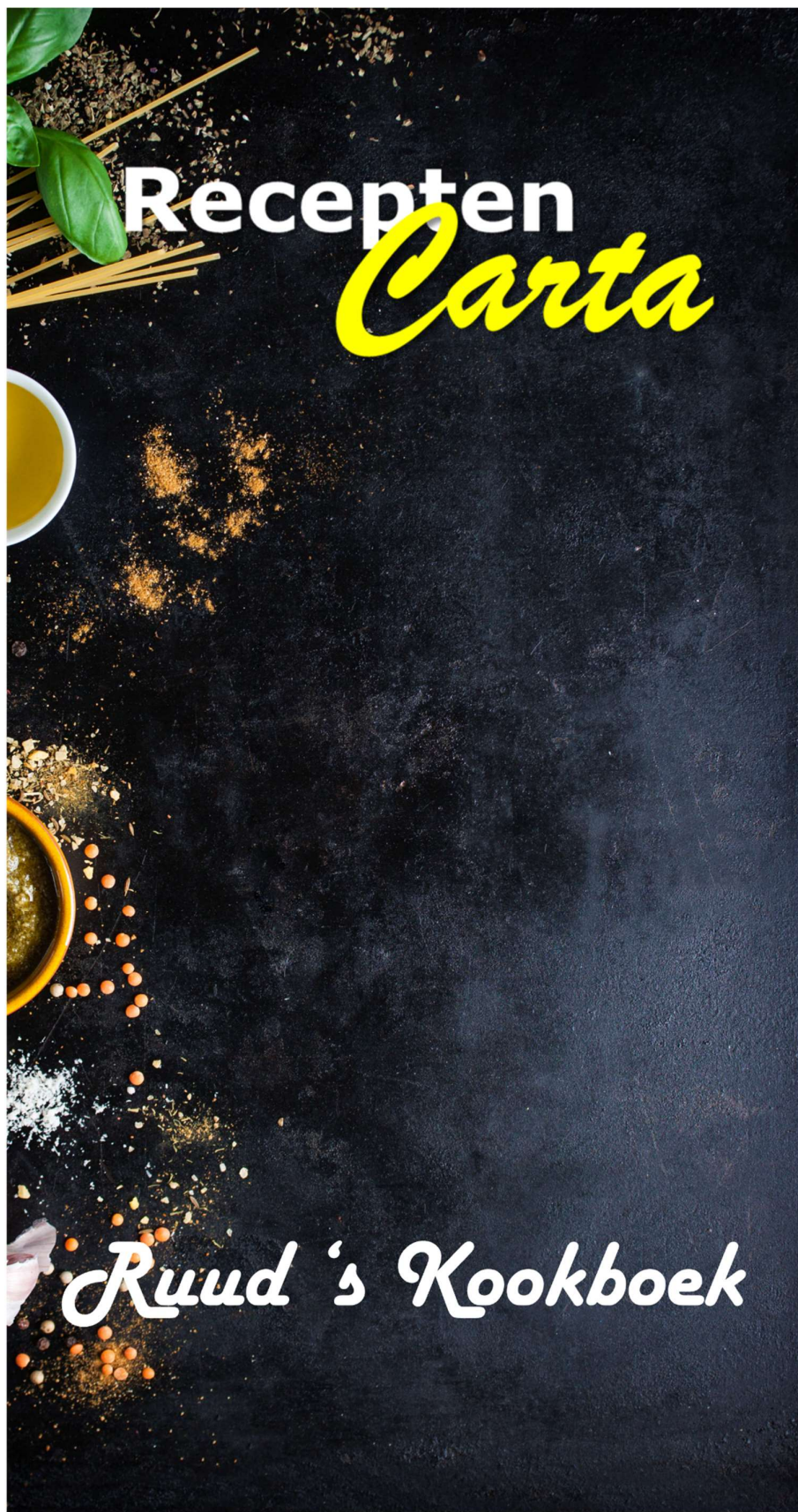




80 recepten II
(Carta2005-Dick)

Inhoudsopgave.

1. Aardappel met knoflookmayonaise
2. Aardappelsalade met haring en peultjes
3. Aardappeltjes met inktvis
4. Agneau des Afrikander (Afrikaans lam)
5. Asperges met groene kruidensaus
6. Biefstuk met mosterdsaus en frites
7. Broccolibeignets met zoete chilisaus
8. Broccolisotel met shoarmareepjes
9. Consommé Alexandra (heldere bouillon Alexandra)
10. Consommé au céleri rave (heldere bouillon met knolselderij)
11. Consommé aux billes (heldere bouillon met knikkers)
12. Consommé à l'ambassadrice (heldere bouillon ambassadrice)
13. Consommé à l'aurore (heldere bouillon aurore)
14. Consommé à la Bretonne (heldere Bretonse bouillon)
15. Consommé à la écossaise (heldere Schotse bouillon)
16. Consommé à la Niçoise (heldere bouillon uit Nice)
17. Consommé à la pluche (heldere bouillon met tuinkruiden)
18. Consommé à la reine (heldere koninginnesoep)
19. Consommé à la romaine (heldere Romeinse bouillon)
20. Consommé à la royale (heldere dubbele bouillon met royale)
21. Consommé Borghese (heldere bouillon Borghese)
22. Consommé cabarettièr (heldere bouillon cabarettièr)
23. Consommé Carmen (heldere bouillon Carmen)
24. Consommé Célèstine (heldere bouillon Célèstine)
25. Consommé Colbert (heldere bouillon Colbert)
26. Consommé Couronne (heldere bouillon Couronne)
27. Consommé d'agneau postillon (heldere lamsbouillon postillon)
28. Consommé de canard au fine champagne (heldere bouillon van eend)
29. Consommé de queue de boeuf au madere (heldere ossestaartbouillon met mader)
30. Consommé de volaille gourmet (heldere gevogeltebouillon gourmet)
31. Consommé double au poireau à la moelle (heldere dubbele bouillon met merg)
32. Consommé Elysée à notre façon (heldere bouillon Elysee)
33. Consommé Henry IV (heldere bouillon Henry IV)
34. Consommé Hélène (heldere bouillon Hélène)
35. Consommé Madrilène (heldere Madrileense bouillon)
36. Consommé Mireille (heldere bouillon Mireille)
37. Consommé mosaïque (heldere mozaiek bouillon)
38. Consommé Nesselrode (heldere bouillon Nesselrode)
39. Consommé Olga (heldere bouillon Olga)
40. Consommé Richelieu (heldere bouillon Richelieu)
41. Consommé Saint Hubert (heldere bouillon St Hubert)
42. Côtelettes d'agneau à l'Algérienne (Algierse lamskoteletten)
43. Côtelettes d'agneau à l'Américaine (Amerikaanse lamskoteletten)
44. Crème à la Milanaise (heldere Milanese bouillon)
45. Crème Agnes Sorel (roomsoep Agnes Sorel)
46. Crème au fenouil (roomsoep met venkel)
47. Crème à la Milanaise (Milanese roomsoep)
48. Crème Choisy (roomsoep Choisy)
49. Crème comtesse (roomsoep comtesse)
50. Crème d'anguille fumé (roomsoep van gerookte paling)
51. Crème de comcombre à l'aneth (roomsoep van komkommer met dille)
52. Crème de courgettes au fromage (roomsoep van courgettes met kaas)
53. Crème de grenouilles au curry (roomsoep van kikkerbilen met kerrie)
54. Crème des Ardennes Flamandes (roomsoep van de Vlaamse Ardennen)
55. Crème nivernaise (roomsoep met wortelen)
56. Gepofte aardappelen 3
57. Kruidenroom
58. Pikante tomatensaus
59. Potage garbure à l'oignon (uiensoep)
60. Potage germini (germinisoep)
61. Potage Niccolini (Niccolini soep)

- 62. Potage purée d'oseille et de vermicelle (pureesoep van zuring)**
- 63. Potage réjane (réjane soep)**
- 64. Potage Sint Hubert (wildsoep)**
- 65. Potage Thourins (soep uit Thourins)**
- 66. Ravioli gevuld met lamsvlees**
- 67. Soupe de poisson au Pernod (vissoep met Pernod)**
- 68. Soupe de poisson Neptune (Neptunes vissoep)**
- 69. Tjap tjoy met kip en kastanjechampignons**
- 70. Tonijnmayonaise**
- 71. Velouté au cerfeuil (crèmesoep met kervel)**
- 72. Velouté au cresson (crèmesoep met sterkers)**
- 73. Velouté au poireaux (crèmesoep met prei)**
- 74. Velouté aux moules (crèmesoep met mosselen)**
- 75. Velouté à la moutarde (crèmesoep met mosterd)**
- 76. Velouté à l'oseille (crèmesoep met zuring)**
- 77. Velouté à la chicorée (crèmesoep met witlof)**
- 78. Velouté de poisson Jacqueline (crèmesoep van vis Jacqueline)**
- 79. Velouté à l'indienne (Indische crèmesoep)**
- 80. Velouté de crevettes à la Normande (Normandische crèmesoep met garnalen)**

Aardappel met knoflookmayonaise

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Spaans	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	www.goochems-cooking-corner.nl			Sterren	

Ingrediënten

2 middelgrote aardappelen (vast)

3 eetlepels mayonaise

3 tenen knoflook

1 eetlepel kappetjes

1 theelepel paprikapoeder

75 ml olijfolie

1 eetlepel peterselie

zeezout (grof) uit de molen

Bereiding

Schil de aardappels.

Pel de knoflook en doe het in de pers.

Hak de peterselie fijn.

Doe de mayonaise in een kom.

