BCE

CULINAIREZAKENCLUB

februari 2016

menu

amuse
Kerrielinzen met gemarineerde zalm

voorgerecht 1
Loempia met pikante zuurkool en rivierkreeftjes

voorgerecht 2
Maïssoep met gemarineerde kipspiesjes

hoofdgerecht
Gegrilde kalfsentrecote met pompoenbeignets en kalfshacheesaus

nagerecht
Taartje van perenbavarois en karamelsaus

wijnen

Capitoul Les Terrasses Cahardonnay-Viognier, Vin Pays d'Oc, Frankrijk, 2014

Les Jamelles Cabernet Sauvignon, Vin Pays d'Oc, Frankrijk, 2012

Maray Late Harvest Sauvignon Blanc, Limari Valley, Chili, 2011

amuse

Kerrielinzen met gemarineerde zalm

14 personen

Ingrediënten:

zalm en linzen

gemarineerde zalm:
500 g verse zalmfilet
1 el olijfolie
1 st citroen
fleur de sel
gemengde peperkorrels

kerrielinzen:
4 st verse zilveruitjes
200 g groene Le Puy linzen
1½ tl kerriepoeder
1 st bouquet garni (preiblad, tijm, laurier, peterselie)
1 l groentenbouillon
zout en versgemalen peper

vinaigrette:
3 tk platte peterselie
3 el olijfolie
1 el balsamicoazijn

garnering:
14 bl peterselie

Bereiding:

1. **Gemarineerde zalm:** Snijd de zalmfilet in kleine blokjes en doe ze in een ondiepe schaal. Bestrooi met fleur de sel.
2. Pers de citroen uit. Meng voor de marinade de olijfolie met het citroensap. Giet de marinade over de zalmblokjes, schep er wat versgemalen gemengde peperkorrels door en laat 1 uur marineren in de koeling.
3. **Kerrielinzen:** Pel de zilveruitjes en snijd de uitjes in dunne plakjes.
4. Doe de linzen in een pan en giet er groentenbouillon over zodat ze royaal onder staan. Voeg de in plakjes gesneden zilveruitjes, het kerriepoeder, bouquet garni en wat zout en peper toe. Breng aan de kook en laat sudderen op laag vuur tot de linzen gaar zijn. Verwijder het bouquet garni en laat afkoelen.
5. **Vinaigrette:** Was de peterselie, dep droog en hak fijn.
6. Meng de olijfolie met de balsamcoazijn en gehakte peterselie en schep de vinaigrette losjes door de linzen.

Presentatie:

1. Schep wat gekruide kerrielinzen in een glaasje.
2. Schep er een laagje gemarineerde zalm op.
3. Garneer met een peterselieblaadje.

voorgerecht 1

Loempia met pikante zuurkool en rivierkreeftjes

14 personen

Ingrediënten:

zuurkool en rivierkreeftjes

200 g	zuurkool
1 stng	citroengras van 6 cm
14 st	gedroogde rijst-loempiavellen (15x15cm)
4 st	bosuitjes
1/4 st	rode Spaanse peper
1 st	verse gember van 1 cm
42 st	gepelde rivierkreeftjes
150 g	wakamé
1 tl	gembersiroop
	zwart sesamzaad
	grof zeezout
	daikoncress
	zoete sojasaus

Bereiding:

1. Gaar de zuurkool licht in water met het stukje citroengras. Giet af en laat afkoelen.
2. Verwijder de zaadlijsten uit het pepertje en snijd dan in ragfijne stukjes. Snijd van de bosuitjes alleen het lichtgroene in dunne ringetjes. Schil de gember en rasp deze.
3. Meng de zuurkool met het pepertje, de bosui en de geraspte gember en breng op smaak met zoete sojasaus en de gembersiroop.
4. Snijd 42 rivierkreeftjes in de lengte door.
5. Dompel een rijstvel in lauw water tot deze wat zachter is en leg op een vochtige werkplank.
6. Leg in het midden van het rijstvel wat van het zuurkoolmengsel en leg hierop 6 halve rivierkreeftjes.
7. Vouw de zijkanten naar binnen en rol het vel van onder naar boven op tot een strak rolletje. Herhaal dit nog 13 keer.

