken biet enkele minuten. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan. Leg de bietenplakjes op de borden. Verdeel de witlof, de peer en peterselie over de bietenplakjes en leg de blokjes fetakaas uit de oven erop. Bestrooi met de geroosterde pijnboompitten, besprenkel met een beetje olijfolie en serveer warm.

Soep

Doperwtenvelouté met rucolaquenelles



Ingrediënten

- voor de panade
- 250 ml melk
- 50 g lichtgezouten boter
- 10 g fleur de sel
- 1 theelepel versgemalen peper (of gemengde, gekleurde peperkorrels of nootmuskaat)
- 100 g bloem
- 50 g fijn tarwegriesmeel
- 3 eieren
- voor de vulling
- 150 g rucola
- 1 eetlepel fijn zout
- 50 g zachtgeroerde boter
- 2 eieren
- voor de doperwtenvelouté
- 30 g boter
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 kleine ui, gesnipperd
- 500 g gedopte verse doperwten
- 1 liter groentebouillon
- 100 g fromage frais
- 100 ml slagroom
- een paar sprieten bieslook, ter garnering

Voorbereiden

Verhit voor de panade in een pan de melk met de in blokjes gesneden boter. Breng op smaak met zout en peper. Schep af en toe om. Neem zodra alles kookt de pan van het vuur en giet er de bloem in een keer in. Schep alles snel om met een houten lepel. Zet de pan op matig vuur en blijf krachtig roeren tot het deeg iets droger wordt. Voeg zodra het deeg van de wand loslaat het griesmeel toe. Blijf omscheppen tot je een deegbal hebt. Neem van het vuur en voeg een voor een de eieren toe. Schep telkens krachtig om. Doe het deeg zodra het homogeen is in een kom en dek af met plasticfolie. Zet de kom in de koelkast.

Draai de rucola in een keukenmachine met het zout en de boter. Voeg de panade toe en draai weer even. Schep er een voor een de eieren door en meng alles tot een homogeen deeg. Meng er eventueel wat bloem door als het deeg te plakkerig is. Doe het deeg in een kom. Dek het af met plasticfolie en zet zo lang mogelijk in de koelkast.

Bereiden

Maak 8 quenelles van 80 tot 100 g per stuk met behulp van 2 eetlepels: schep een flinke lepel deeg op. Geef dat een ronde vorm door er met een tweede lepel omheen te gaan en over te nemen. Herhaal dit van de ene op de andere lepel scheppen 5 tot 6 keer tot de quenelle mooi bootvormig is. Het heeft geen zin om grotere quenelles te maken, omdat ze bij het pocheren toch uitzetten.

Maak de velouté voor je de quenelles gaat pocheren. Laat in een pan de boter met de olijfolie smelten op matig vuur. Doe er de ui in en laat die even rustig zweten. Doe de doperwten erbij. Laat die ook een paar minuten zweten. Giet er dan bouillon bij tot alle groenten onderstaan. Leg het deksel op de pan en laat ongeveer 20 minuten sudderen op laag vuur. Voeg de fromage frais toe. Giet er dan al omscheppend beetje voor beetje de slagroom bij. Breng de velouté op smaak met zout en peper.

Pocheer de quenelles 10 minuten in groentebouillon. Schep ze eruit met een schuimspaan en laat ze uitlekken op keukenpapier. Verdeel de quenelles over 4 soepborden en schep er de doperwtensvelouté bij. Garneer met wat sprietjes bieslook en dien meteen op.

Tussengerecht

Gebakken witlof met sinaasappel botersaus en rodekool puree

2 sinaasappels

150 g zoute boter

1 rode kool

2 rode uien

1 l volle melk

8 stronkjes witlof

4 el (noten)olie

sap van 1 citroen

blaadjes van paar takjes tijm

Snij de rode kool in dunne plakken en snipper die. Pel en hak de ui en doe de kool en de ui met de melk, 25 gram van de boter en een snuf zout in een pan. Breng aan de kook en laat zachtjes stoven tot de kool zacht is.

Rasp de schil van de sinaasappel en pers hem uit. Doe het sap met de rasp en de rest van de boter in een pannetje en laat het zachtjes een half uurtje trekken. Zet er de staafmixer even in om de saus homogener te maken.

Pureer de rode kool met een staafmixer en houdt de puree warm of warm die weer op als u zover bent.

Maak de lofblaadjes los van de stronkjes. U heeft wel twee koekenpannen nodig voor al die reepjes: doe in elke pan een lepel (noten)olie en laat de lof daarin op niet al te hoog vuur iets zacht en lichtbruin worden, in ongeveer een kwartier. Bestrooi de lof met de tijmblaadjes en peper en zout tijdens het bakken. Schep er op het laatst wat citroensap over.

