



**februari 2014**

**menu**

*amuse*

Rösti met gerookte forel en salsa verde

*voorgerecht 1*

Skrei in spek met erwtenpuree

*voorgerecht 2*

Soupe au pistou

*hoofdgerecht*

Kip met couscous

*nagerecht*

Bakewell Taart met vanille ijs

*wijnen*

Dal Cero Pinot Grigio

Domaine de Martinolles Pinot Noir

Quinta da Romaneira Fine White

## Rösti met gerookte forel en salsa verde



14 personen

### Ingrediënten:

- 2 st forel
- 500 g bloemige aardappels
- 2 st lente-ui
- 0,8 dl olijfolie (geel voor het bakken)

### Salsa Verde:

- 30 g peterselie
- 30 g basilicum
- 1 tl kappertjes
- 4 st cocktailaugurkjes
- 2 st ansjovisfilet
- 1 tn knoflook
- 2 tl dijonmosterd
- 0,6 dl olijfolie (extra virgine)
- 1 el citroensap



Rookdoos en mot voor vis (Aldermot)

### Bereiding:

1. Rook de forellen ongeveer 8 minuten en gaar ze na in een oven van 175 graden. Laat afkoelen tot kamertemperatuur en verwijder het vel en de graten. Bewaar de vis op kamertemperatuur.  
(bovenop de warmhoudkast wanneer het koud is in de keuken)
2. **Salsa verde:** Maal peterselie, basilicum, kappertjes, augurkjes, ansjovis, knoflook en mosterd in de keukenmachine/staafmixer. Als alles fijn is voeg dan al draaiende de olijfolie en het citroensap (naar smaak) toe. Breng op smaak met zout en peper.
3. **Rösti:** Maak de rösti vlak voor uitserveren i.v.m. bruin worden van de aardappelrasp. Schil de aardappels en rasp ze grof. Meng de rasp met de fijngesneden lente-ui. Eventueel zout toevoegen naar smaak.
4. Vorm 14 platte rondjes (goed aangedrukt) van de aardappelrasp met behulp van een ring met een doorsnede van 5,5 cm en bak ze in de olie om en om goudbruin in 2 à 3 minuten. Laat uitlekken op keukenpapier. De rösti kan vlak voor uitserveren even opgewarmd worden in de oven of bak de rösti vlak voor uitserveren.

### Presentatie:

1. Schep op elk röstirondje een beetje salsa verde en leg daar een stukje gerookte forel op.
2. Leg bovenop nog een beetje salsa verde.

## Skrei in spek met erwtenpuree



14 personen

### Ingrediënten:

- 14 st skrei à 75 gram  
(als er geen skrei is dan kabeljauwhaasjes)
  - 28 pl ontbijtspek
  - 2 dl groentebouillon
  - 2 st prei (alleen het wit)
  - 600 g tuinerwtjes (diepvries)
  - 20 g rucola
  - 200 g peultjes
  - 4 tk tijm
  - 2 bl laurier
  - 2 tn knoflook
  - 2 st sjalot
- Boter, arachideolie, olijfolie, peper, zout



### Bereiding:

1. Dep de skrei goed droog en kruid met peper en zout en wikkel ze in ontbijtspek.
2. Snijd de peultjes 1 à 2 keer diagonaal door en blancheer ze. Spoel af met koud water.
3. Breng de groentebouillon aan de kook met tijm, laurier en knoflook.
4. Stoof de gesnipperde sjalot en het in ringetjes gesneden prei-wit in boter tot het zacht is. Voeg de tuinerwten toe en voeg de gezeefde bouillon toe. Breng aan de kook en laat even garen. Pureer de massa en breng op smaak. Dek af en houd warm in de warmhoudkast.
5. Bak de skrei rondom aan in arachideolie en zet de vis daarna in een oven van 175 graden om verder te garen. (ongeveer 10 minuten)
6. Warm de peultjes in wat boter op.

### Presentatie:

1. Neem verwarmde borden en leg een schep erwtenpuree in het midden.
2. Schik wat peultjes aan een kant van de puree en leg de gebakken skrei midden op de erwtenpuree. Garneer met een blaadje rucola.

