



januari 2013

menu

amuse

Tomatencouscous met Hollandse garnalen en currymayonaise

voorgerecht 1

Kabeljauw met chorizo en kreeftenjus

voorgerecht 2

Saffraansoep met pastis en coquilles

hoofdgerecht

Lamsragout

nagerecht 1

Appelcrumble

nagerecht 2

Financiers

wijnen

Pascual Toso / Chardonnay 2012

De Meye / Shiraz 2010

Alain Brumont / Château Bouscassé Vendémiaire Octobre 2007

amuse

Tomatencouscous met Hollandse garnalen en currymayonaise



14 personen

Ingrediënten:

Couscous

200 g	vleestomaten (zeer rijp)
75 g	half zongedroogde tomaatjes (op marinade met kruiden)
½ st	komkommer
1 tn	knoflook
2 el	rode wijnazijn
1 dl	olijfolie
200 g	couscous
1 el	ras-el-hanout (naar smaak)
3 el	verse munt
3 el	verse koriander
2 st	limoen
	Peper en zout

150 g Hollandse garnalen

Dressing

1½ dl	mayonaise (basisreceptuur)
1 el	honing
1 el	Malaysian curry (let op is scherp)
½ st	citroen
	Peper en zout

3 tk koriander (voor garnering)



Bereiding:

1. **Couscous:** Pureer de tomaten, halfzongedroogde tomaten, geschilde komkommer en knoflook,
2. Meng de rode wijnazijn en de olijfolie in de blender.
3. Meng de couscous met het mengsel, zie punt 1, en verwarm zeer voorzichtig, ongeveer 5 minuten, tot de couscous zacht geworden is en het vocht heeft opgenomen. Laat afkoelen.
4. Breng de couscous op smaak met ras-el-hanout, munt, koriander, limoensap, zestes van limoen, peper en zout.
5. Maak mayonaise en voeg honing en curry naar smaak toe. Breng op smaak met wat citroensap en zestes van de citroen, peper en zout. Doe de mayonaise in een spuitzak.

Presentatie:

1. Vul 14 glaasjes met de couscoussalade en leg hierop de Hollandse garnaaltjes.
2. Garneer met een toefje currymayonaise en een plukje koriander.

Kabeljauw met chorizo en kreeftenjus



14 personen

Ingrediënten:

14	st	kabeljauwfilet van 70 gr zonder huid
3	st	sjalotten
250	g	chorizo aan een stuk
6	dl	kreeftenjus (Knorr professional het zijn pakken van 1 liter bij Sligro)
6	st	saffraandraadjes
7	st	grote vastkokende aardappelen even groot
14	st	bosuitjes
½	bs	bieslook
		boter
		olijfolie
		bloem
		peper en zout



rouille

250	g	mayonaise (basisreceptuur)
1	tn	knoflook
1	tl	red curry pasta
2	dr	saffraan
1	el	tomatenpuree
1	el	tomatenketchup
		Gekartelde uitsteker en appelboor

Bereiding:

1. Snijd de sjalotten fijn en de chorizo in kleine blokjes.
2. Zweet de sjalotten aan in wat olijfolie en voeg 70 gr van de chorizoblokjes toe.
3. Doe de kreeftenjus en de saffraan erbij en laat het geheel iets inkoken.
4. Passeer de jus en bind met allesbinder tot gewenste dikte.
5. Schil de aardappelen, snijd ze in de breedte doormidden. Zet de platte kant op het aanrecht en steek met de gekartelde steker een cilindervorm uit. Maak met de appelboor een gat in het midden. Snijd zoveel van de bovenkant af zodat alle cilinders even groot zijn.
6. Kook de aardappelcilinders in kokend water met wat zout net gaar.
7. Maak de bosuitjes schoon, snijd zoveel groen eraf tot je ±12 cm overhoud, snijd ze in de lengte in tweeën en bak ze kort.
8. Bak vervolgens de rest van de chorizo kort in dezelfde pan en laat uitlekken op keukenpapier.
9. Kruid de kabeljauwfilets met peper en zout en wentel door de bloem.
10. Schud het teveel aan bloem eraf en bak de filets in boter gaar.
11. **Rouille:** Maak mayonaise volgens basisrecept. Pers het teentje knoflook uit en meng door de mayonaise.
12. Meng vervolgens de overige ingrediënten door de mayonaise.

Presentatie:

1. Verwarm de vierkante diepe borden.
2. Maak een spiegel met de saus in de borden. Verdeel de kabeljauwfilets en de aardappelcilinders over de borden.
3. Spuit wat rouille in de aardappelcilinders.
4. Leg de bosuitjes en de bieslook over de kabeljauw.
5. Schep de chorizo erover en maak het geheel af met de jus.

