



april 2014

menu

amuse

Coquille met erwtenpuree op chips

voorgerecht 1

Pastilla van El Harouchi

voorgerecht 2

Courgettesoep met citroen

hoofdgerecht

Lamsfilet met aubergine en abrikozen

nagerecht

Citroen-amandeltaart met citroen-kardemomijns

Coquille met erwtenpuree op chips



14 personen

Ingrediënten:

- 3 st sjalot
- 1 tn knoflook
- 2 pl pancetta
- 160 g diepvrieserwtjes
- 0,6 dl kippenbouillon
- 3 st frietaardappelen (bonken)
- 14 st coquilles
- 5 tk munt
boter



Bereiding:

1. Snipper de sjalotten, de knoflook en de pancetta. Fruit 3 minuten zachtjes in boter.
2. Voeg de erwtjes en de bouillon toe en laat koken tot het vocht verdampt is.
3. Pureer het geheel in de keukenmachine tot een gladde puree en breng op smaak.
4. Schil de frietaardappelen en snijd dunne plakjes met de mandoline. (chips dikte)
5. Bak de chips op 180 graden in de frituur goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier en wanneer de chips zijn afgekoeld in een afgesloten trommel bewaren zodat ze krokant blijven.
6. Bak de coquilles om en om aan en breng op smaak met peper en zout.
7. Houd 14 topjes munt apart voor de garnering en snijd de rest zeer fijn.
8. Warm de erwtenpuree voorzichtig op en meng er een gedeelte fijngesneden munt naar smaak door.

Presentatie:

1. Leg op ieder bordje een chips met daarop een schepje erwtenpuree.
2. Leg daar de coquille bovenop en garneer met een topje munt.
3. Strooi de rest van de fijngesneden munt over het geheel.

Pastilla van El Harouchi



14 personen

Ingrediënten:

Vulling:

- 6 st kippenpoten
- 1 el zwarte peperkorrels
- 4 el ras al hanout
- 4 st bospeen
- 2 st witte ui
- 1 bl gepelde tomaten (450 g)
- 4 st saffraandraadjes
- 1 bs koriander
- 1/2 st gezouten citroen (pot, Marokkaanse winkel)
- 3 sn wit casinobrood
- arachideolie



Pastilla:

- 1 pk Turks filodeeg
- 100 g eigeel
- 75 g eendenlever

Pompoencrème:

- 0,5 k pompoen (hokkaído)
- 2,5 dl kippenbouillon

Pruimencompote:

- 4 st gedroogde (gewelde) pruimen
- 2 dl medium sherry

Garnering:

- 1 el poedersuiker
- 1/2 el kardemompoeder
- 1/2 el kaneel
- 3 tk munt voor garnering

Let op:

Dit gerecht is bewerkelijk en geeft werk aan 3 personen. 1 persoon begint met de kip terwijl nummer 2 alvast alle groenten en kruiden snijdt. Nummer 3 maakt alvast de pruimencompote en de pompoencrème. Bij het samenstellen van de pastilla snijdt nummer 1 alle rondjes uit terwijl nummer 2 en 3 de pastilla's opbouwen.

Bereiding:

1. **Pruimencompote:** breng de pruimen in de sherry aan de kook, neem van het vuur en laat enige tijd rustig trekken op de doorkooktafel. Kort voor het uitserveren fijnsnijden.
2. **Vulling:** snijdt de poten en het dijbeen los van elkaar. Bak de kip rondom licht aan in arachideolie en laat verder zachtjes stoven. Ga meteen verder met punt 3 en 4.
3. Vijzel de zwarte peper en bestrooi de kip met zout, gevijzelde peper en ras al hanout.
4. Snijdt de wortels in plakjes, de uien in ringen en voeg deze bij de kip.
5. Voeg de tomaten toe en houd het vocht apart.
6. Voeg de saffraandraadjes toe en zoveel van het tomatenvocht als nodig is om de kip te kunnen stoven.

Pastilla van El Harouchi (vervolg)



14 personen

Bereiding:

7. Wanneer de kip bijna gaar is de fijngehakte korianderblaadjes (zonder de steeltjes) en 2 plakjes gezouten citroen toevoegen.
8. Haal de kip als deze gaar is uit de pan en haal het vlees van de botjes.
9. Snijd de helft van het vlees zeer fijn en de andere helft in grove stukken.
10. Haal de andere ingrediënten die met de kip gestoofd zijn uit de pan en bewaar. Kook het overgebleven vocht in en giet het overtollige vet af. Breng op smaak.
11. Meng het vlees met een gedeelte van de gestoofde groenten en een gedeelte van het ingekookte vocht tot een stevige massa (niet te nat).
12. Snijd de korsten van het casinobrood en verkruimel het witte brood en voeg dit aan de massa toe om deze droger te maken.
13. Snijd de eendenlever in 14 stukjes.
14. **Pastilla:** Bewaar het filodeeg onder vershoudfolie en een vochtige doek. Vet het aanrecht in met arachideolie en leg hierop een vel filodeeg. Bestrijk dit met arachideolie en leg er nog een vel filodeeg op. Strijk het geheel glad, er mogen geen luchtballen in zitten.
15. Steek uit het deeg 14 grote (15 cm) en 14 kleine (6 cm) rondjes. Hang een groot rondje in een stekker van 7 cm en vul deze met het vleesmengsel. Voeg een stukje eendenlever toe. Bestrijk het overhangende deel met eigeel en vouw over de vleesmassa. Plak daar met eigeel het kleine rondje op. Herhaal dit 14 maal.
16. Het kleine rondje is de onderkant van de pastilla. Zet de pastilla's op een bakmatje en bak ze 10 à 15 minuten op 220 graden.
17. Meng de poedersuiker, de kardemom en de kaneel.
18. **Pompoencrème:** schil de pompoen, snijd in stukjes en kook gaar in de bouillon. Pureer met de staafmixer tot een soepele crème en breng op smaak. Voeg water toe wanneer de crème te dik is.

Presentatie:

1. Bestrooi de pastilla's met het suiker-kardemom-kaneelmengsel met behulp van een zeefje.
2. Maak een spiegel van de pompoencrème op ieder bord en leg daarop de pastilla.
3. Schep een klein beetje pruimencompote boven op de pastilla. Garneer met een blaadje munt.



Courgettesoep met citroen



14 personen

Ingrediënten:

Deze soep is snel klaar! Ga helpen bij de pastilla met het kippenvlees van de botjes halen!

3 st sjalot
600 g courgette
6 dl kippenbouillon
1 st citroen
60 g eierdooier
2 dl volle yoghurt
14 bl munt
 olijfolie, peper, zout



Bereiding:

1. Snipper de sjalotten en snijd de courgette in plakjes. Fruit de sjalotten, voeg de courgette toe en laat enkele minuten fruiten.
2. Voeg de kippenbouillon en de rasp van de citroen toe en laat 20 minuten sudderen tot de courgette gaar is.
3. Pureer het geheel en breng op smaak.
4. Klop de eierdooier en de yoghurt samen op en voeg toe vlak voor uitserveren. Let op de soep mag dan niet meer koken.

Presentatie:

1. Giet de soep in verwarmde soepkopjes en garneer met een blaadje munt.

Lamsfilet met aubergine en abrikozen



14 personen

Ingrediënten:

Lamsjus:

- 3 st bleekselderijstengels
- 1/2 st winterpeen
- 1/2 st sjalot
- 1/2 bol knoflook
- 1 st ui
- 2 st laurierblad
- 4 tk tijm
- 2 st vanillestokje
- 8 st saffraandraadjes
- 2 st kaneelstokjes
- 1 tl komijnpoeder
- 1 tl kerriepoeder
- 1 st citroen
- 1 st sinaasappel
- 2 el tomatenpuree
- 4 dl rode wijn
- arachideolie, zout, allesbinder



Lamsfilet:

- 1,4 k lamsfilet (Nieuw- Zeeland)
- zout, komijnpoeder, boter

Aubergine:

- 3 st aubergine
- 2 tn knoflook
- 4 tk platte peterselie
- 4 tk munt
- arachideolie

Garnituur:

- 10 st gewelde abrikozen
- 14 st Cherry tomaten
- 2 dl water
- 100 g suiker
- 5 tk basilicum
- 1/2 st citroen
- 0,5 dl basilicumolie
- poedersuiker, fleur de sel

Bereiding:

1. **Garnituur:** breng het water met de suiker en 5 takken basilicum aan de kook en voeg 2 schijfjes citroen toe. Voeg de abrikozen toe, haal van het vuur en laat ze zo lang mogelijk trekken. Snijd de abrikozen in kleine stukjes.
2. **Lamsjus:** Was de citrusvruchten en schil ze met de dunschiller. Zet de schillen apart.
3. Snijd brunoise van bleekselderij, winterpeen, sjalot, knoflook en ui. Zet aan in arachideolie en voeg de overige kruiden, specerijen en citrusschillen toe. Roer om en voeg tomatenpuree, peper uit de molen en rode wijn toe.
4. Voeg de lamsfond toe en laat 1 uur afgedekt trekken op de doorkooktafel.
5. Zeef het geheel en kook het vocht dan zover in dat er ongeveer 2,5 à 3 dl over blijft. Breng op smaak met peper uit de molen en zout en bind met allesbinder.

