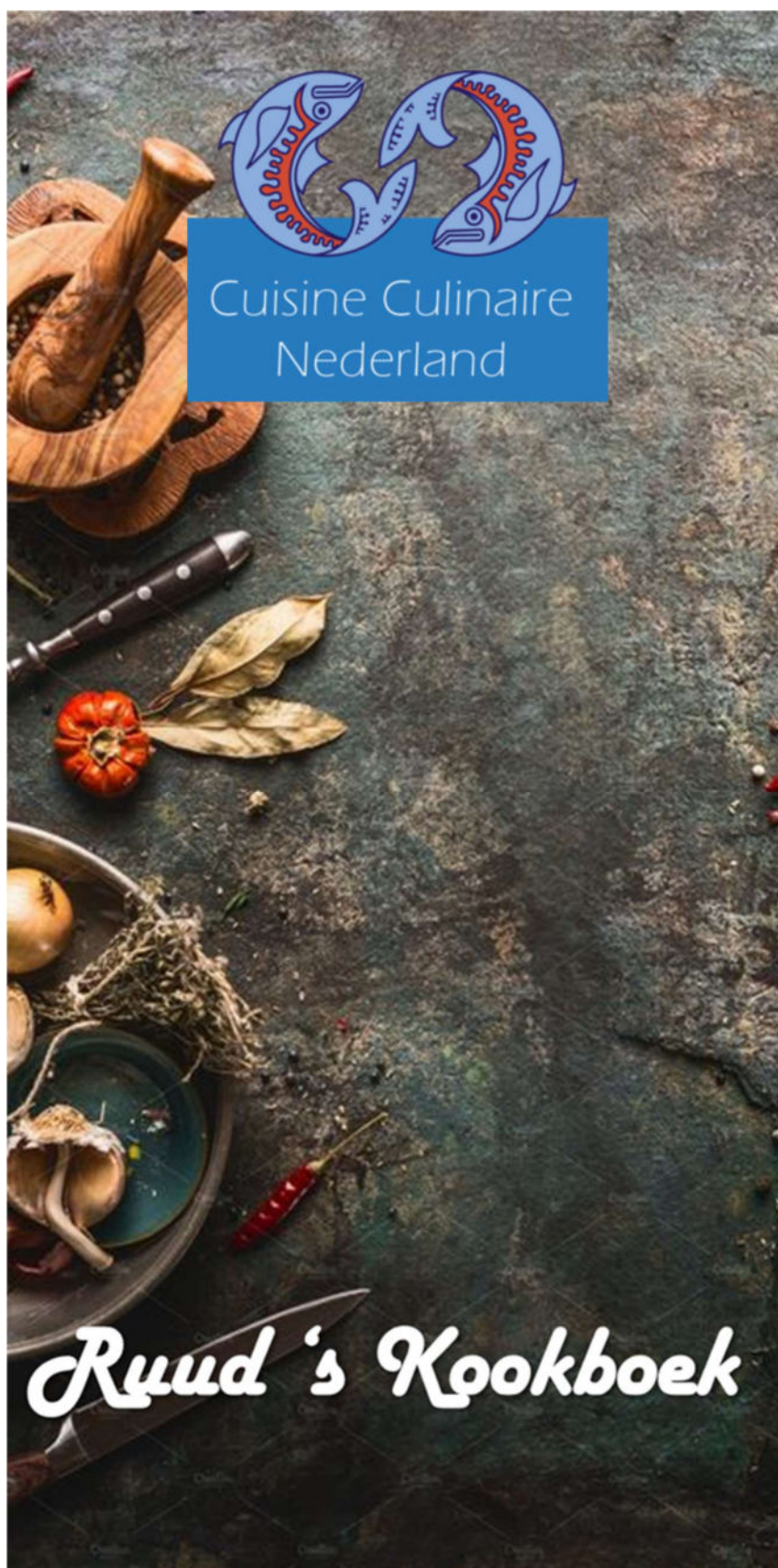




Menu januari 2019
(Les Amis de Cuisine Den Haag)



Les Amis de Cuisine Den Haag

Kookliefhebbers in een eigen professionele keuken

Ruud 's Kookboek

Menu januari 2019
(Les Amis de Cuisine)



