



Recepten

Carta

Ruud 's Kookboek

9 recepten
(Carta2006-CharliesDinner.be)

Inhoudsopgave.

1. Beignets van nieroogkreeftjes op bedje van knolselder
2. Borst van wilde eend met stoemp van spruitjes en bruine Pilaarbijter
3. Gebakken wijnperzik met sabayon van Pilaarbijter blond
4. Krokant gebakken kalfszwezerik met sinaasappelsaus
5. Millefeuille van Tarbot met stampot van wortelen en uien op een coulis van bouillabaisse
6. Savarin aux framboises et sabayon froid au kirsch
7. Tiramisu
8. Waaier van Belgische lamsboutje met witloofslaatje en girollen
9. Zonnevis met Zeebrugse garnaltjes en Pilaarbijter blond

Beignets van nieroogkreeftjes op bedje van knolselder

Menugang Bijgerecht

Soort Zeevruchten

Snel Nee

Keuken Belgisch

Type -

Slank Nee

Bron www.charliesdinner.be

Sterren 4

Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 12 grote nieroogkreeftjes
- 1 halve knolselder
- 2 eetlepels tartaarsaus
- wat uienringen en frituurbeslag

Frituurbeslag

- 200 gr bloem
- 5 gr zout
- 2 eetlepels olijfolie
- 5 gr gist
- 3 dl lauw water.



Bereiding

Bereiding frituurbeslag

Meng de ingrediënten en juist voor gebruik 2 opgeklopte eiwitten toevoegen.

Bereiding

De rauwe nieroogkreeftjes ontdoen van de kop, staartjes uitpellen en ontdoen van darmkanaal.

Afdrogen en kruiden met wat peper uit de molen. Door het frituurbeslag halen en 3 min. afbakken in olie.

De knolselder in fijne julienne snijden en kort koken in water met wat zout en citroensap. Afgieten en laten afkoelen. Daarna mengen met de tartaarsaus.

Presentatie

Plaats ronde vorm in het midden van een diepbord. Vul hem half met de knolselder julienne en schik daarna de nieroog-kreeftjes. Eventueel afwerken met gefrituurde uienringen en een beetje zure room rondom.

Borst van wilde eend met stoemp van spruitjes en bruine Pilaarbijter

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	-	Slank	Nee
Bron	www.charliesdinner.be			Sterren	4

Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 4 wilde eendenborsten
- 2 dl kalfsfond
- 2 dl bruin Pilaarbijterbier
- 1 eetlepel acaciahoning



Bereiding

4 wilde eendenborsten kruiden met peper en zout.

Kort bakken en op warme plaats rustig laten bekomen.

Voor de saus: 2 dl kalfsfond inkoken met 2 dl bruin pilaarbijterbier + een eetlepel acaciahoning.

Afsmaken met peper en zout.

Dresseren: de stoemp in het midden van het bord, en daarop de versneden eendenborst, overgieten met de saus en afwerken met beignet van pijpajuin.

Gebakken wijnperzik met sabayon van Pilaarbijter blond

Menugang Nagerecht

Soort -

Snel Nee

Keuken Belgisch

Type -

Slank Nee

Bron www.charliesdinner.be

Sterren 4

Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 4 wijnperziken
- 4 eierdooiers
- kristalsuiker
- Pilaarbijter blond



Bereiding

4 wijnperziken in partjes snijden en bakken in de boter, bestrooien met bloedsuiker.

Dresseren in een waaier op een voorverwarmd bord.

Voor de sabayon: 4 eierdooiers loskloppen au bain-marie, met 4 halve eierdopjes kristalsuiker en 4 halve eierdopjes Pilaarbijter blond.

De wijnperzik overgieten met de sabayon en afwerken met een takje verse munt.

Krokant gebakken kalfszwezerik met sinaasappelsaus

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	-	Slank	Nee
Bron	www.charliesdinner.be			Sterren	4

Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 4 mooie hartzwezeriken
- 5 dl kalfsfond
- 2 sinaasappelen
- fijne boontjes en gratie aardappelen
- 1 eiwit opgeslagen met 1 lepel olijfolie en wat paneermeel, peper en zout



Bereiding

De kalfszwezeriken spoelen en blancheren.

Daarna goed ontdoen van vliezen en vet.

Snijden in stukken van 100 gr.

Kruiden door eiwit halen en paneren.