## Soupe au pistou



14 personen

### Ingrediënten:

- 1 bl canellini bonen (400 g)
- 1 tn knoflook
- 1 st bouquet garni  
(2 laurierblaadjes, 3 tk tijm,  
3 tk peterselie)
- 1 st ui
- 1 st prei
- 2 st bospeentjes
- 675 g courgette
- 450 g trostomaten
- 2 st aardappel middelgroot
- 100 g sperziebonen
- 100 g tuinerwten (diepvries)
- 75 g spaghetti
- Zeezout, peper en olijfolie



### Pistou:

- 50 g basilicum
- 3 tn knoflook
- 1 st trostomaat
- 50 g geraspte Parmezaanse kaas
- 1,5 dl olijfolie extra virgine
- 30 g geraspte Parmezaanse kaas voor garnering

### Bereiding:

1. Smoor knoflook in 2 el olijfolie en voeg daarna het bouquet garni toe. Voeg de uitgelekte witte bonen en 1,75 liter water toe en breng aan de kook.
2. Voeg een ½ teelepel zout toe en laat nog even pruttelen. Zet weg.
3. Verhit 2 el olijfolie in een pan en voeg gesnipperde ui, in blokjes gesneden prei en wortelen toe en bak zachtjes 5 minuten tot het zacht wordt.
4. Verwijder het bouquet garni en voeg de bonen bij het groentemengsel. Snijd de courgette en aardappels in blokjes, ontvel de tomaat, verwijder het zaad en snijd in blokjes en voeg toe.
5. Voeg zoveel water, zout en peper toe als nodig is en laat het geheel 20 minuten zacht doorkoken op de doorkooktafel. Het moet een stevige soep blijven.
6. Snijd de sperziebonen in stukjes en blancheer ze tot beetgaar. Voeg toe samen met de gebroken spaghetti en de doperwtjes en laat nog 15 minuten zachtjes koken tot de pasta gaar is. Breng op smaak met peper en zout.
7. Pistou: meng basilicum, tomaat (ontveld en ontpit) en 50 g Parmezaanse kaas in de keukenmachine en voeg beetje bij beetje olijfolie toe. Breng op smaak met peper en zout.

### Presentatie:

1. Verdeel de soep over 14 verwarmde diepe borden (met de puntjes).
2. Schep in iedere kop wat pistou en strooi er wat Parmezaanse kaas over.

## Kip met couscous



14 personen

### Ingrediënten:

- 14 st kippendijen (zonder drumstick)  
(moet stevig blijven ivm stoven)
- 2 el zwarte peperkorrel
- 90 g ras el hanout
- 1 st winterwortel (klein)
- 2 st witte uien
- 1 bl tomaten 450 gr
- 16 st saffraandraadjes
- 1 bs koriander
- ½ st gezouten citroen  
(Marokkaanse winkel)

### Garnituur:

- 150 g kikkererwten (blik)
- 30 g ras el hanout
- 2 st saffraandraadjes
- 1 st flespompoe
- 1 st winterwortel klein
- 1 st courgette
- 1 tn knoflook
- Arachide olie



### Bereiding:

1. **Muntolie:** Haal de muntblaadjes van de takjes en snijd grof. Verwarm de olijfolie tot maximaal 40 graden en roer er dan de muntblaadjes doorheen. Laat het geheel zo lang mogelijk trekken en zeef de olie voor gebruik. Er moeten 3 el overblijven.
2. **Kippendijen:** Gebruik de stoofpan en bak de kippendijen rondom goudbruin in arachideolie.
3. Vijzel de zwarte peperkorrels fijn en bestrooi de kip met zout, peper en ras el hanout.
4. Schil de wortel, snijd in plakken en snijd de uien in ringen. Voeg bij de kip en laat zachtjes meestoven op de doorkooktafel. Voeg in stukken gesneden tomaten uit blik en saffraandraadjes toe. Voeg wat van het tomatensap toe of wat water zodat het geheel niet kan aanbranden en er later nog wat jus voor de garnering overblijft. Laat zachtjes stoven tot de kippendijen gaar zijn maar het vlees niet van het bot valt. Voeg op het laatst fijngehakte korianderblaadjes en de gezouten citroen toe. Houd enkele takjes koriander apart voor de garnering.
5. Haal de pan van het vuur en haal de kippendijen uit de pan. Kook het vocht in tot sausdikte en zeef het geheel. Breng op smaak. Verwarm de kippendijen in de saus vlak voor uitserveren.
6. **Uiencompote:** Snijd de uien in dunne ringen en fruit ze in wat boter. Voeg de rozijnen toe met een klein scheutje water. Laat op de doorkooktafel verder garen tot de uien zacht zijn en al het vocht is opgenomen. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.
7. **Groentegarnituur:** Schil de flespompoe en de wortel en snijd in schuine plakken. (14 plakjes p.p. per soort groenten). Kook de groenten apart beetgaar in water met saffraan, ras el hanout, knoflook en wat zout.

