

Kaokklup Biétgaar

alle gerechten van seizoen 23



(2023 – 2024)
v1.0

Inleiding

Op een nazomerse woensdagavond zijn we met een aantal heren in Café de Keulsche Kar in Venlo een glaasje bier gaan drinken. Iemand kwam met een idee om met dit stel en enkele anderen maandelijks te gaan koken. Toen we eenmaal uitgediscussieerd waren en de neuzen dezelfde kant op stonden, was Venlo een nieuwe kookklup rijker: Kaokklup Biétgaar.

Biétgaar is een club van mannen van zowel jonge- als gerijpte heren die op de derde maandag van de maand hun kunsten vertonen bij Kookstudio Les Quatre Mains in Venlo. Iedere keer is iemand anders chef de cuisine, hij zorgt dan voor het menu, receptuur, de boodschappen en is verantwoordelijk voor de presentatie.

U vindt hier menu's die samengesteld zijn door leden van Biétgaar. De leden van Biétgaar wensen u veel kookplezier en smakelijk eten!

Inhoud

Inleiding	2
Inhoud	3
1.) 06-09-2023 Samengesteld door Dave Vercoulen	5
Carpaccio met citroensalsa	5
Tompouce van parmezaan crackers met paddenstoelenvulling	6
Kabeljauw met ansjovisboter en pikante groenten	7
Chocolade-crumble taartjes met frambozen	9
2.) 04-10-2023 Samengesteld door Rob Drissen	10
Paprikasoep	10
Balkan salade.....	12
Mixed grill met Djuvec rijst en avvar	13
Gekaramelliseerde paprika en aardbei met vanille-ijs.....	15
3.) 15-11-2023 Samengesteld door Bram Jacobs.....	16
Amuse van paté, spek en gekaramelliseerde sjalot	16
Paddenstoelensoep met sherry en viskuit in preinestjes	17
Biefstuk met port-bramensaus, rode kool en aardappelpuree.....	19
Klassieke Poire Belle Helene.....	21
4.) 13-12-2023 Samengesteld door Oscar Aarns.....	22
Ratatouille van wilde boschampignons.....	22
Lohikeitto, Finse zalmsoep	24
Rendierbiefstuk met gestoofde savooiekool, cantharellenportjus en cranberrycompote.....	26
Appel crumble	28
5.) 24-01-2024 Samengesteld door Frank Theeuwen	30
Makreel- en avocadomousse in een glaasje	30
Pompoenpasteitje met Parmezaanse kaas	32
Mediterraanse stampot met varkenshaas en mosterdsaus	34
Appel-peertaartjes met kaneelijs	36
6.) 21-02-2024 Samengesteld door Frans Winkelmolen.....	38
Franse millefeuille met beukenzwam, blauwkaascrème en Italiaanse ham.....	38
Belgische uiensoep	40
Munsterkaas saus met varkenshaas	41
Hollandse stroopwafel met Tiramisu	43

7.) 20-03-2024 Samengesteld door Bram Joosten	45
Gevulde courgette met auberginecompote rode uiensalsa	45
Coquilles jabon fume met romige risotto	47
Tarte tatin van sjalotten, eend, pastinaak en bramensaus	49
Chocoladetaartje met vanille-ijs en gemarineerde bosvruchten.....	51
8.) 17-04-2024 Samengesteld door Dave Buskes.....	53
Asperges met gerookte zalm, Maltaisesaus en rucola	53
Cappuccino van bier en kastanjechampignons, Hollandse garnalen en een kaasstengel	55
Entrecote met portsaus, geblakerde bosuitjes met spek en geroosterde sjalotten.....	57
Citroentaart met yoghurtijs.....	59
9.) 15-05-2024 Samengesteld door Alle leden Biétgaar.....	61
Gekarameliseerde witte asperges met notendressing.....	61
Morcilla con Huevos de Codorniz – Bloedworst met gebakken kwarteleitjes.....	63
Puntpaprika met geitenkaas en pijnboompitten	64
Gegrilde asperges met tonijn en gamba	65
Gebakken coquilles met proseccoschuim en sojasaus.....	67
Oosterse asperges	68
Limoncello kwarktaart met cantuccinibodem.....	69
Caramelmousse met gebakken appeltjes en caramelsaus	70

1.) 06-09-2023 Samengesteld door Dave Vercoulen

Aantal personen: 7

- Carpaccio met citroensalsa
- Tompouce van parmezaan crackers met paddenstoelenvulling
- Kabeljauw met ansjovisboter en pikante groenten
- Chocolade-crumble taartjes met frambozen

Carpaccio met citroensalsa

Ingrediënten:

- 1.75 citroenen (schoongeboend)
- 3.5 eetl. olijfolie extra vergine
- 2 mespuntjes mosterd
- 2 theel. honing
- 4 eetl. pijnboompitten
- 3.5 pakjes carpaccio
- 1.5 handjes munt (fijngesneden)
- 2 stronkjes witlof (fijngesneden)
- 4 eetl. mayonaise



Bereiding:

Rasp de schil van de citroen fijn. Snijd de overgebleven witte schil rondom van de citroen en snijd het vruchtvlees tussen de vliesjes uit. Verwijder de pitjes en snijd het vruchtvlees in fijne stukjes. Meng dit met 3/4 van de citroenrasp, de olijfolie, mosterd en honing en roer goed door.

Rooster de pijnboompitten in een droge, hete koekenpan en houd apart. Verdeel de carpaccio over de borden. Maal peper erover.

Schep de munt door de citroensalsa en verdeel dit in het midden over het vlees. Garneer met de fijngesneden witlof en pijnboompitten. Meng de mayonaise met de overige citroenrasp en serveer het gerecht met deze citroenmayonaise.

Tompouce van parmezaan crackers met paddenstoelenvulling

Ingrediënten:

- 500 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 100 g bloem
- 2 theel. rozemarijn
- 8 eetl. ricotta
- 2 sjalotjes (fijngehakt)
- 2 handjes rucola (gehakt)
- 2 eetl. olijfolie
- 200 g oesterzwammen (in repen)
- 200 g shiitakes (gehalveerd)
- peterselie (om te garneren)



Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Meng de parmezaan met de bloem, rozemarijn en flink wat peper. Verdeel dit mengsel met 2 lepels in 8 rechthoekige hoopjes met veel tussenruimte over de bakplaat, de crackers lopen uit.

Bak de crackers in het midden van de oven in circa 15 minuten goudbruin. Laat ze niet te donker worden, want dan wordt de kaas bitter. Neem de bakplaat uit de oven en schuif de crackers met het bakpapier op het werkvlak om af te koelen en hard te worden.

Roer de ricotta los met de sjalot, rucola en peper. Verhit de grillpan en bestrijk met een beetje olie. Rooster hierin de paddenstoelen in een paar minuten om en om mooi bruin en breng op smaak met zout en peper. Snijd grote exemplaren in repen.

Leg op elk bord een parmezaan cracker en verdeel de ricotta erover. Verdeel hierover de paddenstoelen en leg weer een cracker erop. Garneer met een paar blaadjes rucola en peterselie. Serveer direct.

Kabeljauw met ansjovisboter en pikante groenten

Ingrediënten:

- 200 g boter (in blokjes)
- 2 blikjes ansjovisfilets
- 2 teentjes knoflook (geperst)
- 2 eetl. citroenrasp
- 8 lente-/bosuitjes
- 12 radijsjes
- 1 komkommer (in dunne repen)
- 2 rode pepers (in dunne reepjes, zaadlijsten verwijderd)
- 1 citroen (sap)
- olijfolie
- 1000 g kabeljauwfilets (in gelijke stukken)
- 2 eetl. bloem
- 1 bosje dille (grof gehakt)



Bereiding:

Vorbereiden:

Mix de boter in de keukenmachine romig en voeg de ansjovis (zonder de olie), knoflook en citroenrasp toe. Mix tot een gladde en romige boter. Maal nog wat peper erover, schep op een stuk vershoudfolie en rol op. Bewaar in de koelkast. Snijd de worteltjes en het donkerste uiteinde van de bosui weg en snijd in 3 stukken. Snijd de stukken in de lengte door en snijd deze weer in flinterdunne reepjes. Snijd de radijsjes in plakjes en snijd deze weer in reepjes. Schep alle groentereepjes in een kom door elkaar met wat citroensap, olijfolie en zout. Laat afgedekt 30 minuten marineren.

Bereiden:

Bestuif de kabeljauwfilets rondom met zout, peper en bloem. Verhit een paar eetlepels olijfolie in een grote koekenpan en bak hierin de kabeljauw op middelhoge stand in 5-8 minuten aan beide kanten goudbruin en gaar.

Snijd intussen 7 plakjes van de ansjovisboter en schep de dille door de pikante groenten. Rangschik de groenten netjes op borden en leg een visfilet erop. Serveer direct met een plakje ansjovisboter erbij.

Bereidingstip:

Gebruik je voor dit recept kabeljauwfilet met huid? Dan kun je de filet ook alleen op de huid bakken tot de vis gaar is.

Chocolade-crumble taartjes met frambozen

Ingrediënten:

- 100 g zelfrijzend bakmeel
- 100 g amandelmeel of
- 100 g blanke amandelen (gemalen)
- 2 theel. cacaopoeder
- 140 g lichtbruine basterdsuiker of rietsuiker
- 100 g pure chocolade (fijnggehakt)
- 140 g gezouten boter (in kleine blokjes)
- 400 g roomijs
- 4 zoete appels (geschild, in blokjes)
- 800 g verse frambozen
of diepvriesframbozen
- 100 g frambozen (om te garneren)
- munt (om te garneren)
- evt. grof zeezout (om te bestrooien)



Bereiding:

Meng het bakmeel, amandelmeel, de cacao, suiker en chocolade door elkaar en wrijf de blokjes boter er met koele vingertoppen doorheen tot een kruimelig mengsel.

Neem het roomijs uit de diepvries. Verwarm de oven voor op 180 graden. Verdeel de appelblokjes over de schaaltes. Pureer 4 eetlepels frambozen en verdeel de rest over de schaaltes. Verdeel het kruimeldeeg over het fruit en bak in het midden van de oven in circa 30 minuten goudbruin.

Schep intussen de gepureerde frambozen door het ijs en zet terug in de diepvries. Neem de crumbles uit de oven en laat afkoelen tot lauwwarm. Serveer met een royale bol ijs en garneer met munt en frambozen. Bestrooi naar smaak met een snuf grof zeezout.