Roer de knoflook uit de knijper, de kappertjes en het paprikapoeder er doorheen.

Kook de hele aardappels in circa 20 minuten gaar.

Giet ze af en stoom ze droog. Laat de aardappels afkoelen.

Snijd ze tweemaal in de lengte door, zodat er 8 aardappel parten ontstaan.

Verhit een scheut olijfolie in een koekenpan en bak hierin de stukken aardappel snel aan alle kanten knapperig en lichtbruin.

Leg de aardappel-parten in een schaaltje en bestrooi ze met enkele korrels zeezout en peterselie.

De aardappelparten worden in de mayonaise gedoopt.

Aardappelsalade met haring en peultjes

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	www.goochems-cooking-corner.nl			Sterren	

Ingrediënten

300 g vastkokende aardappels
100 g peultjes
4 eieren
2 zoute haringen
4 eetlepels mayonaise
4 eetlepels zure room
1 eetlepel kappertjes
1 eetlepel peterselie (fijn gehakt)

Bereiding

Schil de aardappels.
Maak de peultjes schoon.
Kook de eieren 8 minuten en pel ze.
Snijd ze in de lengte doormidden.
Roer de mayonaise, de zure room, het citroensap en de kappertjes door elkaar.
Snijd de schoongemaakte haringen in stukjes van ongeveer 3 cm. breed.
Kook de aardappels in iets gezouten water in ongeveer 20 minuten gaar.
Giet ze af en stoom ze droog.
Laat de aardappels afkoelen.
Kook de peultjes in ongeveer 6 minuten beetgaar.
Giet ze af en laat ze afkoelen.
Snijd de afgekoelde aardappels in blokjes.
Schep de aardappel blokjes, peultjes en het mayonaisemengsel door elkaar.
Verdeel deze salade over 4 borden.
Leg in het midden van elk bord 2 halve eieren.
Bestrooi de eieren met peterselie.
Rangschik de stukjes haring erom heen.

Tip: Vervang de peultjes door 2 eetlepels kleine zure zilveruitjes.

Aardappeltjes met inktvis

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken	Spaans	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	www.goochems-cooking-corner.nl			Sterren	

Ingrediënten

1 kg krieltjes
600 g inktvis ringen
4 eetlepels olijfolie
3 teentjes knoflook
2 dl visfond (pot)
2 dl droge witte wijn
2-3 draadjes saffraan
1 dl crème fraîche
snufje peper en zout
2 eetlepels fijngehakte peterselie

Bereiding

Was de krieltjes en de inktvisringen en laat ze GOED uitlekken.
Bak de krieltjes met de inktvis, al omscheppend, op hoog vuur in de olie.
Pers de knoflook er boven uit.
Voeg visfond, witte wijn, saffraan, peper en zout toe.
Laat alles op een zacht vuur ca. 15 minuten stoven.
Roer daarna de crème fraîche erdoor.
Laat het geheel goed warm worden.
Strooi op het laatste moment de gehakte peterselie erover.
Serveren met b.v. een frisse tomatensalade

Agneau des Afrikander (Afrikaans lam)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	Afrikaans	Type	Groente	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

4 dikke schijven lamsbout
5 grote tomaten
1 theelepel suiker
1 eetlepel worcestershiresaus
1 theelepel mosterdzaad
2 grote uien
2 stengels bleekselderij
1 dl slagroom
1 teentje knoflook
½ dl wijnazijn
cayennepeper
zwarte peper
2 wortels
50 g boter
olie
zout

Bereiding

Pel en ontpit de tomaten.
Druk ze door een zeef.
Schil de knoflook.
Stamp deze samen met de mosterdzaadjes fijn, terwijl u er langzaam een theelepel olie bijvoegt.
Schil de uien en hak ze fijn.
Doe de tomatenpulp in een pan, met de wijnazijn, mengsel van knoflook en mosterdzaad, cayennepeper, gemalen zwarte peper, worcestershiresaus en 2/3 van de gehakte uien.
Voeg er zout en suiker bij.
Breng aan de kook en laat afkoelen als het heeft gekookt.
Leg de schijven lam in een schaal en schenk de saus erover.
Laat ze 2 uur marinieren.
Verhit de boter in een koekenpan.
Laat de schijven uitlekken en bak ze snel in de hete boter.
Haal ze uit de pan en hou ze warm.
Snij de selderij in kleine reepjes.
Schil de wortels en snij ze in kleine blokjes.
Doe de groente met de rest van de uien in de braadboter van het vlees en laat zachtjes smelten.
Voeg de marinade toe en de room.
Laat nog 5 minuten onder zachtjes roeren koken.
Leg de plakken vlees terug in de saus.
Verwarm ze weer zonder de saus te laten koken.
Leg alles op de dienschaal en serveer.

Asperges met groene kruidensaus

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	www.ah.nl			Sterren	

Ingrediënten

800 g kruimige aardappels
2 bundels witte asperges (a 500 g)
1 pakje seizoenssaus voor asperges (37 g)
50 g boter
4 biefstukken
½ zakje verse peterselie (a 30 g)
1 zakje verse basilicum (15 g)

Bereiding

Aardappels schillen en in 20 minuten gaarkoken.
In aspergepan of wijde pan water met 1 theelepel zout en 1 theelepel suiker aan de kook brengen.
Houtachtige uiteinden van asperges snijden.
Asperges vanaf vlak onder de kop schillen en in 15 minuten gaarkoken.
In pan 200 ml water met sauspoeier al roerend aan kook brengen.
Helft van boter in klontjes door saus roeren.
Biefstukken met zout en peper bestrooien.
In koekenpan rest van boter verhitten en biefstuk 2-3 minuten per kant bakken, naar gelang de gewenste gaarheid.
Blad van peterselie en basilicum fijnsnijden en door saus roeren.
Wat water toevoegen als saus te dik is.
Asperges met saus, aardappels en biefstuk serveren.

Wijnadvies: Jean Demont Bourgogne Pinot Noir

Biefstuk met mosterdsaus en frites

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron AllerHande 04 2005

Soort Vlees
Type Aardappel

Snel Ja
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

voor 1 persoon

2 kleine tomaten
2 eetlepels sladressing naturel
½ zak veldsla (a 75 g)
1 biefstuk, op kamertemperatuur
25 g boter
1 bakje magnetronfrites naturel (125 g)
½ eetlepel grove mosterd
½ bekertje crème fraîche (evt. halfvet, a 125 ml)

Bereiding

Tomaten halveren, zaadjes verwijderen en vruchtvlees in stukjes snijden.

Tomaat en dressing door veldsla mengen.

Biefstuk bestrooien met peper. In koekenpan met boter in 2-3 minuten per kant bruin en van binnen rosé bakken.

Magnetronfrites volgens gebruiksaanwijzing bereiden.

Biefstuk op warm bord leggen (onder aluminiumfolie).

Mosterd, 1 eetlepel water en crème fraîche door bakvet roeren en 1 minuut verwarmen.

Op smaak brengen met zout en peper.

Salade, frites en biefstuk met saus serveren.

Wijnadvies: León Marzot Tempranillo

Broccolibeignets met zoete chilisaus

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Groente	Slank	Nee
Bron	AllerHande 04 2005			Sterren	

Ingrediënten

125 g bloem
1 groot ei, gesplitst
1 citroen
3 eetlepels sesamzaad
½ theelepel versgemalen zwarte peper
300 g panklare broccoliroosjes
olie om te frituren
100 ml zoete chilisaus (fles)

Bereiding

Bloem met ½ theelepel zout boven kom zeven.
Kuiltje in midden van bloem maken en dooier erin doen.
Met garde dooier door bloem roeren en tegelijkertijd scheut voor scheut 150-175 ml koud water toevoegen, tot glad beslag ontstaat.
Citroen schoonboenen en 2 theelepels van schil raspen.
Rasp, sesamzaad en peper door beslag roeren.
Beslag op koele plek 30 minuten laten rusten.
Frituurolie verhitten tot 180 °C.
Eiwit stijfkloppen en luchtig door beslag spatelen.
Broccoliroosjes door beslag wentelen en in porties in 3-4 minuten goudbruin frituren.
Beignets met schuimspaan uit frituurolie scheppen en laten uitlekken op dikke laag keukenpapier.
Broccolibeignets (lauw)warm serveren, met chilisaus erbij om te dippen.

Tip: Vervang citroenrasp en sesamzaad door 2 eetlepels karwijzaad (kummel) en 1 theelepel gedroogde tijm. Door in plaats van water bier te gebruiken krijgt het beslag meer luchtigheid en extra smaak.

Wijnadvies: Etchart Cafayate Torontés

Broccolisotel met shoarmareepjes

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron AllerHande 04 2005

Soort Vlees
Type Groente

Snel Ja
Slank Ja
Sterren

Ingrediënten

500 g broccoli
1 winterpeen (ca. 200 g)
1 rode ui
3 eetlepels olie
1 teentje knoflook, uitgeperst
1 schaal shoarmareepjes (ca. 300 g)
2 eetlepels Japanse sojasaus (of 1 eetlepel ketjap manis)

Bereiding

Broccoli in zeer kleine roosjes verdelen, stronk indien nodig schillen en in stukjes snijden.
Winterpeen dun schillen, in lange plakken snijden en vervolgens in reepjes.
Ui pellen, halveren en in flinterdunne boogjes snijden.
In grote wok olie verhitten.
Ui, wortel en plakjes broccoli op hoog vuur 2 minuten roerbakken.
Knoflook en shoarmavlees 2 minuten meebakken.
Broccoliroosjes toevoegen en 1-2 minuut meebakken.
Sojasaus en 3 eetlepels water toevoegen.
Gerecht op hoog vuur nog 1-2 minuten al omscheppend bakken.
Op smaak brengen met peper.
Lekker met rijst.