MENU JANUARI 2019

6-gangenmenu

Makreelsalade met venkel, appel, bieslook en yoghurt

Vichyssoise met waterkers en grote pittige garnalen

Gebakken zeebaars met basilicumsaus

Tompouce met krokante eendenlever met mango en honingsaus

Geglaceerd speenvarken met wijnzuurkool en gebakken ananas

Peperkoekparfait met gekruide sinaasappel en champagne sabayon

Menusamenstelling: Henri van Dun

Smakelijk eten namens de menucommissie

Makreelsalade met venkel, appel, bieslook en yoghurt

Amuse voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen
 Moeilijkheidsgraad: 
 Uitserveren: 20.00 uur
 Apparatuur: Snijmachine of mandoline

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
Venkelcrème 2 venkelknollen 2-3 el crème fraîche 10 ml pastis (Ricard) zeezout en zwarte peper paar druppels citroensap klontje boter 5 takjes bieslook	Hak 5 takjes bieslook zeer fijn. Maak de venkel schoon en verwijder de harde kern. Snijd de venkel in blokjes. Kook de venkel in ruim kokend, gezouten, water. Giet de venkel af als deze gaar is en laat goed uitdampen. Doe de venkel in een blender voeg de pastis, de gehakte bieslook en wat druppels citroen toe. Voeg dan de crème fraîche toe maar let op dat deze niet te nat wordt. Voeg wat boter toe zodat de crème smeuïg blijft. Laat afkoelen en doe het mengsel in een spuitzak.
Makreelsalade 4 stengels bleekselderij 2 grote gestoomde makrelen 4 Elstar appels 2 venkelknollen 150 g griekse yoghurt 1/4 bosje bieslook 5 el olijfolie 2 tl paprikapoeder 1/2 tl cayennepeper 1 citroen zeezout peper 50 g walnoten	Snijd de onderkant van de bleekselderij af, was de stengels, verwijder de draden. Snijd de bleekselderij in plakjes (van max. 4 millimeter). Schil twee appels, verwijder de klokhuizen en snijd de appel brunoise. Snijd een kwart bosje bieslook fijn en meng deze samen met de paprikapoeder en de cayennepeper door de Griekse yoghurt. Meng de bleekselderij, de appel, 3 eetlepels olijfolie, het yoghurtmengsel en het sap van een halve citroen door elkaar. Breng op smaak met peper en zout. Maak de makreel schoon, verdeel de makreelfilet in kleine stukjes, houd nog wat stukjes achter ter garnering en schep de makreel door de salade. Was de twee overgebleven appels en snijd er met de mandoline of de snijmachine dunne (2 mm) plakjes van. De schijfjes moeten doorzichtig zijn. Besprenkel de schijfjes met wat druppels citroensap. Gebruik de grootste plakjes als basis voor de salade. Maak de venkel schoon en bewaar het venkelgroen voor garnering. Snijd de venkel over de zijkant heel fijn met de mandoline of de snijmachine (2 mm schijven). De schijfjes moeten doorzichtig zijn. Meng 2 eetlepels olie met het sap van de overgebleven halve citroen. Besprenkel de venkel met dit mengsel. Hak de walnoten fijn.

Presentatie sprietjes bieslook	Leg enkele schijfjes appel en venkel afwisselend naast elkaar in de vorm van een bloem. Leg voorts in het midden van de bloem een plakje appel op het bord. Zet een kleine serveerring op de appelschijf en schep hier het mengsel in, druk het aan met een cocktailstamper en verwijder de ring. Op deze wijze ontstaat een mooi klein torentje van de makreelsalade. Spuit aan de onderzijde van de bloem een streep venkelcrème. Verdeel wat stukjes walnoot en het groen van de venkel over de compositie. Garneer met een lepeltje Griekse yoghurt, wat stukjes makreel, een snufje paprikapoeder en een sprietje bieslook.
---	--

