

Kaokklup Biétgaar

alle gerechten van seizoen 2



(2002 – 2003)
v2.0

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 Eetcafé deStrael aan de Winkelveldstraat 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. Vanaf het tweede seizoen zijn we ook punten gaan toekennen aan de gerechten. De gerechten zijn door de leden van biétgaar gewaardeerd en de schaal loopt van 1 tot en met 5.

Inhoud

Inleiding	2
Inhoud	3
1.) 23-09-2002 Samengesteld door Dave Vercoulen	5
Zomerse minestrone-soep.....	5
Noedels met shii-takes	6
Rijstnoedels met kip en garnalen	7
Zomervruchtentaart	8
2.) 21-10-2002 Samengesteld door Richard Hovens.....	9
Groene asperges met Coburger ham	9
Romige kippensoep met oesterzwammen.....	10
Kalfsoester met knolselderijpuree en shi-takesaus.....	11
Flensjes met Yoghurtijs, vanillesaus en vers fruit	12
3.) 04-11-2002 Samengesteld door Rob Drissen.....	13
Hartig taartje van champignons en gedroogde abrikozen	13
Champignonsoep met drie kleuren paprika	14
Varkensragout met tomaat, knoflook en oesterzwammen	15
4.) 16-12-2002 Samengesteld door Wim Hovens	16
Paddestoelensoep	16
Flensjes met paddestoelen en spek	17
Kalfssteak Stroganoff, aardappelkroketten en witlof met mascarpone	18
Walnotenparfait	19
5.) 20-01-2003 Samengesteld door Dimitri Peeters.....	20
Salade met kip en paprika	20
Albóndigas en pittige rijst met bonen	21
Mangomousse	23
6.) 10-02-2003 Samengesteld door Quinn Warmerdam.....	24
Heldere gevogeltesoep met bospaddestoelen	24
Scholfilet met tagliatelle en zalmsnippersaus	25
Tournedos du Quinn met gebakken rijst en okersla	26
Pruimenbluf.....	28

7.) 24-03-2003 Samengesteld door Peter Smeets	29
Artisjok-basilicummousse met parmaham.....	29
Romige kippensoep met oesterzwammen.....	30
Hartig taartje van champignons en gedroogde abrikozen	31
Kalfsoester met paddestoelen, aardappelrozetjes, Sugar snaps en wortelbolletjes	32
Fluweelzachte Champagnemousse	34
8.) 28-04-2003 Samengesteld door Frank Theeuwen	35
Geroosterde groene asperges.....	35
Bleekselderijsoep met blauw kaas	36
Warme kalfslapjes met tonijnsaus en ovenschotel van aardappelen en courgette	37
Zomerse aardbeientaartjes	38
9.) 12-05-2003 Samengesteld door Alle leden Biétgaar.....	39
Zalmfilet met tagliatelle en zalmsnippersaus.....	39
Mosterdsoep	40
Kalfsschnitzel met rode wijnsaus, sugar snaps, aardappelgratin en witlof uit de oven.....	41
Zomerse aardbeientaartjes met slagroom en yoghurtijs	43

1.) 23-09-2002 Samengesteld door Dave Vercoulen

Aantal personen: 8

- Zomerse minestrone-soep
- Noedels met shii-takes
- Rijstnoedels met kip en garnalen
- Zomervruchtentaart

Zomerse minestrone-soep

Aantal sterren: 3

Ingrediënten:

- 4 eetlepels olijfolie
- 600 gram soepgroenten (prei, wortel, venkel en gele paprika)
- 2 liter groente of kippenbouillon
- 200 gram kleine pasta (bijv. orechiette)
- 2 blikken Italiaanse witte bonen ca. 8 dl uitgelekt (Italiaanse delicatessenwinkel)
- 500 gram tomaten
- 6 eetlepels fijngesneden basilicum
- 4 eetlepels pijnboompitten
- 3 eetlepels fijngesneden peterselie
- geraspte belegen kaas
- zout
- peper



Bereiding:

Ontvel de tomaten en snij deze in partjes. Snij de soepgroente in mooie reepjes. Verhit de olie en bak hierin de soepgroenten circa 5 minuten. Voeg de bouillon toe en breng dit aan de kook. Roer, als de bouillon kookt, de pasta erdoor en laat alles circa 6 minuten zachtjes koken. Voeg de witte bonen toe en laat de soep op zacht vuur nog 2 à 3 minuten koken tot de pasta gaar is. Pureer de tomaten samen met de basilicum en pijnboompitten en roer het mengsel door de soep. Breng de soep op smaak met peper en zout. Strooi de peterselie en kaas over de soep.

Noedels met shii-takes

Aantal sterren: 3

Ingrediënten:

- 2 pakken mihoen
- 6 eetlepels zonnebloemolie
- 800 gram kipfilet
- 4 bakjes shii-takes
- 1 winterwortel
- 200 gram Chinese kool
- 1 bosje lente ui
- 4 eetlepels ketjap manis
- 6 eetlepels zoete chilisaus
- 1 eetlepel suiker
- snufje zwarte peper
- verse koriander om te garneren



Bereiding:

Week de mihoen in koud water tot de mihoen 'biét gaar' is. Snij de kipfilet in dunne reepjes. Verhit de olie in een wok en bak de kip gedurende 5 minuten rondom bruin. Haal de kip uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier. Snij de Chinese kool en wortels in reepjes (julienne) en snij de lente ui in schuine stukken. Ontdoe de shii-takes van de stelen en maak er mooie plakjes van. Doe de groenten en paddestoelen in de wok en roerbak alles samen 2-3 minuten. Doe de kip er weer bij. Voeg de noedels toe en schep alles om met de ketjap, zoete chilisaus, suiker en peper. Garneer met verse koriander.

Rijstnoedels met kip en garnalen

Aantal sterren: 3

Ingrediënten:

- 600 gram platte rijstnoedels (ricesticks)
- 6 tenen verse knoflook
- 6 eetlepels zonnebloemolie
- 1 rode Spaanse peper
- 4 stengels citroengras
- 300 gram kipfilet
- 300 gram garnalen
- 4 eieren
- 6 eetlepels tamarindepasta (uit een potje)
- 8 eetlepels vissaus
- 5 dl kippenbouillon
- 60 g goela djawa (of bruine basterdsuiker)
- 200 gram taugé
- 180 g gezouten pinda's
- 4 limoenen
- 6 eetlepels bladselderij



Bereiding:

Week de noedels in koud water tot ze zacht zijn. Het is gemakkelijk om ze in een zeef in een grotere bak water te zetten. Giet ze daarna af.

Kneus de tenen knoflook en snij de Spaanse peper in ringetjes. Kneus het dikke uiteinde van het citroengras. Snij de kipfilet in reepjes. Klop de eieren door elkaar. Roerbak in olie eerst 1 minuut de knoflook, dan de peper en het citroengras samen met de kip, garnalen en het ei.

Voeg de noedels toe en schep dit alles om. Doe alle overige ingrediënten erbij, als laatste de taugé en garneer met pinda's, limoenparten en bladselderij.

Zomervruchtentaart

Aantal sterren: 3

Ingrediënten:

- 150 g bloem
- zout
- 50 g witte basterdsuiker
- 100 g koude boter
- 1 eidooier
- (2 eetlepels ijswater)
- 2 dl slagroom
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 eetlepel suiker
- 100 g roomkaas naturel of mascarpone
- 200 g aardbeien
- 200 g frambozen
- 100 g bramen
- 100 g bos of aalbessen (miemere)
- 1 takje munt



Bereiding:

Maak eerst het deeg en zeef daarvoor de bloem boven een kom. Voeg een snufje zout, de suiker en de boter toe. Snijd de boter met twee messen in kleine stukjes. Wrijf de massa met de vingers fijn. Voeg de eidooier toe en kneed de massa met een koele hand tot een samenhangende bal. Meng er eventueel wat ijswater door als het deeg te droog is. Leg de deegbal even in de koelkast. Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een vlaai of quichevorm Ø 24 cm in. Rol het deeg uit en bekleed de vorm ermee. Prik met een vork gaatjes in de deegbodem. Bak de taartbodem met een steunvulling (bakknikers of peulvruchten) 20 – 25 minuten in het midden van de oven. Verwijder de laatste 5 minuten de steunvulling zodat de hele taartbodem goudbruin wordt. Laat de deegbodem afkoelen.

