



Cuisine Culinaire
Nederland

Ruud's Kookboek

Menu januari 2002
(Cuisine Culinaire Rijnmond)



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

**Menu januari 2002 (12 personen)
(recepten van Leen van Popering)**

Salade van geitenkaas en spek met frambozendressing

Uiensoep van rode uien

Gebakken paling met jenever

Chocolademousse

Wijnadvies:

Salade van geitenkaas en spek met frambozendressing

1^e keus; Kriekbier 2^e keus een Sancerre of frisse sauvignon blanc.

Gebakken paling met jenever

1^e keus; v.Popering Hommel Bier, 2^e keus Rosé de Provence

Chocolademousse

1^e keus Banyuls rouge 2^e keus, PX Sherry of een ander zoete sherry.

Salade van geitenkaas en spek met frambozendressing

12 dikke plakken (½ cm) jonge geitenkaas
48 plakjes katenspek
6 eetlepels honing
1 krop rucola
1 krop frisée
1 krop lollo rosso

Frambozendressing:

1 dl frambozen of kriekbier
3 dl olijfolie
1 ui
4 takjes peterselie
4 takjes tijm
2 theelepel suiker
peper & zout

2 stokbroden

Pak de geitenkaas in met katenspek (4 plakjes per plak geitenkaas)

Leg de ingepakte plakken geitenkaas op een bakplaat en sprenkel over iedere plak ½ eetlepel honing.

Zet het geheel ongeveer 5 minuten in een voorverwarmde oven (175°)

Leg de plakken geitenkaas op de schoongemaakte blaadjes gemengde salade en giet er onderstaande dressing overheen.

Frambozendressing:

Snipper de ui en hak de peterselie en tijm fijn.

Doe dit in een kom en voeg frambozenbier, suiker, peper en zout toe.

Roer met een garde alles goed door elkaar en voeg dan langzaam (druppelsgewijs) de olie toe.

Geef er warm stokbrood bij.

Uiensoep van rode uien

15 grote rode uien
3 flesjes abdijbier: bruin of dubbel
1¼ liter runderbouillon
6 teentjes knoflook
3 eetlepels tomatenpuree
12 laurierblaadjes
12 takjes tijm
150 g boter
24 sneetjes stokbrood
300 g geraspte oude kaas
peper & zout

Snijd de uien in halve ringen en bak ze samen met de knoflook ongeveer 5 minuten in de hete boter.

Voeg tomatenpuree toe en bak even mee. ***Pas op dat het niet aanbrandt!***

Blus af met abdijbier.

Voeg de runderbouillon, tijm en laurierblaadjes toe en breng het geheel aan de kook.

Houd het ± 1 uur tegen de kook aan, zodat de stukjes ui gaar kunnen worden en de smaak goed in de soep trekt.

Leg de stukjes stokbrood met hierop de geraspte kaas in een voorverwarmde oven (180°) en laat dit even gratineren.

Breng de soep op smaak met peper en zout en serveer met de stukjes stokbrood erop.

Gebakken paling met jenever

2 kilo paling
3 citroenen
3 dl jonge jenever
6 takjes tijm
300 g boter
150 g bloem
peper & zout

1 bosje dille
1 bosje waterkers

Snijd de paling in stukjes van ± 5 cm en kruid ze met peper, zout en fijngehakte tijm.

Haal de palingmootjes door de bloem en bak ze ongeveer 5 minuten in de hete boter.

Blus ze af met jenever en citroensap en zet ze 30 minuten in een voorverwarmde oven (180°).

Serveren op borden met wat dille takjes, waterkers en natuurlijk Belgische frieten.

Belgische frieten

2½ kilo grote binten.

Schil de aardappels en snijd ze overlans tot frieten van ongeveer 1 cm dik en 6 cm lang.

Spoel ze af met koud water en dep ze droog met een theedoek.

Verdeel de frieten in 4 porties en bak elk portie ± 6 minuten in de frituur op 160°.

Schud de patatten goed uit en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Laat het geheel afkoelen en frituur ze vlak voor het opdienen weer per portie in frituur van 180° in ongeveer 3 minuten goudbruin en laat ze even uitlekken boven de frituur.

De frieten worden het lekkerst wanneer er gebruik gemaakt wordt van palmolie.

Chocolademousse

1 liter slagroom
400 g pure chocolade
6 eetlepels suiker
1½ dl crème de cacao

1 bakje rood fruit
1 spuitbus slagroom

Advocaat

2 eierdooiers
¼ zakje vanillesuiker
25 g fijne kristalsuiker
60 g poedersuiker
3 cl gecondenseerde melk
2½ dl brandewijn

Chocolademousse

Sla de slagroom samen met de suiker op tot yoghurt dikte.

Laat de chocolade en de crème de cacao 'au bain marie' smelten. De chocolade mag niet heter worden dan 38°.

Spatel de gesmolten chocolade door de geslagen room en laat dit minstens 2 uur opstijven in de koelkast.

Advocaat

Sla de eierdooiers, kristalsuiker en vanillesuiker met een mixer ongeveer 3 minuten op.

Voeg de poedersuiker toe en sla dit met de mixer nogmaals 3 minuten op.

Voeg de gecondenseerde melk toe en sla dit weer met de mixer 3 minuten op.

Voeg de brandewijn toe en sla dit weer met de mixer 3 minuten op.

Giet het mengsel in een pan met een dikke bodem op een laag vuurtje en klop het met een garde totdat de advocaat dik en warm is. (niet heet).

Zet weg in de koeling.

Opmaak:

Leg 3 quenelles mousse stervormig in het midden van een bord. Garneer met rood fruit (aardbeien o.i.d.). Spuit in het midden een toefje slagroom en sprenkel rondom wat advocaat.



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>