Vichyssoise met waterkers en grote pittige garnalen

Voorgerecht voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen
 Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴
 Uitserveren: 20.30 uur
 Apparatuur: Blender, staafmixer, oven 180°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
Vichyssoise 1 kg prei 400 g kruimige aardappels 15 g roomboter 35 ml olijfolie 1,5 l groentebouillon 3 takjes tijm, alleen blaadjes ½ bosje peterselie 3 bosuitjes 35 ml room fleur de sel versgemalen witte peper 1 bosje waterkers	Schil de aardappels. Snijd vervolgens de aardappels in blokjes. Maak de prei schoon en snijd de prei in kleine ringen. Houd het groen apart voor de coulis. Snijd de bosuitjes in ringen. Hak de peterselie. Smelt de boter, voeg olie toe. Voeg de prei toe en bak de prei gedurende enkele minuten op matig vuur. Voeg de aardappelblokjes toe en bak deze gedurende 1 minuut mee. Schenk de bouillon erbij, voeg tijm, peterselie en uitjes toe en laat de soep op zacht vuur 25 min koken. Pureer de soep met een staafmixer, breng op smaak met zout en peper en roer er van het vuur af room door. Voeg vlak voor het serveren de waterkers toe.
Preicoulis 2 preien 1/4 bosje peterselie, grof gehakt	Verwijder het bovenste van het preigroen en snij de rest van het preigroen fijn. Breng 1,5 liter water aan de kook en blancheer de prei erin (1 a 2 minuten). Laat de prei uitlekken in een zeef en doe daarna de prei in een bakje. Zet meteen in de diepvries. Haal na 15 minuten de prei uit de diepvries en doe de prei in de keukenmachine. Pureer de prei met een beetje water. Doe daarna terug in de zeef om het overtollige water eruit te laten lekken. Na een minuut of 10 even goed aandrukken voor het laatste restje vocht. Druk daarna de preipuree door de zeef en doe dit in een spuitzak.
Gamba's 34 niet te grote ongepelde gamba's piment d'Espelette (of pittige paprikapoeder) zout scheutje olijfolie	Pel de gamba's en haal de darm eruit. Bestrooi de gamba's met wat zout en 'piment d'Espelette' en bak ze kort aan twee kanten in een koekenpan met hete olijfolie. Laat afkoelen.

Krokante kaasstengel 10 plakjes bladerdeeg 3 eierdooiers 150 g Parmezaanse kaas	Verwarm de oven voor op 180 °C. Rol de plakjes bladerdeeg vierhoekig uit zodat het uitgerolde deeg anderhalf keer zo groot wordt als het originele deeg. Klop de eierdooiers los en bestrijk het deeg ermee. Bestrooi de helft van de plak met de Parmezaanse kaas en klap het deeg over de helft dubbel. Bestrijk de bovenkant met eidooier en verdeel met grof zeezout. Druk voorzichtig aan en zet even in de vriezer. Snijd de plak in dunne repen en laat licht ontdooien. Rol op tot een wokkel en leg de stengels op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de kaasstengels in circa 12 minuten goudbruin. Laat eventueel wat nadrogen in de oven op 140°C
Presentatie	Serveer de soep op een verwarmd bord. Spuut de coulis in de soep met een patroontje (niet teveel). Leg drie garnalen als garnering in het midden van de borden. Serveer de soep samen met de kaasstengel.

Gebakken zeebaars met basilicumsaus

Tussengerecht voor 16 personen

Uitvoering: 2 personen
 Moeilijkheidsgraad: 
 Uitserveren: 21.00 uur
 Apparatuur: staafmixer, oven 90°C,