Klop de slagroom met de vanillesuiker en de suiker stijf. Meng de roomkaas erdoor en verdeel het mengsel over de taartbodem. Schik de schoongemaakte vruchten erop en garneer met munt.

2.) 21-10-2002 Samengesteld door Richard Hovens

Aantal personen: 8

- **Groene asperges met Coburger ham**
- **Romige kippensoep met oesterzwammen**
- **Kalfsoester met knolselderijpuree en shi-takesaus**
- **Flensjes met Yoghurtijs, vanillesaus en vers fruit**

Groene asperges met Coburger ham

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

- 400 gr. Groene asperges
- 2 kleine teentjes knoflook
- 12 eetlepels olijfolie
- 4 eetlepels balsamicoazijn
- 1 zakje basilicum(30 gr.)
- 200 gr. Coburger ham
- peper
- zout

Bereiding:

Dun plakje van onderkant aspergepunten afsnijden. In pan met kokende water en zout asperge in ca 3 minuten beetgaar koken, in vergiet laten uitlekken.

Knoflook pellen en boven kom uitpersen, olie, azijn, zout en peper toevoegen en tot dressing kloppen, steeltjes van basilicum verwijderen, blad flinterdun in reepjes snijden.

Aspergepunten en plakjes ham rangschikken op de bordendressing en basilicum erover verdelen.

Romige kippensoep met oesterzwammen

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

- 100 gr. Boter
- 50 gr bloem
- 2 liter kippenbouillon
- 300 gr. Oesterzwammen
- 200 gerookte kipfilet
- 2 eierdooiers
- 2 dl. Koksroom
- 1 zakje verse basilicum(30gr.)
- peper
- zout
- nootmuskaat
- citroensap

Bereiding:

In pan helft van boter smelten en de bloem erdoor roeren. Ca 2 minuten zachtjes laten doorbakken helft van de bouillon toevoegen en al roerend aan de kook brengen tot gebonden soep ontstaat. Scheutje voor scheutje rest van de bouillon toevoegen. Soep aan de kook brengen en ca 5 minuten laten sudderen.

Intussen oesterzwammen schoonvegen en in stukjes snijden, in koekepan rest van de boter verhitten en oesterzwammen op hoog vuur ca. 3 minuten roerbakken. Bestrooien met zout en peper, oesterzwammen uit pan nemen en warm houden.

Kipfilet in dunne plakken snijden, in kom eierdooiers met koksroom loskloppen, enkele lepels hete soep erdoor roeren en al roerend aan de soep toevoegen, blijven roeren tot soep fluweelachtig gebonden is, niet meer laten koken, op smaak brengen met zout, peper nootmuskaat en citroensap. Basilicum in reepjes snijden en soep over de kommen verdelen, in midden een bergje maken van oesterzwammen kipfilet en basilicumreepjes.

Kalfsoester met knolselderijpuree en shi-takesaus

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

- 4 rundvleesbouillontabletten
- 400 gr. Cantharellen
- 4 sjalotjes
- 300 gr. Roomboter
- kerriepoeder
- 4 eetlepels droge witte wijn
- 2 bekertjes creme Fraiche(250 ml)
- 2 dl
- vleesfond(pot a 380 ml.)
- 4 stuks knolselderij
- 8 kalfsoesters
- 2 eetlepel olijfolie
- peper
- zout

Bereiding:

In pan 1.5 dl water met bouillontabletten aan de kook brengen. Cantharellen voorzichtig schoonvegen, uiteinden van steeltjes snijden, rest bewaren voor saus. Cantharellen in stukjes snijden, sjalotjes pellen en fijnsnipperen. In koekenpan 50 gram boter verhitten en hierin helft van sjalotjes en cantharellrestjes in aanfruiten, mespunt kerriepoeder meebakken, afblussen met witte wijn. Creme Fraiche erdoor roeren, vleesfond en 5 dl. Bouillon toevoegen. Saus in ca. 20 minuten tot de juiste dikte laten inkoken en door fijne zeef in andere steelpan schenken.

Intussen knolselderij schillen, 2 knollen in grove gelijkmatige stukken snijden, andere knollen in plakken snijden en vervolgens in dunne repen. Stukken knol in pan met weinig water met in ca. 15 minuten bietgaar koken. Afgieten en in zeef laten uitlekken. Op dezelfde manier de dunne repen knol bietgaar koken.

Kalfsoester in plakjes van ½ cm dikte snijden, intussen de knol stukken met 200 gr. Boter in blender gladpureren, op smaak brengen met zout en peper. In pan 50 gram boter smelten, knol reepjes hierin zachtjes gaar stoven, knolpuree en cantharelsaus al roerend opnieuw verwarmen(apart). Rest van de bouillon in pan schenken en stevig op smaake brengen met zout en peper, pan op laag vuur zetten. Plakjes kalfsvlees in lauwe bouillon laten glijden en in ca 4 minuten gaar pochieren, uit de bouillon nemen en warm houden.

In andere pan olie verhitten en cantharellen op hoog vuur 1 m-2 minuten roerbakken, tevens de sjalotjes erbij en cantharellen bestrooien met zout en peper.

Knolpuree op borden scheppen en de plakjes kalfsoester erover verdelen dit geldt ook voor de reepjes knolselderij, cantharellensaus met staafmixer opkloppen en over kalfsvlees schenken.

Flensjes met Yoghurtijs, vanillesaus en vers fruit

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

- Yoghurt ijs
- flensjesbeslag
- meloen
- sinaasappel
- kiwi
- slagroom
- 1/4 liter melk
- 1/8 liter melk
- 60 gr suiker
- 3 eieren
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 vanillestokje



Bereiding:

Flensjes

Maak aan de hand van pakje het beslag voor de flensjes. Schil de diverse fruitsoorten en maak er stukjes/blokjes van.

Saus

Verhit in een kwart liter melk 60 gr suiker (laat net niet koken). Klop ondertussen 2 eidooiers, 1 heel ei, 1 zakje vanillesuiker en vanillestokje (halveren en uitschrapen) en 1/8 liter melk door elkaar. Giet het vanillemengsel bij de hete melk, verwarm op laag vuur, neem van het vuur en laat nog 10 minuten staan. De saus blijft dun en koud serveren.

3.) 04-11-2002 Samengesteld door Rob Drissen

Aantal personen: 8

- Hartig taartje van champignons en gedroogde abrikozen
- Champignonsoep met drie kleuren paprika
- Varkensragout met tomaat, knoflook en oesterzwammen

Hartig taartje van champignons en gedroogde abrikozen

Aantal sterren: 3

Ingrediënten:

- 750 gram kleine champignons
- 150 gram gedroogde
- klein gehakte abrikozen
- 1,5 eetlepel vers citroensap
- vers gemalen zout en peper
- 2,25 dl creme fraiche
- 1,5 theelepel mosterd
- 22 gram bloem
- 3 eidooiers
- 4 eetlepels gehakte groene kruiden o.a. peterselie, basilicum en bieslook
- 8 plakjes korstdeeg

Bereiding:

Kook de champignons met citroensap, peper en zout enkele minuten totdat ze zacht zijn. Haal vervolgens de champignons uit het kookvocht en hou ze even apart. Kook het vocht tot de helft in. Meng ondertussen de creme fraiche met de mosterd en de bloem. Giet dit bij het kookvocht en laat de saus al roerende zacht koken totdat deze dikker wordt. Laat de saus afkoelen en meng deze dan met de eidooiers, gekookte champignons en de groene kruiden. Spatel dan de gehakte abrikozen erdoor. Evt.nog afsmaken met peper en zout. Bekleed 8 kleine taartvormpjes met bladerdeeg, strijk de randen met deeg weg. Dit gebruiken we later om de taartjes mee af te werken. Vul de taartjes met het champignon/abrikozen mengsel. Rol de deegresten uit en snijdt er lange reepjes van. Breng deze kruiselings aan op de taartjes. Bak de taartjes gedurende 25 minuten in een voorverwarmde oven op 200 graden.