2.) 04-10-2023 Samengesteld door Rob Drissen

Aantal personen: 7

- **Paprikasoep**
- **Balkan salade**
- **Mixed grill met Djuvec rijst en avvar**
- **Gekaramelliseerde paprika en aardbei met vanille-ijs**

Paprikasoep

Ingrediënten:

- 3 rode paprika's
- 1,5 ui
- 3 teentjes knoflook
- 1,5 grote wortel
- 3 eetl. olijfolie
- 3 theel. paprikapoeder
- 3 tomaten
- 1 l water
- 1,5 groente bouillontablet
- 200 ml kookroom
of slagroom (soep)
- 225 ml kookroom of slagroom (garnering)
- zout en peper
- peterselie voor garnering



Bereiding:

Snijd de paprika's in vieren, verwijder de zaden en zaadlijsten en snijd in blokjes. Schil de wortels en snijd ook in blokjes. Snipper de uien en hak de knoflook fijn.

Verhit de olie in een pan en fruit eerst de ui en knoflook aan en voeg na ongeveer 5 minuten ook de paprikablokjes en wortel toe. Bak dit nog ongeveer 5-10 minuten. Snijd de tomaten in kwarten en voeg dit bij de groenten. Voeg hier ook het paprikapoeder bij en bak nog 2 minuten mee. Voeg het water toe en breng aan de kook, voeg dan de bouillonblokjes toe en roer goed door.

Laat de soep nog 10 minuten pruttelen totdat de groenten zacht zijn. Pureer alles met een staafmixer. Breng de soep eventueel nog op smaak met zout en peper. Roer de room door de soep heen en bewaar een beetje voor de garnering. Serveer de soep en garneer met peterselie en de overgebleven room.

Balkan salade

Ingrediënten:

Salade:

- 2 komkommers
- 2 grote gele paprika's
- 2 grote rode paprika's
- 2 grote groene paprika's
- 1 potje fetablokjes
- 2 rode uien

Dressing:

- 1 zakje salade fix tuinkruiden
- 3 eetl. water
- 3 eetl. olijfolie
- 3 eetl. frambozenazijn



Bereiding:

Meng de ingrediënten voor de dressing door elkaar. Snijd de komkommer in schuine plakjes. Snijd de uien in ringen. Snijd de paprika in ringen.

Leg de komkommerplakjes mooi in een kring op het bord. Leg om en om de gekleurde paprikaringen hier bovenop. Doe daarop de uienringen. Garneer de salade met de fetablokjes en besprenkel deze met de dressing.

Mixed grill met Djuvec rijst en avvar



Ingrediënten:

Djuvec rijst:

- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 2 wortels
- 2 rode paprika's
- 300 g Basmati rijst
- 1 theel. paprikapoeder
- 100 g Ayvar
- 500 ml water
- 1 eetl. Vegeta
- 1 eetl. olijfolie
- 2 blikjes gepelde tomaten of tomatenstukjes
- 100 g erwten
- 1 pot ayvar
- 2 witte uien.

Cevapi:

- 300 g rundergehakt
- 300 g lamsgehakt
- 2 teentjes knoflook
- 1 eetl. olijfolie
- 1 eetl. paprikapoeder
- Versgemalen zwarte peper
- 3 g baking soda
- 35 ml water
- handje verse peterselie
- 10 g zout

Lamskoteletjes:

- 6 eetl. olijfolie
- 6 verkrumelde blaadjes salie
- 2 verkrumelde jeneverbessen
- 1 takje rozemarijn
- 1 eetl. fijngehakte groene peper
- 7 lamskoteletjes

Raznjici:

- 700 g kalfsvlees
- 1 blokje runderbouillon
- 1 half kopje water
- 3 teentjes knoflook uit de knijper
- 1 flinke theel. paprikapoeder
- 1 theel. zout
- 0,5 theel. versgemalen zwarte peper
- 30 ml olijfolie

Bereiding:

Djuvec rijst:

Snipper de ui en hak de knoflook fijn. Schil de wortel en snij deze fijn. Snij de paprika, verwijder de zaadlijsten en zaadjes en snij deze fijn. Bak deze groenten (met uitzondering van de erwtjes) in een pan met dikke bodem even aan in een flinke eetlepel olijfolie. Voeg de rijst bij de groenten en bak deze kort mee. Voeg ook de paprikapoeder en ayvar toe. Kook het geheel daarna afgedekt in ongeveer 10 minuten gaar in de bouillon (water plus 1 eetlepel Vegeta) en de gepelde tomaten. Voeg vlak voor het serveren de erwtjes toe en warm nog even door.

Cevapi:

Snij de knoflook fijn en fruit in de olie tot deze zacht is. Mix het vlees, knoflook, peterselie, zout, zwarte peper en paprikapoeder in een mengkom. Voeg de baking soda bij het water en meng dit onder het vlees. Zet het gehaktmengsel afgedicht weg voor minimaal een uur in de koelkast. Maak cilindervormige staven van het gehakt van circa 8 cm lang en 2,5 cm dik. Bak de Cevapi in een pan rondom bruin en laat ze even garen.

Lamskoteletjes:

Vermeng de ingrediënten voor de marinade. Leg de lamskoteletjes in de kruidenmarinade en laat ze 10 minuten intrekken. Bak de lamskoteletjes tot ze rosé zijn.

Raznjici:

Los het bouillonblokje op in het water. Roer er de knoflook, het paprikapoeder en zout en peper door. Snij het vlees in blokjes en meng het door de marinade. Zet het 1 tot 2 uur in de koelkast. Rijg het vlees aan stokjes. Bak de spiesjes in de olie al draaiend gaar.

Serveren:

Leg het vlees op het bord samen met de Djuvec rijst. Voeg wat ayvar toe en garneer deze met wat witte uienringen.

Gekaramelliseerde paprika en aardbei met vanille-ijs

Ingrediënten:

- 875 g aardbeien
- 3 gekleurde puntpaprika's
- ongezouten pinda's
- boter
- 50 g poedersuiker
- 14 g vanillesuiker
- vanille-ijs
- enkele blaadjes munt



Bereiding:

Was de paprika's, verwijder de zadjes en snijd ze in blokjes. Was de aardbeien en verwijder het kroontje. Snijd ze in 2 of in 4 delen.

Verwarm een pan, smelt er een klontje boter in en voeg de paprika toe. Laat deze garen zonder dat het puree wordt. Voeg op het laatst de aardbeien toe en laat even mee pruttelen. Bestrooi alles met de poedersuiker en laat het karamelliseren.

Rooster in een andere pan de pinda's samen met de vanillesuiker zodat ook deze licht karamelliseren.

Haal de paprika en aardbeien van het vuur en leg ze op een bord of in een schaal. Strooi er de gegrilde gekaramelliseerde pinda's over en voeg een bolletjes vanille-ijs toe. Garneer met een blaadje munt.

3.) 15-11-2023 Samengesteld door Bram Jacobs

Aantal personen: 7

- Amuse van paté, spek en gekaramelliseerde sjalot
- Paddenstoelensoep met sherry en viskuit in preinestjes
- Biefstuk met port-bramensaus, rode kool en aardappelpuree
- Klassieke Poire Belle Helene

Amuse van paté, spek en gekaramelliseerde sjalot

Ingrediënten:

- 3 sjalotten
- 20 g ongezouten roomboter
- 1,5 eetl. cremaceto balsamico
- 75 g cranberry paté
- 8 plakjes ontbijtspek
- 15 g rucola



Bereiding:

Snijd de sjalotten in dunne ringen. Verhit de boter in een koekenpan en fruit de sjalot 3 minuten op laag vuur. Voeg de cremaceto balsamico toe en laat het geheel in 15 minuten op laag vuur karamelliseren. Roer af en toe.

Snijd ondertussen de paté in blokjes (naar gewenst aantal personen) van 2 cm en wikkel elk blokje in een plakje spek. Verhit een koekenpan met antiaanbaklaag zonder olie of boter en bak de blokjes 3 minuten.

Verdeel de rucola en sjalotjes over de lepels en leg de patéhapjes.

Paddenstoelensoep met sherry en viskuit in preinestjes

Ingrediënten:



Soep:

- 1,5 teentje knoflook
- 2 a 3 preien
- 500 g paddenstoelen mix, champions, gelecantharallen, eekhoorntjesbrood
- olie
- 1,2 l cantharellen- of groenteboillon
- 2 dl slagroom
- 2 dl melk
- 3 eetl. tarwebloem
- 3 eetl. droge sherry
- zout
- zwarte peper

Preinestjes:

- het witte deel van de prei
- 3 eetl. aardappelzetmeel - maizena
- olie om in te frituren

Serveren:

- crème fraîche
- fijn geknipt bieslook
- viskuit

Bereiding:

Soep:

Pel de knoflook en snijd hem fijn. Snijd het groene deel van de prei fijn en het witte deel in dunne reepjes. Zet apart. Veeg de paddenstoelen goed schoon en snijd ze in plakjes. Verhit olie in een kookpan en fruit het groen van de prei en de knoflook in ca. 5 minuten zacht op matig vuur. Voeg de paddenstoelen toe en bak ze 5 minuten mee, tot het vocht verdampt is. Giet de boillon en slagroom erbij. Laat ca. 20 minuten op matig vuur koken. Roer de melk en tarwebloem door

elkaar en klop dit door de soep. Laat nog eens 5 minuten koken. Breng op smaak met de sherry en zout en peper.

Preinestjes:

Haal de reepjes witte prei door het aardappelzetmeel. Verhit olie in een kleine kookpan tot ca. 150 graden. Frituur de prei in ca. 2 minuten knapperig, maar let op niet laten verbranden.

Serveren:

Leg op elk bord soep een preinestje en schep daar een lepel crème fraîche en viskuit op. Garneer met bieslook.

Biefstuk met port-bramensaus, rode kool en aardappelpuree

Ingrediënten:

- 6 eetl. olijfolie
- 120 g boter
- 6 uien, in dunne halve ringen
- 4 stuks steranijs (even kijken of het niet teveel is)
- 2 kg kruimige aardappels
- 1,5 rodekool, dungseden
- 300 ml rode port
- 250 g bramen
- 4 eetl. bramenjam
- 100 g boter
- 100 ml melk
- 7 biefstukken



Bereiding:

Verhit olie en de helft van de boter in een grote pan met een dikke bodem op middelhoog vuur en bak de ui met de steranijs 10-15 minuten, tot de ui zacht en gekaramelliseerd is.

Kook intussen de aardappels in ca. 20 minuten zacht gaar in een ruime pan met gezouten water. Giet af en laat ze onafgedekt iets afkoelen en droogstomen.