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
Tomaten in kruidenolie 8 rijpe tomaten 25 ml olijfolie 175 ml arachideolie olie 3 tenen knoflook 3 takjes verse tijm 1 laurierblad	Verwarm de oven voor op 90°C. Pel de knoflooktenen en pers de knoflook. Meng de olie met de knoflook, het laurierblad en de takjes tijm met de staafmixer. Ontvel de tomaten door ze kort onder te dompelen in kokend water. Halveer de tomaten en verwijder zaadjes en vocht. Leg de tomaten in een schaal en overgiet deze met kruidenolie (met knoflookteen, 3 takjes tijm en laurier). Zet de schaal met tomaten in een voorverwarmde oven en laat de tomaten in 40 minuten gaar worden op een temperatuur van 90 graden.
Basilicumsaus 150 g verse basilicum 250 g boter 75 ml olijfolie 150 ml visfond zout en peper	<i>(Houd wat basilicumblad achter voor de garnering)</i> Blancheer het basilicumblad en spoel vervolgens af met ijswater. Pureer het basilicumblad onder toevoeging van 75 ml olijfolie, zout en peper. Doe de visfond in een pan en klop deze op met 250 gr boter. Breng de basilicumpuree met de visfond op de juiste dikte. Breng op smaak met zout en peper.
Knolselderijpuree 600 g knolselderij 2 dl water 3 dl slagroom peper zout	Schil de knolselderij. Snij de knolselderij in grove stukken en kook gaar in het water en de room. Pureer de knolselderij met een beetje kookvocht in een blender. Breng de puree wat op smaak met peper en zout. Dek de puree af in een bakje en houd warm in de warmhoudkast tot het moment van uitserveren.
Zeebaars 1300 g zeebaarsfilet met huid 100 gr geklaarde boter 5 takjes tijm 1 snufje fleur de sel	Klaar de boter. Verdeel de zeebaarsfilet in voldoende porties. Snijd de filets kruislings in. Dep de huid goed droog zodat de huid goed krokant kan worden. Doe de geklaarde boter en de takjes tijm in een tweetal pannen met anti-aanbaklaag. Bak de filets met de velkant naar onderen zonder deze om te keren. (baktijd ca 7 minuten). Laat de zeebaars heel kort uitlekken op papier alvorens deze op het bord gaat.

Presentatie basilicum baadjes voor de garnering	Leg op het voorverwarmde bord een veeg knolselderijpuree. Leg daarop de gegaarde halve tomaat. Leg de zeebaarsfilet op de halve tomaat. Bestrooi met fleur de sel en basilicumblaadjes. Giet de basilicumsaus erom heen.
---	--

Tompouce met krokante eendenlever met mango en honingsaus

Tussengerecht voor 16 personen

Uitvoering: 3 personen
 Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳
 Uitserveren: 21.30 uur
 Apparatuur: Deegroller, oven 100°C en oven 225°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
Tompouce van bladerdeeg 400 g patentbloem 300 g roomboter 150 ml ijskoud water 3 gram zout	Zeef 300 gr bloem in een grote kom en meng het zout erdoor. Snijd met 2 messen de koude boter in klontjes, en voeg toe. Schenk wat water erbij, en begin met een mixer met kneedhaken te mixen. Voeg geleidelijk meer koud water toe. Kneed tot een bal; er mogen geen klontjes meer in zitten. Wikkel de deegbal in plasticfolie en leg 1 uur in de koelkast. Bestuif een werkblad met bloem. Haal het deeg uit de koelkast en rol het met een deegroller uit tot een grote lap. Vouw het deeg meerdere keren dubbel (vouw soms 2 tot 3 keer dubbel) en ga er weer met de deegroller overheen om er een grote lap van te maken. Je merkt vanzelf dat het deeg soepeler wordt, na ongeveer 5 minuten rollen. Voorkom plakken op het werkblad door van tijd tot tijd bloem op het werkblad te strooien. Leg de uitgerolde plakken nog een keer in de koelkast en laat 20 minuten afkoelen. Bestuif het werkvlak ruim met bloem en rol het deeg uit tot een rechthoekige plak. Rol het deeg uit tot een rechthoek met een breedte van twee bakplaten. Leg het deeg op met bakpapier beklede bakplaten. Let op er moeten in totaal 34 rechthoeken uitgesneden kunnen worden. Prik het bladerdeeg goed in. Bak de bodem in 20 tot 30 minuten gaar. Let goed op de kleur. Als het bladerdeeg te donker wordt, dek af met bakpapier. Laat afkoelen. Snijd 34 rechthoekjes uit.
Appelvulling 3 grote appels (Elstar) 75 gr kristalsuiker 1 citroen kaneel	Schil de appels en snijd de appel brunoise. Besprenkel de appel met wat citroen. Voeg suiker en een snufje kaneel toe.