Presentatie:

1. Leg de loempia in het midden van een langwerpig bordje en bestrooi licht met sesamzaadjes en zeezout, Leg er 1 rivierkreeftje op en garneer met wat daikoncress.
2. Leg er wat wakamé naast.
3. Geef er een klein kommetje met sojasaus bij.

voorgerecht 2

Maïssoep met gemarineerde kipspiesjes

14 personen

Ingrediënten:

kip en mais

gemarineerde kip:

500 g	maiskipfilet
2 st	ui
6 tn	knoflook
1 stng	citroengras
2 el	lichtbruine basterdsuiker
2 el	olijfolie
30 ml	ciderazijn
30 ml	Worcestershiresaus
2 el	grove mosterd
2 el	tomatenketchup
2 tl	gemalen komijn
14 st	satéprikkers

maissoep:

450 g	maiskorrels (diepvries)
1½ st	ui
2 el	olijfolie
1 l	kippenbouillon van poeder
3 el	crème fraiche
	versgemalen peper

Bereiding:

1. **Germarineerde kip:** Snijd de kipfilet in 14 lange repen.
2. Pel de ui en de teentjes knoflook en hak ze fijn, snijd de stengel citroengras in stukjes en doe alles in een ondiepe schaal. Voeg de rest van de ingrediënten voor de marinade toe en meng goed. Laat de repen kip 1 uur afgedekt in de koeling marineren. Schep de repen na 30 minuten om.
3. **Maïssoep:** Doe olijfolie in een pan en fruit de gesnipperde ui in ongeveer 5 minuten goudgeel. Voeg de kippenbouillon en de maïskorrels toe en laat 10 minuten sudderen, niet langer, want dan verdampt er te veel vocht!
4. Doe de crème fraîche erbij en pureer met de staafmixer tot een gladde soep. Passeer eventueel door een grove zeef. Breng op smaak met wat peper.
5. Laat de satéstokjes 10 minuten weken in lauw water.
6. Rijg elke reep kipfilet geplooid in de lengte aan de satéprikkers.
7. Gril de spiesjes ongeveer 5 minuten aan elke kant of tot ze goudbruin en gaar zijn.

Presentatie:

1. Vul diepe borden met de maïssoep en leg er een kipspiesje op.

hoofdgerecht

Gegrilde kalfsentrecote met pompoenbeignets en kalfshacheesaus

14 personen

Ingrediënten:

kalfsvlees

14 st	kalfsentrecote van 100 g
1,5 st	spitskool
	kerriepoeder

kalfshacheesaus:

300 g	kalfsgoulash
25 g	boter
7,5 dl	kalfsfond
4 bl	laurier
1,5 st	ui
	zeezout
	versgemalen zwarte peper

pompoenbeignets:

1 kg	biologische pompoen
4 bl	laurier
250 g	zelfrijzend bakmeel
3.5 el	suiker
120 g	heel ei (gepasteuriseerd)
1/4 bs	platte peterselie
	peper en zout

Bereiding:

1. **Kalfshacheesaus:** Snijd de kalfsgoulash in blokjes van 1x1 cm.
2. Pel de ui en snipper deze zeer fijn. Smelt de helft van boter in een braadpan en bak hierin de vleesblokjes op hoog vuur rondom bruin. Schep 130 g ui door het vlees en bak 3 minuten mee. Voeg de kalfsfond en de laurierblaadjes toe. Breng het geheel terug aan de kook, zet het op de doorkookplaat en stoof tot een dikke hachee. Let op niet droog laten koken! Verwijder tot slot de laurierblaadjes en breng op smaak met peper en zout.
3. **Pompoenbeignets:** Verwarm de oven voor op 175°C. Schil de pompoen, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in grove stukken.
4. Doe de pompoen in een ovenschaal. Voeg peper, laurier en olijfolie toe en schep om. Rooster in ca. 45 minuten gaar en lichtbruin. Schep af en toe voorzichtig om.
5. Verwijder de laurier. **Schep de olie uit de ovenschaal en bewaar!**
6. Pureer de pompoen met de staafmixer.
7. Roer de pompoenpuree tot een stevig beslag met het bakmeel, de suiker, het ei, 4 eetlepels fijngehakte peterselie, zout en peper.
8. Bestrijk de kalfentrecotes met de opgevangen pompoenolie en laat op kamertemperatuur komen.

