



MENU

April 2019

Thema: Blaauw

Algemene ledenvergadering
op dinsdag 30 april
om 19.30 uur in de cuisine

WIJNEN

Le Caillou

St. Veran

Nostre Pais

Terre Nere

GERECHTEN

AMUSE

Bloemkool – ui – laurier

VOORGERECHT

Rogvleugel – piccalilly – radijs

TUSSENGERECHT

Zwezerik – chorizo - linzen

HOOFDGERECHT

Lamsrack – pompoen - curry

NAGERECHT

Ananas – dragon – “Blaauw”-schimmelkaas

AMUSE bloemkool – ui - laurier

250 g roomboter
2 teentje knoflook
4 laurierblaadjes
zout en peper

1 grote bloemkool van
stevige verse
kwaliteit
1 cevenne ui
(zoete witte ui)
100 g Pierre Robbert
kaas

1 sjalot
1 teentje knoflook
6 stengels bieslook
restant bloemkool
voorgaande
bereiding
3 dl melk
3 dl room
peper en zout

200 g lardo aan 1 stuk

Bereiding laurierboter

Laat de boter op kamertemperatuur komen.

Pers de knoflook uit, kneus de laurier.

Smelt de boter op laag vuur.

Laat hierin de knoflook, zout, peper (kruid hoog op smaak af) en laurier minimaal 15 minuten intrekken.

Van het vuur halen en zeven, vang de boter op.

Bereiding gebraseerde bloemkool

Snijd 12 mooie roosjes van gelijkwaardige grootte van de bloemkool (doorsnede 3 à 4 cm). De rest van bloemkool gaat naar de mousse.

Blancheer de bloemkoolroosjes 1 minuut in kokend water en laat uitlekken.

Maak de cevenne ui schoon en snijd er mooie lamellen van.

Verwarm de laurier boter en bak de ui lamellen glazig , op matig vuur zodat ze niet kleuren.

Haal de ui lamellen eruit bewaar op een gereedstaand bord met keuken papier.

Bak nu de bloemkool op laag vuur in de boter tot goudbruin.

Laat uitlekken en vang het boter restant boter op.

Houd de pan apart voor later gebruik.

Leg de roosjes op een bakplaatje. verdeel de Pierre Robbert in dunne reepjes (eventueel tot een matje gevlochten) over de bloemkool.

Verwarm een oven voor op 200 °C met grill aan.

Bereiding bloemkoolmousse

Snijd de sjalot, knoflook en de bieslook fijn.

Haal van het restant ongeveer 400 g bloemkool roosjes van de buitenkant af.

Kook de melk en de room met de sjalot , knoflook en de bieslook.

Kook de bloemkool hierin gaar, giet af en bewaar het kookvocht.

Pureer de bloemkool in de Magimix, voeg voldoende kookvocht toe tot er een smeuijge massa ontstaat.

Druk de mousse door een fijne zeef en breng hem op smaak met peper en zout.

Houd warm en zet weg tot gebruik.

Bereiding lardo

Snijd de lardo in kleine blokjes en leg ze in een pan op laag vuur tot ze glazig zijn.

Haal van het vuur, zet weg tot gebruik.



100 g erwten

Bereiding erwttjes

Kook de erwten gaar in gezouten water, giet ze af in een zeef en bewaar.

Uitserveren

Bak de bloemkool met de kaas nog 3 minuten onder de grill in de hete oven.

Haal de gekookte erwten en ui nog even door de laurier boter in de gereedstaande pan op matig vuur.

Warm de lardo op matig vuur.

Leg een lepel van de warm gehouden bloemkoolmousse op een bord, verdeel de lardo en de erwten over het aantal borden, zoek een mooie plaats op het bord voor de gebraseerde bloemkool, steek en nog wat ui lamellen tussen.

Server direct uit.

VOORGERECHT rogvleugel – piccalilly – radijs

250 g katenspek

Bereiding katenspek

Verwarm de oven voor op 120 °C.