Mango's, krulandijvie en tomaat 3 rijpe mango's 2 tomaten 50 g kristalsuiker 250 g krulandijvie	Snijd de mango's in lange reepjes en bestrooi ze met wat suiker, plaats ze in een warme oven tot ze een bruin randje hebben. Laat afkoelen. Meng een derde van de mango met de appelvulling. Was de krulandijvie en snijd deze in kleine reepjes. Ontvel de tomaten door ze even in kokend water te houden. Snijd de tomaat open en haal het zaad en het vocht eruit. Snijd vervolgens de tomaat julienne.
Mango crème 1 mango 1 sinaasappel 50 g crème fraîche	Schil de mango en snijd het vruchtvlees van de pit. Pureer het vruchtvlees in de keukenmachine. Pers de sinaasappel uit en gebruik de helft van het sinaasappelsap. Meng dit door de mangopuree. Voeg de crème fraîche toe maar let op dat de structuur lobbij blijft. Bewaar de mangocrème voor de eindopmaak.
Honingsaus 4 sjalotten 300 ml vloeibare acacia'honing 50 g boter 30 ml witte wijnazijn zout en peper	Snipper de sjalotjes. Smelt de boter en stoof de fijnge-snipperde sjalotjes. Voeg er honing aan toe en laat dit wat karamelliseren. Blus met de wijnazijn en laat zachtjes doorkoken. Breng op smaak met peper en zout.
Foie gras 700 g eendenlever 100 g bloem 100 g boter	Klaar de boter. Snijd de eendenlever in 17 plakjes van 40 gr. De plakjes kunnen 1 tot 1,5 cm dik gesneden worden. Kruid de lapjes foie gras met zout en peper, wentel ze even in een extra dun laagje bloem. Bak ze in een anti-aanbakpan met de geklaarde boter. (Zet het vuur niet te hoog anders smelt de lever).
Presentatie	Leg aan de linkerkant op langwerpige bordje de onderkant van de tom-pouce. Leg daar wat appel/mango vulling op. Leg daarop de bovenkant van het gebakken deeg. Bestrijk de bovenkant met de mangocrème zodat een tom-pouce wordt gecreëerd. Schik de mangoreepjes in waaivorm tegen de tom-pouce. In het midden van het bord plaats je de andijvie en tomaat julienne. Leg de gebakken foie gras op het bord bij de krulandijvie en werk af met het honingsausje.

Geglaceerd speenvarken met wijnzuurkool en gebakken ananas

Hoofdgerecht voor 16 personen

Uitvoering: 3 personen
 Moeilijkheidsgraad: 
 Uitserveren: 22.00 uur
 Apparatuur: Oven 170°C en oven op 75°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
Speenvarken 3 kg speenvarkenbout met zwaard (2 of 3 bouten) 150 g boter 50 ml arachideolie 2 sjalotten 2 el honing 4 sinaasappels voor 400 ml sinaasappelsap 300 g suiker 5 g citroentijm 5 g marjolein 5 g rozemarijn 2 tl zwarte peperkorrels 1 tl witte peperkorrels zout	Wrijf de speenvarkenbouten goed in met peper en zout en snijd de speklaag ruitvormig in. Zorg dat je het vlees niet raakt. Braad de bouten een voor een op een middelhoog vuur aan alle kanten goed aan in een braadpan in de boter en olie. Leg de bouten op de kant van het bot op een braadslee in de oven. Bak het vlees op deze wijze gedurende 30 minuten op 170°C. Pers de sinaasappels tot je 400 ml sinaasappelsap hebt. Snipper de sjalotjes. Plet de peperkorrels. Voeg de sinaasappelsap, de honing, de citroentijm, de marjolein, rozemarijn en de peperkorrels samen in een pan en breng aan de kook. Laat inkoken tot er een siroop ontstaat om het speenvarken te glaceren. Haal na 30 minuten het speenvarken uit de oven en laat deze iets afkoelen. Schep het braadvet over de bouten. Bestrijk de bouten vervolgens met de siroop en plaats de bouten terug in een lauwe oven (75°C). Laat 60 minuten garen en herhaal ieder kwartier het bedruipen en glaceren. Haal de bouten een half uur voor het uitserveren uit de oven en laat ze rusten in aluminiumfolie. Giet het braadvet af en meng met de resterende siroop, zeef het vocht en giet het in de sausdispenser. Laat even rusten en giet voorzichtig de waterige bestanddelen af. Dit is de basis voor de saus. Voeg desgewenst nog wat bouillon toe en monteer de saus met koude boter af.
Wijnzuurkool 1000 g rauwe wijnzuurkool 125 g gerookt bukspek 2 aardappelen 200 gr uien 1 appel 400 ml riesling 100 ml appelsap 200 ml bouillon 2 el mosterdzaad 2 laurierblaadjes 2 jeneverbessen	Was de zuurkool in koud water en laat uitlekken. Snijd de uien fijn. Snijd het gerookte bukspek in blokjes. Snijd de appel in plakjes. Doe de kruiden en specerijen (mosterdzaad, laurierblaadjes, jeneverbessen, peperkorrels) in een bultje. Fruit de uien en het gerookte spek. Laat het niet kleuren. Voeg de gesneden plakjes appel toe. Voeg vervolgens de riesling, appelsap en de bouillon toe. Doe de zuurkool en het kruidenbultje erbij en laat de zuurkool gedurende 1,5 uur stoven.

