



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.



Personen: 10
Bron: CC-Amsterdam

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.



Personen: 10
Bron: CC-Amsterdam

Ingrediënten (16 pers.):

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.

Cuisine Culinaire
Amsterdam



Personen: 10
Bron: CC-Amsterdam

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 warmtekast. 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.



Personen: 10
Bron: CC-Amsterdam

Ingrediënten (16 pers.):

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 klokhuisen 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.