Snijd de katenspek op de snijmachine (stand 10) in plakken. Leg de plakken katenspek tussen 2 vellen bakpapier en tussen 2 bakplaten. Droog het spek in ongeveer 1 uur krokant.

Laat uitlekken op keukenpapier.

200 g piccalilly

400 g slagroom

6 stengels bieslook

4 stelen platte
peterselie

Bereiding piccalillycrème

Wrijf de piccalilly door een zeef.

Kook de slagroom op een sudderplaatje in tot de helft. Roer de room door de fijngewreven piccalilly en laat afkoelen.

Snijd de bieslook en de peterselie fijn.

Voeg deze toe aan de piccalilly room, en breng op smaak.

Schep over in een spuitzak.

4 stuks baby gem

1 bosje radijs

3 takjes verse kervel

6 takjes verse dille

½ bakje tuinkers

Bereiding salade

Haal de buitenste bladeren van de sla, en gooi deze weg.

Haal nu alle bladeren los en snij de nerf eruit.

Was en droog de sla goed, zet weg op een koele plaats.

Maak de radijs schoon en snijd ze in dunne plakjes, zet weg op een koele plaats.

Pluk de kruiden, en leg weg tot gebruik tussen 2 stukken vochtig keuken papier.

1 verse rogvleugel van
ca. 1000 g

3 sjalotten

3 teen knoflook

250 g roomboter

3½ dl witte wijn

zout en peper

Bereiding rogvleugel

Maak de rogvleugel goed schoon en fileer de vis van de graat.

Snijd de sjalotten en de knoflook fijn.

Smelt de boter in een pan zonder te kleuren en voeg de sjalotten en de knoflook toe.

Blus af met de witte wijn.

Kruid de rogvleugel goed af met peper en zout en stooft deze in ca 8 minuten, afhankelijk van dikte, gaar in de pan.

Schep het kookvocht voortdurend over de rog tot deze gaar is.

Uitserveren

Verdeel de rog in lamellen en verdeel die over de gereedstaande borden.

Dresseer de sla bij de lamellen van rog, verdeel nu de dunne plakjes radijs en de gesneden tuinkruiden erover.

Werk royaal af met de piccalillycrème en het krokantje van de katenspek

TUSSENGERECHT Zwezerik – chorizo - linzen

2 preien (alleen het wit)
125 ml kippenbouillon
100 g boter

50 g prei
50 g winterwortel
50 g knolselderij
2 tn knoflook
4 bl laurier
100 g boter

1 kg hartzwezerik
100 g boter
100 g chorizo
2 plakken boerenbruin
bloem
arachideolie

200 g linzen
boeketgroenten van
boeketboter
peper
zout

Bereiding geblancheerde prei

Het wit van de prei in de lengte insnijden tot de helft, de vellen loshalen.

Maak een beurre monté: Breng de kippenbouillon aan de kook. Zet het vuur af en roer, beetje bij beetje, de boter door de bouillon tot deze is opgelost.

Stoof de prei op laag vuur in de beurre monté totdat ze gaar is. Laat afkoelen.

Bereiding boeketboter

Snijd de prei, winterwortel en knolselderij in fijne brunoise.

Verhit de olie in een koekenpan. Fruit de groenten, knoflook en laurier hierin.

Voeg de boter toe en laat zacht worden. Neem de pan van het vuur en laat 1 uur staan om op smaak te komen.

Zeef de boter en bewaar zowel de boter als de groenten.

Bereiding zwezerik

Zwezerik schoonspoelen.

Doe de zwezerik met de boter in een vacuümzak. Sluit hem af en gaar de zwezerik 60 minuten in een waterbad van 55 °C.

Laat afkoelen.

Snijd de chorizo heel fijn. Verkruiemel het brood fijn. Leg beide apart op een bakplaat en droog het in een oven op 180 °C tot ze beide krokant zijn.

Laat de chorizo uitlekken op keukenpapier.

Draai de chorizo zeer fijn in de keukenmachine. Doe dit ook met het boerenbruin kruim.

