



Cuisine Culinaire  
Nederland

*Ruud's Kookboek*

***Menu maart 2014***  
***(Cuisine Culinaire - Barendrecht)***



**Menu maart 2014**

\*\*\*

**Proeverij van mosselen**

**A+B+C**

\*\*\*

**Cannelloni van zalm**

**A**

\*\*\*

**Lauwwarme salade van  
parelhoen filet**

**A+B+C**

\*\*\*

**Preisoep met sinaasappel**

**A+B**

\*\*\*

**Spannend regio potje**

**A+B+C**

\*\*\*

**Mango kokos trifle**

**A+B+C**



## Proeverij van mosselen

<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p>126 st JUMBO mosselen 2,4 dl droge witte wijn 125 gr bouquet garni</p> <p><b>Mayonaise;</b> 28 gr eidooier 20 gr mosterd 10 gr citroensap of azijn 4 dl olijfolie</p> <p><b>Kletskopjes:</b></p> <p>175 gr Parmezaanse kaas 90 gr knolselderij 90 gr aardappel 90 gr wortel 90 gr mosselvlies 70 gr mayonaise op olijfolie basis Zout en peper 14 toefjes dragon</p> <p><b>Tempura van mosselen:</b> 42 gekookte mosselen (zie bovenstaande receptuur) 14 plakjes serano ham Aardappelzetmeel 2 dl tempurabeslag (rijstbloem en ijswater) 14 knolselderijrondjes Olie om te frituren</p> <p><b>Roompot mosselen:</b> 42 mosselen (zie basis recept) 70 gr crème fraîche 14 gr zalmkaviaar Zout en vers gemalen peper</p>	<p><b>Bereiding:</b></p> <p>Kook de mosselen in de wijn en bouquet garni gaar en verdeel de mosselen over de recepten. <u>Mosselvocht bewaren!</u></p> <p><b>Mayonaise:</b> Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn!. Doe alle ingrediënten m.u.v. de olie in een kom, meng dit goed met de garde of mixer en druppel in het begin voorzichtig de olie erbij tot er een homogene massa ontstaat, maak op smaak met peper en zout.</p> <p><b>Kletskopjes van Parmezaanse kaas gevuld met een huzaren salade van mosselgroente.</b> Verwarm de oven voor op 175°C. Rasp de Parmezaanse kaas fijn. Snijd de gekookte mosselen brunoise (zie recept tempura) Kook de aardappelen, wortel en knolselderij ieder afzonderlijk beet gaar. Snijd dit als het afgekoeld is kleine brunoise. Leg bakpapier op een bakplaat en strooi de kaas in een ring van 8 cm Ø en bak ze in de oven tot ze gaar zijn. Haal de bakplaat uit de oven, schep ze met een pallet mes van de bakplaat en leg een ring op zijn kant en schuif daar het kletskopje in en duw aan. <i>Let op werk snel, per persoon</i> Meng alle ingrediënten tot een salade en vulde kletskopjes hiermee, spuit de mayonaise erover en garneer af met een toefje dragon.</p> <p><b>Tempura van mosselen: dit wordt anders!</b> Maak een tempurabeslag van rijstbloem met ijswater (2 dl water en 16 gr rijstbloem) Snijd een plak ham in 3 schuine reepjes. Haal de mosselen uit de schelp en omwikkel ze met een reepje ham en steek er steeds 3 op een saté pen, bestuif ze met aardappelzetmeel. Snijd plakjes van de knolselderij en steek er rondjes uit van 2 cm Ø en leg ze in water met citroensap. Verhit de olie en dompel de pennen met de mosselen in het beslag en bak ze tot ze licht gekleurd zijn, steek ze in het knolselderij rondje.</p> <p><b>Roompot mosseltjes:</b> Doe 3 mosselen in de schelp per persoon. Breng de crème fraîche op smaak met peper en zout. Schep met behulp van 2 theelepels quenelles op de mosseltjes en garneer met een tipje kaviaar.</p>
---	--



**Bloody marie van Romatomaten:**

7 dl bouillon van mosselvocht en Romatomaten  
10 Romatomaten  
1 sjalotje  
0.7 dl wodka  
4 teentjes knoflook  
4 takjes rozemarijn  
Olijfolie  
Tomatenketchup  
1,5 el Tomatenpuree  
Ca 10 druppels Tabasco  
Zout en vers gemalen witte peper

**Garnering:**

Basilicum

**Serveren:**

**Vervolg Proeverij van Mosselen:**

**Bloody marie van Romatomaten: moet direct mee worden begonnen.**

Snijd de tomaten klein, hak de knoflook fijn en kook dit met de rozemarijn, tomatenketchup, tomatenpuree, (eerst even aanbakken) in het mosselvocht gaar. Zeef de massa en breng het op smaak met de wodka.  
Voeg naar smaak zout, peper en tabasco toe en zet koel weg.