Doe de rode kool bij de ui en bak hem een paar minuten mee. Zet het vuur hoog, blus af met de port en laat ca. 2 minuten koken, tot een deel van de alcohol is verdampt. Doe de bramen, bramenjam en 350 ml water erbij, roer en breng opnieuw aan de kook. Zet het vuur laag en laat ca. 20 minuten koken, tot de rode kool gaar is.

Schep de bramensaus in een kom, maar was de pan niet af.

Pureer de aardappels met pureeknijper of -stamper. Voeg de boter en melk toe en breng op smaak met zout en peper. Houd warm terwijl je de biefstukken gaat bakken.

Bakken en finishing touch:

Doe de rest van de boter in de pan waar je de bramensaus in hebt gemaakt en bak de biefstukken aan beide kanten bruin. De baktijd aanpassen op dikte vlees en hoe onze leden het vlees graag gebakken willen hebben. Giet zodra de biefstukken gebakken zijn de bramensaus terug in de pan. Warm het geheel nog een paar minuten door. Serveer de gebakken biefstuk op de warme aardappelpuree en besprenkel met de bramensaus.

Klassieke Poire Belle Helene

Ingrediënten:

- 7 stoofperen (Gieser Wildeman)
- 1,5 liter water
- 225 g kristalsuiker
- 1 citroen (rasp + sap)
- 2 vanillestokjes
- 200 ml slagroom
- 200 g pure chocolade
- 7 bolletjes ijs
- slagroom voor erbij
- amandelschaafsel



Bereiding:

Rasp de citroen en haal het merg uit de vanillestokjes. Voeg dit samen met het water, suiker en citroensap toe aan de een kookpan en breng aan de kook.

Schil de peren en snijd de onderkant recht, zodat ze rechtop blijven staan op het bord. Zet het vuur laag en leg de peren voorzichtig in de siroop. Je kunt eventueel bakpapier bovenop de peren leggen zodat ze niet kunnen drijven, hierdoor zouden ze kunnen verkleuren. Stoof de peren gaar in ongeveer 1 uur en laat ze vervolgens wat afkoelen.

Voor de saus verwarm je de slagroom op laag vuur; oppassen dat het niet gaat koken. Ondertussen hak je de pure chocolade grof. Voeg de chocolade toe aan de slagroom en roer glad met een garde.

Voordat je gaat garneren, rooster het amandelschaafsel kort in een droge koekenpan.

Zet een stoofpeer op je bord, schep er een vanille ijs bolletje bij en een flinke toef slagroom. Werk af met de warme chocolade saus en eventueel een toefje room en een blaadje munt en een klein beetje geroosterde amandelschaafsel.

4.) 13-12-2023 Samengesteld door Oscar Aarns

Aantal personen: 7

- Ratatouille van wilde boschampignons
- Lohikeitto, Finse zalmsoep
- Rendierbiefstuk met gestoofde savooiekool, cantharellenportjus en cranberrycompote
- Appel crumble

Ratatouille van wilde boschampignons



Ingrediënten:

Ratatouille:

- 4 sneden wit brood
- 300 g boschampignons
(eekhoorntjesbrood, cantharellen)
- 1 sjalot
- 2 plakjes rauwe ham
- enkele takjes peterselie, fijngehakt
- Parmezaan
- boter
- peper
- zout

Crème van amandelen:

- handjevol broodkruim
- 2 eetl. amandelen
- 2 teentjes look
- 20 cl volle melk
- 1 koffielepel amandelolie

Bereiding:

Crème van amandelen:

Verwijder de korstjes van het brood. Snij de boterhammen in reepjes en vervolgens in blokjes. Rooster de amandelen lichtjes. Doe ze in een blender samen met het broodkruim, één teentje look, de amandelolie en de melk. Mix tot een gladde crème.

Ratatouille:

Maak de boschampignons proper en snij ze klein. Snipper een sjalotje en een teentje look fijn. Stoof de champignons aan in een klontje boter samen met de look en het sjalotje. Breng op smaak met peper en zout. Laat even stoven en voeg als laatste de vers gehakte peterselie toe. Bak ook de croutons goudbruin in een klontje boter. Kruid met peper en zout.

Serveren:

Leg enkele toefjes van de amandelcrème op het bord. Dresseer hier de gebakken boschampignons, de rauwe ham en de broodcroutons mooi over. Rasp net voor het serveren er nog wat Parmezaan over het gerecht en werk af met verse peterselie en een likje olijfolie.

Lohikeitto, Finse zalmsoep

Ingrediënten:

- 1 kg zalm, zonder huid en zonder graten
- 2 uien, fijngehakt
- 4-6 teentjes knoflook, fijngehakt
- 4 wortels, geschild en in blokjes gesneden
- 4 stengels selderij, in blokjes gesneden
- 4-6 aardappelen, geschild en in blokjes gesneden
- 2 liter visfond
- 1 liter kookroom
- 8-12 eetlepels dille, fijngehakt
- 8 eetlepels boter
- 4 el maizena
- zout en peper naar smaak
- piment (gemalen) naar smaak



Bereiding:

Vorbereiding 20 minuten, kooktijd 30 minuten.

Maak alle groenten schoon en snij deze fijn of in kleine blokjes. Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes van ongeveer 2 cm. Spoel de zalm af en dep deze vervolgens droog. Verwijder voorzichtig de huid en eventuele graatjes en snijd de vis in blokjes (niet té klein want een beetje bite is wel lekker).

Verhit de boter in een middelgrote soeppan. Voeg dan de gesneden ui, knoflook, wortel, selderij en aardappelen toe en bak ze een paar minuten aan tot ze zacht zijn. Voeg nu de visfond toe aan de pan en breng het geheel aan de kook. Laat het ongeveer 10 minuten koken en voeg dan de room toe.

Meng nu ook de maizena met 8-12 el water (of kookroom) en roer door de soep. Laat nog ongeveer 1 minuut koken zodat de soep wat kan binden. Pureer eventueel kort met een staafmixer voor een gladdere, vollere soep.

Voeg dan de zalm en dille toe, breng het geheel weer aan de kook en laat de soep nog een paar minuten zachtjes sudderen op laag vuur. Breng vervolgens op smaak met peper, piment (en eventueel nog wat zout) en serveer de zalmsoep warm.

Nauti ateriastasi!

Rendierbiefstuk met gestoofde savooiekool, cantharellenportjus en cranberrycompote



Ingrediënten:

Rendierbiefstuk: <ul style="list-style-type: none">- 7 rendierbiefstukken- 700 g verse cranberries- 500 g suiker- 600 ml rode port- 3 savooiekool- 150 g boter- 500 ml wildbouillon- plantaardige olie- 500 g cantharellen- 2 bossen platte peterselie- 7 kruimige aardappels	Gepofte aardappel: <ul style="list-style-type: none">- 7 aardappelen (kruimig)- verse bieslook- kruidenboter Kruidenboter: <ul style="list-style-type: none">- 300 g roomboter- 2 tenen knoflook- 1/4 citroen (sap)- verse bieslook- verse peterselie- grof zeezout
--	--

Bereiding:

Gepofte aardappel:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Boen de aardappelen goed schoon en spoel eventueel af. Wikkel de aardappelen in aluminiumfolie en plaats ze circa 45 minuten in de oven.

Maak ondertussen zelf kruidenboter en snijd extra verse bieslook.

Haal de aardappelen uit de oven en prik met een vork in de aardappel om te zien of hij zacht is. Snijd de aardappel doormidden en vul riant met de kruidenboter, verse bieslook en (grof) zeezout.

Kruidenboter:

Laat de roomboter op kamertemperatuur komen (tenzij je smeerbare roomboter hebt genomen). Snijd 1 teentje knoflook ragfijn en hak 1 flinke el peterselie en 1 flinke el bieslook eveneens fijn. Vermeng met de roomboter. Voeg ongeveer 1/4 sap van een citroen toe en meng samen met wat (grof) zeezout door de boter. Voeg naar smaak peper toe. That's all, heerlijke verse kruidenboter!

Rendierbiefstuk:

Laat het vlees uit de koelkast even op temperatuur komen. Verwijder het rugvlies met een scherp mes. Wrijf het vlees in met zout en peper (houd de kruiding eenvoudig om de smaak te maximaliseren). Braad het vlees in boter op hoge temperatuur in een pan aan, zodat een mooi krokant oppervlak ontstaat. Braad op een lagere temperatuur tot je de gewenste staat hebt bereikt (rare, medium rare, enz.). Pas op dat je het niet te lang braad. Het is het lekkerst als het rare tot medium rood is, kerntemperatuur 54 graden.

Breng in een steelpan de cranberries met de suiker en 150 ml port aan de kook. Laat circa 10 minuten koken. Laat de compote afkoelen.

Snijd de kool in fijne reepjes. Verhit een klont boter in een koekenpan en roerbak de kool circa 5 minuten. Blus af met de bouillon en laat het op laag vuur nog een paar minuutjes stoven. Breng de kool op smaak met zout en peper. Maak de cantharellen schoon met een champignonborsteltje of keukenpapier. Snijd de peterselie fijn. Bestrooi de biefstukken met zout en peper. Verhit een scheut olie in de pan en schroei het vlees dicht. Haal de biefstukken uit de pan en laat ze op een bord afgedekt met aluminiumfolie circa 5 minuten rusten. Voeg een extra klontje boter toe aan de koekenpan en bak hierin de cantharellen. Voeg de peterselie toe. Blus af met de overige 100 ml port. Doe de cantharellen met de jus in een kom. Zet de koekenpan opnieuw op het vuur en bak in een klontje boter de biefstukken nog even op hoog vuur krokant.

Serveren:

Schep de kool op de borden. Trancheer de biefstukken (= in plakjes snijden) en leg ze op de borden. Lepel er wat van de compote bij en bestrooi met wat peterselie. Serveer met de cantharellenportjus.

Appel crumble

Ingrediënten:

Crumble:

- 100 g suiker
- 100 g roomboter
- 200 g bloem
- snufje zout

Vanillesaus:

- 1 l slagroom
- 1 vanillestokje
- 2 eieren
- 50 g suiker
- 1 theel. maizena
- 2 Granny Smith appel
- snufje kaneel
- 7 bollen (vanille)ijs
- 2 sinaasappels (voor de garnering)



Bereiding:

Crumble:

Begin met het maken van de crumble. Verwarm de oven voor op 175 graden. Zet een bakplaat klaar met een vel bakpapier erop. Mix de boter met de suiker en een snufje zout. Mix ongeveer een minuut. Voeg daarna de bloem toe. Mix eerst even rustig en kneed daarna met je handen. Maak er kruimels van. Doe de kruimels op de bakplaat met bakpapier en bak ze gedurende 15 à 20 minuutjes goudbruin en gaar in de oven. Schep ze halverwege de oventijd een keertje om.