Maak een mengsel van 2 delen chorizo en 1 deel boerenbruin.

Verwijder het vlies van de zwezerik. Snijd de zwezerik in blokjes van 3 bij 3 cm.

Bloem de zwezerik en bak om en om krokant in een dun laagje arachideolie.

Wentel meteen daarna door het chorizo-boerenbruinmengsel.

Bewaar de zwezerik in de warmhoudkast.

Bereiding linzen

Week de linzen zo lang mogelijk. Kook in vers water met zout gaar.

Spatel de brunoise van de groenten van het boeket door de linzen.

Breng op smaak met zout en peper.



12 kwarteleitjes
2 el azijn
500 ml kippenbouillon
4 g agar-agar
mespuntje goudpoeder
mespuntje koperpoeder

Bereiding kwarteleitje

Breek de eitjes van te voren in verschillende kopjes.

Verwarm een pan met water en de azijn tot 90-95 °C. Draai stevig tot een kolkje en doe een eitje erin.

Pocheer gedurende 2 minuten. Haal de gepocheerde eitje met een schuimspaan uit het water en breng meteen over in een bak met ijswater, zodat ze niet verder garen,

Verwarm de kippenbouillon, voeg de agar-agar toe en laat 4 minuten koken. Laat een afkoelen tot de massa een beetje lobbijg wordt. Voeg de goud- en koperkleurige poeder toe. Leg de koude eitjes op een rekje en schep de gelei over de eitjes.

12 blaadjes verse laurier

Voorbereiding uitserveren

Frituur, met het deksel op de pan, de blaadjes op 160 °C.

Zorg er voor dat boeket-boter licht vloeibaar is.

Uitserveren

Beleg de spiegel van het bord met de geblancheerde prei.

Maak met een ring een torentje van de linzen. Leg hierop het kwarteleitje.

Leg de zwezerik ernaast en lepel er wat boeket-boter rond.

Garneer met de gefrituurde laurier.

HOOFDGERECHT Lamsrack – pompoen - curry

4 sneetjes gedroogd
witbrood zonder
korst
100 g boter
10 takjes bladpeterselie
10 takjes dragon
1 tn knoflook
zout en peper

1500 g lamsrack
zout en peper
zonnebloemolie
1 sjalotje
100 ml witte port
100 ml witte wijn
200 ml lamsfond
1 bos basilicum
50 ml olijfolie
2 tl green curry
3 tomaten

2 tn knoflook
1 stengel citroengras
1 rode peper
5 cm verse gember
100 ml witte wijn
100 ml witte natuurazijn
100 g suiker

Bereiding kruidenpersillade

Chefs zorg er allereerst voor dat de boter buiten de koelkast staat.
Draai het witbrood in de keukenmachine fijn. Voeg de boter toe en laat even meedraaien.
Voeg de kruiden, knoflook, zout en peper toe en draai tot een zachte massa.
Leg een stuk bakpapier op een dienblad en schep de massa hierop en vouw het bakpapier terug over de massa.
Rol of duw de persillade uit tot een dikte van 2 à 3 mm.
Zet in de koelkast om op te stijven.

Bereiding lamsrack

Verwijder de ribben maar zorg dat het vet aan het vlees blijft zitten (bewaar de ribben en trek er een fond voor de saus).
Maak met een mes een ruitjespatroon in de vetkant, vouw los zittende vet over het vlees heen en zet vast met wat prikkers en zet het vlees afgekruid met zout en peper afgedekt weg.
Bak de botten van het lam op hoog vuur in een ruime pan aan in wat zonnebloemolie.
Zodra de botten mooi gekleurd zijn kan het laag en een fijngesneden sjalotje erbij, laat het sjalotje mee fruiten.
Zet het vuur hoog en blus het geheel af met de wijn en de port.
Wanneer de alcohol is verdampt kan de lamsfond erbij, laat het geheel vervolgens op een zacht vuurtje trekken.
Blanceer de bladeren van de basilicum en pureer met de olijfolie en zeef.
Verwarm de eigen gemaakte fond en voeg de green curry toe.
Ontvel de tomaten, snijd in 8 stukjes en verwijder de zaadjes.
Maak er een saus van.