Giet de bloody marie in een glaasje.  
Snijd de basilicum fijn en garneer de bloody marie hiermee.

Zet alle gerechtjes per persoon op een bord.



## Cannelloni van aardappel en gerookte zalm met komkommer en “kaviaar”

<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p><b>Aardappelflensjes:</b></p> <p>700 gr aardappelen 7 dl melk 160 gr bloem 50 gr gesmolten boter 3 eieren 12 gr zout</p> <p>6 à 700 gr gerookte zalm 200 gr crème fraîche 4 gr gehakte bieslook</p> <p><b>Komkommergelei:</b></p> <p>2 komkommers 6 blaadjes gelatine</p> <p><b>Dressing:</b></p> <p>20 gr eidooier 0.25 dl notenolie 2 dl arachideolie 10 gr dijonmosterd 0,25 dl natuurazijn 0.25 dl water 7 gr poedersuiker 1 gr zout (naar smaak) 0,5 gr peper(naar smaak)</p> <p><b>Serveren:</b></p> <p><b>Presentatie:</b></p> <p>64 takjes krulsla 56 gr haringkuit 40 takjes kervel 4 druppels dressing</p>	<p><b>Bereiding:</b></p> <p><b>Aardappelflensjes:</b></p> <p>Kook de aardappelen gaar en doe deze door de pureeknijper. Meng dit met melk, boter, ei, zout en als laatste de bloem. Alles goed doorroeren zodat een gladde massa ontstaat. Arachideolie olie heet laten worden in een pan met anti aanbak laag en hierin de flensjesbakken.</p> <p>De flensjes laten afkoelen en in een vierkant van 12 bij 12 cm snijden. Deze besmeren met crème fraîche, daarover bieslook en gerookte zalm; voorzichtig een stukje omslaan en alles strak oprollen. De cannelloni nu in plastic rollen en 4 uur in de koeling laten opstijven.</p> <p><b>Komkommer gelei:</b></p> <p>De komkommers voor de gelei schillen, in stukjes snijden en blanderen. Het vocht laten uitlekken op een doek, aan de kook brengen en hierin de geweekte gelatine oplossen. Het mengsel in een platte schaal storten en 6 uur in de koelkast laten opstijven. De ontstane gelei uit de bak nemen en hiervan mooie blokjes snijden of rondjes uitsteken.</p> <p><b>Dressing:</b></p> <p>De eidooier met de mosterd, azijn, poedersuiker, peper, zout en het water losroeren en de olie in kleine hoeveelheden al druppelend toevoegen. Het moet een mooie homogene massa worden</p> <p><b>Serveren:</b></p> <p>De andere komkommer canneleren (de canneleur ligt in de bovenste lade rechts), in de lengte halveren, ciseleren (zeer dun snijden) en hierna blancheren. De krulsla plukken en goed wassen.</p> <p><b>Presentatie:</b></p> <p>De cannelloni aan beide zijden recht afsnijden en aan elke zijde een streepje komkommer dresseren, eromheen de rondjes gelei, takjes krulsla, druppeltje dressing, takjes kervel en op de cannelloni de kaviaar verdelen.</p>
---	---