Lamsfilet met aubergine en abrikozen (vervolg)



14 personen

Bereiding:

6. **Aubergînes:** Snijd de aubergines in 28 plakken en bak ze in weinig arachideolie aan beide kanten lichtbruin. Doe de aubergineplakken in een ovenschaal en bestrooi met de zeer fijn gesneden knoflook en zet 20 minuten in een oven van 180 graden tot ze gaar zijn. Breng op smaak met peper en zout.
7. Snijd de platte peterselieblaadjes en de mintblaadjes zeer fijn met de mezzalune en strooi over de aubergines vlak voor uitserveren.
8. **Cherrytomaatjes:** Snijd de cherrytomaatjes doormidden en leg ze op een ovenplaat met bakmat. Bestrooi met poedersuiker en fleur de sel en besprenkel met basilicumolie. Zet ongeveer 1 uur in de oven op 50 graden. Ze mogen niet te slap worden.
9. **Lamsfilet:** Bak de lamsfilet vlak voor uitserveren in de boter, bestrooi met peper, zout en komijnpoeder, dek af met aluminiumfolie en houd warm in de oven. (max 55 graden)

Presentatie:

1. Leg 2 plakken aubergine dakpansgewijs op het bord en leg er 2 tomaatjes op.
2. Trancheer de lamsfilet en leg enkele plakjes op het bord aansluitend op de aubergines.
3. Schep wat lamsjus over het vlees.
4. Leg een schepje abrikozenstukjes naast het vlees.
5. Besprenkel met wat basilicumolie.

Citroen-amandeltaart met citroen-kardemomijs



14 personen

Ingrediënten:

Citroen-amandeltaart:

2 st eieren
100 g poedersuiker
4 st citroenen
1 tl vanille-essence
50 g gemalen amandelen
125 ml room

Citroen-amandeltaartdeeg:

225 g speltbloem
100 g rietsuiker
115 g boter
1 st ei
poedersuiker
2 dl slagroom
suiker

Citroen-kardemomijs:

20 g kardemompeulen
160 g eierdooier
155 g basterdsuiker wit
3 tl maizena
4 st citroenen
4 dl volle melk
4 dl slagroom
4 tk citroenmelisse
poedersuiker

Steunvulling



Bereiding:

1. **Citroen-amandeltaart:** Verwarm de oven voor op 180 graden. Zet de oven op de conventionele stand. Dus geen hete lucht.
2. **Deeg:** Zeef de bloem en de rietsuiker voor het deeg in een kom. Wrijf dit mengsel met de boter tot een broodkruimachtige substantie.
3. Voeg ei en een beetje zout toe en kneed alles tot een glad deeg.
4. Kneed het deeg licht op en rol deze uit op een met bloem bestoven werkvlak tot een gelijkmatige platte ronde schijf met een doorsnee van 20 cm.
5. Wikkel deze schijf in huishoudfolie en zet 15 minuten in de koelkast.
6. Rol het gekoelde deeg nog verder uit op een met bloem bestoven werkvlak en bekleed er een beboterde en bestoven bakvorm mee.
7. Prik gaatjes in het deeg en zet nogmaals 15 minuten in de koelkast.
8. Bekleed de gekoelde taartbodem met bakpapier en stort hierop de steunvulling. Bak de bodem 10 minuten.
9. Verwijder het bakpapier en de steunvulling en zet de bodem nogmaals 10 minuten in de oven tot het deeg lichtbruin is.
10. **Vulling:** Klop de eieren los met 100 gram poedersuiker.
11. Rasp de schil van de citroenen en pers ze uit.

Citroen-amandeltaart met citroen-kardemomijs (vervolg)



14 personen

12. Schep citroensap, citroenschil, vanille-essence, amandelen en room door het mengsel.
13. Giet de vulling behoedzaam in de deegbodem en strijk het oppervlak glad.
14. Bak de taart in 25 minuten tot de vulling gestold is.
15. Vlak voor uitserveren: Zet de salamander op een hoge stand. Zeef een dikke laag poedersuiker op de taart (houd nog een beetje apart) en gril die tot hij karameliseert.
16. **Citroen-kardemomijs:** Plet de kardemompeulen in een vijzel. Haal de schillen eruit en gooi ze weg. Kneus de zwarte pitjes die overblijven.
17. Was de citroenen en rasp de schil, zet apart. Pers daarna de citroenen en zet het sap apart.
18. Klop de eierdooiers met de suiker, maizena, citroenrasp, citroensap en de kardemompitjes in een kom tot een samenhangende massa.
19. Breng de melk aan de kook en voeg de melk in een dun straaltje toe aan de eierdooiermassa onder voortdurend roeren. Doe dit mengsel terug in de pan en roer op het vuur totdat het geheel bindt. Laat afkoelen.
20. Klop de slagroom Iobbig en voeg aan de afgekoelde massa toe en draai er ijs van in de ijsmachine.
21. Bewaar in de vriezer en zet een half uur voor uitserveren in de koeling.
22. Klop de slagroom voor de garnering lobbijg.

Presentatie:

1. Bestrooi de taart met het restje poedersuiker.
2. Serveer lauw-warm met een dot slagroom.
3. Schep een bolletje ijs in een rond glas en garneer met poedersuiker en citroenmelisse.