



Cuisine Culinaire  
Nederland

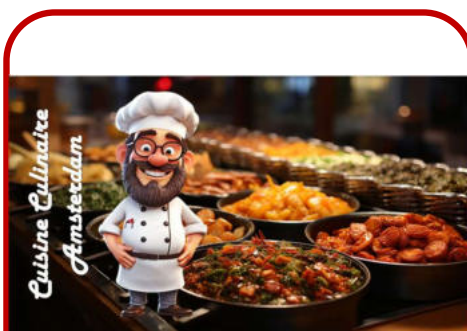
*Ruud's Kookboek*

***Menu januari 1982  
(Cuisine Culinaire Amsterdam)***

## **Inhoudsopgave.**

Fricassée de cuisses de grenouilles - fricassee van kikkerbiljetjes. ....	3
Velouté de céleri-rave à la française - franse knolselderijsoep. ....	4
Bar au vin rouge et les deux purées - zeebaars in rode wijn met twee purees. ....	5
Poires au gingembre - gemberperen.....	6

## Fricassée de cuisses de grenouilles - fricassee van kikkerbilletjes.



Gang: 1  
Personen: 10  
Bron: CCN Amsterdam  
1982-01

### Ingrediënten:

6-8 kikkerbillen per  
persoon  
5 dl witte wijn  
100 gr boter  
5 fijngehakte sjalotjes  
4-5 dl crème fraîche  
6-7 eidooiers  
Zout en peper uit de  
molen  
Fijngehakte peterselie  
voor de garnering  
2 tn knoflook

### Bereiding.

Ontbeen de kikkerbillen, hak de sjalotjes.  
Maak de kikkerbillen droog met keukenpapier  
en wrijf ze in met zout en peper.  
Bak ze samen met de sjalotjes in de boter tot ze  
beginnen te kleuren.

Voeg de iets voorverwarmde wijn toe en laat  
alles 3 à 4 minuten zachtjes koken.

Schep met een schuimspaan de billen en de  
sjalotjes uit het vocht en zet warm weg.

Kook het vocht tot de helft in, voeg de crème  
fraîche toe en kook opnieuw in.

*N.B. zowel voor de wijn als voor de crème  
fraîche geldt niet zo maar lukraak alles erin  
gooien, maar proeven.*

Terwijl de saus inkookt, roer je de eidooier met  
een paar eetlepels van de saus goed door  
elkaar en glad.

Vlak voor het opdienen roer je dit door de  
ingekookte saus.

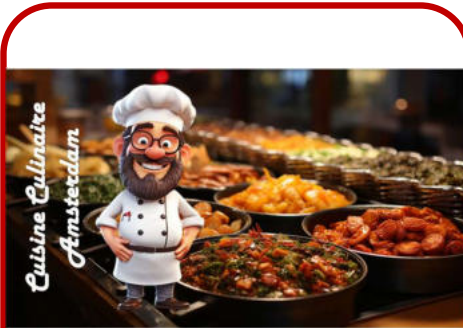
Breng eventueel de saus nog op smaak met  
zout en peper (neem eerst een stuk bil om te  
proeven hoe pittig ze zijn geworden).

Verdeel de warme billen over de borden.

Schenk de saus eroverheen en strooi er als  
laatste een paar toefjes gehakte peterselie  
over.

Variant: als je van ietwat knoflook houdt, dan  
kun je tijdens het inkoken van de wijn met de  
sjalotjes 2 ongepelde teentjes knoflook laten  
meekoken.

## Velouté de céleri-rave à la française - franse knolselderijsoep.



Gang: 2  
Personen: 10  
Bron: CCN Amsterdam  
1982-01

### Ingrediënten:

5 à 6 selderijknollen  
15 middelgrote  
aardappelen  
Boter  
3 ltr vleesbouillon  
Selderijgroen voor de  
garnering (niet van de  
knol)  
Dobbelsteentjes  
geroosterd brood

### Bereiding.

De knollen goed schillen, schoon wassen en in stukken snijden.

Daarna in boter smoren.

