



Cuisine Culinaire
Nederland

Ruud's Kookboek

Menu april 1982
(Cuisine Culinaire Amsterdam)

Inhoudsopgave.

Gerookte duivenborstjes op een bedje van salade.....	3
Romige waterkerssoep.	4
Gebraden gevulde lamsbout - gigot d'agneau farci et rôti au four.	5
Crème renversée à l'orange.	6

Gerookte duivenborstjes op een bedje van salade.



Gang: 1
Personen: 12
Bron: CCN Amsterdam
1982-04

Ingrediënten:

6 duiven
500 gr salade (wat de markt biedt)
Bouquet garni: peterselie, tijm, laurier
Boter
Kersenazijn
300 gr pekelsout
Glas witte wijn
Zout en peper

Bereiding.

Maak van het pekelsout en 1 liter water de pekels en zet 1,5 uur onder.
Maak de karkassen klein, braad ze (incl. bouquet garni) en blus af met witte wijn. Giet er water bij tot e.e.a. onderstaat en zet de bouillon 1,5 uur op. Zeven en inkoken, kersenazijn toevoegen en monteren met boter (dan niet meer koken).
Op smaak maken met peper en zout.
De duiven in 5 minuten roken.

Presentatie

Rangschik de gemengde salade op een bordje.
Leg er het duivenborstje in tranches overheen en giet er de warme vinaigrette over.

Romige waterkerssoep.



Gang: 2
Personen: 12
Bron: CCN Amsterdam
1982-04

Ingrediënten:

1 kg waterkers
2 ltr gebonden
gevogelbouillon
½ ltr gevogelbouillon
½ ltr room
Boter
Peper en zout

Bereiding.

Waterkers goed schoonmaken en laten uitlekken. Enkele blaadjes voor de garnering apart houden.

Stoom de waterkers en de boter in een gesloten pan. Maak de waterkers onder toevoeging van de bouillon fijn in de mixerblender.

Alles terug in de pan en 10 minuten zachtjes laten koken.

Op smaak brengen en in hete koppen gieten. Scheutje room erbij en een blaadje waterkers erbovenop.

Gebraden gevulde lamsbout - gigot d'agneau farci et rôti au four.



Gang: 3
Personen: 12
Bron: CCN Amsterdam
1982-04

Ingrediënten:

2 tot 3 lamsbouten
6 kippenlevers
150 gr kalfsfricandeau
150 gr rugspek
6 el vers broodkruim
Tijm, venkel, rozemarijn
2 tot 3 tn knoflook
3 wortelen
3 uien
Zout, peper,
cayennepeper
Glas cognac
Touw

Groentegarnituur

1 kg spinazie
2 tot 3 bloemkooltjes
12 kleine tomaatjes
2 eieren
Boter

Gegratineerde
aardappelen uit Savoye
Gratin Savoyard
Boter
1 kg aardappelen
3 tn knoflook
100 gr geraspte Gruyère
3 dl room

Bereiding.

Been de lamsbout uit en laat het eindbot steken.

Maak de vulling van varkensvlees, kalfsvlees, kippenlevers en het broodkruim, alles in kleine dobbelsteentjes gesneden. Breng op smaak met zout en peper.

Kruid de bout aan de binnenkant met zout en peper, tijm, venkel en rozemarijn. Leg de vulling erop. Rol de lamsbout dicht en naai hem dicht. Bind de bout verder goed dicht met touw. Laat de bout in een vuurvaste aardenschotel in de oven braden. Reken op ongeveer 1 uur. Leg er een knoflookteen, enkele stukken ui en wortel bij. Voeg een eetlepel water toe.

Controleer of de lamsbout gaar is en laat hem voor het opdienen nog 10 minuten rusten. Snijd de bout in mooie tranches en serveer hem met een toefje aardappel en wat braadvocht op een bord.

Groentegarnituur apart serveren.

Blancheer de spinazie in kokend water met toevoeging van wat bouillon. Nadien goed uitlekken en het water eruit persen. Doe de spinazie droog in een koekenpan met een flinke klont boter. Ophoog vuur laten drogen en warm worden, goed roeren. Maak op smaak met peper, zout en nootmuskaat, evt. een klein schepje suiker en een scheutje azijn. Kook de bloemkool in kleine roosjes beetgaar. Giet voor het opdienen wat botersaus over de bloemkool.

Pof de kleine tomaatjes in de oven gaar. Let erop dat ze niet te gaar worden, anders vallen ze uit elkaar.

Opdienen

Rangschik de groenten mooi op een klein bordje. Leg een schijfje ei op de spinazie.

Bestrijk een vuurvaste schaal met boter. Schil de aardappelen, was ze en snijd ze in plakjes van dikte van een gulden. Leg nu een laagje aardappelen in de schaal en bestrooi het licht met geraspte kaas. Schud er een beetje room over, maar zo dat ieder stukje aardappel geraakte is. Hierop weer een laagje aardappel en bestrooi het met de fijngesneden knoflook. Strooi er dan weer kaas over en begiet het weer met room. Boven op weer een laagjes aardappel, giet er de rest van de room op en leg er hier en daar een klein vlokje boter op. Bestrooi rijkelijk met kaas. Schuif de schotel gedurende 5 kwartier in een oven van 160 °C.

Crème renversée à l'orange.



Gang: 4
Personen: 12
Bron: CCN Amsterdam
1982-04

Ingrediënten:

1,5 ltr melk
9 eieren
9 eigelen
9 cl sinaasappellikeur
600 gr basterdsuiker
2 vanillestokjes
6 sinaasappels

Bereiding.

Verwarm de oven op 180 °C. Doe in een pannetjes 300 gr basterdsuiker met 6 eetlepels water. Dit op een zacht vuurtje laten karamelliseren. Voeg dan 9 eetlepels water toe, goed roeren zodat het geheel geen stroop wordt. Giet dit mengsel in een souffléschaal zodat de bodem geheel bedekt is.

Snijd 3 sinaasappelen in heel dunne schijfjes (goed schoongemaakt) en leg die op de bodem van de schaal. Zet dit weg.

Doe 1,5 ltr melk in een pan met 150 gr suiker en 2 vanillestokjes. Aan de kook brengen en warm houden.

Doe in een beslagkom 9 hele eieren en 9 eigelen. Voeg 150 gr suiker toe en de geraspte schil van 2 sinaasappels. Roer de massa met de garde goed door elkaar. Breng de melk weer aan de kook (let goed op, dit gaat snel), haal de vanillestokjes eruit. Giet dan de melk in de beslagkom en roer de massa met de garde goed door elkaar. Zeef het mengsel en giet het in een pan van 2 liter. Voeg de sinaasappellikeur toe. Giet nu alles in de souffléschaal.

Zet de souffléschaal au bain-marie in de voorverwarmde oven van 180 °C (ongeveer 40 minuten). Let op dat er voldoende water in de bain-marie blijft.

Haal de schaal uit de oven en laat hem 1,5 à 2 uur afkoelen (niet in de ijskast).

Haal hem met een scherp mes voorzichtig los en stort hem op een schaal.

