



Receptuur bestemd voor 12 personen

MENU

Empanadillas

Spaanse rissoles

*

Potage aux pommes de terre

Aardappelsoep

*

Saumon fumé aux épinards

Gerookte zalm met spinazie

*

Lapereau chasseur

Konijn op jagersmanier

*

Mousse de fromage

kaasmousse

*

Gâteaux aux noix Crétois et poires aux amandes

Notengebakjes uit Kreta en amandelperen

Voor uw aantekeningen



Receptuur bestemd voor 12 personen

Amuse Spaanse rissoles

Ingrediënten

500 gr	bloem
10 gr	gistpoeder
1 glas	witte wijn
1 dl	olie
5 gr	zout
	water

Zeef voor het deeg de **bloem** in een grote kom en maak er een kuiltje in. Los het **gistpoeder** in de **witte wijn** op en giet het met de **olie**, het **zout** en zoveel **water** in het kuiltje, dat er een stevig en soepel deeg van kan worden gekneet.

Als het deeg gemakkelijk van de wand van de kom loslaat niet meer verder kneden. Laat het deeg nu ca 10 minuten onder een vochtige doek en op een lauw-warme plek rusten.

Ingrediënten

500 gr	gerookte ham (in blokjes)
1	bouillonblokje
2	eetl. olie
1	ui, fijngehakt
2	teentjes knoflook, fijngehakt
2	tomaten
1,2 dl	witte wijn
2 eetl.	gehakte peterselie
	zout, witte peper

Snijd voor de vulling de **gerookte ham** in zeer kleine blokjes. Kook ze in water met een **bouillonblokje** ca 5 minuten af tot ze zacht zijn. Verhit intussen de **olie** en bak de fijngehakte **ui** en de fijngehakte **knoflook** hierin aan. Voeg de gepelde, ontpitte en in blokjes gesneden **tomaten** toe als de ui begint te kleuren. Voeg enkele minuten later de **witte wijn**, **peterselie**, **zout** en **witte peper** toe.

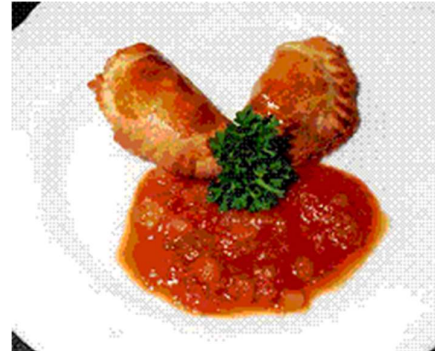
Als de wijn voor het grootste gedeelte is verdampt de blokjes ham toevoegen.

Laat alles goed warm worden, draai dan het vuur uit en laat de massa afkoelen.

Ingrediënten

	bloem, om te bestuiven
	water, om te plakken
	1 eierdooer

Verwarm een oven voor tot 220° C. Rol het deeg (zie boven) op een met **bloem** licht bestoven werkblad uit tot een rechthoekige lap van 2 cm dik en laat het opnieuw ca 10 minuten rusten.



Rol het deeg dan uit tot een dikte van 2 mm. Steek uit het deeg 28 rondjes van 9 cm Ø. Leg op elk deeglapje een lepel vulling.

Maak het niet bedekte deeg nat met behulp van een kwastje met **water**. Sla de ene helft van het rondje over de andere helft - er ontstaat een half maantje - en druk het deeg goed samen. Draai de uiteinden van de halve maantjes een slag om. Bestrijk de rissoles met een **eierdooier**, los geklopt met een paar druppels water, en laat ze rusten.

Bak ze tegen het uitserveren 10 à 12 minuten in de voorverwarnde oven.

Ingrediënten

8	tomaten (2 + 6)
1/2	komkommer
2 dl	sterke bouillon
2 eetl.	tomatenpuree
3 theel.	tabasco
	zout, witte peper

Kerf voor de saus de **tomaten** kruislings in en dompel ze dan ca 5 seconden in kokend water. Leg ze direct in koud water en ontvel ze. Snijd ze in vieren en verwijder de zaadjes. Snijd de partjes van 2 tomaten in kleine blokjes en zet die apart. Schil de **komkommer**, verwijder de zaadjes en snijd de helft van het vruchtvlees in kleine blokjes.

Zet ze apart. Verwarm de rest van de tomaten, de rest van de komkommer, **bouillon**, **tomatenpuree** en de **tabasco** en laat het rustig gaar worden.

Wrijf het door een zeef of pureer het. Tegen het uitserveren opnieuw verwarmen, blokjes tomaat en komkommer toevoegen en op smaak brengen met **zout** en **witte peper**.

Presentatie

Leg op elk warm bord een spiegeltje saus. Leg daarin 2 rissoles en serveer het direct uit.