Vanillesaus:

Ga daarna verder met het maken van de vanillesaus. Maak een papje van de maizena en een scheutje van de slagroom. Doe de rest van de slagroom in een steelpan. Schraap het merg uit het vanillestokje en voeg dit toe aan de slagroom. Laat de slagroom warm worden. Breek de eieren en voeg de eidooiers toe aan het maizena papje. Het eiwit wordt niet gebruikt.

Voeg ook de suiker toe aan het papje en roer goed door. Schenk al roerend een scheut van de warme melk bij het papje. Roer goed door. Dit heet familie maken. Giet het mengsel vervolgens bij de rest van de warme melk in de steelpan. Verwarm de saus al roerend tot de saus gaat binden. Het is belangrijk dat de saus niet gaat koken! Want anders gaat het ei stollen en krijg je een heel vies sausje. Kun je een streep trekken met een lepel en blijft de lijn daarna zichtbaar? Dan is de vanillesaus klaar.

Serveren:

Was de appels en verwijder het klokhuis. Laat de schil zitten en snijd de appels in stukjes. Pak er acht kommetjes of bordjes bij en verdeel de crumble erover. Schep wat vanillesaus over de crumble. Verdeel er daarna wat appelblokjes over. Schep er een bol ijs bij en strooi wat kaneelpoeder over het geheel. Garneer de desserts tot slot met een schijfje dingesneden sinaasappel.

5.) 24-01-2024 Samengesteld door Frank Theeuwen

Aantal personen: 7

- Makreel- en avocadomousse in een glaasje
- Pompoenpasteitje met Parmezaanse kaas
- Mediterraanse stampot met varkenshaas en mosterdsaus
- Appel-peertaartjes met kaneelijs

Makreel- en avocadomousse in een glaasje

Ingrediënten:

Makreelmousse:

- 1 gerookte makreel
- 3 takjes verse dille
- 200 g mascarpone
- 0,5 citroen
- spuitzak

Brooddriehoekjes:

- 2 sneetjes witbrood
- 2 eetl. boter

Avocadomousse:

- 2 avocado's
- 0,5 citroen
- zeezout en peper



Opmaak:

- 15 g granaatappelpitten

Bereiding:

Makreelmousse:

Pluk de dille en leg enkele takjes weg ter garnering. Rasp de citroenen en zet de rasp weg. Pers de citroenen en zet het sap weg. Maak de gerookte makreel schoon, verwijder het vel en de graatjes. Zet 1 stukje makreel per persoon afgedekt en koel weg tot de opmaak.

Pureer in de Magimix de rest van de makreel, met dille, mascarpone, 1 eetlepel citroenrasp, 2 eetlepels citroensap, royaal versgemalen peper en eventueel zeezout tot een romige mousse. Voeg wat extra mascarpone toe als de mousse niet smeug genoeg is. Vul een spuitzak met de mousse. Leg de mousse koel weg tot de opmaak.

Tip: Bewaar citroensap voor de avocadomousse.

Goudbruine brooddriehoekjes:

Verwijder de korst van het brood en snijd uit de sneetjes driehoekjes van 3 centimeter, 1 per persoon. Smelt de boter. Besmeer de driehoekjes brood met de gesmolten boter. Bak het brood zachtjes goudbruin in een droge pan.

Avocadomousse:

Rasp en pers de citroen. Schil en ontpit de avocado's. Snijd de avocado's in stukken. Pureer met de staafmixer de avocado's met 3 eetlepels citroensap tot een gladde mousse. Breng de mousse eventueel op smaak met versgemalen zeezout en peper. Vul een spuitzak met de mousse.

Opmaak:

Verdeel de makreelmousse over de ronde amuseglaasjes. Verdeel de avocadomousse over de glaasjes. Leg op de avocadomousse een stukje makreel, granaatappelpitjes, een toefje dille en het driehoekje brood.

Pompoenpasteitje met Parmezaanse kaas

Ingrediënten:

- 100 g pompoen
- 50 g pompoenpitten
- 50 g knolselderij
- 100 ml slagroom
- 1 ei
- 10 g mosterd (2 theel.)
- 2 g paprikapoeder (1 theel.)
- 2 g kerriepoeder (1 theel.)
- 1 g oregano (gedroogd) (1 theel.)
- 1 g pimentpoeder (1 theel.)
- 2 knoflookteentjes
- 50 g Parmezaanse kaas
- zwarte peper
- zeezout
- 7 vellen bladerdeeg
- 25 g pecannoten (1 eetl.)
- 250 g crème fraîche



Bereiding:

Vulling:

Laat het bladerdeeg ontdooien. Verwarm de oven op graden. Schil de pompoen, verwijder de pitjes en snijd deze in blokjes van 2 tot 3 mm. Schil de knolselderij en snijd deze ook in blokjes van 2 tot 3 mm. Rasp de Parmezaanse kaas. Pers de knoflookteentjes.

Meng in de blender de slagroom, 1 ei, de mosterd, paprikapoeder, kerriepoeder, oregano, pimentpoeder, geperste knoflook en de Parmezaanse kaas tot een romige saus. Giet de saus in een kom. Meng de blokjes pompoen en knolselderij door de saus. Breng het geheel eventueel op smaak met peper en zout

Bakken:

Hak de pecannoten grof. Hak de pompoenpitten grof. Bekleed de 'muffin' vormpjes met het bladerdeeg, waarbij 0,5 tot 1 centimeter ervan boven het vormpje uitkomt. Prik met een vork wat gaatjes in de bodem. Verdeel de vulling gelijkmatig over de vormpjes. Druk het overhangende bladerdeeg een beetje rommelig in model, zodat je een mooi randje krijgt.

Klop een ei los. Kwast het randje van het bladerdeeg in met het losgeklopte ei en bestrooi de vulling met de gehakte pecannoten en pompoenpitten. Plaats de 'muffin' vormpjes in de voorverwarmde oven en bak de pasteitjes in circa 25 minuten gaar en goudbruin.

Opmaak:

Serveer het pasteitje lauwwarm. Garneer het pasteitje met een 'quenelle' crème fraîche.

Mediterraanse stampot met varkenshaas en mosterdsaus

Ingrediënten:

Mediterraanse stampot:

- 600 g bloemige aardappelen
- 125 g half-gedroogde tomaten
- 10 g rucola
- 15 g pijnboompitten
- 50 g boter
- 100 ml melk
- peper en zout
- kookring van 9 cm doornede

Varkenshaas en mosterdsaus:

- 700 g varkenshaas
- 25 g boter
- 25 ml olie
- peper en zout
- 50 ml witte kookwijn
- 200 ml water
- 150 ml room
- 0,5 runderbouillonblokje
- 25 g Limburgse mosterd (2 eetl.)
- 2,5 g maïzena

Bereiding:

Mediterraanse stampot:

Schil de aardappelen en snijd deze in stukjes. Kook de aardappelen gaar in water met zout en wanneer ze gaar zijn, giet ze af en laat je ze even uitstomen. Pureer de aardappelen door een zeef. Meng de puree met de boter en melk en breng het geheel eventueel op smaak met zwarte peper en zout.

Rooster de pijnboompitten goudbruin in een droge pan. Snijd de half-gedroogde tomaten in stukjes. Snijd de rucola fijn.



Maak een stampot door de gesneden tomaatjes en rucola aan de aardappelpuree toe te voegen en schep deze goed om. Voeg de geroosterde pijnboompitten aan de stampot toe.

Varkenshaas en mosterdsaus:

Verwarm de oven tot 180 graden. Bestrooi de varkenshaas eventueel met zout en peper. Vet een ovenschaal in met boter. Verhit olie en boter in een koekenpan en bak de varkenshaas kort op hoog vuur. Bewaar het vet in de pan.

Zet de varkenshaas in de ingevette ovenschaal ongeveer 15 minuten in de oven, totdat de varkenshaas een kerntemperatuur heeft van 60 graden. Giet de witte wijn en het water in de pan waarin de varkenshaas is gebakken, voeg het bouillonblokje toe en laat het vocht kort inkoken. Voeg de Limburgse mosterd en de room aan de saus toe. Breng de saus eventueel op smaak met peper en zout. Breng de saus op dikte met maïzena.

Opmaak:

Snijd de varkenshaas in dikke plakken. Vul op ieder bord een ring van 9 centimeter doorsnede met de puree. Leg enkele plakken varkenshaas tegen de puree aan. Giet wat saus over het gerecht.

Appel-peertaartjes met kaneelijs

Ingrediënten:

Taartjes:

- 200 g bloem
- 1.5 g bakpoeder (1 theelepel)
- 1 citroen (rasp)
- 0,5 theel. zout
- 100 g witte basterdsuiker
- 0,5 eidooier
- 150 g boter
- 5 g custardpoeder (3 theelepels)
- 1.5 appel
- 1.5 peer
- 20 g honing (1 eetlepel)
- 7 bakringen van 7 cm doorsnee en 3 cm hoog



Afwerking:

- 125 ml room
- 7 g suiker (0,5 eetlepel)

Bereiding:

voorbereiding:

Kneed met de Kitchenaid met deeghaak een kruimelig deeg van de bloem, boter, basterdsuiker, eidooier, bakpoeder, en eventueel wat zout. Tip Kneed niet te lang: als je een bal hebt, is het goed. Verpak het deeg in plasticfolie en leg het 1 uur weg.

Schil de appels en de peren en snijd ze in kleine blokjes. Meng de appel- en peerblokjes met de honing. Vet de bakringen in met boter. Bekleed de bakringen aan de binnenzijde met bakpapier.

Bakken van taartje:

Verwarm de oven voor op graden. Rol het deeg uit op de werkbank tot een dikte van ongeveer een 0,5 centimeter. Leg bakpapier op de bakplaat. Zet de bakringen op de bakplaat met bakpapier en bekleed ze met het deeg. Opmerking Bewaar het restant van het deeg. Strooi op iedere deegbodem een ½ theelepel custardpoeder. Schep de appel- en peerblokjes op de deegbodems. Verkruiemel het restant van het deeg over de bakjes en druk de deegkruiemels zacht aan.

Bak de taartjes in de oven in ongeveer 30 minuten goudbruin en gaar. Laat de taartjes enkele minuten af - koelen. Verwijder de bakringen.

Afwerking:

Klop de room stijf in de Kitchenaid met een ballongarde. Tip Zorg ervoor dat de slagroom goed koud is.