Champignonsoep met drie kleuren paprika

Aantal sterren: 2

Ingrediënten:

- 2 uien
- 75 gram boter
- 75 gram bloem
- 2 liter koude runderbouillon
- peper
- zout
- 1 rode paprika
- 1 groene paprika
- 1 gele paprika
- 500 gram champignons
- 200 gram verse roomkaas met tuinkruiden
- vers gehakte peterselie



Bereiding:

Snipper de uien fijn, smelt de boter en bak de uien enkele minuten zacht aan. Voeg dan de bloem toe en roer het geheel goed op tot er een deegballetje ontstaat. Giet dan de koude bouillon erbij en breng de soep al roerende aan de kook. Laat de soep gedurende 30 minuten zacht koken, wel af en toe blijven roeren. Maak de champignons schoon en snijdt deze in plakjes. De paprika's in kleine blokjes snijden en deze aan de soep toevoegen samen met de champignons en 10 minuten mee laten trekken in de soep. Dan de verse roomkaas toevoegen en deze zacht laten smelten. De soep afmaken met peper en zout en evt. een scheutje room erbij gieten.

Varkensragout met tomaat, knoflook en oesterzwammen

Aantal sterren: 3

Ingrediënten:

- 1600 gram mager varkenspoulet
- klont boter
- peper
- zout
- verse tijm
- 4 uien (middelgroot)
- 12 tomaten in blokjes gesneden
- 500 gram kleine oesterzwammen
- 2 liter runderbouillon
- 4 teentjes knoflook
- 1 blikje tomatenpuree
- maizena (om de saus te binden)



Bereiding:

Smelt de boter en bak het varkenspoulet bruin aan. Voeg dan de fijn gesneden uien toe en bak deze eveneens enkele minuten aan. Dan de tomatenpuree toevoegen met de fijn gesneden knoflook en afblussen met de bouillon. De tijm erbij doen en de poulet aan de kook laten komen. Het vlees net zolang laten koken tot het bijna gaar is (de gaartijd is afhankelijk van de snijdikte van het poulet). Mocht er teveel vocht verdampen, dan een beetje bouillon erbij gieten. Dan de tomatenblokjes met de oesterzwammen erbij doen en de poulet nog 10 minuten laten smoren. Vlak voor het serveren het poulet, met maizena op gewenste dikte afbinden. Met peper en zout het poulet op smaak brengen.

Servere bij dit gerecht rijst

4.) 16-12-2002 Samengesteld door Wim Hovens

Aantal personen: 8

- **Paddestoelensoep**
- **Flensjes met paddestoelen en spek**
- **Kalfssteak Stroganoff, aardappelkroketten en witlof met mascarpone**
- **Walnotenparfait**

Paddestoelensoep

Aantal sterren: 3

Ingrediënten:

- 400 gram paddestoelen gesorteerd
- 100 gram boter
- 3 teentjes knoflook
- 6 deciliter room
- 4 eetlepels sojasaus
- zout
- peper



Bereiding:

Snijd de paddestoelen fijn en bak ze in de helft van de boter. Voeg de fijngehakte knoflook toe. Roer even. Voeg dan 1 liter water, de room en de sojasaus toe. Laat dit een kwartiertje op halfhoog vuur trekken. Voeg zout en peper naar smaak toe en de rest van de boter. Maak de soep glad met de staafmixer. Garneer de soep eventueel met een paar dingesneden rauwe paddestoelen.

Flensjes met paddestoelen en spek

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

Beslag:

- 250 gram patentbloem
- 1 theelepel zout
- 4 eieren losgeklopt
- 6 deciliter melk

Vulling:

- 300 gram spek in blokjes
- 800 gram schoongemaakte paddestoelen
- 2 deciliter rode wijn
- 4 deciliter gevogeltefond
- 80 gram boter
- zwarte peper

Bereiding:

Maak het beslag voor de flensjes door alle ingrediënten goed door elkaar te kloppen. Laat dit ongeveer 30 minuten rusten.

Bak de spekjes uit tot ze bijna knapperig zijn en haal ze uit de pan. Bak vervolgens de paddestoelen in het spekvet tot ze half gaar zijn en leg ook deze apart. Voeg in dezelfde pan de rode wijn en de gevogeltefond toe en laat dit inkoken.

Bak in de roomboter intussen van het beslag 8 mooie dunne flensjes. Voeg de paddestoelen en de spekjes bij de saus en laat nog even pruttelen.

Schep op ieder bord een beetje van het paddestoelenmengsel en kruid de paddestoelen met een paar draaien vers gemalen zwarte peper.

Leg vervolgens op ieder bord een opgerold flensje.

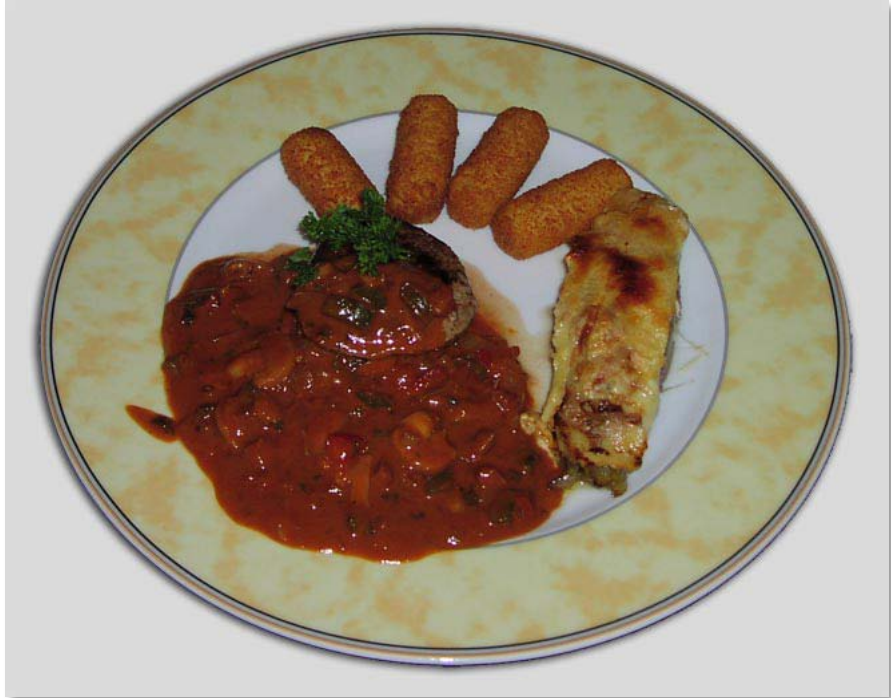
U kunt natuurlijk ook het paddestoelenmengsel in de flensjes vouwen. Hierdoor krijgen de smaken nog beter de kans om in te trekken.

Kalfssteak Stroganoff, aardappelkroketten en witlof met mascarpone

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

- Boter om in te vetten
- 8 struikjes witlof
- 50 gram boter
- 0,5 liter kippenbouillon
- zout
- versgemalen peper
- 8 plakjes parmaham
- 150 gram mascarpone
- 100 gram dungseden
Emmentaler of Goudse
kaas



Bereiding:

Kalfssteak Stroganoff:

Helaas kunnen we wegens commerciële belangen het recept van de Stroganoff niet bekend maken.