Doe de gesmoorde selderij en de in stukken gesneden aardappel in de reeds warme bouillon.

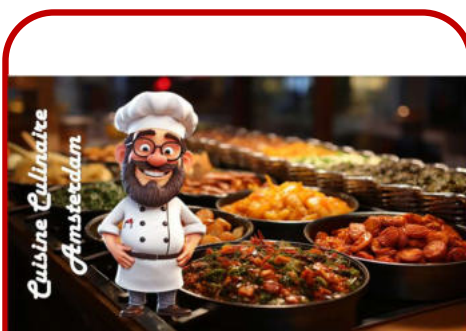
Laat op laag vuur ± 30 minuten zachtjes koken. Wanneer de hoeveelheid te groot is tevens reduceren.

Draai de soep vervolgens door de passe vite of mixerblender.

Verwarm de soep opnieuw en breng op smaak met peper en zout.

Dien op in hete koppen en garneer met een selderijblaadje en een paar dobbelsteentjes geroosterd brood.

## Bar au vin rouge et les deux purées - zeebaars in rode wijn met twee purees.



Gang: 3  
Personen: 10  
Bron: CCN Amsterdam  
1982-01

### Ingrediënten:

200 gr zeebaarsfilet per persoon  
5 dl rode wijn  
2 tn knoflook  
1 behoorlijke tak tijm  
1 bl laurier  
15 zwarte peperkorrels (gekneusd)  
50 gr boter

Spinaziepuree  
1,5 kg verse spinazie  
Indien mogelijk een bos verse zuring  
Een paar vlokken boter

### Bereiding.

#### Vis

Spoel de vis onder stromend water af en snijd hem vervolgens in mooie gelijke delen overeenkomstig het aantal personen.

Breng de wijn aan de kook.

Voeg de gekneusde teentje knoflook, het laurierblad, de peperkorrels en wat zout toe.

Pocheer hierin de zeebaars 7 à 10 minuten afhankelijk van de dikte van de vis.

Houd de vis warm in de warmtekuist.

Zeef het kookvocht en laat dit tot de helft inkoken.

Neem het pannetje van het vuur en klop er de vlokken boter door.

Breng eventueel nog wat op smaak.

#### Spinaziepuree

Verwijder van de spinazie en eventueel de zuring de stelen en de dikke bladnerven.

Zet de groenten op met kokend water.

Voeg wat zout toe.

Niet langer koken dan 3 à 4 minuten.

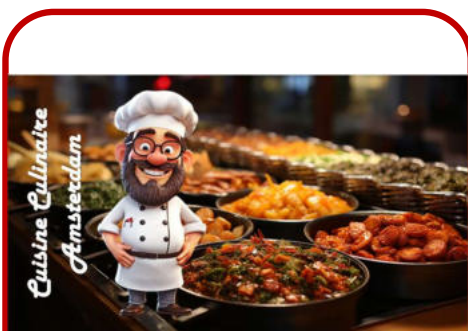
Laat goed uitlekken.

Maak er een fijne puree van.

Breng op smaak met boter, zout en peper.

Leg de stukken vis op de borden, schenk er de saus over en leg aan de ene kant van de vis de spinaziepuree en aan de andere kant aardappelpuree.

## Poires au gingembre - gemberperen.



Gang: 4  
Personen: 10  
Bron: CCN Amsterdam  
1982-01

### Ingrediënten:

8 stevige handperen  
Sap van 3 sinaasappels  
2 msp kaneel  
40 gr pistachenoten  
4 bolletjes stemgember  
16 wafels  
½ ltr slagroom

### Bereiding.

De peren schillen, halveren en klokhuizen verwijderen.

Pocheer de peren.

Zorg dat ze stevig blijven, maar wel gaar.

Neem ze uit het kookvocht en zet ze in een mengsel van gembersiroop, sinaasappel en kaneel in de koeling.

Ondertussen de pistachenoten pellen en fijnhakken.

Gemberbolletjes in kleine stukjes snipperen.

Opdienen in een coupe, de peer bestrooien met nootjes en gember.

Garneren met een toefje slagroom en een wafel.