## Lauw warme salade met gerookte parelhoen

<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p>7 parelhoenfilets 125 gr wilde spinazie Ketjap Gembersiroop Zout en peper</p> <p>Lees de handleiding van de rookoven</p> <p><b>Vinaigrette:</b> 1 el frambozenazijn 1 el witte wijn azijn 0.2 dl notenolie 1 dl olijfolie 10gr poeder suiker 1 el ketjap manis Gembersiroop Zout en peper</p> <p><b>Salade:</b> 28 groene asperges 42 peultjes 175 gr taugé 3 bakjes gemixte Shiso</p>	<p><b>Bereiding:</b></p> <p>Was de spinazie goed en verwijder de stelen, blancheer de spinazie kort, spoelen met ijskoud water en droog ze af met keukenpapier.</p> <p>Indien de filets met been zijn; ontbenen. Sla de filets tussen plastic folie met een bijltje zo plat mogelijk. Wrijf de binnen in met ketjap en gembersiroop en kruid ze met peper en zout. Leg de spinazie bladeren op de filets, rol ze op en bind ze met keukentouw vast. Bestrijk het rooster van het rookoventje met olie. Leg 2 el rookmot op de bodem van de rook pan, dek af met de bodemplaat, zet hierop het rooster en leg de parelhoen filets erop. Rook dit ca. 30 min. snijd de filet rolletjes in 6 stukjes, houd warm. Na garen in de oven op 75</p> <p><b>Vinaigrette:</b> Meng de ingrediënten met een staafmixer en roer er daarna de ketjap door.</p> <p><b>Salade:</b> Schil de asperges, snijd ze in drieën, maak de peultjes schoon. Blancheer de asperges en de peultjes. Giet er kokend water over de taugé en laat uitlekken. Doe de groente bij elkaar en maak dit aan met een gedeelte van de vinaigrette.</p> <p><b>Presentatie:</b> Schep wat sla in het midden van het bord, schik hieromheen de drie stukjes vlees en nappeer daarom met wat vinaigrette.</p>
---	--



## Preisoep met sinaasappel

<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p>40 gr ongezouten boter  500 gr prei  250 gr aardappelen  1,25 l gevogelte bouillon  1 teentje knoflook  3 dl room</p> <p>1 sinaasappel  2 el Cointreau  1 ½ dl slagroom</p> <p><b>Garnering:</b>  Kervelblaadjes  Zwarte peper</p> <p>1 stokbrood</p> <p>100 gr roomboter  2 el bieslook  2 el kervel  1 teentje knoflook</p>	<p><b>Bereidingswijze:</b></p> <p>Schil de aardappelen en snijd er dunne schijfjes van. Maak de prei schoon en snijd er mooi dikke ringen van. Verhit de boter in een pan. Voeg de prei bij de boter met een snufje zout en bak de prei 10 min. op een zacht vuur. Voeg de aardappelen toe en bak het mengsel verder gedurende enkelen minuten. Voeg de gevogelte bouillon toe en breng aan de kook. Laat 20 min. sudderen voeg daarna 3 dl room toe en laat nogmaals 10 min. zachtjes koken. Pureer de soep met de staafmixer tot een glad mengsel en zeef de soep. Voeg naar smaak zout en peper toe.</p> <p>Was de sinaasappel en rasp de schil. Voeg Cointreau toe. Klop de slagroom stijf. Spatel de sinaasappelrasp met de Cointreau door de slagroom.</p> <p><b>Garnering:</b>  Knip 30 mooie toefjes kervel af voor de garnering.</p> <p>Bak het stokbrood in ca. 8 min. af in een voorverwarmde oven van 200°C.</p> <p>Bieslook-kruidentboter maken van genoemde ingrediënten.</p> <p><b>Presentatie:</b>  Schep de soep in zeer hete soepkommen. Doe een schepje roommengsel op de soep. Garneer met drie toefjes kervel en strooi er zwarte peper over.</p>
--	--