Tip: Een scheutje gembersiroop maakt het gerecht aromatischer en een tikje zoeter, zonder dat de gembersmaak uitgesproken aanwezig is. Behalve winterpeen lenen tal van groenten zich voor dit gerecht, zoals paprika, champignons, maïs, prei of bleekselderij.

Wijnadvies: Huiswijn rosé

Consommé Alexandra (heldere bouillon Alexandra)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 l kippenbouillon

1 kippenborst

paneermeel

2 eetlepels sago

ei

sla

Bereiding

Week de sago een ½ uur in lauw water.

Voeg bij de bouillon en laat een uur trekken.

Pocheer de helft van de kippenborst in een beetje bouillon.

Draai de andere helft door de vleesmolen met de fijne plaat.

Maak dit gehakt aan met wat zout, peper, ei en paneermeel.

Maak er kleine balletjes van en pocheer ze even in wat bouillon.

Neem wat van de binnenste bladeren van een krop sla.

Was ze en snij ze in dunne reepjes.

Snij de gepocheerde kippenborst ook in dunne reepjes.

Schep wat garnituur in de soepkoppen en schenk er de hete bouillon over.

Serveer met stokbrood.

Consommé au céleri rave (heldere bouillon met knolselderij)

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 l geklaarde runderbouillon

1 bouillonblokje

½ knolselderij

1 bosje peterselie

Bereiding

Snij uit de selderijknol 16 balletjes met een kleine parisienneboor.

Doe er wat citroensap over, om te snel verkleuren te voorkomen.

Hak de peterselie klein.

Pocheer de balletjes in wat bouillon van een blokje.

Geef 4 balletjes selderij per persoon in de hete soepkoppen.

Schenk de bouillon erbij en strooi er wat peterselie over.

Serveer met vers stokbrood.

Consommé aux billes (heldere bouillon met knikkers)

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 l geklaarde runderbouillon

1 ei

zout

75 g bloem

¾ dl water

Bereiding

Wanneer met kleine soepkommen gebruikt kan men de bouillon inkoken tot ¾.

Maak van de bloem, ei, zout en water een glad beslag.

Laat dit door de gaten van een schuimspaan in een friteuse van 175°C lopen.

Bak er de bolletjes goudbruin in.

Schenk de bouillon in koppen.

Verdeel de bolletjes erover en serveer direct.

Consommé à l'ambassadrice (heldere bouillon ambassadrice)

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 l kippenbouillon

150 g champignons

royale met tomatenpuree (Royale de tomate)

kippenvlees

royale met erwten (Royale de purée de pois frais)

Bereiding

Was de champignons en snij ze in plakjes.

Snij het kippenvlees in kleine stukjes.

Snij mooie figuurtjes uit de beide soorten royale.

Leg in voorverwarmde soepkoppen wat garnituur.

Schenk er hete bouillon over.

Serveer met stokbrood.

Consommé à l'aurore (heldere bouillon aurore)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 l kippenbouillon
1 eetlepel tomatenpuree
100 g champignons
1 kippenborst

Bereiding

Pocheer de kippenborst en snij het vlees in kleine stukjes.
Maak de bouillon warm en voeg de tomatenpuree toe en laat een kwartier trekken.
Zeef de bouillon daarna door een neteldoekse lap.
Snij de champignons in schijfjes en pocheer ze even.
Leg wat garnituur in de soepkoppen en schenk er hete bouillon bij.
Serveer direct met stokbrood.

Consommé à la Bretonne (heldere Bretonse bouillon)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 l lamsbouillon
1 wortel
2 eetlepels gare witte bonen
lamsvlees uit de lamsbouillon
1/8 bloemkool
1 handje gare erwten
5 peultjes

Bereiding

Klaar de bouillon.
Snij de bloemkool in kleine roosjes.
Snij de wortel in dunne plakjes.
Snij daar ruitjes van.
Snij de peulen in stukken.
Pocheer de rauw groenten in water met wat zout en laat ze iets knapperig blijven.
Snij het lamsvlees in blokjes.
Was de bonen onder de kraan af.
Verdeel de garnituur over de borden.
Schenk er de hete bouillon over en serveer met stokbrood.

Consommé à la ecossaise (heldere Schotse bouillon)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	Schots	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 l lamsbouillon

1 prei

soepvlees van het lam

1 wortel

¼ selderijknol

Bereiding

Klaar de bouillon met biefstuk.

Was de groente en snij er kleine blokjes van.

Laat deze 20 minuten meetrokken.

Snij het soepvlees in kleine stukjes.

Verwijder eventuele vetresten.

Deponeer wat soepvlees in de voorverwarmde borden.

Schenk er de bouillon overheen.

Serveer er stokbrood bij.

Consommé à la Niçoise (heldere bouillon uit Nice)

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 l geklaarde runderbouillon
kervel
80 g aardappels
2 tomaten
80 g spercieboontjes

Bereiding

Ontvel de tomaten.
Haal ze leeg en snij het vlees in reepjes zodat rechthoeken ontstaan van 1 cm lang.
Maak de boontjes schoon en snij in stukjes van 1 cm.
Kook ze in ruim water met een beetje zout gaar.
Schil de aardappels en snij ze in blokjes van 1 cm.
Kook ze in 5 minuten net gaar.
Pluk de kervelblaadjes van de stelen.
Leg wat garnituur in de voorverwarmde soepkoppen en schenk er de hete bouillon over.
Serveer er vers stokbrood bij.

Consommé à la pluche (heldere bouillon met tuinkruiden)

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

½ eetlepel gehakte peterselie
½ eetlepel gehakte dragon
½ eetlepel fijngesneden bieslook
1 l runderbouillon
½ eetlepel gehakte kervel
1 sjalotje

Bereiding

Klaar de bouillon.
Snij het sjalotje in ragfijne sliertjes.
Verdeel de garnituur over de soepkoppen.
Schenk er de hete bouillon erover.
Serveer er vers stokbrood bij.

Consommé à la reine (heldere koninginnesoep)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 l kippenbouillon
1 eetlepel béchamelsaus
1 ei
150 g kippenborst
½ dl slagroom
2 eierdooiers

Bereiding

Pocheer de kippenborst in wat bouillon.
Neem er 50 g vanaf en maal dit fijn.
Wrijf door een zeef.
Voeg de saus toe met de room.
Bind met het ei en de dooiers.
Pocheer de manier van een royale gaar.
Snij de rest van de borst in julienne.
Snij de royale in figuurtjes.
Garneer de soep met royale en julienne.

Consommé à la romaine (heldere Romeinse bouillon)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	Italiaans	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 l runderbouillon
40 g fijne macaroni
100 g gekookte ham
selderijgroen
parmesaanse kaas
100 g mager gerookt spek

Bereiding

Klaar de bouillon.
Kook de macaroni gaar.
Snij het spek in dunne reepjes en kook die gaar in water.
Snij de gekookte ham in fijne reepjes en hak de selderijblaadjes zeer fijn.
Leg wat garnituur in verwarmde soepkoppen.
Schenk er de zeer hete bouillon over en bestrooi met parmesaanse kaas en selderij.

Consommé à la royale (heldere dubbele bouillon met royale)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 l dubbele bouillon
5 eetlepels melk
1 eetlepel tomatenpuree
400 g kip in stukken
2 eieren
2 eetlepels water
zout
peper
3 tomaten

Bereiding

Braad de stukken kip lichtbruin.
Snij de tomaten in parten.
Kook de tomaten, kip 1½ uur in de bouillon.
Laat de bouillon na klaren inkoken tot 6 dl.
Maak een royale als volgt:
Klop de eieren met de melk, water, tomatenpuree, zout en peper.
Schep de massa in een beboterde vorm.
Zet de vorm au bain marie 45 minuten in een oven van 200°C.
Laat daarna buiten de oven de gestolde massa 15 minuten rusten.
Stort de royale en snij er figuurtjes van.
Verdeel over de soepkoppen en schenk er de hete bouillon over.
Serveer met stokbrood.

Consommé Borghese (heldere bouillon Borghese)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 l kippenbouillon

1 eiwit

16 soepballetjes van kip

150 g tartaar

8 asperges

1 kippenborst

Bereiding

Klaar de bouillon met behulp van de tartaar en het eiwit.

Maak de asperges schoon, snij ze in stukjes en kook ze gaar.

Pocheer de kippenborst in de bouillon gemaakt van een blokje.

Snij de kip in kleine blokjes.

Verdeel de garnituur over de borden en voeg de bouillon erbij.

Serveer met stokbrood en boterballetjes.

Consommé cabarettière (heldere bouillon cabarettière)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 l kippenbouillon

1 kippenborst

1 ui

zout

paneermeel

750 g tomaten

100 g garnalen

boter

ei

cayennepeper

Bereiding

Snipper de ui en fruit in wat boter.

Snij de tomaten in vieren.

Voeg toe aan de ui.

Fruit het geheel tot een homogene massa ontstaat.

Passeer de massa door een zeef en een neteldoekse lap.

Voeg de puree bij de bouillon.

Draai de kippenborst door een vleesmolen met de kleinste plaat.

Kruid het gehakt met zout en wat cayennepeper.

Voeg wat ei, paneermeel toe en maak er kleine balletjes van.

Pocheer deze even in wat bouillon.

Verdeel de balletjes over verwarmde soepborden.

Geef er wat garnalen bij en schenk er hete bouillon over.

Serveer met stokbrood.