Bereiding aigre doux

Snijd de knoflook in dunne plakken en het citroengras in grove stukken.
Maak de rode peper schoon en snijd in stukjes.
Schil de gember en snijd in grove plakken,
Doe alle ingrediënten in een pan, Breng aan de kook en laat 2 minuten doorkoken. Neem de pan van het vuur en giet het door een puntzeef.
Laat afkoelen.

½ groene courgette
½ gele courgette
½ pompoen
8 sinaasappels
300 ml aigre doux
2 tl zwart sesamzaad
1 bosje enoki
12 stengels bieslook

4 tomaten
30 g boter
1 sjalotje
1 tn knoflook
40 g bloem
1 el tomatenpuree
200 ml koude melk
200 ml tomatensap
18 dikke holle pasta

4 grote lamsworsten
arachideolie

Bereiding pompoenrolletje

Snijd de groene en gele courgettes met de snijmachine in dunne plakjes en blancheer deze kort.

Snijd de courgette vervolgens in dunne reepjes.

Schil de pompoen, snij met de snijmachine 12 plakjes op stand 10 maak er vervolgens vierkantjes van met een afmeting van 5 bij 5 cm.

Pers de sinaasappels, zeef het sap en kook het sap in tot stroopdikte. Doe de stroop in een schenkflesje en zet warm weg (bordenkast).

Breng de aigre doux aan de kook en giet dit op de plakjes pompoen, zodat deze wat kan garen.

Leg de reepjes courgette in een pannetje met warm water zodat deze warm zijn. Gebruik hiervoor een schuimspaan.

Leg de pompoen op een snijplank en leg hierop de reepjes courgette met wat enoki-paddestoelen, rol het geheel op en zet vast met een stengel bieslook. Doe een paar druppels sinasappelstroop in het rolletje.

Zet de torentjes weg en zet ze voor het uitserveren even in de warmhoudkast.

Bereiding pasta

Ontvel de tomaten, verwijder de zaadjes en snijd in stukken.

Smelt de boter en fruit daarin het fijngesneden sjalotje en knoflook. Voeg de bloem toe en roer om.

Voeg de tomatenpuree toe en bak 1 minuut om te ontzuren.

Schenk alle melk en tomatensap er in één keer bij, daarna de stukjes tomaten.

Breng aan de kook en laat op laag vuur binden. De tomaten zijn dan fijn en de bloem is gaar.

Draai in de keukenmachine tot een gladde massa en zeef, laat de saus op een laag vuurtje staan tot deze voldoende is ingedikt.

De saus mag niet te dun zijn, de saus moet later in het pasta torentje blijven staan en mag dus niet wegzakken.

Kook de pasta al dente (de pasta moet op het bord overeind kunnen staan). Giet af en spoel koud af.

Snijd de pastarolletjes schuin door midden. Doe de pasta in een bolzeef en giet er wat olijfolie overheen zodat de pasta niet gaat plakken.

olijfolie Zet een pan op het vuur en zorg dat het water gaat koken, zet het vuur laag en houdt de pasta boven de pan met water warm.

(Gebruik hiervoor eventueel de kippenbouillon van het tussengerecht).

Bereiding lamsworstjes

Laat de lamsworsten 8 minuten wellen in warm water.

Verhit de olie en bak de worstjes rustig rondom bruin en gaar.

100 g zeekraal
Kleine ui

Vorbereiding uitserveren

Bak het lamsvlees op hoog vuur in een pan met wat boter aan de vetkant goudgeel en krokant, draai om en bak tot het vlees mooi kleurt.

Neem uit de pan, en laat het afgedekt rusten 10 minuten in het midden van een voorverwarmde oven op 140 °C staan tot een kerntemperatuur van 54 °C. Neem uit de oven en laat 10 minuten rusten.