Receptuur bestemd voor 12 personen

Soepen

Aardappelsoep

Ingrediënten:

3 liter stevige runderbouillon gemaakt van:

1 kg	kalfsbotten
1 kilo	runderschenkel
2 eet l.	olijfolie
1	winterwortel, zonder kern
1	ui
1	steel bleekselderij
3	teentjes knoflook
3 eetl.	tomatenpuree
50 gr	champignons
3 dl	rode wijn
½ kg	runderafsnijdsels
1	ui
5	kruidnagels
	laurier, tijm
3	vleestomaten
4 liter	water
1 ½ kilo	aardappelen, Eigenheimers geschild boter, om in te vetten

Verwarm een oven voor tot 220° C.

Hak de **kalfsbotten** en de **runderschenkel** en doe deze in een braadslede. Giet er de **olijfolie** over en plaats de slede in de oven. Keer de botten een paar keer en laat ze mooi bruin kleuren. Snijd intussen de **winterwortel, ui** en **bleekselderij** in grove stukken en doe dit samen met de **knoflook, tomatenpuree** en de **champignons** bij de botten. Laat h et ca 5 minuten "zweeten", zonder dat het kleur krijgt. Voeg de **rode wijn** toe en laat die bijna geheel verdampen. Doe nu alles over in een snelkookpan. Doe er dan de **runderafsnijdsels**, de met **kruidnagels** bestoken **ui, laurier, tijm** en van pitjes ontdane **vleestomaten** bij. Voeg **4 liter water** toe en breng het geheel aan de kook. Schuim het af, doe het deksel op de pan en laat het 1 ½ uur gaan. Zeef de bouillon, laat ze afkoelen en ontvet ze. Laat de bouillon tot 3 liter inkoken.

Schil de **aardappelen**. Houd er drie apart en snijd die in flinterdunne plakjes. Steek er met een stekertje van 3 ½ cm Ø 84 gelijke rondjes uit. Maak van 6 plakjes een bloemetje door ze dakpansgewijs rond op elkaar te leggen. Bak ze op een ingevet bakblik in de oven mooi goudbruin.

Ingrediënten:

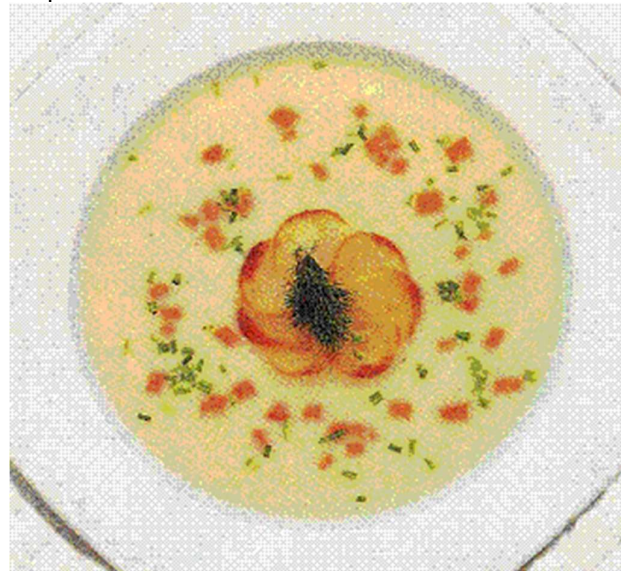
6 eetl.	wortel, zéér fijn gesneden
½	bosje bieslook
2 dl	crème fraîche
	zout, witte peper

Snijd de **wortel** in zéér fijne blokjes en maak ze even in wat bouillon beetgaar. Zet ze apart. Snijd de **bieslook** héél fijn.

Kook het restant van de aardappelen in de bouillon goed gaar en pureer het dan in de mixer (eerst wat laten afkoelen). Doe de aardappelsoep in de pan terug, klop er de **crème fraîche** door en breng de soep op s maak met **zout** en **witte peper**.

Presentatie

Schep de hete soep in de hete diepe borden en bestrooi ze met de gesneden bieslook en de wortelblokjes. Leg er voorzichtig het aardappelbloemetje op en serveer de soep direct uit.





Receptuur bestemd voor 12 personen

Warm tussengerecht Gerookte zalm met spinazie

Ingrediënten:

750 gr	spinazie
50 gr	boter
3	sjalotjes
3 dl	room
	zout, witte peper

Blancheer de gewassen **spinazie** en dompel deze direct in ijskoud water. Laat de **boter** smelten en fruit de fijngesneden **sjalot**, zonder ze te laten kleuren, hierin aan. Voeg de **room** toe en laat deze inkoken. Voeg de uitgelekte en droog gedeepte spinazie toe en breng het geheel op smaak met **zout** en **witte peper**. Houd de spinazie warm.