Consommé Carmen (heldere bouillon Carmen)

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 l runderbouillon
1 Spaanse peper
kervel
5 tomaten
50 g rijst
suiker

Bereiding

Schil 3 tomaten en hak ze fijn.
Leg ze in de bouillon en laat ze een uur meetrokken.
Zeef de bouillon en klaar hem.
Snij de Spaanse peper in kleine ringetjes leg deze in de soep.
Laat nog een kwartier trekken.
Ontvel en ontpit 2 tomaten en snij het vruchtvlees in blokjes.
Kook de rijst gaar.
Hak de kervel fijn.
Leg wat garnituur in verwarmde borden.
Schenk er de hete bouillon over en strooi er wat kervel verheen.
Serveer met stokbrood.

Consommé Célèstine (heldere bouillon Célèstine)

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 l kippenbouillon
peterselie
bieslook
1 hartig flensje
kervel

Bereiding

Bak een hartig flensje en strooi voordat hij gestold is een handje fijngehakte kruiden erover.
Rol het flensje op en snij in smalle reepjes als garnituur in de bouillon.
Strooi er eventueel overgehouden kruiden over.

Consommé Colbert (heldere bouillon Colbert)

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 l runderbouillon
50 g raapjes
50 g spercieboontjes
4 gepocheerde eieren
50 g wortelen
50 g doperwten
peterselie

Bereiding

Klaar de bouillon met eiwitten.
Was de groenten en kook ze apart bijna gaar.
Snij ze in gelijke stukken.
Pocheer de eieren 3 minuten in water met zout en azijn.
Verdeel de groenten over voorverwarmde borden.
Schenk er de bouillon bij en een gepocheerd ei.
Serveer met stokbrood.

Consommé Couronne (heldere bouillon Couronne)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

½ wortel
1 ui
1 blaadje laurier
2 dl rode wijn
zout
peper
tijm
1 prei
¼ knolselderij
2 kwarteltjes
1 dl slagroom
foelie

Bereiding

Maak de groente schoon en snij ze in kleine blokjes.
Leg alles in een braadpan.
Voeg laurier en tijm toe.
Leg de kwartels ook in de pan en schenk de wijn erover.
Zet de pan zonder deksel in een oven van 180°C.
Laat de wijn geheel verdampen.
Let goed op dat de zaak niet verbrandt.
Neem de kwartels uit de pan.
Haal het vlees eraf en hak de karkassen fijn.
Voeg deze weer bij de groente.
Vul met water bij tot alles onder staat.
Laat deze bouillon twee uur trekken.
Zeef de bouillon door een neteldoekse lap.
Laat de bouillon inkoken tot 7 dl.
Klop de slagroom stijf.
Verdeel het vlees over de voorverwarmde soepkoppen.
Voeg de bouillon toe en schenk hierop de room.
Gratineer voor serveren onder de grill.

Consommé d'agneau postillon (heldere lamsbouillon postillon)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

250 g lamafsnijdsels

2 eiwitte

1 wortel

1 stukje foelie

1 bouillonblok

peper

1 prei

200 g tartaar

250 g soepvlees

1 teentje knoflook

peterseliestelen

boter

Bereiding

Braad het vlees licht aan.

Voeg de gewassen en gesneden groenten toe.

Voeg 5 minuten 1½ l water toe en laat dit een nacht trekken.

Laat de bouillon afkoelen.

Ontvet hem en klaar met eiwit en tartaar.

Serveer de bouillon in voorverwarmde borden en garneer met 3 lamsravioli per bord.

Consommé de canard au fine champagne (heldere bouillon van eend)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 l bouillon van wilde eend

1 ei

1 glas cognac

paneermeel

½ kippenborst

1 bouillonblok

zout

peper

Bereiding

Draai de eendenborst door de vleesmolen en breng op smaak met zout en peper.

Meng er het ei door en voeg wat paneermeel toe voor de stevigheid.

Maak er kleine balletjes van.

Pocheer ze in wat bouillon van een blokje.

Voeg bij de hete bouillon de cognac.

Verdeel de balletjes over de soepkoppen en schenk er de bouillon over.

Serveer met vers stokbrood.

Consommé de queue de boeuf au mader (heldere ossestaartbouillon met mader)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

500 g ossestaart
50 g knolselderij
1 klein blikje tomatenpuree
2 blaadjes laurier
1 eetlepel aardappelmeel
1 wortel
8 gekneusde peperkorrels
mader
1 prei
1 ui

voor de garnituur:

100 g doperwten
100 g wortelen
100 g knolselderij

Bereiding

Hak de ossestaart in stukjes.
Leg deze in een braadslee met wat gesmolten boter.
Voeg de puree toe en laat in een oven van 180°C kleuren.
Voeg er de laatste 10 minuten de schoongemaakte en in stukken gesneden groenten, laurier en peperkorrels aan toe.
Breng samen 1½ l water over in een soeppan.
Breng aan de kook en laat 4 uur trekken.
Schuim en ontvet regelmatig.
Voeg eventueel water toe.
Laat de bouillon afkoelen.
Ontvet en neem de botten met vlees uit de pan.
Haal het vlees van de botten.
Passeer de soep door een neteldoekse lap.
Klaar ze en bind ze met aardappelmeel.

Serveertip 1: Doe het vlees in soepkoppen en vul bij met de bouillon.

Serveertip 2: Snij de groenten in blokjes en kook ze bijna gaar en schep ze in de soepkoppen.

Serveer de mader er apart bij.
Serveer er ook vers stokbrood bij.

Consommé de volaille gourmet (heldere gevogeltebouillon gourmet)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

2 l kippenbouillon

1 tomaat

50 g taugé

½ prei

1 verse rode peper

stukjes kip

Bereiding

Kook de bouillon in tot de helft.

Klaar de bouillon met eiwitten.

Pel de tomaten en verwijder de pitten.

Verwijder de zaadjes uit de peper.

Snij in ragfijne sliertjes.

Laat een half uur in de bouillon meetrokken.

Zeef ze er dan weer uit.

Sij de prei in ragfijne reepjes.

Verdeel de tomaat in stukjes.

Leg in voorverwarmde soepkoppen wat stukjes kip, prei, tomaat en taugé.

Schenk er de hete bouillon over.

Serveer er stokbrood bij.

Consommé double au poireau à la moelle (heldere dubbele bouillon met merg)

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 l dubbele bouillon

3 mergpijpjes

1 prei

Bereiding

Druk het merg voorzichtig uit de pijpjes.

Snij met een warm mes in plakjes.

Maak de prei schoon en snij het wit in zeer dunne ringetjes.

Vereel de schijfjes rauwe merg over de borden.

Schep er wat rauwe prei op.

Schenk er de hete bouillon over.

Consommé Elysée à notre façon (heldere bouillon Elysee)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 l kippenbouillon
70 g wortel
70 g champignons
70 g getruffeerde leverpastei
8 grote champignons
¼ stronk selderij
20 g boter
300 g bladerdeeg

Bereiding

Klaar de bouillon, die wat pittig van smaak moet zijn.
Maak de grote champignons schoon en snij ze in plakjes.
Snij de rest van groenten in kleine blokjes.
Stoof ze 10 minuten in wat boter.
Snij de leverpastei in kleine blokjes.
Rol het bladerdeeg uit tot het 3 cm dik is.
Snij er 4 cirkels uit die iets groter zijn dan de bovenkant van de soepkoppen.
Snij uit de rest wat dunne reepjes.
Verdeel nu de gestoofde groenten en pastei over de koppen.
Vul aan met de koude bouillon.
Plak met water reepjes bladerdeeg om de randen van de soepkoppen.
Betrijk beide zijden van de bladerdeegcirkels met eigeel.
Leg ze over de soepkoppen en plak ze met wat water aan de eerder vastgeplakte reepjes.
Bestrijk de randen nog een keer met wat eigeel om te zorgen dat de randen hermetisch afgesloten zijn.
Zet de koppen in een oven van 220°C.
In ± 10 minuten moet het bladerdeeg bruin zijn en opgeblazen en is de soep warm.
Serveer direct.

Consommé Henry IV (heldere bouillon Henry IV)

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 l runderbouillon

1 raapje

1 ui

broodcroûtons

1 prei

2 snijbonen

geraspte kaas

Bereiding

Voeg wat kippenvlees aan de bouillon toe.

Maak de groente schoon en snij in kleine ruitjes.

Pocheer de groente apart gaar, maar niet te gaar.

Geef ze bij de soep.

Schenk de hete bouillon in de borden en geef er broodcroûtons en geraspte kaas bij.

Consommé Hélène (heldere bouillon Hélène)

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 l kippenbouillon
75 g boter
30 g bloem
25 g parmesaanse kaas
1 tomaat
½ dl water
1 ei
cayennepeper

Bereiding

Bewaar wat stukjes kippenvlees uit de bouillon voor garnering.
Zet de bouillon met in stukken gesneden tomaat op het vuur.
Maak van ei, room, wat zout een royale.
Maak profiteroles.
Ga hiervoor als volgt te werk:
Kook de boter met het water.
Stort de gezeefde bloem erbij en maak een kookdeeg.
Voeg van het vuur af het ei toe en roer tot het geheel is opgenomen.
Meng er dan wat kaas en cayennepeper door.
Doe de massa in een spuitzak met een fijne ronde spuit.
Spuit op een beboterde bakplaat kleine bolletjes.
Zet ze in een oven van 170°C tot ze mooi bruin zijn.
Serveer de bouillon met kippenvlees, schijfjes royale en laat er de profiteroles bovenop drijven.