Snij de ui in kleine blokjes, bak ze aan in een pan met wat boter en voeg de zeekraal toe (breng op smaak met wat zwarte peper).

Doe de warme pastasaus in een schenk kannetje.

Trancheer de lamsworsten in mooie plakjes (3 plakjes pp).

Verwijder de dikke vetrand van het lam, leg het lam met de vetkant naar onder op een plank en snijd schuin op de draad in plakken.

Snijd de kruiden persillade in mooie plakjes zodat je deze tussen het lamsvlees kan leggen.

2 tl zwart sesamzaad

Uitserveren

Maak een mooie compositie door drie pastarolletjes op het bord bij elkaar te zetten en vul deze met de pastasaus.

Zet er vervolgens het pompoen rolletje tegen aan, schenk hier nog wat sinaasappel stroop overheen. Strooi er vervolgens wat sesamzaad overheen. Leg wat zeekraal over de pastarolletjes heen en doe wat saus van het lam op het bord.

Leg 3 plakjes lam over de saus heen, doe dit om en om, met 2 plakjes kruiden persillade er tussen in, sluit af met een plakje vlees.

Leg de stukjes lamsworst naast het vlees op het bord, kruid indien nodig het vlees en de worstjes nog even af met wat Maldon zout en doe er nog wat saus van het lam overheen.

NAGERECHT Ananas – dragon – “blauw”-schimmelkaas

200 g suiker
250 ml druivensap
(rood)
2 blaadjes gelatine

1 ananas
1/3 bos dragon
1 vanillestokje
1 citroen
600 ml zoet witte wijn
2 kaneelstokjes
6 kruidnagels

200 g bloem
2 tl zout
100 g koude boter
1 ei
1 el koud water

125 g roquefort
250 g ricotta

12 eetbare bloemen
dragon

Bereiding druivenijs

Los de suiker op in 200 ml water. Week de gelatine in ijskoud water.
Verwarm de druivensap, knijp de gelatine uit en los op in het druivensap. Voeg het suikerwater toe en laat afkoelen.
Draai er ijs van in de ijsmachine.

Bereiding gepocheerde ananas

Schil de ananas en snijd in partjes.
Hak de dragon fijn. Snijd het vanillestokje open en schraap het merg er uit. Pers de citroen uit.
Verwarm de wijn, het citroensap, de specerijen (inclusief het uitgeschraapte vanillestokje) en dragon tot 80 °C.
Voeg de ananas toe en laat 45 minuten op laag vuur pocheren.

Bereiding taartdeeg

Zeef de bloem en het zout boven een kom en doe in de keukenmachine. Snijd de boter in stukjes en voeg toe.
Meng in 1 min. tot een kruimelig deeg. Laat de motor draaien en voeg het ei en het water toe. Laat draaien tot een samenhangend deeg ontstaat.
Voeg indien nodig nog dezelfde hoeveelheid water toe; te droog deeg laat zich slecht uitrollen.
Haal het deeg uit de machine en kneed kort met je handen tot een bal. Kneed zo kort mogelijk; door de warmte van je handen kan de boter smelten en wordt de bodem minder knapperig. Wikkel het deeg in vershoudfolie en laat 30 min. in de koelkast rusten.
Leg het deeg op een met bloem bestoven werkblad. Bestuif de deegroller met bloem en rol het deeg uit tot een dunne lap.
Doe het deeg in kleine taartvormpjes en prik een aantal keren in met een vork en bak in ca. 20 minuten in een oven van 180 °C tot gaar.

Vorbereiding uitserveren

Draai de roquefort samen met de ricotta glad in een keukenmachine.
Neem de ananas uit het pocheervocht. Zeef het pocheervocht en kook het in tot een stroop (eventueel nog wat binden met xantana).
Bak de ananas kort in hete droge pan.

Uitserveren

Lak een streep stroop op het bord.
Leg de ananas op de korstbodem en daarna op het bord. Leg er een schep roquefort bij en een quenelle druivenijs.
Garneer met eetbare bloemen en dragon.