Ingrediënten:

3 dl	room
6	eieren
	zout, witte peper

Klop t.z.t. de **room** met de **eieren** en wat **zout** en **witte peper** luchtig op en bak er een "zalvend" roerei van.

Ingrediënten:

800 gr	gerookte zalm
14 sneetjes	casinobrood, gehalveerd

Presentatie

Leg wat spinazie en roerei op een voorverwarmd bord. Garneer het met de **gerookte zalm** en 2 stukjes, op het laatst geroosterd, **casinobrood**.





Receptuur bestemd voor 12 personen

Wildgerecht
Konijn op jagersmanier

Ingrediënten:

1	prei
1	wortel
1	ui
	wat boter
1 kilo	kippenvleugeltjes

Snijd de **prei**, **wortel** (zonder kern) en de **ui** in kleine stukken. Doe wat **boter** in een soeppan en braad hierin de **kippenvleugeltjes** aan. Doe er dan de blokjes groenten bij en zet het geheel regelmatig om. De groenten mogen niet kleuren. Giet er dan 2 liter koud water op, laat het aan de kook komen en schuim het regelmatig af. Laat de bouillon ca één uur in de snelkookpan trekken. Zeef de bouillon en ontvet ze met keukenpapier. De bouillon niet zouten!!

Ingrediënten:

	zout, witte peper
14	konijnenbouten
90 gr	boter
7	eetl. olijfolie
8 dl	witte wijn
2 eetl.	witte wijnazijn
3	laurierblaadjes

Verwarm een oven voor tot 180° C.

Zout en **peper** de **konijnenbouten** en braad ze in een braadslede in de **boter** en **olijfolie** aan alle kanten mooi bruin aan. Blus het geheel af met de **witte wijn**, de **witte wijnazijn** en voeg de **laurierblaadjes** toe. Doe het deksel op de braadslede en zet deze ca 40 minuten in de voorverwarmde oven. Bedruip de konijnenbouten af en toe. Haal dan het deksel van de braadslede en laat de bouten nog eens 20 minuten gaan. Haal de bouten dan uit de braadslede en houd ze warm. Zet de braadslede apart. Zeef het kookvocht en kook het zo nodig in tot 3 ½ dl.

Ingrediënten:

	wat boter, om te fruiten
14	middelgrote sjalotten
3	geperste tenen knoflook
100 gr	bacon, aan het stuk
3 takjes	fijngehakte peterselie
3 takjes	fijngehakte rozemarijn
4 dl	kalfsfond
150 gr	koude boter

Doe voor het garnituur wat **boter** in de braadslede (zie boven) en fruit hierin de in ringen gesneden **sjalotten** de **knoflook**, de in kleine blokjes gesneden **bacon**, de **peterselie** en de **rozemarijn**. Schenk er dan 3 ½ dl kookvocht (zie boven) en de **kalfsfond** bij en kook het in

tot een mooie saus. Maak deze saus af met de in blokjes gesneden koude **boter**. De saus mag hierbij niet meer koken.

Ingrediënten:

14	middelgrote aardappelen Nicola
5 plakjes	doorregen spek
2 teentjes	knoflook
	zout, zwarte peper uit de molen
	ca 1,8 liter kippenbouillon (zie boven)

Verwarm een oven voor tot 170° C.

Schil voor de aardappelwaaiers de **aardappelen** en snijd ze met een dunschiller allemaal even groot. Snijd aan een lengtekant een stukje we zodat de aardappel mooi blijft liggen. Maak nu diepe, overdwarse inkepingen tot ½ cm van de onderkant. Leg in elke inkeping een stukje **doorregen spek**.

Smelt wat **boter** in een voor alle aardappelen passende braadslee en fruit hierin de **knoflook** licht aan. Breng de aardappelen op smaak met **zout** en versgemalen **zwarte peper** en zet ze dan met de platte kant in de braadslee. Giet er nu zoveel **kippenbouillon** (zie boven) bij dat de aardappelwaaiers bijna voor de helft onder staan.

Zet de braadslee op het fornuis en breng de bouillon zachtjes aan de kook. Zet de braadslee dan in de voorverwarmde oven en bak de aardappelen 20 tot 30 minuten tot ze goudgeel en zacht aanvoelen als u er met een scherp mesje in prikt.

Ingrediënten:

14 takjes	rozemarijn
-----------	------------

Presentatie

Verdeel de saus met garnituur over 14 warme borden en leg daar een konijnenbout op. Leg er een takje **rozemarijn** op en leg er een aardappelwaaier bij. Serveer het direct uit.





Receptuur bestemd voor 12 personen

Kaasgerecht Kaasmousse

Ingrediënten:

375 gr	Danish Bleu kaas
375 gr	room
28 sprietten	bieslook
2 dl crème	fraîche
	zout, witte peper

Druk de **Danish Bleu kaas** met de onderkant van een kleine pollepel met ronddraaiende bewegingen door een fijne zeef. Klop de **room** op. Knip de **bieslook** in hele fijne ringetjes.