Consommé Madrilène (heldere Madrileense bouillon)

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Spaans	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 l kippenbouillon
1 eetlepel tomatenpuree
½ rode paprika
1 bosje kervel
cayennepeper
1 tomaat
½ theelepel suiker

Bereiding

Voeg voor het klaren van de bouillon de tomatenpuree, cayennepeper en suiker toe.
Klaar de bouillon.
Pel de tomaat, verwijder de pitten en snij in kleine blokjes.
Maak de paprika schoon en snij in kleine blokjes.
Kook de paprikablokjes 10 minuten in wat water.
Hak de kervel fijn.
Leg voor het serveren eat tomatenblokjes en paprika in de soepkoppen.
Schenk er de bouillon bij en strooi er wat kervel over.

Consommé Mireille (heldere bouillon Mireille)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 l kippenbouillon
soepvlees
peterselie
300 g asperges
kippenvlees

Bereiding

Klaar de bouillon.
Snij het soep-, en kippenvlees in blokjes.
Schil de asperges en snij ze in stukken van 3 cm.
Kook ze gaar.
Hak de peterselie fijn.
Schep wat garnituur in verwarmde soepborden.
Schenk er de hete bouillon over en strooi er wat peterselie over.
Serveer met stokbrood.

Consommé mosaïque (heldere mozaiek bouillon)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 l runderbouillon

1 meiraap

50 g ossetong

wit van een hardgekookt ei

1 wortel

50 g doperwtjes

1 kleine truffel

50 g prinsesseboontjes

Bereiding

Kook de groente in wat bouillon.

Snij ze in even grote blokjes.

Doe dit ook met de truffel, eiwit en ossetong.

Leg de garnituur in soepkoppen en schenk er de hete bouillon over.

Consommé Nesselrode (heldere bouillon Nesselrode)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 l wildbouillon
1 dl rode port
soepvlees van het wild
100 g champignons
kervel

Bereiding

Klaar de wildbouillon.
Snij de champignons in dunne plakjes.
Laat ze 5 minuten in de hete bouillon meetrokken.
Hak de kervel.
Snij het soepvlees in kleine blokjes.
Roer de port door de bouillon.
Leg wat garnituur in de soepkoppen.
Schenk er de hete bouillon over.
Strooi er wat kervel over en serveer met stokbrood.

Consommé Olga (heldere bouillon Olga)

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 l runderbouillon

1 dl rode port

2 wortels

1 prei

¼ knolselderij

Bereiding

Maak prei, wortel en knolselderij schoon en snij er luciferdikke stokjes van 3 cm uit.

Kook deze garnituur gaar in wat water met zout.

Klaar de bouillon.

Voeg de port bij de hete bouillon.

Leg wat garnituur in de soepkoppen en schenk er de hete bouillon over.

Serveer met stokbrood.

Consommé Richelieu (heldere bouillon Richelieu)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 l geklaarde runderbouillon

½ krop sla

1 ei

1 bouillonblokje

1 wortel

foelie

½ kippenborst

½ sneetje oud brood

1 raapje

zout

peper

Bereiding

Draai de kippenborst, brood en ei een paar keer door de vleesmachine zodat een fijne farce ontstaat.

Breng op smaak met zout, peper en wat foelie.

Zet een half uurtje in de koelkast.

Haal de gewassen sla uiteen.

Haal de bladeren even door kokend water zodat ze soepel en zacht worden.

Snij er nu 8 rechthoekjes van 4 bij 5 cm uit.

Kneed de farce nog even en maak er 8 gelijke balletjes van.

Rol deze tot kleine kroketjes van 2 bij 1 cm.

Rol ze nu in een slablaadje.

Pocheer ze even in wat bouillon van een blokje.

Maak raap en wortel schoon en snij ze in luciferdikke stokjes van 3 cm lang.

Stoof ze in wat boter.

Verdeel de groenten over de voorverwarmde soepkoppen.

Geef er 2 kroketjes bij.

Schenk er de hete bouillon over.

Serveer direct.

Consommé Saint Hubert (heldere bouillon St Hubert)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

250 g kipafval
botten van een hazerug
1 takje tijm
50 g doorregen buikspek
5 jeneverbessen
1 teentje knoflook
¼ selderijknol
50 g champignons
1 glas witte wijn
250 g schenkel
500 g botten van wild
1 ui
1 prei
1 mespuntje lavas
1 takje peterselie
2 blaadjes dragon
1 bouillonblok
5 peperkorrels

Bereiding

Maak prei, selderij en champignons schoon.
Snij alles in grove stukken.
Plet de peperkorrels en snij de ui, ongeschild, in grove stukken.
Snij het spek in blokjes en braad deze uit in een braadslee.
Voeg er kipafval, gehakte hazerug, schenkel en botten bij met de stukken ui.
Braad alles nu goed bruin.
Blus af met de wijn en breng alles over in een soeppan.
Voeg de groenten en kruiden toe en de bouillonblok.
Giet er zoveel water bij dat alles onder staat.
Breng aan de kook en laat 4 uur trekken.
Schuim regelmatig af.
Zeef de afgekoelde bouillon eerst door een zeef en dan door een neteldoekse lap.
Laat de bouillon inkoken tot 1 l.
Klaar indien nodig met eiwitten.
Breng de bouillon op smaak en serveer in kleine kopjes.
Serveer er vers stokbrood bij.

Côtelettes d'agneau à l'Algérienne (Algierse lamskoteletten)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	Afrikaans	Type	Groente	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

8 lamskoteletten
600 g parika's
3 uien
50 g boter
6 eieren
zout
peper
1 kg tomaten
1 aubergine
3 teentjes knoflook
4 eetlepels azijn
cayennepeper

Bereiding

Snij de paprika's in reepjes.
Pel en ontpit de tomaten.
Snij ze in stukken.
Snij de geschilde aubergine in blokjes.
Pers de knoflook uit.
Snij de uien in dunne ringen.
Bak de koteletten 10 minuten in de hete boter.
Hou ze warm.
Bak de parika's in het bakvet 5 minuten en voeg de uien en knoflook toe.
Bak nog 5 minuten.
Voeg de tomaten, aubergine, zout, peper en cayennepeper toe.
Zet de deksel op de pan en laat op een laag vuur een uurtje sudderen.
Leg 10 minuten voor het einde de koteletten terug in de pan.
Verwarm in een andere pan water met azijn en pocheer de eieren 3 minuten.
Leg de koteletten met het groentemengsel op een voorverwarmde schaal.
Leg de eieren er omheen en serveer.

Côtelettes d'agneau à l'Américaine (Amerikaanse lamskoteletten)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	Amerikaans	Type	Groente	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

4 lamskoteletten
6 dunne lapjes bacon
4 eetlepels olie
4 kleine tomaatjes
zout
peper
12 kleine borrelworstjes
40 g boter
4 lamsnietjes
1 doosje sterkers

voor de saus:

500 g tomaten
1 teentje knoflook
2 eetlepels olie
peterselie

Bereiding

Maak de saus.
Pel en ontpit de tomaten en snij in kleine blokjes.
Verhit de olie in een pan en voeg de tomaat erbij.
Laat op een zacht vuur bakken.
Schil de knoflook en was wat peterselie.
Hak beide fijn en voeg toe.
Laat 25 minuten zachtjes koken.
Was de kleine tomaatjes, snij ze middendoor.
Bestrooi ze met zout en laat uitlekken.
Snij de nietjes doormidden en verwijder het vlies in het midden.
Droog de halve tomaatjes en wrijf licht in met olie.
Bestrooi de koteletten met zout en peper en bestrijk met olie.
Doe ook met de nietjes.
Laat alles snel bakken onder de grill.
Verwarm ondertussen de worstjes.
Laat niet koken.
Snij de plakjes bacon in de lengte doormidden.
Giet de worstjes af en rol er een halve plak bacon omheen.
Steek vast met een cocktailprikker.
Smelt de boter in een pan en bak de baconworstjes.
Maak de sterkers schoon en maak er 4 boeketjes van.
Leg op elk bord een kotelet, een nietje, twee halve tomaatjes en 3 worstjes.
Leg er een toefje sterkers bij.

Crème a la Milanaise (heldere Milanese bouillon)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	Italiaans	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 l kippenbouillon
40 g bloem
80 g macaroni
80 g gekookte ossetong
80 g gekookte ham
1 dl tomatenpuree
40 g boter
bouillonblokje
1 dl room

Bereiding

Maak van boter en bloem een witte roux.
Voeg langzaam de bouillon toe en maak een gladde soep.
Voeg de puree toe en laat 20 minuten zachtjes koken.
Voeg de room toe.
Maak intussen de macaroni gaar in wat bouillon van een blokje.
Snij de ham en tong in reepjes.
Leg wat garnituur in de soepkoppen en schenk er de soep over.
Serveer met stokbrood.

Crème Agens Sorel (roomsoep Agnes Sorel)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 l kippenbouillon
50 g rundertong
½ dl room
1 ui
foelie
zout
¼ l melk
100 g champignons
50 g kippenvlees
1 wortel
1 prei
peperkorrels
peterselie
50 g bloem

Bereiding

Maak ui, wortel en prei schoon en snij ze fijn.
Smelt wat boter in een pan en fruit daarin de gesnipperde groente.
Voeg wat foelie en paar geplette peperkorrels toe.
Voeg de bloem toe zodat er een roux ontstaat.
Voeg de bouillon en melk toe.
Breng al roerend aan de kook en laat 20 minuten zachtjes doorkoken.
Passeer de soep door een zeef en breng op smaak.
Druk de helft van champignons door de zeef en voeg dit bij de soep.
Snij de rest in plakjes.
Snij het kippenvlees en tong in kleine stukjes.
Voeg toe aan de soep.
Voeg de room toe en laat nog even aan de kook komen.
Schenk de soep op borden en versier met wat gehakte peterselie.

