



Cuisine Culinaire
Nederland

Ruud's Kookboek

Diverse amuses voor Pasen
(Cuisine Culinaire - Rijnmond)



DIVERSE AMUSES VOOR PASEN

★★★★☆ 4 van 1 beoordeling

Amuses Pasen

Gang

Amuse

Keuken

Mediterraan

Trefwoord

2015, maart

Servings

12

Author

Menucommissie
CCR

INGREDIËNTEN

Spinazie poffertjes

- 225 g spinazie
- 1 st kleine prei
- 6 takjes koriander
- 3 st grote eieren
- 50 g bloem
- 50 ml melk
- boter
- 30 g versgeraspte Parmezaanse kaas
- 6 st cherry tomaatjes
- 6 st kwarteleitjes
- zout peper en nootmuskaat
- 12 st langwerpige borden om alle amuses op te serveren.

Amandelbladerdeeg met kwartelei

- 6 plakken bladerdeeg
- 5 el amandelschaafsel 3 + 2 el
- 12 st kwarteleitjes
- 1 st ei geklutst
- 100 g geraspte Parmezaan
- 36 toefjes veldsla
- boter
- fleur de sel
- peper

Kwarteleieren in gelei met Parmaham

- 12 st kwarteleitjes
- 24 blaadjes koriander
- 6 plakken Parmaham

- 400 ml kippenbouillon
- 3 el droge sherry
- ca. 20 g gelatine
- siliconevormpjes maatje kwartelei

Schotse kwarteleitjes

- 12 st kwarteleitjes
- 350 g kipgehakt
- 1 tl versgeraspte gember
- 1 el fijngehakte bieslook
- 1 tl mosterd
- 4 st halfgedroogde zontomaatjes fijngehakt
- peper zout
- 40 g bloem
- 1 st ei losgeklopt
- 70 g panco broodkrumels
- olie om te frituren.

Knolselderij spinazie soepje

- 600 ml bouillon
- 50 ml witte wijn
- 100 ml room
- 1 st kleine prei
- 150 g spinazie houd 12 kleine blaadjes apart
- 300 g knolselderij
- 25 g pijnboompitten
- peper en zout
- nootmuskaat

Garnaalmayonaise

- 100 ml mayonaise
- 100 ml crème fraîche
- 100 g Hollandse garnalen
- 1 st lente uitje
- peper en zout
- paprikapoeder
- Garnering
- 12 sprieten bieslook
- Indien mogelijk: Maartse viooltjes blaadjes van speenkruid of paardenbloem

INSTRUCTIES

Spinazie poffertjes

Snijd de spinazie, prei en koriander fijn. Klop de eieren en meng geleidelijk de bloem, melk en geraspte kaas erdoor. Voeg de gesneden groenten toe en breng op smaak. Laat het beslag ca. 15 min. rusten. Kook de kwarteleieren 4 min.

Bak de 24 koekjes in een beboterde poffertjespan aan beide zijden goudbruin. Houd warm.

Snijd de tomaatjes en de eitjes in vieren.

Versier de poffertjes met een stukje tomaat en ei (fleur de sel).

Amandelbladerdeeg met kwartelei

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Bestrijk het ontdooide bladerdeeg met een beetje geklutst ei en strooi er 3 eetlepels amandel- schaafsel over.

Vouw het vel dubbel en rol een weinig uit. Druk met een ring (van ca. 6 cm) 12 rondjes uit de 6 vellen. Leg de rondjes op een met bakpapier beklede bakplaat, bestrijk ze met geklutst ei en bedek ze met een tweede vel bakpapier. Leg er een tweede bakplaat met een gewicht op (zodat ze niet opblazen). Bak de schijven 10 à 12 min. in de voorverwarmde oven.

Verwijder het gewicht en bak ze nog 8 à 10 min. verder.

Bak 2 eetlepels amandelschaafsel in een beboterde koekenpan.

Maak met een flinke eetlepel Parmezaan een rondje van ca. 6 cm. in een koekenpan met antiaanbaklaag. Bak er in ca. 2 min. een wafel van. Maak op dezelfde manier 12 wafels.

Bak in een beboterde poffertjespan 12 kwarteleitjes in 2 à 3 min.

Maak tot slot een torentje van veldsla, bladerdeeg rondje, veldsla, Parmezaankoekje, veldsla en eitje. Bestrooi met een weinig fleur de sel en de gebakken amandelen.

Kwarteleieren in gelei met Parmaham

Maak een aspic(gelei) van kippenbouillon, sherry en gelatine en volg voor de bereiding van deze gelei de aanwijzingen op het pakje. Misschien iets meer in verband met de tijd. Laat de gelei in de koelkast staan tot hij begint te stollen.

Kook de eitjes 5 min. Laat ze afkoelen en pel ze.

Snijd de plakjes ham doormidden en vouw ze op zodat ze in de vorm passen. Leg apart.

Spoel de vormpjes om, niet afdrogen.

Druppel wat gelei op de bodem en leg daarop een blaadje koriander. Daarop de 2 halve eitjes, weer wat gelatine, het plakje Parmaham en nog een blaadje koriander. Tot slot egaliseren met de gelei.

Laat stijf worden in de koeling. Haal de eitjes kort voor het uitserveren uit de vorm.

Schotse kwarteleitjes

Kook de eieren 5 min en laat ze afkoelen in een schaal koud water. Meng het gehakt met kruiden, tomaat zout en peper. Verdeel het in 12 porties. Pel de eieren en rol ze door de bloem. Breng met natte handen om elk ei een portie van het gehaktmengsel aan. Bestrijk dit met het losgeklopte ei en wentel ze door de broodkrumels.

Vul een kleine wokpan met de olie en verhit tot 180 °C. Bak de eieren goudbruin en laat ze op keukenpapier uitlekken. Houd warm en snij de eitjes kort voor het uitserveren in de lengte doormidden.

Knolselderij spinazie soepje

Was de groenten en snijd ze klein. Bak ze even aan in wat boter en blus af met de bouillon en de wijn. Breng aan de kook en laat het ca. 10 a 15 min pruttellen tot de groenten zacht zijn.

Pureer de soep met staafmixer of Magimix. Breng op smaak. Houd warm.

Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan goudbruin. Klop de slagroom lobbijg.

Serveer in een hoog smal glas met schuine bodem. Eerst soep, dan slagroom, vervolgens pijnboompitjes en een blaadje spinazie.

Garnaalmayonaise

Hak uitje, bieslook en garnalen fijn en meng met de mayonaise en crème fraîche.

Maak op smaak.

Serveren van de amuses:

Serveer alle gerechtjes op een langwerpige bord.

Haal de eitjes in gelei uit hun vorm. Vul de glaasjes met soep. Snijd het Schotse ei in de lengte doormidden. Leg op de spinazie poffers een stukje tomaat en ei, trek een lange streep met de garnaalmayonaise over het bord en schik de gerechtjes daar boven. Garneer met wat bieslook en bloemen.

NOTITIES

WIJNSUGGESTIE

Weingut zähringer prikkler



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>