Afbakken in diepe pan in arachideolie.

Voor de saus kalfsfond, wat sinaasappelsap en Grand Marnier toevoegen.

Laten koken in kruiden met peper en zout en daarna de partjes toevoegen.

Millefeuille van Tarbot met stampot van wortelen en uien op een coulis van bouillabaisse

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	-	Slank	Nee
Bron	www.charliesdinner.be			Sterren	4

Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 500 gr aardappelen
- 250 gr wortelen
- 250 gr uien en een varkenspoot
- 8 plakjes tarbot
- bisque van schaaldieren + boter
- enkele kruiden



Bereiding

Maak een bouillon van de varkenspoot en voeg de aardappelen, de uien en de wortelen toe. Kook deze gaar en giet ze af. Daarna pureren en op smaak brengen met peper en zout. Kruid ook de plakjes tarbot en pocheer deze kort in een visfumet. Kook de bisque van schaaldieren in en monteer wat boter

Presentatie

Vul ronde vorm op met een beetje stampot. Daarna een plakje tarbot. Herhaal dat en sluit af met de stampot. Garneer met wat verse kruiden en giet de saus rondom.

Savarin aux framboises et sabayon froid au kirsch

Menugang Nagerecht

Soort -

Snel Nee

Keuken Belgisch

Type -

Slank Nee

Bron www.charliesdinner.be

Sterren 4

Ingrediënten

Voor 4 personen:

Baba

- 150 gr bloem
- 75 gr boter
- 10 gr gist,
- 12 gr suiker
- 3 gr zout
- 1 dl lauwe melk

Benodigdheden Sabayon

- 12 eigelen
- 1,5 dl water met Kirsch
- 150 gr suiker
- 6 blaadjes gelatine

Bereiding

Bereiding Baba

10 min. in de oven op 200 graden.

Voordien eerst laten rijzen.

Bereiding Sabayon

Eigelen met water en suiker luchtig kloppen.

Gelatine toevoegen en daarna koud kloppen.



Tiramisu

Menugang	Nagerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Italiaans	Type -	Slank	Nee
Bron	www.charliesdinner.be		Sterren	4

Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 300 gr Mascarpone,
- 100 gr bloedsuiker
- 2 eierdooiers
- 1 scheutje Amaretto
- 24 bitterkoekjes (Gli Amaretti)
- 1 kopje sterke koffie + gezeefde cacao



Bereiding

Mascarpone mengen met de bloedsuiker en eierdooiers.

De koffie en een scheutje Amaretto inkoken.

In een diep bordje dresser en het koffie-extract laten intrekken, daarna de mengeling erop doen en laten opstijven in de koelkast.

Juist voor het serveren een beetje cacao opstrooien.

Waaier van Belgische lamsboutje met witloofslaatje en girollen

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	Belgisch	Type	-	Slank	Nee
Bron	www.charliesdinner.be			Sterren	4

Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 4 Belgische lamsboutjes, uitgebeend
- 4 witlof en 800 gr girollen
- beetje portwijn
- 4 opgevulde aardappels



Bereiding

De lamsboutjes braden in de oven, liefst roze, daarna versnijden in fijne plakjes en dresser op warm bord.

Boven de waaier dresseert men de witlofsalade en daarop de gebakken girollen. Het vlees overgieten met de portosaus.

Men kan apart de opgevulde aardappel serveren, opgevuld met puree en kaas of verse tuinkruiden.

Zonnevis met Zeebrugse garnaaletjes en Pilaarbijter blond

Menugang Hoofdgerecht
Keuken Belgisch
Bron www.charliesdinner.be

Soort Vis
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 4

Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 4 zonnevis filets van ongeveer 100 gram
- 25 gram garnaaletjes per persoon
- 1 dl mosselsap
- 1 dl Pilaarbijter blond
- 1 gehakte sjalot
- 250 gram koude boter



Bereiding

De zonnevis kort bakken en dresser op een voorverwarmd bord.

Voor de saus: 1 dl mosselsap + 1 dl pilaarbijter blond en 1 gehakte sjalot inkoken tot een derde en opwerken met 250 gram koude boter.

Op smaak brengen met peper en zout.

Daarna passeren door een fijne zeef en de garnaaletjes toevoegen, niet meer laten koken.

De vis overgieten met de saus en afwerken met een pluk verse kervel.