Crème au fenouil (roomsoep met venkel)

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 l runderbouillon
40 g boter
1 ui
kerrie
40 g bloem
1 venkelknol
1 dl room

Bereiding

Maak de ui schoon, snij ze in repen en fruit ze licht in de boter, zonder te laten verkleuren.
Voeg de bloem erbij en maak een witte roux.
Voeg wat kerrie toe en langzaam de bouillon zodat er een mooie gladde soep ontstaat.
Breng aan de kook en laat 20 minuten zachtjes koken.
Maak de venkel schoon, verwijder de buitenste bladeren en snij de knol in dunne reepjes.
Leg deze in de soep en laat ze gaar worden.
Voeg vlak voor het opdienen, van het vuur, af de room toe.
Serveer op voorverwarmde borden.

Crème à la Milanaise (Milanese roomsoep)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	Italiaans	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 l kippenbouillon
40 g bloem
80 g macaroni
80 g gekookte ossetong
80 g gekookte ham
1 dl tomatenpuree
40 g boter
bouillonblokje
1 dl room

Bereiding

Maak van boter en bloem een roux.
Voeg langzaam de bouillon toe en maak een gladde soep.
Voeg de tomatenpuree toe en laat 20 minuten zachtjes koken.
Voeg de room toe.
Maak intussen de gaar in bouillon van een blokje.
Snij ham en tong in reepjes.
Leg wat garnituur in de soepkoppen en schenk er de soep over.
Serveer met stokbrood.

Crème Choisy (roomsoep Choisy)

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

750 g sla
2 dl melk
100 g boter
kervel
8 dl béchamelsaus
1 dl slagroom
2 sneetjes witbrood
zout
peper

Bereiding

Blancheer de sla en spoel ze koud.
Snij ze in grove stukken.
Stoof die in wat boter gaar.
Voeg ze bij de saus en laat zachtjes koken.
Maal alles in een mixer zeer fijn.
Zeef de soep.
Voeg 1 dl melk of bouillon toe.
Breng op smaak met zout en peper.
Verwarm zonder te laten koken.
Doe er vlak voor serveren de room bij.
Strooi er wat gehakte kervel over.
Serveer er broodcroûtons bij, gebakken in wat boter.

Crème comtesse (roomsoep comtesse)

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

650 g asperges
1 dl runderbouillon
zuring
peper
zout
8 dl béchamelsaus
1 dl slagroom
sla

Bereiding

Schil de asperges en kook ze gaar.
Snij de kopjes eraf en bewaar ze voor garnering.
Snij de rest in stukken.
Voeg de stukken asperges bij de béchamelsaus.
Laat even doorkoken.
Schenk de soep dan in de mixer en maal zeer fijn.
Passeer door een zeef.
Voeg de bouillon toe.
Breng de soep op smaak met zout en peper.
Laat wat blaadjes zuring en in reepjes gesneden sla smelten in wat boter.
Voeg deze met de aspergekoppen toe aan de soep.
Voeg vlak voor serveren de room toe.

Crème d'anguille fumé (roomsoep van gerookte paling)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

2 dl licht geslagen room

40 g boter

1 l bouillon

½ glas witte wijn

8 gebroken peperkorrels

½ blikje tomatenpuree

1 ui

½ teentje knoflook

1 blaadje laurier

40 g bloem

2 dunne gerookte palingen

Bereiding

Haal de vellen van de palingen en fileer ze.

Smelt de boter en fruit hierin de gesnipperde ui.

Voeg de vellen en graten van de palingen en het laurierblad toe.

Braad dit zachtjes ongeveer 10 minuten.

Voeg dan de tomatenpuree toe en laat even sudderen.

Voeg de bloem toe en roer de compositie glad.

Voeg de bouillon en witte wijn toe en maak en gebonden soep.

Laat ze 20 minuten zachtjes koken.

Zeef de soep en voeg de in stukken gesneden paling toe.

Doe de room erbij.

Verwarm nog even en seveer.

Crème de comcombre à l'aneth (roomsoep van komkommer met dille)

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 l bouillon
1 komkommer
½ citroen
1 dl slagroom
dille
50 g boter
25 g bloem
2 eierdooiers
peper
zout

Bereiding

Breng de bouillon aan de kook.
Roer de bloem met wat water tot een papje en voeg dit toe aan de bouillon.
Laat 10 minuten zachtjes koken.
Maak ondertussen de komkommer schoon, schil ze en snij ze in de lengte doormidden.
Verwijder de pitjes en snij ze in kleine blokjes.
Smelt de boter en fruit de komkommer zeer zachtjes, zodat ze geen kleur aanneemt.
Maak de dille schoon en hak ze fijn.
Voeg naar smaak een beetje citroensap toe aan de bouillon.
Als de komkommer gaar is, meng de room met de eierdooiers.
Voeg dit mengsel, van het vuur af, toe aan de bouillon.
Breng op smaak met peper en zout.
Voeg de dille toe.
Schep in elke soepkop wat komkommer en de soep erover en serveer heet.

Crème de courgettes au fromage (roomsoep van courgettes met kaas)

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1½ l bouillon
200 g smeerkaas
3 courgettes
zout
peper

Bereiding

Schil de courgettes en haal de pitjes eruit.
Snij de courgettes in stukken en doe ze in de hete bouillon.
Laat ze 10 minuten koken.
Voeg dan de smeerkaas bij de soep.
Laat alles nog 20 minuten sudderen.
Doe de soep in een mengbeker en mix alles zer fijn.
Het kan ook met een staafmixer.
Breng de soep op smaak met zout en peper.
Passeer de soep door een zeef en serveer ze heet.
Eventueel met broodcroûtons.

Crème de grenouilles au curry (roomsoep van kikkerbillen met kerrie)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

4 paar kikkerbiljetjes

150 g champignons

¾ l kippenbouillon

1½ dl witte wijn

½ prei

1 ui

kerriepoeder

2 dl room

¼ citroen

boter

Bereiding

Ontbeen de kikkerbiljetjes, snij het vlees in kleine stukjes en bewaar het vlees en botjes.

Hak de ui zeer fijn.

Smelt de boter en fruit de ui glazig op een laag vuur.

Voeg de nu de botjes toe en laat alles onder af en toe roeren lichtbruin worden.

Blus af met de witte wijn.

Voeg het mengsel bij de gezeefde bouillon en warm alles op.

Voeg een beetje kerriepoeder toe.

Breng aan de kook en laat een half uur trekken.

Maak de champignons schoon en snij ze in plakjes.

Bewaar ze in wat water met citroensap.

Kook de room zachtjes in tot 2/3 deel.

Zeef de bouillon en voeg de champignons, room en kikkerbiljetjes toe.

Was de prei en snij ze in dunne sliertjes en voeg ze toe aan de soep.

Serveer de soep met vers stokbrood.

Crème des Ardennes Flamandes (roomsoep van de Vlaamse Ardennen)

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

200 g uien
25 g bloem
1 l bier
1 dl slagroom
200 g tomaten
30 g boter
3 eierdooiers
25 g vermicelli

Bereiding

Snij de uien in ringen.
Bak ze in wat boter maar laat niet kleuren.
Pel en ontpit de tomaten.
Plet ze en voeg toe aan de uien.
Laat nog even bakken en voeg de bloem toe.
Voeg wanneer deze geheel is opgenomen het bier toe.
Breng op smaak met zout en peper en laat 15 minuten zachtjes koken.
Maak een liaison van de eierdooiers en de slagroom.
Voeg deze, van het vuur af, bij de soep.
Kook intussen de vermicelli in wat bouillon van een blokje gaar.
Gebruik deze als garnituur.

Crème nivernaise (roomsoep met wortelen)

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

600 g wortelen
1 dl runderbouillon
zout
peper
8 dl béchamelsaus
1 dl slagroom

Bereiding

Stoof 550 g wortelen in de boter.
Voeg ze toe aan de béchamelsaus.
Schenk de soep in de mixer en maal ze fijn.
Passeer ze daarna door een zeef.
Breng ze op smaak met peper en zout.
Snij de rest van wortel in zeer kleine blokjes.
Kook deze gaar in de bouillon.
Zeef ze er dan uit.
Voeg de bouillon toe aan de soep en verwarm nog even.
Voeg vlak voor serveren de room toe.
Garneer met de kleine blokjes wortel.

Gepofte aardappelen 3

Menugang	Bijgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	www.goochems-cooking-corner.nl			Sterren	

Ingrediënten

4 grote vastkokende aardappelen

Bereiding

Borstel de aardappelen schoon en prik de schil op verschillende plaatsen in met een vork.

Leg de aardappelen in een platte magnetronschaal.

Gaar de aardappelen op 800 Watt, niet afgedekt, 10 à 12 minuten.

Keer de aardappelen halverwege en laat ze ook nog ca. 3 minuten nagaren.

Snijd de aardappelen aan de bovenkant in.

Druk ze iets verder open en verdeel de gekozen vulling over de aardappelen.

Tip: aardappelen poffen in de oven: bestrijk de inge[rikte aardappelen met gesmolten boter/olie en leg ze op een bakplaat in een oven verwarmd op 200 ° C..

Laat ze in 50 à 60 minuten garen.

Tip: Aardappelen poffen op de BBQ: verpakt de aardappelen, afzonderlijk, in alu-folie.

Leg ze op het rooster, of in de as, van de BBQ en gaar ze in ca. 30 minuten.