Opmaak:

Zet een appel-peertaartje op het bord. Leg een bol kaneelijs en een 'quenelle' slagroom naast het taartje. Decoreer het dessert met wat poedersuiker

6.) 21-02-2024 Samengesteld door Frans Winkelmolen

Aantal personen: 8

- Franse millefeuille met beukenzwam, blauwkaascrème en Italiaanse ham
- Belgische uiensoep
- Munsterkaas saus met varkenshaas
- Hollandse stroopwafel met Tiramisu

Franse millefeuille met beukenzwam, blauwkaascrème en Italiaanse ham

Ingrediënten:

- 8 st bladerdeeg, plakjes (diepvries)
- 400 g beukenzwammen
- 90 g gorgonzola
- 270 g roomkaas (Philadelphia naturel)
- 8 st Italiaanse ham, plakjes
- 1 st knoflookteentjes (groot)
- olijfolie
- peper
- zout
- enkele takjes verse zomertijm



Bereiding:

Leg de ham op een bakplaat en zet dit in een oven op 800 graden te drogen. Dit zal ongeveer 1 uur duren.

Verwarm de andere oven voor op 1900 graden. Haal het bladerdeeg uit de verpakking en verwijder de papieren velletjes. Snijd met behulp van de rechthoekige mal drie vormen uit (uit 1 vel haal je 3 vormen). Doe dit bij ieder vel. Als het goed is heb je nu (8*3) 24 vormen. Dit gaat het beste als het deeg nog een beetje bevroren is. Leg de vormen tussen bakpapier: dus een vel bakpapier onder de vormen en een vel er bovenop. Plaats nu het geheel op een bakplaat en leg hier bovenop ook een bakplaat. Zet de bakplaten nu in de oven onder druk: bv

door een grotere rvs schaal te vullen met water en deze op de bovenste bakplaat te plaatsen. Zo kan het bladerdeeg niet rijzen. Bak 25 min in de oven.

Laat ze even afkoelen. Als het goed is kun je ieder vormpje met een scherp mes delen: als je het op zijn kant houdt, kun je het geheel splitsen en er 3 losse vormen van maken. Niet iedere vorm zal in zijn geheel te splitsen zijn (ze worden flinterdun): daarom heb je er een aantal meer gemaakt.

Je hebt uiteindelijk per persoon 3 (gesplitste) vormpjes nodig.

Haal de korst van de blauwe kaas af. Meng (eerst met een lepel en later met de handmixer) de blauwe kaas met de verse kaas en kruid met peper. Doe in een spuitzak en leg weg op kamertemperatuur.

Hak de knoflook fijn. Ris enkele takjes tijm. Maak de zwammen schoon en bak ze met de knoflook en de tijm in olijfolie en een eetlepel boter.

Vlak voor het uitserveren:

Maak de laagjes.

1. Spuit 2 kleine torentjes kaas op het bord;
2. hierop het eerste vormpje plaatsen (zo is het vastgezet);
3. Spuit op dit vormpje mooi verdeeld kleine torentjes kaas;
4. Hierop komt een stukje gedroogde ham;
5. Hierop weer wat kaas (cement om de volgende vorm vast te zetten);
6. Plaats vorm nummer 2;
- 7 Vervolgens weer torentjes kaas (zoals bij stap 3);
8. Ham (zoals bij stap 4);
9. Kaas (zoals bij stap 5) en
10. Afsluitend het laatste vormpje (deksel).

Werk af met de gebakken beukenzwammen en een takje tijm.

Belgische uiensoep

Ingrediënten:

Runderbouillon:

- 400 g soepvlees, mager
- 2 st kruidnagels
- 1 st ui ongeschild (in kwarten)
- 1 st winterwortel (in grove stukken)
- 1 st prei (in stukken)
- 2 st bleekselderij, stengels (in stukken)
- 7 st zwarte peperkorrels
- 3 st platte peterselie, takjes
- 2 st laurierblad
- 3 st tijm, takjes

Uien:

- 500 g uien
- 50 g boter
- 30 g bloem 1 st steranijs
- 1,5 st flesjes Dubbel Trappist (33 cl per fles)

Stokbrood:

- 2 st stokbroden
- 200 g oude kaas, geraspt
- zout en peper

Bereiding:

Runderbouillon:

Breng in een de snelkookpan het soepvlees met 2 liter koud water aan de kook. Schep het schuim dat komt bovendrijven eraf. Steek de kruidnagels in de ui (met schil) en voeg samen met de grofgesneden wortel, prei, bleekselderij en peperkorrels toe aan de bouillon. Bind de peterselie, laurier en tijm met rood/witkeukengaren bij elkaar en leg dit boeketje in de soep. Sluit de snelkookpan met de deksel af en laat de bouillon een uur onder druk trekken. Laat de snelkookpan afkoelen tot de druk eraf is en je het deksel kunt openen. Schenk de bouillon met groente en vlees boven een andere pan door een puntzeef met daarin een schone doek (passeerdoek).

Uien:

Pel de uien en snijd ze in fijne ringen. Verhit de boter in een pan en bak hierin de uien onder af en toe roeren ongeveer 50-60 minuten op een zeer laag vuur. Bak de steranijs mee. De uien zijn nu donkerbruin, gekarameliseerd. Voeg de bloem toe, roer het geheel ongeveer een minuut om en voeg de warme bouillon toe. Breng de soep aan de kook. Voeg na ongeveer 10 minuten het bier toe en laat alles nog eens 10 minuten zachtjes koken. Voeg naar smaak zout en peper toe.

Stokbrood:

Bak 2 stokbroden af en laat afkoelen. Uitserveren: Schep de soep in kommen en leg in iedere kom een stuk stokbrood, belegd met geraspte kaas. Plaats de kommen onder de grill tot de kaas gesmolten is en serveer direct.

Munsterkaas saus met varkenshaas



Ingrediënten:

Aardappelkroketjes:

- 1 kg aardappelen, bloemig
- 30 gr mosterd (= 1,5 el)
- 3 st eidooiers
- 2 st eiwitten
- zout
- peper
- 2 g nootmuskaat (= 1 tl)
- 130 g bloem 1
- 35 g paneermeel
- zonnebloemolie

Varkenshaas in Munsterkaassaus:

- 1500 g varkenshaasje
- boter
- 2 st knoflookteentjes
- 0,35 l room
- 170 g Munsterkaas
- scheutje witte wijn
- peper
- zout
- nootmuskaat
- 3 st peterselie, takjes
- 2 st basilicum, takjes
- 0,35 st groentebouillontablet

Bereiding:

Aardappelkroketjes:

Schil en was de aardappels en kook ze gaar: giet ze af en laat ze op een laag pitje goed uitstomen. Stamp de aardappels fijn en roer de mosterd, zout en peper, nootmuskaat en de eidooiers er doorheen. Breng goed op smaak met zout en peper. Schep de aardappelpuree op een bakplaat en laat ze goed afkoelen in de koeling.

Klop de eiwitten los in een kommetje. Schep in een tweede kommetje wat bloem en in een ander kommetje paneermeel. Maak met een ijslepel gelijke porties en

mooie rolletjes van de aardappelpuree. Rol de rolletjes puree eerst door de bloem, dan het eiwit en tenslotte door de paneermeel. Zorg dat de rolletjes helemaal bedekt zijn met paneermeel. Laat de gevormde kroketjes minimaal een halfuurtje rusten in de koelkast. Verhit ondertussen de frituurpan tot 190/200 graden.

Frituur de aardappelkroketjes vlak voor het uitserveren in kleine porties (3-4 minuten) en bak ze goudbruin. Laat de aardappelkroketjes even uitlekken op keukenpapier.

Munsterkaassaus:

Pel de knoflook en snij deze ragfijn. Smoor in een sauspan de knoflook in boter. Voeg hierna de room erbij en breng aan de kook. Snijd de kaas in kleine flinterdijnsjes en voeg deze bij de room. Blijf roeren tot alle kaas gesmolten is. Kruid met peper, zout en nootmuskaat en laat even zachtjes laten pruttelen. Blijf erbij en laat niet overkoken. Zeef de saus voor gebruik om eventuele klontjes achter te houden.

Varkenshaasje:

Vouw de punt van de varkenshaas naar binnen en bind deze vast met een keukentouw of prikker, zodat het haasje overal even dik is. Braad het in een open pan ongeveer 15-20 minuten (afhankelijk van dikte en grootte). Neem de haasjes uit de pan nemen houd warm houden onder folie. De aanbaksels in de braadpan losroeren met een scheutje witte wijn en de kaassaus erbij doen. Goed roeren en een beetje fijngehakte peterselie + basilicum toevoegen.

Bospeentjes:

Schil de bospeetjes en snijd ze in stukjes van (2-3 cm lang). Gaar ze in gezouten water beetgaar. Giet ze af en zet ze op ijswater. Ris de tijmblaadjes en zet weg. Doe een flinke eetlepel boter, en de honing in 3 dl groentebouillon (bouillon gemaakt van groentebouillontablet) en verwarm dit. Glaceer de worteltjes vlak voor het opdienen in de Voeg op het laatst de geriste tijmblaadjes toe. Giet vlak voor het opdienen de peentjes af en dresseer ze op het bord.

Uitserveren:

De haasjes snijden op de voorverwarmde borden leggen en een beetje van de saus erover scheppen. Maak het bord af met de kroketjes en de wortel.

Hollandse stroopwafel met Tiramisu

Ingrediënten:

- 3 tot 4 eidooiers
- 260 g suiker
- 4 st eiwit
- 7 st stroopwafels
- 80 ml stroopwafellikeur
- 500 g mascarpone
- 1,5 dl sterke koffie
- 60 ml Tia Maria
- 4,5 dl room
- 10 g cacao poeder

Bereiding:

Maak 1,5 dl sterke koffie en zet deze in de koeling.

Zet een pan met een laagje water op middelhoog vuur. Doe de eidooier in een beslagkom en zet de kom op het pannetje met water. Zorg dat het water in de pan de beslagkom niet raakt. Klop met een garde de eidooier los en doe er al roerende 20 gram suiker bij. Haal de kom van het pannetje als deze te warm wordt en blijf kloppen tot er een mooie gladde crème ontstaat. Probeer een beetje te spelen met de beslagkom op of van het vuur, belangrijk is dat het ei niet gaat stollen. Als de crème mooi in de kom blijft hangen dan is hij klaar. Zet de kom in de koelkast.

Klop in een schone kom (vetvrij maken) het eiwit stijf. Voeg beetje bij beetje de rest van de suiker toe. Blijf kloppen tot het mengsel helemaal stijf is en de pieken overeind blijven staan. Zet vervolgens weg in de koelkast.