Witlof met mascarpone:

Verwarm de oven voor op 180° C. Vet een ovenschaal in.

Maak de struikjes witlof schoon en hol de onderkant uit. Smelt de boter in een grote braadpan en bak de struikjes op een lage hittebron 4 á 5 minuten. Keer nu en dan, tot de buitenste blaadjes glazig worden. Doe de bouillon erbij met wat zout en peper. Breng alles aan de kook, dek het af en laat het 5 á 6 minuten zachtjes pruttelen tot de groente bijna gaar is. Schep de struikjes eruit met een schuimspaan.

Spread de plakjes ham uit en leg op elke plak een struikje witlof. Rol de plakjes op en leg ze naast elkaar in de ovenschaal.

Laat de bouillon pruttelen tot het vocht voor de helft is verdampt. Neem de pan van het vuur en roer de mascarpone erdoor. Giet de saus over de struikjes. Leg de plakjes kaas erop. Zet dit 15 minuten in de oven tot de bovenkant goudgeel is en de saus gaat borrelen.

Walnotenparfait

Aantal sterren: 3

Ingrediënten:

- 5 eieren
- 3 eidooiers
- 75 gram suiker
- 1 vanillestokje
- 6 deciliter room
- 1,5 ons walnoten vers of uit dop/schaal
- notenlikeur (Amaretto)
- poedersuiker/cacao (ter garnering)



Bereiding:

Meng de eieren, eidooiers en de suiker in een hittebestendige schaal (liefst mengkom). Snijd de vanillestokjes horizontaal open en verwijder het "zaad" uit het stokje.

Doe dit bij de eier-suikermassa en klop dit alles luchtig en schuimig (met behulp van een mixer) au bain-marie tot lichaamstemperatuur (ongeveer 37° C.), waarbij veel volume wordt verkregen.

Sla de room zonder suiker op tot yoghurtdikte en vermeng dit (liefst spatelend) met het eiermengsel.

Hak de walnoten en vermeng ze met de notenlikeur. Spatel ook de notenmassa door het eierroommengsel. Schep het mengsel voorzichtig in kleine vormpjes.

Vries ze 3 tot 4 uur van tevoren in, voordat de parfait wordt geserveerd.

Garneer de walnotenparfait met poedersuiker en cacao.

5.) 20-01-2003 Samengesteld door Dimitri Peeters

Aantal personen: 8

- Salade met kip en paprika
- Albóndigas en pittige rijst met bonen
- Mangomousse

Salade met kip en paprika

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

- 650 gram kip
- 0,8 dl mayonaise
- 0,8 dl yoghurt
- 1 tl chilipoeder
- 1 tl paprikapoeder
- snufje cayennepeper
- 1 tl tomatenpuree
- 1 tl uienpuree
- 1 groene paprika in reepjes
- 1 rode paprika in reepjes
- 250 gram maïs
- 250 gram rijst



Bereiding:

Kip koken en in reepjes snijden. Kip laten afkoelen. Leg de kipreepjes in een grote kom.

Meng de mayonaise, yoghurt, specerijen, tomaat- en uienpuree. Laat dat even staan zodat de smaken goed kunnen intrekken. Schep de dressing door de kip.

Voeg de paprika's en maïs toe en schep alles door elkaar tot alles bedekt is met dressing.

Schik de gekookte rijst op een platte bord en leg hier middenop de salade. Direct serveren.

Albóndigas en pittige rijst met bonen

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

Albóndigas (gehaktballen):

- 1 kg rundergehakt
- 2 teentjes knoflook (geperst)
- 4 el paneermeel
- 1 Spaanse peper (ontdaan van zaad en fijngehakt)
- 1 tl gemalen komijn
- zout en peper
- 2 geklopte eieren
- 6 el olie
- 5 dl tacosaus (zie recept)
- 3 bosuitjes (gehakt)
- tortilla's.



Pittige rijst met bonen:

- 0,8 dl olie
- 500 gram rijst
- 1 ui (fijngesnipperd)
- 1 groene paprika (gehakt)
- 1 tl koriander
- 1 tl komijn
- 1-2 tl tabasco
- zout
- 1 liter bouillon
- 500 gram kidney beans uit blik (uitgelekt en afgespoeld)
- 500 gram tomaten uit blik (uitgelekt en gehakt)
- gehakte peterselie.

Tacosaus:

- 2 el olie
- 2 uien (gesnipperd)
- 2 groene paprika's (in blokjes)
- 1 rode Spaanse peper
- 1 tl gemalen komijn
- 1 tl gemalen koriander
- 1 teentje knoflook (geperst)
- zout
- peper
- suiker
- 800 gram tomaten uit blik en tomatenpuree (naar eigen keuze)

Bereiding:

Albóndigas (gehaktballen):

Roer rundergehakt, knoflook, paneermeel, Spaanse peper, komijn en zout en peper goed door elkaar. Voeg beetje bij beetje het ei toe. Leg het mengsel op een met bloem bestrooid werkblad en verdeel het in 32 gelijke porties. Maak er met bloem bedekte handen balletjes van.

Verhit de olie in een grote koekenpan. Bak de gehaktballetjes in 5-10 minuten egaal bruin. Draai ze veelvuldig om. Laat de gebruikte gehaktballen goed uitlekken op keukenpapier. Leg ze daarna in een ovenschaal en giet er tacosaus overheen. Verhit ze 10 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Serveer ze bestrooid met bosuitjes.

Pittige rijst met bonen:

Verhit olie in een braadpan of een grote pan. Voeg de rijst toe en kook die tot hij net ondoorzichtig wordt. Voeg ui, paprika, komijn en koriander toe en kook de rijst nog 2 minuten zachtjes. Voeg tabasco, zout, bouillon en bonen toe en breng alles aan de kook. Afdekken en circa 45 minuten laten koken, of tot de rijst gaar en het meeste vocht opgenomen is. Haal de pan van het vuur en roer voorzichtig de tomaten door de rijst. Laat de pan 5 minuten afgedekt staan. Roer de rijst los met een vork en bestrooi het gerecht met peterselie.

Tacosaus:

Verhit olie in een pan. Voeg ui en paprika toe en bak die langzaam enigszins zacht. Hak de Spaanse peper en voeg die samen met komijn, koriander en knoflook toe. Bak dit nog 2-3 minuten. Voeg suiker, zout, peper en tomaten met sap toe. Kook de saus nog 5-6 minuten op een matig vuur zodat ze indikt. Voeg eventueel tomatenpuree toe voor de kleur. Breng de saus op smaak en gebruik haar warm.

Mangomousse

Aantal sterren: 3

Ingrediënten:

- 3 rijpe mango's
- 1 klein stukje verse gember
- 160 gram gezeefde poedersuiker
- sap van 1 limoen
- 2 kiwi's
- 0,15 liter slagroom



Bereiding:

Snijd mango's doormidden door aan één kant van de grote pit te snijden. Schep het vruchtvlees in een kom, blender of keukenmachine. Voeg gember, poedersuiker en limoensap toe en pureer de vruchten tot een glad mengsel. Klop de slagroom stijf en spatel die door de mangomousse. Verdeel het mengsel over 8 schaaltes en zet ze 1 uur in de koelkast voor gebruik. Snijd de kiwi's in kleine stukjes en gebruik ze om de mousse te garneren.