Kruidenroom

Menugang	Bijgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Saus	Slank	Nee
Bron	www.goochems-cooking-corner.nl			Sterren	

Ingrediënten

125 ml zure room

½ theelepel mosterd

1 eetlepel gehakte bieslook

1 eetlepel gehakte peterselie

1 teen knoflook (geperst)

peper

zout

Bereiding

Meng alle ingrediënten.

Pikante tomatensaus

Menugang Bijgerecht

Soort -

Snel Nee

Keuken -

Type Saus

Slank Nee

Bron www.goochems-cooking-corner.nl

Sterren

Ingrediënten

6 eetlepels tomatenketchup

1 gesnipperde ui

1 teen knoflook geperst

1 theelepel sambal

100 g salami/chorizo fijngehakt

Bereiding

Meng alle ingrediënten.

Potage garbure à l'oignon (uiensoep)

Menugang	Soep	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 l runderbouillon

30 g boter

geraspte kaas

peper

zout

250 g ui

30 g bloem

geroosterd brood

Bereiding

Maak de uien schoon en snij ze in ringen.

Bak ze in de boter zachtjes aan.

Voeg, wanneer ze half gekleurd zijn, de bloem toe.

Laat verder bakken tot de uien bruin zijn.

Voeg de bouillo toe en laat 20 minuten zachtjes koken.

Pureer de soep eventueel met een mixer.

Leg in de soepkoppen een paar stukjes geroosterd brood.

Schenk er de soep op.

Bestrooi met geraspte kaas en laat even gratineren onder de grill.

Variatietip: men kan 1 dl bouillon vervangen door 1 dl melk

Potage germini (germinisoep)

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 l runderbouillon

100 g boter

1½ dl room

kervel

150 g zuring

6 eierdooiers

zout

peper

Bereiding

Was wat kervel en hak fijn.

Snij de gewassen zuringblaadjes in reepjes.

Laat ze in wat boter smelten en passeer ze door een zeef.

Voeg ze toe aan de soep die niet al te warm moet zijn.

Warm de soep onder voortdurend roeren voorzichtig op tot de eierdooiers binden.

Te hoge temperatuur doet de dooiers schiften.

Als de soep gaat binden halen we ze van het vuur en klof er 100 g boter, in stukjes met een garde er door.

Serveer de soep en betroof met wat kervel.

Potage Niccolini (Niccolini soep)

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

40 g boter
1 l runderbouillon
1 blikje tomatenpuree
geraspte parmesaanse kaas
40 g bloem
4 uien
2 sneetjes witbrood
gruyère kaas

Bereiding

Maak van boter en bloem een roux.
Leng aan met bouillon en breng de ontstane soep aan de kook.
Snij de ui in ringen.
Voeg toe aan de soep en laat een half uurtje koken.
Voeg dan de tomatenpuree toe en passeer de soep door een zeef.
Rooster het brood.
Snij in reepjes.
Leg deze op de bodem van een soepterrine.
Strooi er wat parmesaanse kaas over.
Leg er wat reepjes gruyère kaas tussen.
Schenk de zeer hete soep in de terrine.
Serveer meteen.

Potage purée d'oseille et de vermicelle (pureesoep van zuring)

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

200 g zuring

2 eierdooiers

1 dl slagroom

200 g vermicelli

8 dl runderbouillon of melk

peper

zout

Bereiding

Was de zuring, snij de blaadjes in reepjes en smelt ze in wat boter.

Voeg ze toe aan de bouillon of melk.

Voeg de vermicelli toe en laat zachtjes gaar koken.

Passeer de soep door een zeef of mix ze in een mixer tot een puree ontstaat.

Voeg eventueel wat melk of bouillon toe.

Maak van eierdooiers en room een liaison en voeg deze, van het vuur af, toe aan de soep.

Potage réjane (réjane soep)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 l runderbouillon

2 preien

peper

zout

½ kippenborst

100 g aardappels

Bereiding

Breng de bouillon aan de kook.

Snij het borstvlees van de kip in reepjes.

Doe het zelfde met het wit van de preien en de aardappels.

Voeg alles toe aan de bouillon.

Laat vooral zachtjes koken om de bouillon niet te vertroebelen.

Serveer zodra de groenten gaar zijn.

Geef er stokbrood bij.

Potage Sint Hubert (wildsoep)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

Bereiding

Potage Thourins (soep uit Thourins)

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 l melk
30 g boter
2 eierdooiers
zout
peper
250 g ui
30 g bloem
1½ dl slagroom

Bereiding

Snij de uien in ringen.

Bak ze in de boter aan.

Voeg, als ze beginnen te kleuren, de bloem toe en laat meebakken tot de uien voldoende kleur hebben.

Vog dan de melk toe en flink wat zout.

Laat 20 minuten zachtjes koken.

Maak een liaison van eiedooiers en room en voeg deze, van het vuur af, toe aan de soep.

Ravioli gevuld met lamsvlees

Menugang	Bijgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Pasta	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

75 g noedeldeeg

½ l bouillon

200 g lamsgehakt

zout

peper

Bereiding

Breng het gehakt op smaak met zout en peper.

Rol het deeg uit tot twee gelijke delen.

Maak met een liniaal vierkantjes op de ene helft van het deeg.

Maak de lijnen nat.

Leg in elk vierkantje een gehaktballetje van 10 g.

Leg de andere deeglap erover.

Snij er met een kartelradertje vierkantjes van.

Pocheer deze 10 minuten in de bouillon.

Soupe de poisson au Pernod (vissoep met Pernod)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 l visbouillon
1 laurierblad
½ wortel
peterseliestengels
1 vleesbouillonblok
1 stukje kabeljauw
1 stukje zalm
1 borrelglas Pernod
1 teentje knoflook
saffraan
1/6 knolselderij
1 prei
1 ui
1 tongfilet
2 tomaten

Bereiding

Maak de groenten schoon.
Snij de ui in ringen, wortel in plakjes, selderij in stokjes en prei in stukjes van 1 cm.
Bind ze in een doek en hang ze in de bouillon.
Voeg bij de bouillon de teen knoflook, laurierblad, wat saffraan, peterseliestengels en bouillonblokje.
Laat alles 20 minuten trekken.
Giet de bouillon door een zeef.
Neem de groenten uit de doek.
Spoel ze met koud water af en voeg toe aan de bouillon.
Ontvel en ontpit de tomaten.
Snij ze in parten en voeg toe aan de soep.
Snij de vis in stukken en voeg toe aan de soep.
Laat nog 5 minuten trekken.
Voeg de Pernod toe en serveer de soep.
Serveer vers stokbrood met aioli bij.

Soupe de poisson Neptune (Neptunes vissoep)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 l visbouillon
1 borrelglas calvados
1 prei
2 sjalotjes
2 tomaten
tijm
1 teentje knoflook
saffraan
100 g Noorse garnalen
1 glas witte wijn
25 cl olijfolie
50 g doorregen spek
1 laurierblad
peterselie
zout
peper
¼ groene paprika
2 schelvisfilets

Bereiding

Voeg de witte wijn en calvados bij de visbouillon en laat nog een kwartiertje trekken.
Snij het spek in dobbelsteentjes.
Hak de peterselie.
Ontvel en ontpit de tomaten en snij ze in parten.
Snipper de sjalotjes.
Maak de prei schoon en snij ze in stukken van 2 cm.
Snij de paprika in dunne reepjes.
Doe de olijfolie in een pan en bak de spekjes er glazig in.
Voeg de groenten, kruiden en saffraan bij en laat even bakken.
Schenk er dan de visbouillon bij.
Bak de vis heel even in wat boter.
Snij ze in stukken.
Voeg toe aan de soep samen met de garnalen.
Serveer op voorverwarmde borden.

Tjap tjoy met kip en kastanjechampignons

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron www.conimex.nl

Soort Vlees
Type Groente

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

400 g kastanjechampignons
2 paprika's
6 lente-uitjes
Conimex Woksaus Five Spice
Conimex Wok Olie
400 g kipfilet
½ zak (250 g) Conimex Mie (nestjes)

Bereiding

Breng in een ruime pan een flinke laag water (met wat zout of ketjap asin) aan de kook.
Voeg de mie toe, kook deze in ca. 12 minuten gaar.
Afgieten in een vergiet en goed laten uitlekken.
Maak ondertussen de champignons schoon en halveer ze.
Was de paprika's, halveer ze, verwijder de zaadlijsten en snijd ze in stukjes.
Was en snijd de lente-uitjes in schuine stukjes van ca. 2 cm.
Snijd de kipfilet in reepjes.
Zet een grote wok op het vuur en laat de wok goed heet worden.
Voeg een scheutje olie toe en wok de kipreepjes en de paprikastukjes ca. 5 minuten.
Voeg de champignons en de lente-ui toe en wok deze ca. 3 minuten mee.
Voeg de mie en naar smaak de woksaus (ca. 10 eetlepels) toe en roerbak nog 1 minuut.
Schep de Tjap Tjoy in diepe borden of kommen.

Serveertip: Zet Conimex Sojasaus en Kroepoek op tafel, om naar eigen smaak toe te voegen en erbij te nemen.

Variatietip: Gebruik in plaats van kipfilet vleesreepjes of SoFine tofu wokreepjes. Voeg met de mie nog 100 g taugé toe.

Tonijnmayonaise

Menugang Bijgerecht

Soort Vis

Snel Nee

Keuken -

Type Saus

Slank Nee

Bron www.goochems-cooking-corner.nl

Sterren

Ingrediënten

klein blikje tonijn

2 bosuitjes (gehakt)

6 eetlepels mayonaise

2 eetlepels citroensap

zout

peper

Bereiding

Meng alle ingrediënten.

