



Cuisine Culinaire
Nederland

Ruud's Kookboek

Menu januari 2017
(Cuisine Culinaire - Limburg)



Menu

Januari 2017

Zacht gekookt scharreleitje met rode biet

*

Romige Shii-take soep

*

Skrei met gamba's

*

Struisvogelmedaillon met olijvensaus

*

Rijstbavarois met vanille-ijs
en karamelsaus

*

Zacht gekookt scharreleitje met rode biet

Ingrediënten voor 10 pers. 10 kleine scharreleitjes 2 blaadjes gelatine 400 ml. bietensap 80 gr. geraspte oude kaas $\frac{1}{2}$ bosje (limoen)basilicum	Bereiding: Kook de eieren 4 min. in water met zout, laat ze schrikken in koud water en pel ze voorzichtig. Week de gelatine in koud water. Verwarm het bietensap en los de uitgeknepen gelatine er in op. Verdeel het bietensap over 10 koude diepe bordjes of schaaltes en zet het 30 min. in de koeling om op te stijven. Zet als het begint te hangen maar nog niet helemaal stijf is, het eitje er in het midden rechtop op. Laat helemaal opstijven. Versier voor het opdienen het bietensap met de kaas en blaadjes basilicum en snijd het kapje van het ei.
---	---



Romige Shii-take soep

Ingrediënten voor 10 pers. 400 gr. shii-take 200 gr. uien 75 gr. roomboter 1,5 l. kippenbouillon 200 ml. crème fraîche Cognac $\frac{1}{2}$ bosje kervel	Bereiding: Maak de uien schoon en hak ze heel fijn. Snijd 300 gr. shii-take in kleine stukjes en 100 gr. in plakjes. Doe de boter in een pan, laat uitbruisen, maar niet kleuren en bak hierin de ui en de 300gr shii-take stukjes ca.5 min. Voeg de bouillon toe, breng aan de kook en laat 20 min. zachtjes koken. Pureer de soep in de keukenmachine en doe hem terug in de pan. Voeg de crème fraîche toe en breng op smaak met zout en peper. Voeg indien nodig nog een kippenbouillonblokje toe. Bak de plakjes shii-take ca. 5 min. in roomboter en flambeer ze met een beetje cognac.
--	--

Presentatie: Verdeel de soep over de verwarmde borden. Leg in het midden van ieder bord een paar geflambeerde shii-take en garneer met een takje kervel.

Skrei met gamba's

Ingrediënten voor 10 pers. 30 gamba's met schaal 2 middelgrote uien 3 tenen knoflook Olijfolie 1,5 theel. sambal 2 eetl. tomatenpuree 175 ml. witte wijn 750 ml. kreeftenfond 2 grote venkelknollen 250 gr. diepvriesdoperwten Zout 10 skrei of kabeljauwfilets met vel 75 gr. roomboter	Bereiding: Verwarm de oven voor op 220°C. Pel de gamba's en houd de schalen apart. Pel en snipper de ui en de knoflook. Verhit 3 eetl. olijfolie in een pan en bak hierin op een matig vuur de schalen, ui, knoflook, sambal en tomatenpuree gedurende 5 min., giet de witte wijn en de fond erbij en laat op een heel laag vuur tot de helft inkoken. Was de venkel, verwijder de harten en snijd in zo dun mogelijke plakjes. Kook de erwtjes even in een beetje water met wat zout. Afgieten en snel laten afkoelen. Bestrooi de visfilets met wat zout en bak ze in een koekenpan in olijfolie aan beide zijden snel goudbruin. Leg ze met de huid naar boven in een met olie ingevette ovenschaal en laat ze in 10 min. in de oven gaar worden. Roerbak de venkel in 5 min. gaar en bak de erwtjes 1 min. mee. Zeef de saus, verwarm en bind indien nodig met koude boter. Bak de gamba's in olijfolie gaar.
--	--

Presentatie: Maak op een warm bord een bedje van venkel en erwtjes. Leg hierop de vis. Verdeel de gamba's erover en garneer met de saus.