## Spannend Barendrechtspotje Lams rib met Portsaus

<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p><b>Spannend potje:</b> 500 gr geschilde aardappelen 200 gr zeekraal 1 blik witte bonen 50 gr uien gesnipperd 5 gr grove mosterd 60 g r boter 1.5 dl melk Peper en zout Nootmuskaat =</p> <p><b>Lamsribstuk:</b> 28 lams ribbetjes 2.dl Olijfolie 3 takjes verse tijm 2 takjes verse rozemarijn 3 tenen knoflook 1 tl Kaneel 2 sinaasappelen (sap) Peper en zout</p> <p><b>Portsaus:</b> 5dl rode port 5 dl lamsfond 2,5 dl kookroom <math>\frac{3}{4}</math> rode peper Peper en zout</p> <p><b>Aardappelspaghetti:</b> 3 grote aardappels bonken Olie om te bakken</p> <p><b>Garnering:</b> 1 bakje mosterdress Restant witte bonen</p>	<p><b>Bereidingswijze:</b></p> <p><b>Spannend potje:</b> Kook de aardappels gaar in water met zout en boter(de helft). Warm de bonen op. Houd wat bonen apart voor garnering. Snipper de ui en zet aan met de zeekraal in een pan met een beetje boter. Pureer de aardappelen en maak een mooie droge puree met melk. Maak vervolgens een stampotje van de puree met de zeekraal en de uitgelekte bonen. <b>Spatel het geheel door elkaar en voeg de mosterd toe.</b> Bekijk of het smeugig genoeg is, verdun het eventueel met bouillon.</p> <p><b>Lamsribstuk:</b> Verdeel de lamsribstukken in losse ribbetjes (2 p.p.) krab de bovenkant van de ribbetjes schoon, hou alleen het médaillon over, <b>het afsnijdsel gebruiken voor de saus.</b> Marineer de ribbetjes in een marinade van olijfolie, sinaasappelsap, geperste knoflook, rozemarijn, tijm, peper en een snufje kaneel. Schroei de ribbetjes dicht op de grillplaat. Zout ze en houd ze warm bij 60°.</p> <p><b>Portsaus:</b> Snijd de rode peper in flinter dunne reepjes zonder zaad. Bak het afsnijdsel van de lamribbetjes. Declaceer de pan met de port en de lamsfond. Laat de saus inkoken tot <math>\frac{1}{4}</math>, voeg de room toe en laat nog even inkoken tot de gewenste dikte. Voeg de ragfijne rode peper toe en breng op smaak.</p> <p><b>Aardappelspaghetti:</b> Snijd op de mandoline Spaghetti van de grote aardappel, of gebruik de snijmachine op stand 6 en snijd de plakjes vervolgens in dunne reepjes. Was deze en dep droog. Frituur deze spaghetti 1 maal en zout na.</p> <p><b>Serveren:</b> Maak in het midden van het bord een torentje van de stampot. Leg de lamsribbetjes er tegenaan en doe de saus daar tussen. Garneer het gerecht met de aardappelspaghetti, mustardress en witte bonen.</p>
---	--



## Mango kokostrifle

<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p><b>Kokosvla:</b>          6 eierdooiers          50 gr fijne kristalsuiker          35 gr bloem          5 dl kokosmelk          1,5 vanillestokjes          3,5 dl slagroom</p> <p>2 mango's          1dl Cointreau</p> <p>300 gr cake of          biscuitgebak</p> <p>300 gr abrikozenjam</p> <p>250 gr mascarpone          2 el poedersuiker          3 el geraspte          gedroogde kokos          3 tl citroensap          Zeste van citroenschil</p>	<p><b>Bereidingswijze:</b></p> <p><b>Kokosvla:</b>          Klop voor de kokosvla met de mixer de eierdooiers en de suiker tot een dikke, bleke massa. Zeef de bloem en spatel hem door de dooiermassa. Breng de kokosmelk met het vanillestokje en het merg op middelhoog tot hoog vuur tot net tegen het kookpookpunt. Roer de kokosmelk langzaam bij de dooiermassa en gooi het vanillestokje weg.          Giet het mengsel weer in de pan en verwarm de vla al roerend 5 min. op laag vuur tot hij zo dik is dat hij de bolle kant van een lepel bedekt. Leg een velletje plasticfolie op de vla zodat er geen vel ontstaat en laat hem helemaal koud worden.          Klop met een mixer 2 dl slagroom lobbij en houd 1dl achter. Vouw de geklopte slagroom door de koude kokosvla. Dek de bovenkant weer af met plasticfolie en zet hem tot gebruik in de koeling.</p> <p>Snijd 7 flinterdunne plakken van de mango en snijd hier wat vormpjes uit en houd ze apart.          Schil het overgebleven deel en snijd het vruchtvlees in blokjes, sprenkel er 1,5 el Cointreau over en laat dit 15 min. intrekken.</p> <p>Breek het gebak in stukjes en doe ze in een schaal. Sprenkel de overgebleven Cointreau erover.</p> <p>Verwarm de jam met 4-5 el water in een steelpan op laag vuur, giet hem over de cake in de schaal en schep alles door elkaar. Verdeel het mengsel over de dessertglazen. Schep de mangoblokjes en de de kokosvla erop. Zet in de koeling.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Doe onderstaande op het laatste moment</li> </ul> <p>Doe de overgebleven slagroom met de citroensap in een pan en verwarm hem op middelhoog tot laag vuur. Laat de room afkoelen. Klop hem met de mascarpone en poedersuiker tot er zachte pieken ontstaan.          Schep dit over de kokosvla in de glazen.</p> <p><b>Presentatie:</b>          Snijd de overgebleven citroenblaadjes in reepjes. Garneer de trifles met een plak mango, geroosterd kokos en citroenblaadjes</p>
---	--