6.) 10-02-2003 Samengesteld door Quinn Warmerdam

Aantal personen: 8

- Heldere gevogeltesoep met bospaddestoelen
- Scholfilet met tagliatelle en zalmsnippersaus
- Tournedos du Quinn met gebakken rijst en okersla
- Pruimenbluf

Heldere gevogeltesoep met bospaddestoelen

Aantal sterren: 3

Ingrediënten:

- 1.6 potje gevogelte fond
- 1.6 blokje kippenbouillon
- 1 kleine prei
- 400 gr. Bospaddestoelen
- 400 gr. Kastanjechampignons
- 2 eieren
- 1.6 dl witte wijn
- broodstengels



Bereiding:

Breng de fond, de witte wijn, 1.2 lt. water en de 1.6 bouillonblokjes aan de kook. Voeg de schoongemaakte en in partjes gesneden champignons toe en laat de soep 30 minuten zacht trekken. Snij intussen de prei in zeer dunne schijfjes en voeg deze op het laatste moment toe. Klop de eieren met wat room los en voeg naar smaak kruiden toe. Bak van het geheel een dunne omelet en snij na het afkoelen de omelet in dunne reepjes.

Leg in het midden van het bord de omeletreepjes en schep de soep in de voorverwarmde borden. Serveer er broodstengels bij.

Scholfilet met tagliatelle en zalmsnippersaus

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

- 8 kleine scholfilets
- 0.8 potje visfond
- 3.2 dl witte wijn
- 200 ml crème fraîche
- 80 gr verse zalmsnippers
- 8 nestjes tagliatelle
- olijfolie met knoflook
- zout
- peper



Bereiding:

Saus:

Kook de witte wijn en de visfond in tot de helft. Voeg al roerende de crème fraîche toe en tot slot de fijngesneden zalmsnippers.

Tagliatelle:

Kook de tagliatelle volgens de gebruiksaanwijzing beetgaar.

Vis:

Kruid de vis met peper en zout en grilleer hem met een eetlepel knoflookolie in de grillpan. Neem de vis uit de pan en hou deze warm in een oven van ca. 100 graden.

Leg een nestje tagliatelle op de voorverwarde borden en hierop de scholfilet.

Tournedos du Quinn met gebakken rijst en okersla

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

Voor de gebakken rijst:

- 400 gr. Basamati rijst
- 2 eieren
- 5 el olie
- 2 teentjes knoflook
- 1 ui
- 2.5 stelen bleekselderij
- 2.5 el dunne sojasaus
- zout
- peper
- 1 tl suiker
- 0.5 tl dikke sojasaus

Voor de okersla:

- 20 okers
- 6 eetlepels azijn
- 1 theelepel zwarte peper
- 1 mespunt zout

Voor de saus (vlees):

- 120 gr. Champignons
- 1.5 eetlepel arachideolie
- 2 sjalotjes
- 2 teentjes knoflook
- 2 groene Spaanse pepers
- 0.6 liter kippenbouillon
- 2.5 el dunne sojasaus
- 1 tl suiker
- 0.5 tl dikke sojasaus
- 2.5 el maïzena



Voor uitserveren:

- Gemalen peper
- 1 el medium sherry
- 2.5 gepelde tomaten
- 10 tournedos
- 3 takjes peterselie
- 8 sherrytomatjes

Bereiding:

De gebakken rijst, deel 1:

Kook de rijst volgens recept op de verpakking. Plaats de gare rijst, afgedekt in de koeling en laat geruime tijd afkoelen tot nader gebruik.

De okersla:

Spoel de okers af en verwijder een stukje van de uiteinden. Kook de okers zacht op een laag pitje in ruim water. Giet af. Maak de dressing van de overige rechten en giet dit over de okers. Laat 1-2 uur staan

De saus:

Voeg de in schijven gesneden champignons aan de hete olie toe en bak ze op een hoog vuur tot het moment dat ze vocht beginnen te verliezen. Haal ze uit de pan en zet ze weg. Laat iets afkoelen en voeg de fijngesneden sjalotjes en de klein gesneden knoflook toe en laat dit garen. Snij de pepers in kleine stukjes en bak deze even tot ze zacht zijn. Doe dan de bouillon erbij, de dunne sojasaus, de suiker, en de dikke sojasaus. Verwarm het geheel tot aan het kookpunt en laat 3 minuten zachtjes koken. Maak de maïzena aan met 5 el water en voeg dit al roerende toe aan de kokende saus totdat deze dik en glanzend is. Laat 1 minuut doorkoken en zet weg.

Gebakken rijst deel 2:

Breek de rijst zodat deze niet meer aan elkaar kleeft en zonder klonten is. Sla de eieren los met 2 el water. Verwarm 2.5 el olie in een grote pan en bak hierin de fijn gehakte knoflook, de in dunne ringen gesneden ui en de diagonaal gesneden 3 mm. brede bleekselderie. Bak e.e.a. totdat het een beetje zacht is. Haal uit de pan en zet weg. Voeg de rest van de olie toe en verhit tot zeer heet, bijna dampend en voeg de rijst toe. Roer er constant door zodat de rijst niet kleeft. Roer er op het moment dat de rijst goed heet is langzaam de eierenstruis bij. Laat de eierenstruis hierbij door een zeef lopen en blijf onophoudelijk roeren totdat de eieren gaar zijn. Draai het vuur wat lager en meng er de sojasaus, het zout, de peper en de suiker door.

Voeg bij de saus de sherry, de in reepjes gesneden, ontvelde en van pitjes ontdane tomaten toe en warm (niet koken) 2 minuten door. Doe er de champignons bij. Breng het op smaak met gemalen zwarte peper en eventueel wat zout. Doe dit met behoud van de hawaiiïaanse touche!! Braad het vlees kort op een hoog vuur in wat geklaarde boter. Plaats een lapje vlees aan een kant van een groot warm bord. Schep er een lepel gebakken rijst naast. Kruid het vlees met peper en zout en nappeer het royaal met saus. Versier het bord verder met okersla, wat gehakte peterselie en een opengesneden sherry tomaatje.

Pruimenbluf

Aantal sterren: 3

Ingrediënten:

- 4 dl marsalawijn
- 200 gr. bruine suiker
- 8 el citroensap
- 2.5 kaneelstokje
- 1400 gr pruimen gehalveerd
- 4 dl slagroom
- 4 zakjes vanillesuiker
- 40 Italiaanse koekjes verkruid



Bereiding:

Breng de wijn met de suiker, citroensap en kaneel aan de kook. Laat de suiker oplossen en laat . alles ca 3 minuten zachtjes trekken. Leg de pruimen in de wijn en kook ze ca. 7 minuten zachtjes mee. Verwijder de kaneelstokjes en pureer de pruimen met het vocht. Schep de puree in een royaal plat bakje en zet het ca. 10 minuten in de vriezer. Klop de slagroom met de vanillesuiker stijf. Schep de helft van de verkruidde koekjes en de pruimenpuree luchtig door de slagroom. Verdeel de bluf over 8 glazen of kommen. Garneer met de rest van de koekjes.

7.) 24-03-2003 Samengesteld door Peter Smeets

Aantal personen: 8

- Artisjok-basilicummousse met parmaham
- Romige kippensoep met oesterzwammen
- Hartig taartje van champignons en gedroogde abrikozen
- Kalfsoester met paddestoelen, aardappelrozetjes, Sugar snaps en wortelbolletjes
- Fluweelzachte Champagnemousse

Artisjok-basilicummousse met parmaham

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 1 potje gemarineerde artisjokharten (285 gram)
- 1 zakje verse basilicum(15 gram)
- zout
- (versgemalen) zwarte peper
- 4 plakken parmaham
- 8 mooie lepels



Bereiding:

Artisjokharten samen met 16 blaadjes basilicum in keukenmachine of met staafmixer pureren. Eventueel nog extra olie uit potje toevoegen om mousse smeugiger te maken. Op smaak brengen met zout en peper.

Van parmaham 8 dunne repen snijden. Hamreepjes in de breedte over de lepels leggen. Mooie bergjes artisjokmousse op ham scheppen. Reepjes ham over mousse dichtvouwen. Garneren met kleine blaadjes basilicum.

Lekker bij een glas champagne.