hoofdgerecht

## Kip met couscous (vervolg)



14 personen

### Bereiding:

8. Snijd de courgette in schuine plakken van 0,5 cm en bak in een beetje arachideolie goudbruin.
9. Verwarm de uitgelekte kikkererwten in wat boter met knoflook.
10. Rooster de geschaafde amandelen.
11. Couscous. Doe de couscous in een ruime kom, breng gevogeltefond aan de kook en giet over de couscous. Dek de kom af met huishoudfolie en laat de couscous op een warme plek wellen. Houd warm.
12. Vlak voor uitserveren: roer de warme kikkererwten en het amandelschaafsel door de couscous. Breng op smaak met basilicumolie, muntolie en wat citroensap.
13. Verwarm de groenten in wat boter.

### Presentatie:

1. Schep wat couscous op de verwarmde borden, leg daar wat uiencompote op en een kippendij.
2. Leg naast de kippendij een plakje wortel, courgette en pompoen.
3. Schep wat jus over het geheel. Garneer met enkele blaadjes koriander.

# Bakewell Taart met vanille ijs



14 personen

## Ingrediënten:

### Deeg:

425 gr bloem  
1 st ei losgeklopt  
60 gr eidooiers  
250 gr ongezouten boter  
100 gr suiker  
½ tl zout  
50 gr gemalen amandelen.

### Vulling:

400 gr gemalen amandelen  
175 gr suiker  
8 st losgeklopte eieren  
½ tl amandel essence  
125 gr bramenjam  
50 gr geschaafde amandelen

### Vanille ijs:

7,5 dl melk  
2,5 dl room  
1 st vanillestokje  
210 g suiker  
10 g vanillesuiker  
citroensap



taartvorm met losse bodem, bakpapier en steunvulling

## Bereiding:

1. **Deeg:** bloem, zout, suiker, boter en gemalen amandelen in de Kitchen-Aid met deeghaak kneden tot het deeg lijkt op broodkruimels.
2. Het ei en de eidooiers een voor een toevoegen tot het een soepel deeg is.
3. Doe het deeg in huishoudfolie en zet het een half uur in de koeling.
4. Verwarm de oven voor op 180 graden.
5. Vet en bloem een bakvorm in van 23 cm doorsnee met een losse bodem.
6. Haal het deeg uit de koelkast en rol het uit op een met bloem bestoven aanrecht.
7. Bekleed de vorm met het deeg en prik de bodem (hele bodem) met een vork, daarna bedekken met bakpapier en vullen met steunvulling en voor 15 minuten in de oven zetten.
8. Na 15 minuten uit de oven halen en de steunvulling verwijderen. Is de bodem nog wat ongaar dan nog even zo terug voor een minuut of 2 om op te drogen.
9. Verlaag de oventemperatuur tot 165 gr.
10. **Vulling:** doe het amandelmeel en de suiker in een kom en meng goed.
11. Voeg de losgeklopte eieren en de amandel essence toe en meng goed.
12. Smeer een laag bramenjam over de bodem wanneer hij afgekoeld is.
13. Giet de vulling over de jam in de taartbodem.
14. Strooi er de amandelschilfers over en zet de taart in de oven voor 25-30 minuten of tot de vulling goed gaar en goudbruin is.
15. Haal de taart uit de oven en laat hem rustig afkoelen.

nagerecht

## Bakewell Taart met vanille ijs (vervolg)



14 personen

16. **Vanille ijs:** Snijd het vanillestokje open en laat het 20 minuten trekken in de melk en room. Haal het stokje er uit en krab het merg er uit. Doe het merg bij de melk en de room.
17. Klop de eierdooier met de suiker, vanillesuiker en wat citroensap los. Verwarm het melk/room mengsel. Voeg dit toe aan het eierdooiermengsel en laat het geheel binden (niet koken).
18. Laat het geheel afkoelen en draai het tot ijs in de ijsmachine. Bewaar in de vriezer en zet een half uur voor uitserveren in de koeling zodat het ijs niet te hard is.

### Presentatie:

1. Snijd 14 puntjes uit de taart en verdeel over de borden.
2. Leg een bolletje ijs naast de taart en serveer uit.