## Foto's van de recepten







## Wijnbeschrijving

Productnummer	1731/11	Producent	Domaine Paul Mas
Naam	Paul Mas Estate Mourvedre VdP	Land	Frankrijk
Jaar	2011	Inhoud	0.75
Gebied	Zuid Frankrijk	Subgebied	Vin De Pays D'oc
Alcohol %	13.5%	Barcode	3760040422794
Kleur	Rood		

### Paul Mas Estate Mourvedre VdP

De geschiedenis van Domaine Paul Mas begint ruim een eeuw geleden, toen Auguste Mas 9 hectare wijngaard bewerkte in de Midi. In 1934 kocht zijn zoon Raymond Mas het Domaine de Montredon aan en in de jaren daarna werd het domein door diens zoons Paul en Maxime uitgebreid tot ruim 120 hectare.

Tegenwoordig wordt het Domaine bestuurd door de twee zoons van Paul: Jean Claude en Michel. De wijngaarden vormen geen aaneengesloten blok, maar bevinden zich in enkele dicht opeen gelegen, klimatologisch en bodemtechnisch zeer verschillende zones in de Midi.

Het ras Mourvedre vindt zijn oorsprong in de Provence in de veertiende eeuw waarna het in groten getale naar Spanje is verhuisd, wellicht in de periode dat de Provence Catalaans grondgebied was.

Toch blijft het, met 7.500 hectare in Frankrijk, een belangrijk druivenras in de Provence en de Languedoc. Dit late ras heeft behoefte aan warmte in het najaar en voelt zich van nature erg op zijn gemak in wijngaarden aan de kust zoals Cassis, Bandol of Côtes de Provence.

De Mourvèdre is weinig productief en levert geconcentreerde druiven met een zeer hoog tanninegehalte. Door deze eigenschappen kan de wijn ook erg goed ouderen. Ook kan de wijn hierdoor makkelijk een rijping op eikenhouten vaten aan. De belangrijkste aromatische kenmerken zijn peper, wild, truffel en zwart fruit.





Productnum mer	1718/12	Producent	Domaine Paul Mas
Naam	Paul Mas Vermentino	Land	Frankrijk
Jaar	2012	Inhoud	0.75
Gebied	Zuid Frankrijk	Subgebied	Vin De Pays D'oc
Alcohol %	13.0%	Barcode	3760040420714
Kleur	Wit		

### Paul Mas Vermentino

De geschiedenis van Domaine Paul Mas begint ruim een eeuw geleden, toen Auguste Mas 9 hectare wijngaard bewerkte in de Midi. In 1934 kocht zijn zoon Raymond Mas het Domaine de Montredon aan en in de jaren daarna werd het domein door diens zoons Paul en Maxime uitgebreid tot ruim 120 hectare. Tegenwoordig wordt het Domaine bestuurd door de twee zoons van Paul: Jean Claude en Michel.

De wijngaarden vormen geen aaneengesloten blok, maar bevinden zich in enkele dicht opeenvolgende, klimatologisch en bodemtechnisch zeer verschillende zones in de Midi. De filosofie van 'Les Domaines Paul Mas' is erop gericht de typiciteit van bodem en druivenras te behouden, en tegelijkertijd een wijn te presenteren die aansluit bij wat de consument vandaag de dag vraagt: veel fruit, concentratie, kleur, geur en smaak.

Alle wijnen worden gemaakt door Michel Mas, in samenwerking met de Australische oenoloog Richard Osborne, die speciaal is aangetrokken voor het vinifiëren van de witte wijnen; als Australische wijnmaker heeft hij ruime ervaring in het maken van frisse witte wijn in een warm, zeg maar gerust heet klimaat. Zeldzaam en beroemd druivenras, dat zijn oorsprong heeft in het noordelijke Rhônedal.

Typische aperitiefwijn: fris, knisperend strakdroog van smaak met citrusfruit (citroen, grapefruit) en mango. Levendig en lekker pittig. Mooi rond op de afdronk. Fraaie strogele kleur. Aromas van wit fruit. Frisse goed geïntegreerde zuren. Volle, vlezig maar ook zachte wijn. Vermentino wordt ook wel Rolle genoemd. Mooi voorbeeld van de nieuwe, moderne wijnen die tegenwoordig uit de Vin de Pays d'Oc komen.





Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>