Breek 5,5 stroopwafels in stukjes en roer hier de stroopwafellikeur doorheen. Zet opzij. Spatel de mascarpone in 3 delen, voorzichtig door het eidooier mengsel tot een mooie massa. Spatel daarna het eiwit ook in 3 delen door het eidooier mengsel.

Meng 1 dl koude, sterke koffie door het mengsel. Het mengsel krijgt nu een mooie mokka kleur. Meng vervolgens de Tia Maria erdoor en schep het mengsel netjes in een spuitzak. Bind de spuitzak dicht en laat opstijven in de koeling.

Uitserveren:

Verdeel de in stroopwafellikeur gedrenkte stroopwafelstukjes over de glazen waarin je het dessert gaat serveren. Spuit daar het mascarpone mengsel op, vervolgens weer een laagje gedrenkte stroopwafel en nog een laagje mascarponemengsel. Schenk er vervolgens een klein laagje espresso overheen. Dek de glazen af met plastic folie en laat minimaal een uur opstijven in de koelkast.

Klop de slagroom stijf met een mixer. Breek de 1,5 overgebleven stroopwafels in stukken. Haal het dessert uit de koelkast en verdeel de slagroom over de desserts. Garneer met de overige stroopwafel kruimels en wat cacao poeder.

7.) 20-03-2024 Samengesteld door Bram Joosten

Aantal personen: 8

- Gevulde courgette met auberginecompote rode uiensalsa
- Coquilles jabon fume met romige risotto
- Tarte tatin van sjalotten, eend, pastinaak en bramensaus
- Chocoladetaartje met vanille-ijs en gemarineerde bosvruchten

Gevulde courgette met auberginecompote rode uiensalsa



Ingrediënten:

Auberginecompote:

- 2 aubergines
- 1 citroen
- 4 eetl. olijfolie
- komijn naar smaak
- 6 tenen knoflook
- bakpapier
- olijfolie

Courgette:

- 2 courgettes
- 150 g feta

Uiensalsa:

- 4 rode uien
- 4 eetl. olijfolie
- 2,5 eetl. honing
- 2,5 eetl. rode balsamicoazijn
- +/- 200 ml rode wijn

Saus:

- 1 bosje peterselie
- 200 ml slagroom
- Amandelschaafsel

Bereiding:

Auberginecompote:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Prik de aubergines in met een vork en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Rooster ze in 45 minuten tot het vruchtvlees zacht is en het vruchtvlees donderbruin/zwart. Draai ze halverwege een keer om. Snijd ze in de lengte open, schep met een lepel het vruchtvlees eruit en hak grof. Pel en snijd de knoflook in dunne plakjes. Verhit olie in een pan en fruit de knoflook glazig (niet bruin!). Voeg de aubergines toe en verwarm 5 minuten tot het meeste vocht verdampt is. Breng op smaak met een beetje komijn en sap van citroen.

Uiensalsa:

Pel en halveer de uien. Snijd ze in dunne halveringen. Verwarm de olijfolie in een brede bakpan en fruit de uien in 5 minuten glazig en zacht. Voeg de honing, azijn en rode wijn toe. Laat 15 tot 20 minuten zachtjes stoven tot het licht stroperig is.

Courgette:

Snijd de uiteinden van de courgettes en snijd ze in het aantal benodigde stukken (2/ 3 per persoon). Ze moeten ongeveer 5 cm groot zijn. Verwijder met een koffielepeltje het zachte zaadgedeelte in het midden tot iets boven de bodem zodat er een bakje ontstaat. Bak ze in 1,5 tot 2 minuten per kant op laag vuur in een beetje olie. Breng op smaak met peper en zout.

Saus:

Snijd de steeltjes eraf en blancheer alleen het groen door ze 10 seconden in ongezouten kokend water te blancheren. Giet door een zeef en spoel direct af met koud water. Knijp het vocht er goed uit. Verwarm de slagroom en pureer met de peterselie tot een gladde saus. Breng op smaak met peper en zout.

Serveren:

Serveer op een bord 2/ 3 courgettes en vul af met de warme aubergine compote, schep hierop een beetje rode uiensalsa en brokkel de feta erover. Lepel de peterseliecoulis in twee banen langs de courgettes. Garneer het gerechtje met wat gebruineerd amandelschaafsel.

Coquilles jaboron fume met romige risotto

Ingrediënten:

Risotto:

- 400 g risotto
- 4 eetl. olijfolie
- 1 ui, fijngesnipperd
- 150 ml droge witte wijn
- 2 l kippenbouillon
- 2 peren
- 250 g Roquefort/ gorgonzola
- 80 g geraspte kaas
- 50 g boter
- 30 g truffel tapenade
- 8 plakjes rauwe ham fijngesneden



Coquilles:

- 8 coquilles
- 3 eetl. roomboter
- olijfolie
- zwarte peper
- beetje citroensap

Bereiding:

Risotto:

Verhit de olie in een pan met dikke bodem en fruit daarin de uien glazig. Voeg na 5 minuten de rijst toe en bak deze op laag vuur totdat de korrels glanzen. Blus af met de witte wijn en laat deze al roerend verdampen. Draai het vuur laag en schenk er een flinke scheut bouillon bij. Laat de risotto rijst dit al roerend opnemen. Blijf dit om de paar minuten doen totdat alle bouillon is opgenomen... dit duurt ongeveer 20 minuten. Was 2 peren en snij deze in blokjes. Verhit de boter in de pan en bak de peren zacht. Snij ook de gorgonzola kaas in blokjes. Voeg de blokjes peer, blokjes Roquefort, ham en truffel toe aan de risotto en breng verder op smaak met zwarte peper en zout. Leg de deksel op de pan en laat de risotto 2 minuten staan.

Coquilles:

Spoel de coquilles zachtjes af onder de kraan en dep ze voorzichtig en secuur droog. Zet een koekenpan op medium tot hoog vuur en voeg een scheut boter en een scheut olie toe. Maak de pan, boter en olie goed heet, maar laat de boter niet verbranden. Zet zo nodig het vuur iets lager. Leg je de coquilles in de pan. Zet het vuur hoog. Zorg ervoor dat je niet te veel coquilles tegelijk bakt. Je wilt ze echt een beetje bruin bakken en dus niet stoven in hun eigen vocht. Eventueel bak je de coquilles liever in meerdere pannen. Bak de coquilles 1 a 2 minuten per kant. Je wilt een krokante, lichtbruine buitenkant, maar van binnen moet de coquilles nog een beetje rauw/zacht zijn. Blus af met een kneepje citroensap en wat zwarte peper.

Serveren:

Schep de risotto in de diepe borden en leg de coquille erop.

Tarte tatin van sjalotten, eend, pastinaak en bramensaus



Ingrediënten:

Tarte tatin:

- 500 ml rode port
- bladerdeeg
- 40 ml balsamico azijn
- roomboter
- 110 g rietsuiker
- 2 eitjes
- 15 sjalotten

Bramensaus:

- 300 g bramen
- 200 ml rode port
- 75 g rietsuiker
- kaneelstokje

Pastinaak:

- 800 g pastinaak.
- zwarte peper
- 2 knoflooktenen
- olijfolie

Eend:

- 1300 g eendenborstfilet
- peper
- zout

Bereiding:

Tarte tatin:

Kook in een pan de port en balsamico en de rietsuiker in tot het licht stroperig is. Pel de sjalotten en halveer ze, blancheer ze vervolgens 1 minuut in gezouten water. Voeg de geblancheerde sjalotten toe aan de portsiroop en laat rustig doorkoken, zodat ze de siroop absorberen. Steek met een steekvorm rondjes uit het bladerdeeg en prik met een vork enkele gaatjes erin. Bestrijk de bakvormpjes met roomboter en strooi er nog wat rietsuiker overheen, zeef de sjalotten uit de stroop en kook eventueel nog een beetje verder in. Leg de sjalotten in de bakvormpjes, en giet de ingekookte siroop er nog bij.

Bestrijk de deeggrondjes met losgeklopt ei en dek de sjalotten af met het deeg, stop de zijkanten van het deeg losjes in de vormpjes. Bak in de voorverwarmde oven op 200 graden ongeveer 20 min.

Bramensaus:

Kook alles samen in een pannetje een aantal minuten en haal vervolgens het kaneelstokje eruit. Draai de bramen door een zeef, voeg vervolgens weer het kaneelstokje toe en laat een aantal minuten doorkoken, passeer vervolgens de saus door een fijne zeef en zet weg.

Pastinaak:

Schil de pastinaken en snijd er mooi dikke frieten van. Blancheer ze in gezouten water en laat ze goed uitlekken. Leg ze op een bakplaat met wat bakpapier en besprenkel met olijfolie en de gekneusde knoflooktenen. Breng op smaak met peper en zout.

Eend:

Snijd de eend op de vel kant in een ruitpatroon. Breng op smaak met peper en zout. Bak de eend aan op de vel kant in een droge pan en als deze mooi krokant is dan pas omdraaien. Haal van het vuur en gaar de eend verder in een voorverwarmde oven van 170 graden tot een kern temp. van 50 graden Haal uit de oven en laat een paar minuutjes rusten.

Serveren:

Keer de Tarte tatin om op het bord. Trancheer de eend en leg rondom de tatin. Verdeel de pastinaak frieten en de bramensaus rondom.

Chocoladetaartje met vanille-ijs en gemarineerde bosvruchten

Ingrediënten:

Chocoladetaartje:

- 3 eieren
- 2 eidooiers
- 65 g suiker
- 125 g chocolade
- 50 g boter
- 125 g ricotta
- Geraspte schil van een sinaasappel
- 25 g bloem gezeefd
- poedersuiker



Vanille-ijs:

- 250 ml slagroom
- 100 g suiker
- vanille-essence naar smaak
- 6 eidooiers
- bosvruchten

Bereiding:

Chocoladetaartje:

Bereiding Klop de eieren, eidooiers en de suiker in een kom schuimig. Zet een kom op een pan kokend water en laat hierin de chocolade smelten met de boter. Roer af en toe, er mogen geen klontjes in zitten. Klop de gesmolten chocolade geleidelijk door het eimengsel tot het mooi egaal is. Schep de ricotta en de geraspte sinaasappelschil erdoor. Spatel nu de bloem erdoor en schep het mengsel in de ingevette vormpjes met een inhoud van ongeveer 1,5 dl. Bak de taartjes 15 minuten in een oven van 180 graden. Haal voorzichtig de taartjes uit de vorm, keer om en bestrooi met poedersuiker.