Struisvogelmedaillon met olijvensaus

Ingrediënten voor 10 personen:	Bereidingswijze:
2 uien 2 prei 60 gr. roomboter 500 gr. botten en afsnijdsels van wild 400 gr. tomaten 1 laurierblad 1 takje tijm	Oven voorverwarmen op 200 °C Maak de uien schoon en snijd ze in brunoise. Was de prei en snijd in halve ringen. Bak de afsnijdsels en botten op hoog vuur goed aan in de boter. Voeg de groenten toe en bak stevig door. Voeg de in vieren gesneden tomaten, tijm en laurier toe. Voeg water toe tot alles onder staat en laat 2 uur trekken. Zeef de massa en kook in tot de helft(demi-glace).
200 ml. rode port 200 ml. rode wijn 40 zwarte olijven zonder pit 150 gr. roomboter Peper Zout	Pureer de olijven en breng op smaak met zout en peper. Voeg de olijvenpasta, port en wijn toe aan de demi-glace en laat nogmaals stevig inkoken. Monteer indien nodig vlak voor gebruik met koude boter.
250 gr. kleine spruitjes snufje nootmuskaat 3 dikke wortels 2 knolselderij Scheutje citroensap	Maak de spruitjes schoon en blancheer ze beetgaar in water met zout en wat nootmuskaat. Spoel ze dan onmiddellijk koud af. Maak de wortels schoon en steek er bolletjes uit. Blancheer deze eveneens beetgaar in water met zout. Maak de knolselderij schoon en steek er bolletjes uit. Blancheer deze in water met zout en citroensap. Meng de groenten en glaceer deze vlak voor het opdienen in boter.
175 gr. uien 50 gr. roomboter 10 aardappel bonken 3 grote plakken jong belegen kaas 3 eieren Nootmuskaat 125 gr. sesamzaad 75 gr. roomboter	Snijd de uien in julienne, bak glazig in boter en laat afkoelen. Was en schil de aardappels, snijd ze in 20 plakken van ½ cm. dik en steek er rondjes uit van 5 ½ cm. doorsnee. Steek 10 rondjes van 5 ½ cm. doorsnee uit de kaas. Blancheer de aardappelplakjes beetgaar, spoel ze koud af en laat ze op keukenpapier uitlekken. Kook de rest van de aardappels gaar, giet ze af, stoom ze droog en knijp door de pureeknijper. Roer de uiensnippers, 1 losgeklopt ei, peper, zout en nootmuskaat door de puree en doe alles in een spuitzak. Leg een plak aardappel in een steker, spuit er puree op, dek af met een plak aardappel en leg er een rondje kaas op. Aandrukken en steker verwijderen. Klop de overige eieren los en smeer er de zijkanten van de torentjes mee in.

<p>10 struisvogelmedaillons van 100 gr. 200 gr. roomboter</p>	<p>Maskeer de zijkanten met het sesamzaad.</p> <p>Smeer een ovenplaat in met boter en bak de torentjes af in de oven tot de kaas gesmolten is.</p> <p>Kruid de medaillons met peper en zout en bak ze saignant in de roomboter. Laat even rusten.</p>
---	---

Presentatie: Leg een medaillon in het midden van een warm bord. Leg er een aardappeltorentje tegenaan. Garneer met een driehoek groenten en nappeer met de saus.

Rijstbavarois met vanille-ijs en karamelsaus

Ingrediënten voor 10 personen:	Bereidingswijze:
650 ml. volle melk 350 ml. slagroom 150 gr. suiker 250 gr. glucosestroop 650 ml. eidooier ½ vanillestokje	Splijt het vanillestokje en laat het samen met de melk trekken. Zeef en maak al kokend een compositie van melk, suiker, slagroom en glucosestroop. Laat afkoelen en voeg de eidooiers toe. Draai het ijs in de ijsmachine tot het vast is en zet tot gebruik in de diepvries.
700 ml. volle melk 100 gr. paprijsjt 150 gr. suiker ½ vanillestokje 8 blaadjes gelatine 500 ml. slagroom 1 patévorm	Bekleed de patévorm met plasticfolie en zet hem in de vriezer. Week de gelatineblaadjes in koud water. Splijt het vanillestokje en breng de melk met de rijst en het vanillestokje aan de kook (ca. 30 á 40 min.). Voeg zodra de rijst gaar en papperig wordt de suiker toe. Knijp de gelatineblaadjes goed uit en voeg dit bij de hete massa. Laat ze goed oplossen. Zet het geheel op ijswater om af te koelen. Klop ondertussen de slagroom tot yoghurt dikte en spatel dit voorzichtig door de afgekoelde massa. Giet de massa in de koude patévorm en zet in de koeling om op te stijven.
10 gr. roomboter 50 gr. suiker 300 ml. slagroom 1 eetl. rum	Smelt de boter in een pan. Voeg de suiker toe en laat lichtbruin karameliseren. Blus af met de rum, giet de room erbij, laat even doorkoken en zet de saus daarna koud weg.
125 ml. volle melk 65 gr. roomboter 65 gr. bloem 3 eieren 1 gr. zout	Breng de melk met de boter en het zout aan de kook. Voeg al roerend de gezeefde bloem toe. Roer flink met een spatel tot het een stijve massa geworden is. Laat een beetje afkoelen. Neem de pan van het vuur en roer een voor een de eieren door de massa. Let op: het ei moet volledig zijn opgenomen alvorens er een nieuw bij gaat en dat met alle 3 de eieren. Doe het beslag in een spuitzak met een klein mondje. Leg evt. een mal (rechthoek van metaal) op een stuk bakpapier en spuit hierin een raster. Bak af in een oven op 200°C. tot het mooi bruin is.

<p>10 halve perzik (uit blik) poedersuiker</p>	<p>Stort de bavarois op een schone plank en snijd in 10 plakken.</p> <p>Snijd de perziken tot een waaijer. Snijd het raster in 10 gelijke delen en bestrooi ze met poedersuiker.</p>
--	--

Presentatie: Bestrooi een koud bord met poedersuiker. Leg hierop een plak bavarois en een waaijer perzik. Leg er een bol ijs naast. Nappeer de saus er om heen en versier met een raster.



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>