



Menu mei 1982
(Cuisine Culinaire Amsterdam)

Ruud's Kookboek

Inhoudsopgave.

Coquilles St. Jacques béarnaise, st. Jacobsschelpen op de wijze van Béarn.	3
Bouillon Colbert.	4
Asperges au jambon cuit chaude fumé et sauce hollandaise, asperges met warme lichtgerookte gekookte ham en hollandaisesaus.	5
Sabayon de liqueur aux oeufs et aux fraises, advocaat-sabayon met aardbeien.....	6

Coquilles St. Jacques béarnaise, st. Jacobsschelpen op de wijze van Béarn.



Gang: 1
Personen: 10
Bron: CCN Amsterdam
1982-05

Ingrediënten:

25 St. Jacobsmosselen
1 ltr visbouillon
5 kroppen sla

Dressing

6 el notenolie
1 el sherryazijn
Peper
Zout
1 msp suiker

Bearnaisesaus

1 dl water
1 dl dragonazijn of
citroensap
4 sjalotjes
2 bl laurier
5 eierdooiers
8 peperkorrels
500 gr boter
1 dessertlepel dragon
1 dessertlepel kervel
Zout
Cayennepeper
Worcestershiresaus

Bereiding.

Maak een courtbouillon.

Maak de sla schoon en zet weg in water. Zorg dat je van de sla alleen de mooiste bladeren gebruikt.

Maak de bearnaisesaus en blijf erin roeren zodat hij niet schift.

Maak een dressing van 6 el notenolie en 1 el sherryazijn, zout en peper en 1 msp suiker. Roer dit stevig door elkaar. Haal er stuk voor stuk de blaadjes sla door en dresseer die op het bord.

Pocheer de mosselen 3 minuten en haal het kraal (rose) er vanaf. Snijd ze in schijfjes van een gulden en dresseer ze lauwwarm op de slablaadjes. Geef er op een open plaats op het bord de bearnaisesaus apart bij.

Geef er warm stokbrood bij.

Drink er een mooie Elzasser bij.

Bearnaisesaus

Scheid de eieren. Maak de sjalotjes schoon en hak ze zeer fijn. Hak ook de dragon en de kervel fijn. Kneus de peperkorrels.

Breng het water en de dragonazijn aan de kook.

Voeg de sjalotjes, de laurierblaadjes en de peperkorrels toe en laat tot de helft inkoken. Zeven en tot 70° af laten koelen.

Voeg de eidooiers en verwarm het mengsel onder voortdurend kloppen au bain-marie tot het begint te binden. Smelt de boter en voeg die al roerend met een dun straaltje toe. Doe er de kervel en de dragon bij.

Op smaak afmaken met zout, cayennepeper en een paar druppels worcestershiresaus.

Bouillon Colbert.



Gang: 2
Personen: 15
Bron: CCN Amsterdam
1982-05

Ingrediënten:

300 gr worteltjes
300 gr doperwten
300 gr
prinsessenboontjes
3 eieren
½ bos peterselie
Ca 4 ltr bouillon
400 gr tartaar
1 prei
4 eiwitten
Peterselie
Dragon
Kervel
Lavas

Bereiding.

Klaar de bouillon met het kruidenbouquet, de eiwitten en de tartaar. Vraag de eiwitten van een ander gerecht. Maak de groenten schoon. Kook ze apart beetgaar.

Bak van 3 eieren flinterdunne omeletjes en snijd ze in dunne reepjes.

Zorg dat je bloedhete diepe borden hebt klaar staan. Verdeel de groenten en de reepjes ei over de borden en giet er de hete bouillon over.

Asperges au jambon cuit chaude fumé et sauce hollandaise, asperges met warme lichtgerookte gekookte ham en hollandaisesaus.



Gang: 3
Personen: 12
Bron: CCN Amsterdam
1982-05

Ingrediënten:

6 kg asperges
1 kg gekookte,
lichtgerookte ham in
een ½ cm dikke plakken
6 eieren

Saus

1 glas azijn
2 koffielepels grove
peper
14 el water
6 eidooiers
500 gr geklaarde boter
Zout
1 citroen

Bereiding.

Schil de asperges dun, maar grondig, achterkanten afsnijden. Zoveel mogelijk op lengte houden.

Kook het afval in water goed af, zeef het vocht en kook daarin de asperges. Bind ze in bossen. Wanneer de hoeveelheid voldoende is om ze staand in een pan te koken, dan is dit te prefereren.

Anders in een braadslee. Controleer tijdig of ze gaar zijn.

Laat uitlekken op een schone doek en houd warm. Kook de eieren mee met het aspergeafval 5 à 6 minuten. Hak het wit en het geel afzonderlijk zeer fijn (voor de garnering op de borden).

Warm de ham afgedekt met folie voorzichtig in de oven op. Even warmen in een mooie bouillon kan natuurlijk ook.

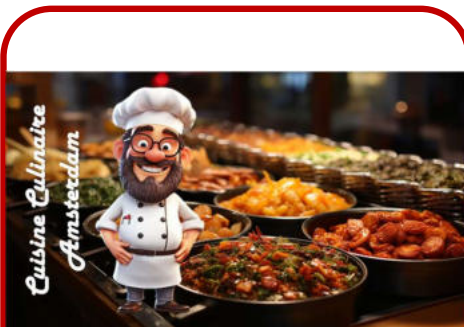
Saus

Meng de azijn en de peper, breng aan de kook en laat inkoken. Laat afkoelen tot bijna koud. Voeg de eidooiers één voor één al kloppend met de garde toe. Voeg het water toe. Blijf kloppen en houd au bain-marie warm. Zeef de saus door een puntzeef en breng op smaak met citroen en zout. Houd de saus warm.

Presentatie

Maak een mooie compositie op de borden van dit overheerlijke gerecht.

Sabayon de liqueur aux oeufs et aux fraises, advocaat-sabayon met aardbeien.



Gang: 4
Personen: 10
Bron: CCN Amsterdam
1982-05

Ingrediënten:

6 eieren
100 gr poedersuiker
2 dl witte kookwijn
1/8 ltr advocaat
3 sinaasappelen
3 el poedersuiker
1 glas Grand Marnier

Bereiding.

Scheid de eiwitten van de dooiers en geef ze aan de soepmakers. Doe de eidooiers in een stalen pannetje en roer ze glad.

Doe de poedersuiker en de witte wijn bij de eieren en klop au bain-marie alles op tot de massa dik wordt. De bain-marie mag niet boven de 70° uitkomen. (Op eigen rekening kun je ook een Riesling nemen, hetgeen de smaak extra ten goede komt.)

Roer de advocaat door de massa en verdeel alles over 10 ijscoupes. Zet in de ijskast om af te koelen en op te stijven.

Ontdoe intussen de aardbeien van de steeltjes en was ze goed schoon. Laat uitlekken.

Pers de sinaasappelen uit en roer de poedersuiker door het sap tot een stroperige massa ontstaat. Voeg nu de Grand Marnier toe. Haal de aardbeien door de siroop en leg ook in de koelkast.

Als ze opgediend moeten worden, leg dan de aardbeien op de sabayon en verdeel de overgebleven siroop over de glazen. Strooi over de aardbeien nog wat poedersuiker. Drink er een zoete Anjou of een Sauternes bij.