hoofdgerecht

Gegrilde kalfsentrecote met pompoenbeignets en kalfshacheesaus (vervolg)

14 personen

Bereiding:

9. Verhit frituurolie tot 175°C. Vorm met behulp van een kleine ijsbolletjestang bolletjes van het beslag en frituur goudbruin.
10. Snijd de spitskool in smalle reepjes. Stoof deze in een pan met wat boter, kerriepoeder en een scheutje water in 5 minuten gaar.
11. Verhit een grote grillpan en grill de entrecotes in 2 tot 3 minuten per kant rosé. Bestrooi met zout en peper.

Presentatie:

1. Verdeel de spitskool over warme borden en leg het vlees erop.
2. Leg de pompoenbeignets ernaast en schep de hacheesaus over het vlees.

nagerecht

Taartje van perenbavarois en karamelsaus

14 personen

Ingrediënten:

peren

cake:

6 st	eieren
200 g	suiker
1 st	citroen
1 tl	zout
200 g	roomboter
200 g	bloem
200 g	pure chocolade
1 dl	slagroom

perenbavarois:

85 g	eiwit
17 g	suiker
5 bl	gelatine
150 g	perencoulis
3 dl	slagroom
2 dl	suikerstroop
0,5 dl	poire Williams likeur
0,5 dl	monin poire

karamelsaus:

1,5 dl	water
150 g	suiker
1,5 dl	slagroom

garnering:

14 bl	mint
	slagroom
	kidde

Bereiding:

1. **Cake:** Rasp de citroen. Roer de zachte boter met de suiker, citroenrasp en zout met behulp van de Kitchenaid tot een luchtige massa en voeg één voor één de eieren toe.
2. Spatel de gezeefde bloem er voorzichtig doorheen.
3. Doe het beslag in een cakevorm en zet in het midden van de voorverwarmde oven op 160ºC.
4. Bak de cake in ongeveer 40 minuten gaar.
5. Controleer met een prikker, deze moet droog uit de cake komen.
6. Laat de cake afkoelen en haal daarna uit de vorm.
7. We maken taartjes in ringen van 7cm doorsnede.
8. Snijd van de cake lange plakken van ca. 0.5 cm dikte en 4,5 cm breed.
9. Smelt de pure chocolade met de room. Bestrijk de plakken cake met de chocolade en leg ze op elkaar.

nagerecht

Taartje van perenbavarois en karamelsaus (vervolg)

14 personen

Bereiding:

10. Leg deze cake even in de vriezer om op te laten stijven.
11. Bekleed de ringen met plastic folie en zet ze op een rvs plaatje.
12. Snijd dan vanaf de kopse kant dunne plakjes die niet hoger zijn dan de ring en bekleed hiermee de ring.
13. **Perenbavarois:** Week de de gelatine in ruim koud water.
14. Kook 50 ml water en 150 g suiker voor de suikerstroop tot 120ºC. Gebruik de digitale temperatuurmeter.
15. De stroop moet helder blijven.
16. Klop het eiwit en suiker op in de Kitchen-aid en voeg al kloppend de 120 graden warme suikerstroop toe in een dun straaltje.
17. Los de uitgeknepen gelatine in een beetje heet water op en voeg dit toe aan het eiwit mengsel.
18. Voeg de coulis, monin poire en poire Williams toe.
19. Klop de slagroom lobbig en meng voorzichtig met de massa.
20. Vul de beklede ringen met de massa en zet koud weg.
21. **Karamelsaus:** Kook het water met de suiker tot dit begint te kleuren.
22. Verhit de room.
23. Voeg dan in één keer de hete room erbij (let op voor spatten) en maak er een gladde saus van.
24. Laat afkoelen en voeg zonodig nog wat room toe.

Presentatie:

1. Zet het taartje in het midden van het bord en garneer met een klein toefje room en een mintblaadje.
2. Drappeer er de karamelsaus omheen.