Vanille-ijs:

Klop de eidooiers met de suiker en vanille-essence zeer stijf. Meng met een spatel de slagroom voorzichtig door het eimengsel en verdeel over een plaat. Laat opstijven in de diepvries, maak bij het afmaken van het dessert een mooie cannelle en leg deze langs het chocoladetaartje.

Serveren:

Meng in een kommetje de bosvruchten met een beetje crème de cassis en zet apart. Verwarm de gemarineerde bosvruchtjes eventjes in een pannetje en serveer langs het chocoladetaartje.

8.) 17-04-2024 Samengesteld door Dave Buskes

Aantal personen: 8

- **Asperges met gerookte zalm, Maltaisesaus en rucola**
- **Cappuccino van bier en kastanjechampignons, Hollandse garnalen en een kaasstengel**
- **Entrecote met portsaus, geblakerde bosuitjes met spek en geroosterde sjalotten**
- **Citroentaart met yoghurtijs**

Asperges met gerookte zalm, Maltaisesaus en rucola

Ingrediënten:

Asperges met gerookte zalm:

- 200 g gerookte zalm
- 18 witte asperges
- 80 g rucola
- 8 eierdooiers
- 1 sinaasappel (voor lange zestes)

Maltaisesaus:

- 6 eierdooiers
- 6 halve eierdopjes witte wijn
- 0,5 citroen (sap)
- 250 g geklaarde boter
- 2 (bloed)sinaasappels



Bereiding:

Maltaisesaus:

Eerst de boter klaren. De eierdooiers en de witte wijn op een matig vuur opkloppen tot er een binding ontstaat. Niet laten koken. Eventueel de kom af en toe eens van het vuur nemen. Nadien er de geklaarde boter onder mengen. Afwerken met een weinig citroensap.

Rasp de schil van 2 kleine (bloed)sinaasappels. Blancheer de schil, spoel hem af en hak hem ragfijn. Pers het sap uit en laat het in een steelpan op laag vuur tot tweederde inkoken. Roer de schil erdoor en haal van het vuur. Klop vlak voor het serveren het sinaasappelsap door de Hollandse saus. Breng op smaak en serveer direct.

Voor de lange zestes de sinaasappelen zeer dun schillen (zonder wit) en daarna in een fijne julienne versnijden. Deze julienne eveneens 2-maal blancheren. De asperges schillen van boven naar onder. Biétgaar koken in licht gezouten water. De asperges warm houden. De eierdooiers even afbranden met een crème brûlée brander.

Bordschikking:

Twee asperges per bord leggen en er de gerookte zalm gedeeltelijk over leggen. Nadien de saus er over napperen. Daar een gebrand eidooier opleggen. Afwerken met enkele takjes rucola en enkele lange zestes van sinaasappel.

Cappuccino van bier en kastanjechampignons, Hollandse garnalen en een kaasstengel

Ingrediënten:

Soep:

- 500 g Kastanje-champignons
- 90 g boter
- 3 flesjes Wetsmalle trappist dubbel
- 1 l gevogeltebouillon
- zout
- cayennepeper
- 0,6 l room
- 150 g Hollandse garnalen
- 1 bos kervel



Kaasstengels:

- 6 vellen bladerdeeg
- 200 g geraspte Parmezaanse kaas

Bereiding:

Soep:

Maak de champignons schoon en stoof ze in de boter zonder te kleuren. Schep 1/6 deel van de champignons uit de pan en houdt ze apart. Voeg aan de rest de gevogeltebouillon en het bier toe. Laat het geheel inkoken tot de helft. Passeer de champignonbouillon door een zeef en voeg de room toe. Laat de soep nog eens 10 minuten trekken en breng op smaak. Spoel de garnalen met lauw water en bestrooi daarna met een klein beetje zout.

Kaasstengels:

Bestrijk het bladerdeeg met eigeel. Strooi de Parmezaanse kaas over het bladerdeeg. Snijd het bladerdeeg in repen. Bak in de oven op 180 graden voor 8 minuten.

Presentatie:

Verwarm de apart gehouden champignons. Verdeel de champignons, de garnalen en de gesneden kervel over de soepkommen. Maak de soep schuimig met een staafmixer en giet de soep over de garnituur. Leg een takje kervel op de soep. Serveer met een kaasstengel.

Entrecote met portsaus, geblakerde bosuitjes met spek en geroosterde sjalotten

Ingrediënten:

- 8 stukken Entrecote van 150 gram
- 24 gepelde hele sjalotten
- 2 gepelde sjalot, in dunne plakjes
- 150 g roomboter, ongezouten
- olie
- 2 theel. bloem
- 150 ml port
- 450 ml krachtige kalfsbouillon
- 24 bosuitjes
- 8 plakjes ontbijtspek of prosciutto
- zout
- peper



Bereiding:

Entrecote (1):

Zout het vlees rondom (wees niet te zuinig!) en leg het weg tot gebruik.

Sjalotten:

We beginnen daarna met de sjalotten. Verwarm de oven voor op 170 graden. Leg de gepelde hele sjalotten in een ovensvaste pan of ovenschaal, met twee eetlepels boter. Dek af met aluminiumfolie en rooster gaar in de oven: ongeveer 45 minuten tot een uur. Haal de schaal uit de oven en houd warm.

Entrecote (2):

Verhoog de temperatuur van de oven naar 190 graden. Verhit de olie in een grote koekenpan op hoog vuur, doe er een eetlepel boter bij en schroei het vlees rondom dicht. Ook de zijkanten moeten dichtgeschroeid zijn. Leg het vlees in een ovenschaal en zet 'm in de oven. Je moet 7 minuten aanhouden voor rare en 10 voor medium.

Portsaus:

Gooi het vet uit de koekenpan weg en verhit 1 eetlepel boter op medium tot hoog vuur. Laat de gesneden sjalot zacht worden, strooi de bloem erover en laat nog 2 minuten bakken. Daarna mag de port erbij. Schraap de aanbaksels van de bodem en laat de port voor de helft inkoken. Voeg dan de kalfsbouillon toe aan de saus en kook het weer tot de helft in. Je weet dat je saus goed is, als 'ie aan een lepel blijft plakken. Maak af met zout en peper en zeef de saus - heel chique - boven een steelpannetje. Breng de portsaus aan de kook en haal de pan dan van het vuur. Roer er met een garde de laatste eetlepel boter doorheen voor een glanzende saus.

Bosuitjes:

Was de bosuitjes goed. Haal eventueel losse blaadjes of velletjes van de bosuitjes af. Laat het kontje eraan zitten, maar snijd eventueel iets van de bovenste uiteinden van de uitjes af; die zijn soms minder mooi. Pak drie bosuitjes bij elkaar en wikkel er een stukje spek of prosciutto omheen. Verhit een gietijzeren koekenpan op medium tot hoog vuur. Giet wat olie in de pan en leg het eerste bosje bosuien erin. Waarschijnlijk past dat in eerste instantie niet helemaal in de pan, maar je kunt 'm heen en weer bewegen. Hang eerst de bovenkant buiten de pan, dan de onderkant, etc. Blijf de bosuitjes bewegen in de pan tot ze zover geslonken zijn dat je ze langs één kant kunt plooiën. Voeg peper en zout toe en haal de bosuitjes uit de pan zodra ze geblakerd zijn; na ongeveer 4 minuten.

Entrecote (3):

Verder met de Entrecote: haal de stukken vlees uit de oven en laat ze 5 tot 8 minuten rusten. Dien het vlees op met de geroosterde sjalotten, de bosuitjes met spek en de saus eroverheen gelepeld.

Citroentaart met yoghurtijs

Ingrediënten:

Citroentaart:

- 200 g koekjes (bijv. digestive)
- 100 g boter (gesmolten)
- 150 ml citroensap
- 2 handjes citroenrasp
- 4 eieren
- 150 g Suiker
- 2 theel. maïzena
- 200 ml slagroom
- poedersuiker (optioneel, voor decoratie)

Yoghurtijs:

- 500 ml slagroom
- 400 ml gecondenseerd melk
- 800 ml Griekse yoghurt
- 8 bevroren glaasjes

Bereiding:

Citroentaart:

Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius. Vet een taartvorm in met boter en bekleed de bodem met bakpapier.

Verkruimel de koekjes in een keukenmachine of doe ze in een plastic zak en plet ze met een deegroller. Meng de verkruimelde koekjes met de gesmolten boter. Druk het mengsel stevig op de bodem van de taartvorm om een gelijkmatige korst te vormen.

Klop de eieren en suiker samen in een kom tot het mengsel licht en luchtig is. Voeg het citroensap, de citroenrasp, maïzena en slagroom toe. Meng goed tot een glad mengsel. Giet dit mengsel over de korst in de taartvorm.

Bak de citroentaart in de voorverwarmde oven gedurende 30-35 minuten, of tot de vulling stevig is en goudbruin aan de randen.



Laat de citroentaart volledig afkoelen in de taartvorm. Als je wilt, kun je de taart voor het serveren bestrooien met poedersuiker voor een extra decoratief tintje.

Yoghurtijs:

Zet de 8 glaasjes alvast in de vriezer.

Zorg dat de slagroom goed stijf is. Spatel de yoghurt en de gecondenseerde melk door de slagroom. Schep dit in de glaasjes en zet deze zo snel mogelijk in de vriezer.

Serveren:

Snijd de citroentaart in plakjes en serveer dit samen met het glaasje yoghurtijs.

9.) 15-05-2024 Samengesteld door Alle leden Biétgaar

Aantal personen: 8

- Gekarameliseerde witte asperges met notendressing
- Morcilla con Huevos de Codorniz – Bloedworst met gebakken kwarteleitjes
- Puntpaprika met geitenkaas en pijnboompitten
- Gegrilde asperges met tonijn en gamba
- Gebakken coquilles met proseccoschuim en sojasaus
- Oosterse asperges
- Limoncello kwarktaart met cantuccinibodem
- Caramelmousse met gebakken appeltjes en caramelsaus

Gekarameliseerde witte asperges met notendressing

Ingrediënten:

- 16 st witte asperges
- 8 eetl. notenmengeling
amandelnoten,
pijnboompitten,
hazelnoten,...
- 2 teentje look geperst
- 2 eetl. sojasaus
- 4 eetl. zonnebloem olie
- 2 eetl. honing
- 2 eetl. olijfolie
- 2 eetl. pistachenoten
gepeld en fijn gehakt
- 2 snuifje zwarte peper



Bereiding:

Asperges, nootjes en verse look, samen een smaakbom die zorgt voor een lekker voorgerecht.