10 witte peperkorrels 1 el suiker zout peper bultje voor de kruiden	Schil de aardappel. Rasp de aardappel fijn. Haal het spek en het kruidenbultje uit de gestoofde zuurkool. Voeg de aardappelrasp toe waardoor het wat meer bindt. Stoof verder gedurende een halfuur. Pas op voor het aanbakken. Voeg peper en zout toe naar smaak.
Gebakken ananas 1 ananas 1 limoen 50 g boter 2 el honing 2 takjes rozemarijn	Schil de ananas. Snijd de ananas in 17 dunne schijven. Hak de rozemarijn fijn. Meng het sap van de limoen met de honing en de rozemarijn. Bak de schijven in een klein beetje boter. Besprenkel de gebakken ananas met honingmengsel.
Eindbewerking en presentatie	Eindbewerking Snijd de speenvarkenbout in dunne plakken met een ge- laceerde korst. Presentatie Serveer op een rond bord met wat zuurkool en een schijf ananas. Maak het geheel met behulp van de saus- dispenser af met wat saus van de siroop en het vocht van het speenvarken.

Peperkoekparfait met gekruide sinaasappel en champagne sabayon

Nagerecht voor 16 personen

Uitvoering: 3 a 4 personen
 Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳
 Uitserveren: 22.30 uur
 Apparatuur:

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
Parfait 140 g eierdooiers 200 g suiker 600 ml slagroom 125 g ontbijtkoek 120 ml rum	Hak de peperkoek fijn. Klop de slagroom licht zodat deze lobbijg is. Klop vervolgens de eierdooier met de suiker au bain-marie en laat deze al roerend afkoelen. Terwijl dit mengsel afkoelt de geklopte slagroom er langzaam aan toe voegen. Voeg vervolgens de fijngehakte koek en de rum toe. Stort de substantie in een vierkante schaal. Zet de schaal in de vriezer.
Gekruide sinaasappels 10 grote sinaasappels 10 ml Grand Marnier 150 g suiker 3 kruidnagelen 1 tl kaneel 2 steranijs vanille van 1 vanillestokje ½ tl kardemon water	Schil de sinaasappels. Verwijder de vliezen tussen de partjes. Pers een sinaasappel zodat je 40 ml sinaasappelsap hebt. Maak van de suiker en 5 eetlepels water een karamel. Gebruik daarbij een pan met een dikke bodem. Laat de karamel niet te ver door bruinen. Giet de sinaasappelsap en Grand Marnier erbij. Voeg de specerijen en de sinaasappelpartjes toe. Breng kort aan de kook en laat afkoelen. Haal voor het serveren de steranijs en de kruidnagels eruit.
Champagne sabayon 3 eierdooiers 75 g suiker 1 ei 200 ml champagne	Klop de eidooiers, het ei, de suiker en de champagne au bain marie tot een stevige sabayon.
Spinsuiker spinsuiker (isomalt)	Kook de isomalt tot een lichte karamel en laat het iets afkoelen. Trek met behulp van 2 vorken lange draden en maak hier een bolletje van. Herhaal dit 17 keer. Laat de bolletjes rusten tot het moment van uitserveren.
Eindbewerking en presentatie	Serveer op een gekoeld bord. Snijd de parfait in 17 partjes. Leg in het midden een plakje parfait. Leg wat sinaasappelpartjes er omheen. Garneer met de sabayon en maak het af met een bolletje spinsuiker.



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..



..U ook???

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756

Compressed by