Velouté au cerfeuil (crèmesoep met kervel)

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 l wildbouillon

40 g bloem

vleesresten van de wildbouillon

40 g boter

50 g groentemacedoine

Bereiding

Maak van boter en bloem een bruine roux.

Laat de roux wat afkoelen.

Voeg langzaam de bouillon toe en laat een mooie gebonden soep ontstaan.

Laat deze nog een uurtje trekken.

Geef er het groentemengsel bij en wat kleingesneden vlees.

Slap, als de smaak te sterk is, deze wat af met wat lichtgeslagen room.

Velouté au cresson (crèmesoep met sterkers)

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 l kippenbouillon
50 g bloem
2 eierdooiers
2 sneetjes brood
50 g boter
1 bosje sterkers
1 dl room

Bereiding

Maak van boter en bloem een witte roux.
Voeg langzaam de bouillon toe en maak er een gladde soep van.
Laat deze 20 minuten zachtjes koken.
Maak de sterkers schoon en was goed uit.
Kook ze 5 minuten in water met wat zout.
Breng over in koud water en druk al het water eruit.
Doe er wat boter, eierdooiers en de room bij en maak met de mixer fijn.
Voeg dit, van het vuur af, bij de soep.
Serveer dit op voorverwarmde borden.
Geef er broodcroûtons bij.

Velouté au poireaux (crèmesoepp met prei)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 l runderbouillon

1 ei

40 g boter

1 prei

zout

peper

paneermeel

2 eierdooiers

100 g gehakt

40 g bloem

1 dl room

nootmuskaat

Bereiding

Maak het gehakt aan met het ei, paneermeel, peper, zout en nootmuskaat.

Maak er kleine balletjes van.

Pocheer deze in wat bouillon.

Maak van boter en bloem een witte roux.

Voeg er langzaam de bouillon bij tot een gladde soep ontstaat.

Laat de soep 20 minuten zachtjes koken.

Snij de prei in dunne sliertjes.

Voeg ze toe aan de soep.

Maak een liaison van de eierdooiers en de room.

Voeg deze, van het vuur af, bij de soep.

Serveer met vers stokbrood.

Velouté aux moules (crèmesoepp met mosselen)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1¼ kg mosselen
1 ui
75 g gerookt buikspek
1 blikje tomatenpuree
40 g bloem
2 eierdooiers
1 prei
¼ selderijknol
5 dl witte wijn
40 g boter
1 dl room

Bereiding

Maak de mosselen goed schoon.
Doe ze samen met aanhangend water in een grote pan.
Geef er 1 dl wijn bij.
Ga er flink met de pepermolen over.
Voeg er de in grove stukken gesneden ui, prei en selderij bij.
Kook op hoog vuur tot de mosselen open zijn.
Haal de mosselen uit de schelpen.
Verwijder de baarden en bewaar de mosselen.
Zeef het vocht en bewaar ook dit.
Snij het buikspek in reepjes.
Braad deze uit op een niet te hoog vuur.
Neem het spek uit de pan.
Snij de knolselderij in reepjes en bak deze in het spekvet.
Voeg ze dan bij het mosselvocht en voeg ook de tomatenpuree toe.
Vul de hoeveelheid aan tot 1 l met gelijke hoeveelheden water en wijn.
Maak van boter en bloem een witte roux.
Maak met behulp van het mosselnat een gebonden soep.
Laat deze 20 minuten zachtjes koken.
Voeg er de mosselen bij.
Maak van de eierdooiers en room een liaison van.
Voeg deze, van het vuur af, bij de soep.
Serveer de soep met vers stokbrood.

Velouté à la moutarde (crèmesoop met mosterd)

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

3 dl witte wijn
70 g boter
1 kg prei
1 dl room
tijn
1 l kippenbouillon
50 g bloem
2 eierdooiers
rozemarijn
mosterd

Bereiding

Smelt de boter en voeg er de fijngesneden prei en kruiden bij.
Laat dit lichtbruin fruiten.
Voeg onder goed roeren de bloem toe.
Voeg langzaam de witte wijn en bouillon toe, zodat een gladde soep ontstaat.
Laat 2 uur zachtjes trekken op een laag vuur.
Zeef de soep.
Druk de prei iets door een zeef.
Maak een liaison van eierdooiers en room en geef deze, van het vuur af, bij de soep.
Geef er dan wat mosterd bij.
Serveer de velouté op voorverwarmde borden.

Velouté à l'oseille (crèmesoop met zuring)

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 l runderbouillon

40 g bloem

1 dl room

40 g boter

300 g zuring

2 eierdooiers

Bereiding

Maak van boter en bloem een witte roux.

Voeg langzaam de bouillon erbij totdat er een gladde soep ontstaat.

Stoof de gewassen zuring in wat boter totdat ze zacht is.

Pureer ze door een zeef e voeg toe aan de soep.

Maak een mengsel van eierdooiers en room.

Voeg dit, van het vuur af, bij de soep.

Serveer de velouté in voorverwarmde borden.

Velouté à la chicorée (crèmesoep met witlof)

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 l runderbouillon
1 plak rauwe ham
40 g boter
2 eierdooiers
nootmuskaat
2 uien
300 g witlof
1 plak buikspek
40 g bloem
1 dl room
peterselie

Bereiding

Maak de struikjes witlof schoon en snij ze in reepjes van 4 cm.
Maak de uien schoon en hak ze fijn.
Snij het spek en de ham in blokjes.
Zet een soeppan op het vuur en leg er het spek in.
Laat zonder dat het spek verkleurt de zaak warm worden totdat het vet loslaat.
Doe dan de boter erbij.
Voeg als die gesmolten is de uien toe.
Laat de uien zonder dat ze verkleuren zachtjes bakken.
Voeg nu de witlof toe en laat dit even meebraden.
Strooi dan de bloem erover en roer totdat deze geheel is opgenomen.
Voeg nu langzaam de bouillon toe, zodat een gladde soep ontstaat.
Laat deze 20 minuten zachtjes koken.
Voeg de blokjes ham toe.
Maak van eierdooiers en room een liaison.
Voeg deze, van het vuur af, toe aan de soep.
Maak ze smaak met nootmuskaat.
Strooi er wat gehakte peterselie over en serveer ze met vers stokbrood.

Velouté de poisson Jacqueline (crèmesoop van vis Jacqueline)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

voor de visbouillon:

500 g visafval
1 wortel
1 blaadje laurier
1 bosje peterselie
peperkorrels
2 dl witte wijn
1 ui
1 prei
1 takje tijm
boter

voor de soep:

1 dl room
40 g boter
2 eierdooiers
1 uitje
80 g aspergepunten
40 g bloem
80 g doperwten
40 g gare rijst
1 wortel

Bereiding

Snij het visafval in kleine stukken.

Was de groenten en snij ze eveneens in kleine stukjes.

Smelt wat boter in de pan en braad groenten, visafval, wat geplette peperkorrels, wat peterseliestelen, tijm, laurier hierin aan.

Wanneer alles even gebraden heeft en de vis is wit, voeg dan de wijn en 1 l water toe en breng aan de kook.

Laat 30 minuten trekken en zeef de bouillon.

Was ondertussende groenten van de garnituur en snij ze in kleine stukjes.

Smelt de boter en fruit de wortel en ui licht.

Voeg de bloem toe en maak een blonde roux.

Voeg de visbouillon toe en maak een gladde soep.

Laat deze 20 minuten zachtjes koken.

Kook intussen de rijst, doperwten en aspergepunten gaar.

Passeer de soep door een doek.

Voeg er de aspergepunten, doperwten en rijst bij.

Breng weer aan de kook.

Maak een liaison van de eierdooier en room en voeg, van het vuur af, toe aan de soep.

Maak de soep op smaak af met zout en peper.

Velouté de poisson Jacqueline (crèmesoep van vis Jacqueline)

Serveer in voorverwarmde koppen en garneer met gehakte peterselie.

Velouté à l'indienne (Indische crèmesoep)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 l kippenbouillon
40 g bloem
2 eetlepels rijst
peterselie
2 eierdooiers
zout
kip uit de bouillon
40 g boter
3 theelepels kerrie
1 wortel
1 dl room
foelie
1 ui

Bereiding

Kook de rijst gaar.
Smelt de boter en voeg de gesnipperde ui, wortel, peterselienstelen en foelie toe.
Fruite het, maar laat het niet bruin worden.
Voeg de kerrie toe en laat nog enkele minuten sudderen.
Voeg de bloem erbij en maak een roux.
Voeg de bouillon toe en laat 20 minuten zachtjes koken.
Passeer de soep door een zeef.
Snij ondertussen stukken kip uit de bouillon in stukjes.
Voeg deze toe aan de gezeefde soep, evenals de rijst.
Maak ze op smaak af en voeg van het vuur af een liaison van eierdooiers en room toe.
Garneer met wat gehakte peterselie.

Velouté de crevettes à la Normande (Normandische crèmesoep met garnalen)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

500 g garnalen

80 g rijst

8 dl visvelouté

100 g garnalenboter

100 g mirepoix

1 dl slagroom

zout

peper

2 eierdooiers

Bereiding

Reserveer 20 garnalen voor garnering.

Doe de rest met de visvelouté in de mixer samen met de mirepoix en maal alles fijn.

Passeer de soep door een zeef.

Breng aan de kook.

Schenk, van het vuur af, de liaison van eierdooiers en slagroom toe.

Maak ze af met garnalenboter door deze er in stukjes bij te voegen en te kloppen met een garde.

Geef er de garnalen van de garnituur bij en serveer onmiddellijk.