Romige kippensoep met oesterzwammen

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

- 100 gram boter
- 50 gram bloem
- 2 liter kippenbouillon
- 300 gram oesterzwammen
- 200 gram gerookte kipfilet
- 2 eierdooiers
- 2 deciliter koksroom
- 15 gram verse basilicum
- citroensap
- nootmuskaat
- zout
- witte peper

Bereiding:

In soeppan helft van de boter smelten en bloem erdoor roeren. Ca.2 minuten zachtjes laten bakken.

Helft van bouillon toevoegen en al roerend aan de kook brengen tot gebonden soep ontstaat.

Scheutje voor scheutje rest van de bouillon toevoegen. Soep aan de kook brengen en ca.5 minuten laten sudderen. Intussen oesterzwammen schoonvegen en in stukken snijden. In koekenpan rest van de boter verhitten en oesterzwammen op hoog vuur ca. 3 minuten roerbakken.

Bestrooien met zout en peper.

Oesterzwammen uit de pan nemen en in aluminiumfolie warm houden.

Kipfilet in dunne plakken en hierna in reepjes snijden. In kom eierdooiers met koksroom loskloppen.

Enkele lepels hete soep erdoor roeren en al roerend aan soep toevoegen. Blijven roeren tot soep fluweelachtig gebonden is en NIET meer laten koken!

Op smaak brengen met zout, peper, nootmuskaat en citroensap.

Basilicum in reepjes snijden. Kippensoep in 8 kommen/borden scheppen.

In midden van soep bergje maken van gebakken oesterzwammen, reepjes kipfilet en reepjes basilicum.

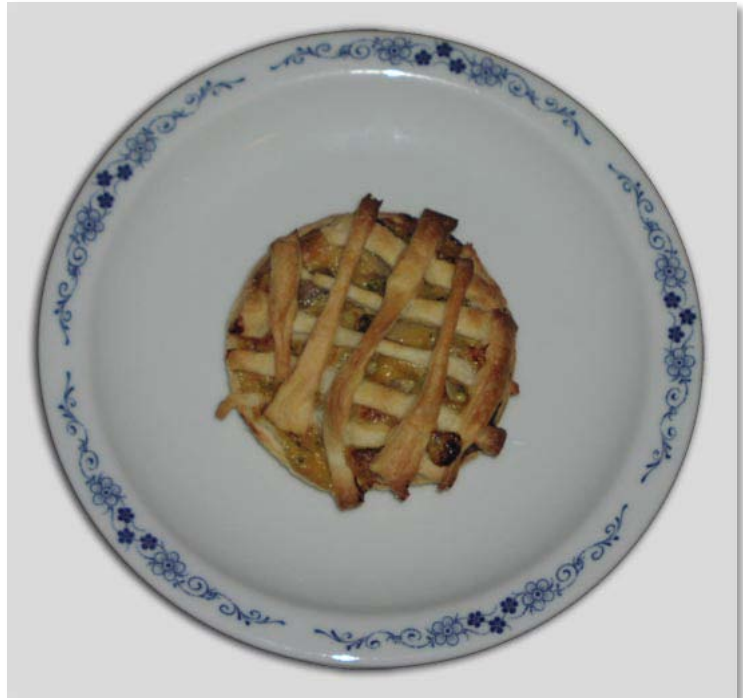
Serveer (stok-)brood met boter erbij.

Hartig taartje van champignons en gedroogde abrikozen

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

- 500 gram kleine champignons
- 100 gram gedroogde
- kleine gehakte abrikozen
- 1 eetlepel vers citroensap
- 1,5 deciliter crème fraîche
- 1 theelepel mosterd
- 15 gram bloem
- 1 a 2 eidooiers
- 3 eetlepels gehakte groene kruiden
oa. Peterselie, basilicum en bieslook
- 8 plakjes bladerdeeg
- zout
- peper



Bereiding:

Borstel de champignons schoon en kook deze met citroensap, peper en zout enkele minuten totdat ze zacht zijn. Haal vervolgens de champignons uit het kookvocht en hou ze even apart. Kook het vocht tot de helft in. Meng ondertussen de crème fraîche met de mosterd en de bloem.

Giet dit bij het kookvocht en laat de saus al roerende zacht koken totdat deze dikker wordt. Laat de saus afkoelen en meng deze dan met de eidooiers, gekookte champignons en de groene kruiden. Spatel dan de gehakte abrikozen erdoor. Eventueel nog afsmaken met peper en zout. Bekleed 8 kleine taartvormpjes met bladerdeeg, strijk de randen met deeg weg.

Dit gebruiken we later om de taartjes mee af te werken. Vul de taartjes met de champignon/abrikozen mengsel. Rol de deegresten uit en snijdt er lange reepjes van. Breng deze kruiselings aan op de taartjes. Bak de taartjes gedurende 25 minuten in een voorverwarmde oven op 200 graden.

Kalfsoester met paddestoelen, aardappelrozetjes, Sugar snaps en wortelbolletjes

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

Kalfsoester met paddestoelen:	Aardappelrozetjes:	Wortelbolletjes:
- 8 kalfsoesters a 125 gram	- 1,5 kg aardappelen	- 750 gram winterpeen
- 200 gram roompate	- 6 eierdooiers	- tijm
- 3 eetlepels cognac	- 75 gram boter	- boter
- 175 gram boter	- 1,5 dl room	- peper
- 2 teentjes knoflook	- peper	- zout
- 16 sneetjes wit casinobrood	- zout	
- 4 sjalotjes	- nootmuskaat	
- 150 gram katenspek (dikker gesneden)	Sugar snaps:	
- 400 gram oesterzwammen	- 500 gram sugar snaps (kruising tussen doperwt en peultje)	
- 650 gram champignons	- boter	
- 8 takjes peterselie	- peper	
- zout	- zout	
- peper		
- mestpuntje kerriepoeder		

Bereiding:

Kalfsoester met paddestoelen:

Roer de paté los met cognac en laat rusten. ± 70 gram boter zacht laten worden in een kom en mengen met de uitgeperste knoflook. Oven voorverwarmen op grillstand. Uit elk sneetje brood met een vormpje of glas van ca.7 cm rondje steken beide zijde besmeren met de knoflookboter en in ± 4 minuten lichtbruin grillen. Op rooster laten afkoelen.

Sjalotjes pellen en snipperen. Katenspek in dunne reepjes snijden.

Paddestoelen schoonvegen en in plakjes snijden. In pan ± 65 gram boter verhitten en sjalotjes en katenspek toevoegen en al omscheppende ca.3 minuten fruiten.

Paddestoelplakjes ca.10 minuten meebakken tot ze lichtgekleurd zijn.

Kalfsoesters droogdeppen en in 2 mooie stukjes snijden. Boter verhitten in koekenpan en de oesters op hoogvuur aan weerszijden dichtschroeien en in ca. 4 minuten rosé bakken. Licht bestrooien met zout en peper.

Borden voorverwarmen. Op elk bord 2 broodrondjes leggen besmeerd zijn met de pate. De kalfsoesters op de patebroodrondjes leggen. Paddestoelmengsel verwarmen en op smaak brengen met kruiden en naast de kalfsoesters scheppen. Bestrooien met peterselie.

Aardappelrozetjes:

Aardappels schillen en in vieren delen. Gaarkoken in water met zout. Afgieten en goed droogstomen. Pureren met pureeknijper. Eierdooiers door warme puree. Gesmolten boter beetje bij beetje erbij en wat room tot een goed spuitbare massa is verkregen. Op smaak brengen met nootmuskaat, peper en zout. In een spuitzak doen met kartelspuitje. Op bakpapier (of bakplaat inboteren) niet te brede aardappelrozetjes spuiten van 2 rondjes hoog. Vlak voor serveren even laten kleuren in de oven (200 graden).

Sugar snaps:

Sugar snaps wassen en beetgaar koken in water met wat zout.

Koud spoelen om groene kleur te behouden.

Vlak voor het uitserveren nog even doorwarmen in kokend water, vervolgens in wat gesmolten boter gaarstoven.