Hak de muntblaadjes fijn. Schik op elk bord een bolletje rode koolpuree. Leg daarnaast een bergje lofblaadjes, bestrooi die met de munt. Schep wat van de sinaasappelsaus over de lof.

Hoofdgerecht:

Gebraad van knolselderij met sinaasappelsaus

Voor de knolselderij:

2 knolselderij (ca. 900 gram)
4-6 el boter
zoutflakes en zwarte peper
2 koffielepel venkelzaad
2 koffielepel karwijzaad
de tenen van 2 bollen knoflook
aluminiumfolie

Voor de saus:

5 el marmelade
de naaldjes van 1-2 takjes rozemarijn, fijngehakt
4-6 sinaasappels, gehalveerd (waarvan 2 bittere sinaasappels)
4-6 mandarijnen, gehalveerd
2 citroenen, gehalveerd
2 bollen knoflook, overlans gehalveerd
1,5 el grove mosterd
1,5 el rode wijnazijn
een scheutje brandy / whiskey

Verwarm de oven voor op 225 graden. Was de knol goed, met een borsteltje (tandenborstel) gaat het goed tussen de worteltjes door. Droog hem af en smeer de knol met schone handen (!) helemaal in met boter. Zet hem op het midden van 2 vellen aluminiumfolie, die u kruislings over elkaar heeft gelegd.

Maal de zaden kort in een vijzel. Bestrooi de knolselderij met peper, zout en de gemalen zaden en leg de losse tenen knoflook er ook op. Vouw de folie over de knol dicht en zet hem op een bakplaatje. Bak hem ca. 2 uur, of tot u er met een puntig mesje gemakkelijk kunt doorprikken. Zet de laatste 30 minuten de sinaasappels, citroen, mandarijn én de gehalveerde knoflook erbij in de oven. Vouw dan de folie open, verwijder de knoflooktenen en rooster de knol nog 30 minuten zonder folie voor een mooi bruin korstje.

Smelt intussen de marmelade met de rozemarijn in een steelpannetje. Druk de gepofte knoflook uit de losse tenen, roer erdoor. Pers 2 sinaasappels, 1 mandarijn en de helft van de citroen uit. (of doe meer naar smaak, het is een vergevingsgezind gerecht). Voeg het sap aan de saus toe. Maal de saus met een staafmixer glad. Breng de saus daarna op smaak met de grove mosterd, azijn en whiskey of cognac en eventueel een scheutje water als hij te dik is. Serveer de saus bij de knolselderij. Garneer de knol verder met de andere citrusvruchten en de gehalveerde en geroosterde bol knoflook, zo kunnen uw gasten de rest van de knoflook of citrus over hun knolgebraad uitpersen.

Toetje:

Limoncello tiramisu met limoncello ijs

120 gram Suiker
250 gram Mascarpone
250 ml Slagroom
Rasp van 1 [Citroen](#) of Limoen
200 gram Amarettini (Amaretto-koekjes klein)
Limoncello (Italiaanse likeur) zoveel als je lekker vind

Bereidingswijze

Roer de suiker en mascarpone helemaal los met een spatel.

Roer daarmee ook de slagroom erdoor.

Zet dan de mixer erop en klop het mengsel stijf.

Rasp er nu de citroen of limoen over en spatel door.

Neem een grote, liefst afdekbare schaal. Leg over de bodem 1/3 van de Amarettini-koekjes en besprenkel deze met Limoncello (schone vinger in de flessenhals is de manier).

Schep hierover de helft van het mascarponemengsel en leg er weer 1/3 van de Amarettini-koekjes over. Besprenkel dit weer met de Limoncello en smeer er de rest van het mengsel overheen.

Leg de laatste Amarettini-koekjes op het geheel en sprenkel er eventueel nog wat Limoncello over.

Zet afgedekt in de koelkast, minstens 1 uur om op te stijven en de smaak in te laten trekken.

Limoncello ijs:

4 grote biologische citroenen
- 125gr poedersuiker
- 70ml limoncello
- 250ml slagroom
- 200gr crème fraîche
- muntblaadjes voor de garnering

Zeef de poedersuiker, rasp de schil van de 4 citroenen en pers er daarna 3 uit. Je hebt 100ml sap nodig. Doe de citroenrasp en het sap in een keukenmachine samen met de poedersuiker en de limoncello en klop dit door elkaar.

Klop de slagroom stijf samen met de crème fraîche en spatel daarna het citroenmengsel hier doorheen totdat het een mooi glad mengsel is.

Draai dit mengsel in een ijsmachine tot het ijs is.