Saffraansoep met pastis en coquilles



14 personen

Ingrediënten:

4	tn	knoflook
2	st	ui
50	g	risottorijst
3	tl	milde paprikapoeder
6	st	saffraandraadjes
3	tl	gedroogde tijm
2	st	sinaasappels
¾	dl	pastis
1½	l	visbouillon
7	st	St.-Jacobsschelpen
½	bs	platte peterselie
		olijfolie
		zout en peper



Bereiding:

1. Boen 1 sinaasappel schoon en rasp deze. Zet de sinaasappelrasp apart. Pers vervolgens deze sinaasappel en de andere sinaasappel uit.
2. Verwarm wat olijfolie in een pan en fruit de fijngesneden uien en de fijngehakte teentjes knoflook in 5 minuten op een laag vuur glazig. Schep de rijst, het paprikapoeder, de saffraan en de tijm erdoor en bak nog 3 à 4 minuten op een laag vuur.
3. Schenk het sinaasappelsap en de pastis bij het rijstmengsel en laat het 2 minuten zachtjes sudderen. Voeg 1,5 liter visbouillon en 2 eetlepels sinaasappelrasp toe en laat het geheel 20 minuten heel zacht koken.
4. Pureer de soep met de staafmixer of in de keukenmachine.
5. **VLAK VOOR HET UITSERVEREN:** Dep de coquilles droog met keukenpapier. Snijd ze horizontaal door en wrijf ze in met zout en peper. Bestrijk de coquilles met olijfolie en bak ze in 1 à 2 minuten bruin.

Presentatie:

1. Schep de soep in voorverwarmde koffiekopjes.
2. Leg de coquilles erin.
3. Garneer met een blaadje platte peterselie.

Lamsragout



14 personen

Ingrediënten:

- 2 kg lamsstoofvlees (van de nek van Australisch lam)
- 4 st uien
- 4 tn knoflook
- 3 bl laurier
- 4 fl Isid'or van La Trappe 33 cl per fles, of dubbel van La Trappe)
- 1 bs wortels (minimaal 14 stuks aan de bos)
- 8 st Charlotte aardappelen (grote aardappels die ongeveer even groot zijn)
- 200 gr peultjes
- 6 tk citroentijm
- 4 tk rozemarijn
- 1 dl shaslicksaus
- 2 el mosterd

- 4 st uien
- Boter, peper, zout, allesbinder



Bereiding:

1. Snipper 4 uien en de knoflook en zet aan in de boter. Schep uit de pan en bewaar.
2. Snijd het lamsvlees in dobbelstenen, kruid met peper en zout en bak in boter in een kleine porties in de koekenpan. Doe daarna het vlees in de stoofpan. Voeg de shaslicksaus en de aangezette uien toe.
3. Verwarm het bier en voeg bij het vlees tot het vlees net onder staat.
4. Voeg laurier, tijm, rozemarijn, peper, zout en mosterd toe en breng het geheel aan de kook. Laat zachtjes stoven op de doorkookplaat. Breng het geheel stevig op smaak.
5. Schil de wortels met de dunschiller en snijd ze in stukken van 5 cm lang. Maak met de dunschiller de uiteinden een beetje puntig. Blancheer de wortels beetgaar.
6. Schil de aardappelen met de dunschiller en geef ze dezelfde vorm als de wortels. Kook ze gaar.
7. Blancheer de peultjes beetgaar.
8. Wanneer het vlees gaar is, het vocht afgieten, zeven, inkoken en binden. Daarna weer bij het vlees gieten zoveel als nodig is.
9. Vlak voor uitserveren de groenten opwarmen in een klont boter en op smaak brengen met peper en zout.
10. Vlak voor uitserveren. Snijd 4 uien in ringen en frituur ze krokant. Laat uitlekken op keukenpapier.

Presentatie:

1. Neem verwarmde diepe borden. Leg in het midden een schep van het lamsstoofvlees.
2. Leg aan één kant van het bord 2 aardappeltjes, 2 worteltjes en 2 peultjes om en om.
3. Leg bovenop het vlees enkele gefrituurde uienringen.

Appelcrumble



14 personen

Ingrediënten:

3 st appelen (Schone van Boskoop)
3 el honing
3 el water

Crumble

30 g boter
30 g suiker
30 g amandelpoeder
3 g kardemonpoeder
40 g bloem

Saus

3 dl slagroom
180 g eierdooier
4 el honing
1 st vanillestokje



Bereiding:

1. Schil en rasp de appelen grof.
2. Kook het water met de honing en de geraspte appelen op laag vuur tot het vocht verdampt is.
3. Breng de room aan de kook met het in de lengte doormidden gesneden vanillestokje.
4. Klop de eierdooiers met de honing wit.
5. Verwijder het vanillestokje en giet, van het vuur af, de room bij de geklopte eierdooiers.
6. Zet het mengsel terug op het vuur en laat binden, niet koken.
7. Neem van het vuur en klop op tot de saus koud is.
8. Meng alle ingrediënten voor de crumble tot een brokkelig mengsel.
9. Bak dit op een bakmatje gedurende 10 minuten krokant en bruin in de oven op 175 graden.

Presentatie:

1. Verdeel de appelpulp over 14 glaasjes.
2. Giet de saus erover.
3. Verdeel de crumble over de glaasjes.



14 personen

Ingrediënten:

180 g	boter
200 g	niet geraffineerde rietsuiker
150 g	amandelpoeder
65 g	bloem
185 g	eiwit

Bereiding:

1. Houd de volgorde van het recept aan.
2. Verwarm de oven voor op 220 graden.
3. Verwarm de boter tot hij een lichte kleur krijgt en lichtjes schuimt.
4. Meng de suiker, de amandelpoeder en de bloem.
5. Klop het eiwit stijf en roer dit voorzichtig door 4.
6. Meng daarna voorzichtig de boter erdoor en roer tot een gladde massa.
7. Schep het deeg in kleine ronde vormpjes.
8. Bak gedurende 5 minuten op 220 graden en daarna op 190 graden tot ze mooi goudbruin zijn.

Presentatie:

1. Serveer bij de appelcrumble of bij de koffie