Roer de kaas, room, bieslook en de **crème fraîche** voorzichtig door elkaar en breng het geheel zo nodig op smaak met **zout** en **witte peper**. Zet de massa 30 minuten voor het uitserveren in de koeling. Dit om de quenellen makkelijker te kunnen maken.



Ingrediënten:

	dressing voor sla
14 stukjes	rode sla
14 stukjes	krulsla
28 sprietten	bieslook
14	walnoten
14	glaasjes goede rode Port
	1/2 roggeknar (= roggebrood)

Presentatie

Maak wat dressing voor de sla. Maak met twee in warm water gedompelde dessertlepels 28 mooie quenellen. Haal de sla door de dressing. Leg een blaadje **rode sla** en een blaadje **krulsla** rechts boven het bord. Leg er 2 quenellen onder en garneer het met 2 sprietten **bieslook** en 2 halve **walnoten**.

Geef er een sneetje **roggeknar**, al dan wel of niet net voor het uitserveren geroosterd, bij.

Schenk er een glas goede **rode Port** bij.



Receptuur bestemd voor 12 personen

Nagerecht Notengebakjes uit Kreta en amandelperen

Ingrediënten:

375 gr	gepelde amandelen
40 gr	suiker
3	afgestreken eetl. griesmeel, gezeefd
22 gr	bloem, gezeefd
1 ½ dl	oranjebloesemwater
140 gr	suiker
12	kruidnagels
	boter, om in te vetten
	bloem, om te bestuiven
1 ½ dl	oranjebloesemwater
	poedersuiker
120 gr	gemalen amandelen
150 gr	grof gemalen sesamzaad
240 gr	honing

Verwarm een oven voor tot 160° C.

Maal de gepelde **amandelen** met de **40 gram suiker** fijn. Roer er vervolgens het gezeefde **griesmeel**, de gezeefde **bloem**, **1 ½ dl oranjebloesemwater** en de **140 gram suiker** door. Kneed dit tot een zacht deeg. Verdeel het deeg in 12 stukjes ter grootte van een pingpongbal en kneed die in de vorm van een peer. Druk in elk peertje een **kruidnagel** als steeltje.

Vet een bakplaat in met **boter** en bestuif die met **bloem**. Schik de peertjes op de bakplaat en bak ze in de voorverwarmde oven af tot ze mooi goudbruin zijn. Laat de peertjes afkoelen. Doop ze in het **oranjebloesemwater** en bestuif ze goed met **poedersuiker**. Laat ze 5 minuten staan en strooi er dan nog eens **poedersuiker** over.

Meng voor de vulling de gemalen **amandelen** met het grof gemalen **sesamzaad** en de tot nét vloeibaar verwarmde **honing** goed door elkaar in een kom.

Ingrediënten:

690 gr	gezeefde bloem
1 theel.	bakpoeder
	zout
70 gr	suiker
1 ½ dl	olijfolie
1 dl	sinaasappelsap
1 dl	water
	boter, om in te vetten
	oranjebloesemwater
	poedersuiker
½ blaadje	gelatine
2 dl	Loupiac witte wijn
2 dl sap	van 2 sinaasappelen
11	vijgen

Verwarm een oven voor tot 175° C. Meng de gezeefde **bloem** met het **bakpoeder** en het **zout**.

Roer de **suiker** met de **olijfolie**, het **sinaasappelsap** en het **water** door elk aar e n voeg het bij de bloem. Kneed er een glad deeg van. Rol het uit tot een dikte van 2 mm. Snijd deze plak in 12 vierkantjes van 7 x 7 cm. Kwast het licht in met wat gesmolten boter, maar laat de randen vrij.

Verdeel de vulling in het midden over de plakjes. Bestrijk de randen met wat water en vouw de hoeken naar het midden toe over de vulling. Plak de punten tegen elkaar en druk ze vast.

Kwast de bovenkant nu ook licht in met wat gesmolten boter. Zet ze op een **beboterde** bakplaat en bak ze in ca 25 minuten in de voorverwarmde oven af. Besprenkel de gebakjes met het **oranjebloesemwater** en doop ze in de **poedersuiker**.

Week de **gelatine** in ruim koud water. Kook de **Loupiac wijn** met het **sinaasappelsap** 10 minuten, tot net tegen de kook, licht in.

Los de uitgeknepen gelatine erin op en laat het afkoelen.

Presentatie

Zet op een lauw-warm bord een amandelpaertje. Schep een lepeltje saus op het bord en zet daar het notengebakje in. Snijd de **vijgen** in vieren. Garneer elk bordje met 3 partjes en serveer het direct uit.