Wortelbolletjes:

Wortels schillen. Met klein parisienneboortje (5 mm) bolletjes uitsteken.

Circa 20 per persoon. Bolletjes kort blancheren in kokend water met zout. Boter smelten, mespunt tijm toevoegen en de bolletjes evengaarsmoren. Op smaak brengen met peper en zout

Fluweelzachte Champagnemousse

Aantal sterren: 3

Ingrediënten:

- 1 fles champagne
- 7 eierdooiers
- 35 gram maïzena
- 100 gram suiker
- 5blaadjes gelatine
- 25 cc MARC de champagne (45%)
- 350 gram geslagen slagroom



Bereiding:

Halve fles champagne inkoken tot 100 cc. Andere helft toevoegen en kort meekoken (houdt een klein beetje over om gelatine in te weken).

Eierdooiers samen met de maïzena en de suiker luchtig loskloppen.

In champagne gelatineblaadjes laten wellen. Dan gelatine toevoegen aan champagnemengsel en laten meekoken tot het opgelost is.

Champagnemengsel laten afkoelen tot 80° c. Eieren, maïzena en suiker toevoegen en champagnemengsel helemaal laten afkoelen. Dan als laatste Marc de Champagne en lobbij geslagen slagroom toevoegen.

Verdeel de mousse over 8 glazen schaaltes en laat het 1 uur opstijven in de koelkast.

8.) 28-04-2003 Samengesteld door Frank Theeuwen

Aantal personen: 8

- **Geroosterde groene asperges**
- **Bleekselderijsoep met blauw kaas**
- **Warme kalfslapjes met tonijnsaus en ovenschotel van aardappelen en courgette**
- **Zomerse aardbeientaartjes**

Geroosterde groene asperges

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

- 40 dunne geschilde asperges
- 4 el kleine basilicumblaadjes
- zout
- peper
- 4-6 el olijfolie
- 1 tl citroensap
- 100 gr dun geschaafde parmezaanse kaas

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 225 graden.

Leg de asperges in één laag in de ovenschaal. Bestrooi de asperges met de basilicumblaadjes, zout en peper en sprenkel de olijfolie erover. Rooster de asperges 20-25 minuten in het midden van de oven tot ze gaar zijn. Sprenkel er voor het serveren de azijn over. Serveer de asperges met de parmezaanse kaas.

Bleekselderijsoep met blauw kaas

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

- 2 struikjes bleekselderij
- 2 uien
- 60 gr boter
- 2 el bloem
- 1,5 liter groentebouillon (van tabletten)
- zout
- peper
- 200 gr Gorgonzola
- 3 dl melk
- 4 el gesnipperde basilicum



Bereiding:

Snijd de schoongemaakte bleekselderij in smalle boogjes. Snipper de gepelde uien. Verhit de boter in een pan, roer de bleekselderij en uien erdoor en laat de groenten, met het deksel op de pan, zachtjes ca. 10 minuten smoren; roer af en toe.

Roer de bloem door de groenten en schenk de bouillon erbij. Voeg naar smaak zout en peper toe. En laat de soep, met het deksel op de pan, zachtjes ca. 30 minuten koken.

Snijd intussen de kaas in kleine stukjes.

Neem de pan van het vuur, laat de soep iets afkoelen en pureer hem met een staafmixer of in een foodprocessor.

Afwerking: Roer de kaas en de melk door de soep, al roerende, door en door warm worden en de kaas smelten (laat de soep niet aan de kook komen). Bestrooien met peterselie.

Warme kalflapjes met tonijnsaus en ovenschotel van aardappelen en courgette

Aantal sterren: 3

Ingrediënten:

Warme kalflapjes met tonijnsaus:	Ovenschotel met aardappelen en courgette:
- 500 gr wortels	- 1000 gr aardappelen
- 200 gr selderie	- 350 gr courgette
- 4 sjalotten	- 4 tenen knoflook
- 1250 gr kalfsmootjes	- 0,25 l melk
- peper	- 200 ml room
- zout	- peper
- 10 el olijfolie	- zout
- 0,25 l droge witte wijn	- 8 el boter
- 600 ml bouillon	- 2 el geraspte parmezaan
- 2 knoflooktenen	
- 1 klein bosje peterselie	
- 500 gr tonijn	
- 1 el kappertjes	
- 8 ansjovisfilets	
- 8 el citroensap	

Bereiding:

Warme kalflapjes met tonijnsaus:

De wortels, selderie en sjalotten schillen en in blokjes snijden. De kal smootjes met peper en zout kruiden. In een ovenvaste schaal 2 el olijfolie verhitten, het vlees op hoog vuur aan alle kanten aanbraden. De groenteblokjes toevoegen en kort meebakken. De oven op 150 graden voorverwarmen. De kal smootjes uit de braadslee nemen en de groenten nog een paar minuten op een gematigd vuur laten bakken. Vervolgens met witte wijn en bouillon blussen. Alles circa 2 minuten laten sudderen. Het vlees weer in de schaal leggen en in het midden van de oven nog circa 50 minuten gaar laten worden. Het vlees uit de schotel nemen. De knoflooktenen pellen. De peterselie wassen, de blaadjes afplukken. Het braadvocht met knoflook, peterselie, tonijn, kappertjes, ansjovis en citroensap pureren. De saus met peper en zout op smaak brengen. Het vlees in circa 1 cm. Dikke plakken snijden, met de saus overgieten en nog warm serveren.

Ovenschotel met aardappelen en courgette:

Aardappelen voorbereiden en in melk koken; De aardappelen wassen, schillen, in fijne plakjes snijden en droogdeppen. De courgette wassen, schoonmaken en eveneens in schijfjes snijden. De knoflook pellen. De oven op 180 graden voorverwarmen. De melk aan de kook brengen en de knoflook erin uitpersen. De aardappelen en de courgette toevoegen en alles circa 2 minuten later pruttelen. Van het vuur halen, in een pan doen, met de room verfijnen, kruiden en afgedekt nog circa 5 minuten laten trekken. Een ovenvorm met wat boter invetten, het aardappel-courgette-mengsel erin scheppen en met parmezaan bestrooien. De overige boter in vlokjes op het mengsel leggen en minstens 30 minuten bakken.

Zomerse aardbeientaartjes

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

- 8 plakjes ontdooide diepvriesbladerdeeg
- 200 gr. ontvliesde amandelen
- 200 gr. zachte boter
- 200 gr. fijne tafelsuiker
- 3 eieren
- 750 gr. grote gehalveerde aardbeien



Bereiding:

Verwarm de oven voor op 175 graden.

Rol elk plakje deeg iets uit en bekleed de taartvormpjes ermee. Prik de deegbodems met een vork regelmatig in. Maal voor de vulling de amandelen fijn in de keukenmachine. Klop de boter en de suiker tot een licht en luchtig mengsel. Klop de amandelen door het suikermengsel en klop daarna één voor één de eieren erdoor. Schenk dit mengsel in de vormpjes op het deeg en bak en taartjes 30-40 minuten in het midden van de oven tot de vulling stevig is. Schakel na 15 min. De oven terug op 150 graden.

Laat de taartjes in de vormpjes afkoelen en verdeel de aardbeien erover. Bestuif de aardbeien met poedersuiker.

9.) 12-05-2003 Samengesteld door Alle leden Biétgaar

Aantal personen: 16

- Zalmfilet met tagliatelle en zalmsnippersaus
- Mosterdsoep
- Kalfsschnitzel met rode wijnsaus, sugar snaps, aardappelgratin en witlof uit de oven
- Zomerse aardbeientaartjes met slagroom en yoghurtijs

Zalmfilet met tagliatelle en zalmsnippersaus

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 16 kleine zalmmoten
- 1.6 potje visfond
- 6.4 dl witte wijn
- 400 ml crème fraîche
- 160 gr verse zalmsnippers
- 16 nestjes tagliatelle
- olijfolie met knoflook
- zout
- peper



Bereiding:

Saus:

Kook de witte wijn en de visfond in tot de helft. Voeg al roerende de crème fraîche toe en tot slot de fijngesneden zalmsnippers.