Schil de asperges met een dunschiller. (van hoofd naar uiteinde) Snij de harde stukken onderaan (ongeveer 3 cm) er af. Halveer de asperges voorzichtig in de lengte. Besprenkel ze met honing en kruid met peper. Verhit de olie in een bakpan of hete plaat en bak de asperges goudbruin.

Hak intussen de notenmengeling fijn met een mes. Maak een dressing van de zonnebloem olie, sojasaus en geperste look. Meng de notenmengeling hier doorheen.

Verwarm de oven voor op 180 graden. Leg de halve asperges met hun bolle kant op een bakpapier in een bakplaat. Verdeel de notendressing over de halve asperges en laat 10 minuten bakken. Vóór het serveren, strooi je er nog gehakte pistachenoot overheen.

Morcilla con Huevos de Codorniz – Bloedworst met gebakken kwarteleitjes

Ingrediënten:

- 1 zakje chips frietjes (Jumbo Sticks naturel 150g)
- 2 geroosterde paprika (uit pot)
- 2 eetl. mayonasa
- 1 theel. gerookte paprikapoeder
- 8 plakjes morcilla (bloedworst) van ongeveer 0,5 cm dik
- 8 kwarteleitjes
- olijfolie
- zout
- klein bosje bieslook (fijngenhakt)



Bereiding:

Doe de geroosterde paprika samen met de mayonasa en paprikapoeder in een beker en mix het met een blender tot een gladde saus.

Bak de morcilla gedurende 2 minuten per kant in een hete koekenpan met een scheutje olijfolie. Bak de kwarteleitjes in dezelfde koekenpan. Leg wat van de frietjes op een bordje, bedek met wat van de saus en leg er een plakje morcilla op. Maak af met het gebakken eitje, bestrooi met een klein beetje zout en maak het geheel af met wat bieslook. Direct serveren.

Puntpaprika met geitenkaas en pijnboompitten

Ingrediënten:

- 8 puntpaprika's
- 250 g geitenkaas
- 8 koffiel. gembersiroop
- 3 eetl. pijnboompitten
- olijfolie



Bereiding:

Snij de geitenkaas in plakjes en vul hiermee de puntpaprika's. Schenk in elke paprika een lepeltje gembersiroop en vul ze af met de pijnboompitten. Bak de paprika's kort en laat ze op minder hoog vuur enkele minuten verder garen tot de kaas binnenin goed warm is. Net voor het serveren nog even besprenkelen met olijfolie.

Gegrilde asperges met tonijn en gamba

Ingrediënten:

- 16 AA asperges
- 8 grote gamba's
- 300 g tonijn
- scheut ketjap
- 2 tenen knoflook
- diverse radijsoorten
- 60 g azijn
- 60 g honing
- 2 theel. harissa
- 2 eetl. yoghurt
- 2 eetl. crème fraîche
- 100 g bloem
- 2 eieren
- 100 g panko
- diverse soorten kruiden en eetbare bloemen



Bereiding:

Schil de asperges, kook ze beetgaar en laat ze vervolgens afkoelen in het kookvocht.

Pel de gamba's en verwijder het darmkanaal.

Marineer de tonijn op oosterse wijze met de ketjap en de gesnipperde knoflookteen en gril rondom aan. Koel direct terug.

Was de radijs en snij deze in dunne plakjes, meng de azijn en de honing en marineer hierin de radijsjes.

Meng de harissa, de yoghurt en de crème fraîche tot een sausje en breng op smaak met peper en zout.

Gril de asperges kort in een hete grillpan. Leg vervolgens op het bord. Paneer de gamba's in bloem, daarna in het ei en daarna in de panko. Frituur de gamba's op 170 graden Celsius goudbruin en krokant. Leg op de asperges. Snij de tonijn in plakken en leg tegen de gamba aan.

Vul de harissa saus af in een klein spuitzakje en spuit puntjes op het bord.

Werk het gerecht af met de diverse soorten radijs, kruiden en eetbare bloemen.

Gebakken coquilles met proseccoschuim en sojasaus

Ingrediënten:

- 1 a 2 stronken witlof
- 4 middelgrote eieren
- 2 eetl. honing
- 4 eetl. sojasaus
- 24 stuks verse coquilles
- 60 g ongezouten roomboter
- 100 ml prosecco
- 30 g veldsla



Bereiding:

Snijd de onderkant van het halve stronkje witlof. Halveer in de lengte en snijd in de lengte in zo dun mogelijke reepjes.

Breng een pan water aan de kook. Splits de eieren. De eiwitten worden niet gebruikt. Doe de eidooiers met de honing en de helft van de sojasaus in een hittebestendige kom en klop met een garde licht en luchtig.

Bestrooi de coquilles met peper en zout. Verhit de boter in een koekenpan en bak de coquilles in 4 minuten gaar. Keer halverwege. Neem de pan van het vuur en roer de rest van de sojasaus door het bakvet.

Zet ondertussen de hittebestendige kom met het eimengsel in de pan met een klein laagje kokend water. Zorg dat de bodem van de kom het water niet raakt (au bain-marie). Verwarm al kloppend met de garde en schenk de prosecco in een dunne straal erbij. Blijf kloppen tot er een gebonden, schuimige saus ontstaat.

Verdeel het witlof en de veldsla over de bordjes. Leg de coquilles ernaast met wat sojasaus. Verdeel het proseccoschuim aan tafel over de groenten en coquilles.

Oosterse asperges

Ingrediënten:

- 500 g groene asperges
- 1 fijngesneden ui
- 2 theel. sesamololie
- 2 eetl. fijngesneden gember
- 1 eetl. Mirin
- 2 eetl. sojasaus
- 1 eetl. oestersaus
- 1 eetl. sesamzaadjes
- 1 a 2 eetl. arachide-olie
- peper
- zout



Bereiding:

Tijdens de kookavond hebben we dit gerecht tegelijk geserveerd met de Gebakken coquilles met proseccoschuim en sojasaus.

Breng een pan met water aan de kook. Snij de onderkantjes van de asperges en snij ze daarna in 4 gelijke delen. Blancheer deze vervolgens in het kookwater gedurende 3 minuten. Spoel dan de asperges af met koud water.

Rooster het sesamzaad.

Doe de arachide-olie in een wokpan en voeg de fijngesneden ui en gember toe. Zet het vuur niet te hoog en bak dit ongeveer 2 minuten. Voeg de mirin, sojasaus en oestersaus toe en laat dit 2 minuten "stoven". Doe de asperges erbij en de sesamololie en wok dit nog ongeveer 4 minuten. Breng dit op smaak met peper en zout.

Voor het opdienen wat sesamzaadjes over de asperges en serveer op warme borden met noedels of rijst.

Limoncello kwarktaart met cantuccinibodem

Ingrediënten:

- 8 blaadjes gelatine
- 125 g roomboter
- 200 g cantuccini
- 1 citroen
- 150 ml Limoncello
- 500 ml volle kwark
- 250 g mascarpone
- 150 g witte bastersuiker
- cakeblik / vorm



Bereiding:

Week de gelatine 5 minuten in koud water. Smelt de boter en maal de koekjes fijn in de keukenmachine. Schenk terwijl de motor draait de gesmolten boter bij de koekkrumels. Verdeel over de bodem en druk goed aan met de bolle kant van de lepel. Zet in de koelkast tot gebruik.

Rasp de gele schil van de citroen en pers de citroen uit. Doe het sap met de limoncello in een steelpan en breng tegen de kook aan. Voeg de goed uitgeknepen gelatine toe en laat al roerend oplossen.

Meng de kwark met de mascarpone, suiker en rasp in een grote kom. Voeg het limoncello mengsel toe en schenk in de vorm. Zet in de diepvries zodat het goed opstijft, maar haal het een 20 minuten voor serveren uit de vriezer.

Snij het bevroren en laat ontdooien op de dessertbordjes. Lekker met limoncello

....

Caramelmousse met gebakken appeltjes en caramelsaus

Ingrediënten:

Mousse:

- 2,5 blaadjes gelatine
- 80 ml melk
- 2 eidooiers
- 160 g suiker
- 30 ml water
- 100 ml slagroom
- snuf zout
- 250 ml slagroom, lobbig geklopt
- 150 g gehakte pinda's

Caramelsaus:

- 35 ml water
- 200 g suiker
- 200 ml slagroom
- 20 g boter
- snufje zout

Appeltjes:

- 3 gourenet appels
- 50 g suiker
- 1 eetl. kaneel

Bereiding:

Mousse:

Week de gelatineblaadjes in koud water. Doe de melk met de eidooiers in een kom en klop deze door elkaar. Zet dit opzij tot later. Doe de suiker met het water in een pan en laat deze tot goudbruin karamelliseren. Blus de karamel voorzichtig af met 100 milliliter slagroom. Let op, dit gaat bruisen en spatten. Roer alles door tot een egaal mengsel. Giet al roerend de helft van het warme karamelmengsel bij het dooiermengsel. Giet alles terug in de pan en verwarm het al roerend op laag vuur tot de massa dikker wordt. Om te controleren of de crème anglaise klaar is doop je een spatel in de saus en trek je er met je vinger een streep doorheen; als de massa niet meer doorloopt, is deze goed.



De temperatuur moet ongeveer 82 graden zijn. Let er op dat je het dus niet laat koken!

Giet de crème door een fijne zeef in een kom en los er de uitgeknepen gelatine in op. Roer ook de snuf zout erdoor. Laat het mengsel afkoelen tot kamertemperatuur. Spatel de helft van de lobbige geklopte slagroom door de karamelcrème tot alles één egaal mengsel is. Spatel vervolgens de rest van de opgeklopte room erdoor. Schep de karamelmousse in 8 bakjes/glaasjes, strooi hier wat gehakte pinda's op en laat de mousse opstijven in de koelkast.

Caramelsaus:

Doe het water en de suiker in een hoge pan en breng aan de kook. Laat het koken tot een goudbruine karamel ontstaat, zonder het daarbij door te roeren. Verwarm intussen de slagroom met de boter en het zout in een steelpan tot tegen het kookpunt.

Voeg als de karamel goudbruin is het roommengsel toe en roer goed door elkaar. Let op, dit gaat spetteren! Laat de caramelsaus al roerend 1-2 minuten doorkoken op laag vuur. Serveer de saus (lauw)warm of koud.

Appeltjes:

Pak 3 grote appels (goudrenet) en schil deze en snij in blokjes. Vermeng de appels met 50 gram suiker en 1 eetlepel kaneel. Bak deze kort in een steelpan totdat de appels/suiker gaan karamelliseren.

Serveren:

Haal de mousse uit de koelkast als deze is opgesteven. Doe een aantal van de gebakken appelstukjes op de mousse en drapeer als laatste de caramelsaus er over.



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>