Tagliatelle:

Kook de tagliatelle volgens de gebruiksaanwijzing biétgaar.

Vis:

Kruid de vis met peper en zout en grilleer hem met een eetlepel knoflookolie in de grillpan. Neem de vis uit de pan en hou deze warm in een oven van ca. 100 graden.

Leg een nestje tagliatelle op de voorverwarmde borden en hierop de zalmfilet.

Mosterdsoep

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 200 gram boter
- 240 gram bloem
- 1/2 liter room
- 4 liter bouillon
- 8 eetlepels mosterd van Abraham. (Groningse pitjes mosterd)
- brie en spekjes



Bereiding:

De boter smelten, maar NIET kleuren. De bloem toevoegen, en met een houten lepel roeren, zet de roux op een zacht vuur en laat hem 10 minuten garen. De bouillon verwarmen en bij de roux gieten, glad roeren, onder voortdurend roeren 10 minuten laten koken.

De soep door een zeef halen.

De mosterd toevoegen. Vlak voor serveren de room toevoegen en NIET meer laten koken.

Voor de smaak gebakken spekjes en eventueel brie toevoegen.

Kalfsschnitzel met rode wijnsaus, sugar snaps, aardappelgratin en witlof uit de oven

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

Rode wijnsaus:

- 1 liter bouillon
- 1 liter rode wijn
- 60 gram boter
- 60 gram bloem
- 2 sjalotjes
- 2 wortels
- 2 blaadje laurier
- peterselie
- tijm

Aardappelgratin:

- 1 kilo aardappelen
- 3 dl melk
- 3 dl slagroom
- 1 teentje knoflook
- zout
- peper
- nootmuskaat

Witlof uit de oven:

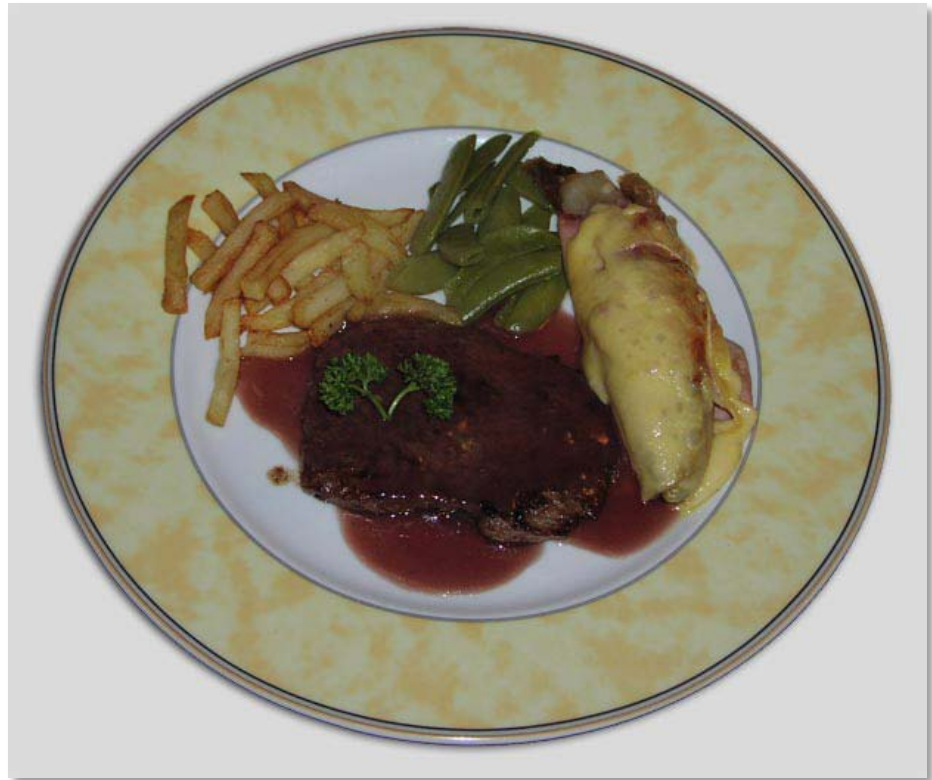
- 16 struikjes witlof
- 100 gram boter
- 16 plakken gekookte ham
- 16 plakken kaas
- zout
- peper
- suiker

Sugar snaps:

- 1000 gram sugar snaps
- boter
- peper
- zout

Kalfsschnitzels:

- 16 kalfsschnitzels
- boter
- zout
- peper



Bereiding:

Rode wijnsaus:

Maak van de boter en de bloem een blonde roux. Laat de wijn, samen met de bouillon en alle kleingesneden groenten en kruiden reduceren tot de helft. Passeer het vocht. Voeg het toe aan de roux en laat het tot een saus binden. Breng deze zo nodig op smaak.

Aardappelgratin:

Schil de aardappelen, was ze en snij ze in plakjes van 2 mm dik. Neem een platte schaal, die in de oven kan, wrijf deze in met knoflook en besmeer ze ruim met boter. Maak de melk lauwwarm, meng er de room door en geef er peper, zout en nootmuskaat bij. Beleg de bodem van de schaal met de aardappelschijfjes en schenk er het melkmengsel over. Snij de rest van de boter in kleine stukjes en verdeel deze over de oppervlakte. Zet de schaal in een oven van 160 graden C. en laat ze daar anderhalf uur in. Serveer de gratin in de ovenschaal.

Witlof uit de oven:

Maak het witlof schoon. Snij de onderkant kegelvormig in. Smelt 40 gram boter in een pan, leg hierin het witlof, voeg een theelepel suiker toe, zout en peper. Laat ze, met het deksel op de pan 20 minuten zachtjes stoven. Pas op dat ze niet aanbakken. Als het witlof klaar is, draai dan elk struikje in een plak ham, draai er nog een plak kaas omheen. Leg ze in een ovenvaste schaal en zet deze onder de salamander totdat de kaas is gesmolten. Meteen serveren.

Sugar snaps:

Sugar snaps (kruising tussen doperwt en peultje) wassen en beetgaar koken in water met wat zout.

Koud spoelen om groene kleur te behouden.

Vlak voor het uitserveren nog even doorwarmen in kokend water, vervolgens in wat gesmolten boter gaarstoven.

Kalfsschnitzels

Bestrooi het vlees met peper en zout. Verhit de boter in een koekenpan, wacht tot de grote belletjes zijn verdwenen en bak de schnitzels goudbruin.

Zomerse aardbeientaartjes met slagroom en yoghurtijs

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 16 ontdooide plakjes diepvriesbladerdeeg
- 400 gr. Ontvlieste amandelen
- 400 gr. zachte boter
- 400 fijne tafelsuiker
- 6 eieren
- 1500 gr grote gehalveerd aardbeien
- slagroom
- yoghurtijs



Bereiding:

Verwarm de oven voor op 175 graden.

Rol elk plakje deeg iets uit en bekleed de taartvormpjes ermee. Prik de deegbodems met een vork regelmatig in.

Maal voor de vulling de amandelen fijn in de keukenmachine. Klop de boter en de suiker tot een licht en luchtig mengsel. Klop de amandelen door het suikermengsel en klop daarna één voor één de eieren erdoor. Schenk dit mengsel in de vormpjes op het deeg en bak en taartjes 30-40 minuten in het middel van de oven tot de vulling stevig is. Schakel na 15 min. De oven terug op 150 graden. Laat de taartjes in de vormpjes afkoelen en verdeel de aardbeien erover. Bestuif de aardbeien met poedersuiker.

Slagroom met staafmixer opkloppen (vergeet de suiker niet). Van yoghurtijs bolletjes maken en op borden verdelen.



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>