



Receptuur bestemd voor 12 personen

## MENU

### Crème brûlée de foie de veau

Crème brûlée van kalfslever en gebrande rietsuiker

\*

### Velouté d'oseille

Crème-soep met zuring

\*

### Roulade de carrelet au sauce Camembert et fruits de mer

Rollade van visfilet in een Camembertsaus met zeevruchten

\*

### Sorbet de rhubarbe et fraise

Rabarber / aardbeien sorbet

\*

### "Coq au vin" à la Bourguignonne

"Coq au vin" op Bourgondische wijze

\*

### Tarte au crème de orange et gelée de grenadille

Sinaasappel-crème taart met passievruchtengelei

Voor uw aantekeningen

## CCN - KOOK MU(s)T(s)JES . . . .

**Fettucine** = lintpasta

### Ingrediënten:

1 mespunt	zout
250 gr	gezeefde bloem (van harde tarwe of granoduro)
3	eieren
1 eetlepel	olijfolie
	bloem, om te bestuiven
1 blokje	kippenbouillon
	wat olie

Meng het **zout** en de gezeefde **bloem**, voeg er de **eieren** en de **olijfolie** bij en meng het tot een stevige massa.

Rol het deeg, op een met **bloem** bestoven plaat uit tot héél dunne plakken en snijd hiervan repen van 10 cm breed. Bestrooi deze repen met bloem. Vouw ze enkele malen op en snijd er dunne noedels van. Haal de slierten uit elkaar, klop het overtollige bloem er af en laat de slierten drogen. Kook ze dan in water met het blokje **kippenbouillon** en wat **olie** beetgaar. Draai nestje van de gekookte slierten.



Receptuur bestemd voor 12 personen

## Voorgerecht

### Crème brûlée van kalfslever met gebrande rietsuiker

#### Ingrediënten:

120 gr	wittebrood, gewicht zonder de korsten
1,2 dl	melk
360 gr	kalfslever
60 gr	eierdooier
3 dl	room
	zout, witte peper
	boter, om in te vetten
12	salieblaadjes, even groot
80 gr	rietsuiker
	hobby-brander

Verwarm een oven voor tot 120° C en zet een braadslede met een laagje heet water in de oven.

Week het **wittebrood** voor in de **melk**. Draai dit samen met de in stukken gesneden **kalfslever** en de **eierdooier** in een blender tot een fijne, gladde massa. Voeg de **room** toe en breng het geheel op smaak met **zout** en **witte peper**. Wrijf de massa door een zeef. Verdeel het over 14, met **boter** ingevette bakjes en dek die, elk afzonderlijk, af met aluminiumfolie. Zet de bakjes nu in de hete bain marie in de oven en laat ze in ca 13 minuten gaar worden.

Frituur intussen de **salieblaadjes** knapperig. Stort, net voor het uitserveren, de gare, lauwe crème brûlée op een stalen plaat.

Bestrooi de crème brûlée met **rietsuiker** en brand de suiker met een **hobby-brander**. Doe dit 2 maal.

#### Ingrediënten:

20 cc	rode wijnazijn
20 cc	sjalottenazijn
20 cc	rode wijn
80 cc	rode port
80 cc	druivenpitolie
40 cc	sojaolie
15 gr	suiker
iets	olijfolie
	zout, witte peper

Roer voor de portdressing de **rode wijnazijn**, **sjalottenazijn**, **rode wijn**, **rode port** en de **sojaolie** goed door elkaar. Laat de **suiker** licht karamellieren. Blus het af met het port mengsel en laat het aan de kook komen. Laat het geheel dan afkoelen. Monteer de dressing met een scheutje **olijfolie** en breng het op smaak met **zout** en **witte peper**.

#### Ingrediënten:

100 gr	rode krulsla
3	appels, Granny Smith
	wat boter en suiker
60 gr	pijnboompitten
100 gr	gerookt spek uit één stuk

Maak de **rode krulsla** schoon, was deze en zwier ze droog.

Schil de **appelen**, verwijder het klokhuis en snijd ze in kleine blokjes. Bak ze even in wat **boter** met wat **suiker** beetgaar op.

Rooster de **pijnboompitten** in een droge pan met antiaanbaklaag. Snijd het **gerookt spek** in kleine blokjes en bak ze vervolgens uit.

#### Presentatie

Verdeel de gemengde sla over de borden en nappeer deze met de portdressing. Verdeel hierover dan de geroosterde pijnboompitten en de uitgebakken spekjes. Plaats de crème brûlée met de gebrande rietsuiker ernaast en serveer het uit.





Receptuur bestemd voor 12 personen

## Soepen

### Crème-soep met zuring

#### Ingrediënten voor Basis runderbouillon:

1 ½ kilo	runderbotten, met vlees
1	schenkel
150 gr	wortelen, kleingesneden
750 gr	ui, kleingesneden
3 dl	droge witte wijn
1 steel	bleekselderij, in blokjes
150 gr	champignons, kleingesneden
4	tomaten, ontpit
1	kleine prei, kleingesneden
1 takje	dragon
1 takje	tijm
3 takjes	peterselie
2	laurierblaadjes

Verwarm een oven voor tot 225° C.

Doe de **runderbotten** en de **schenkel** in een braadslee en laat ze bruinen in de voorverwarmde oven. Voeg dan de **wortel** en de **ui** toe, schep alles om en laat het nog ca 5 minuten gaan. Doe alles over in een snelkookpan. Giet het vet uit de braadslee en blus de braadslee af met de **witte wijn**. Schraap het aanbaksel los. Laat dit op een hoog vuur tot de helft inkoken en giet het in de snelkookpan. Voeg 3 ½ liter koud water toe en breng het aan de kook. Schuim het regelmatig af. Draai het vuur laag, zodra de massa kookt, en voeg dan **bleekselderij, champignons, tomaat, prei, dragon, tijm, peterselie** en **laurier** toe. Sluit de snelkookpan en laat het 60 minuten gaan. Zeef de bouillon en laat ze afkoelen. Ontvet ze. Kook ze in tot 2 liter.

#### Ingrediënten:

5	sjalotjes
1 dl	droge witte wijn
1 dl	Noilly Prat

Maak de **sjalotjes** schoon en snipper ze fijn. Doe de **witte wijn, Noilly Prat** en de gesnipperde sjalot en een pannetje en breng de massa aan de kook. Zet het vuur laag en laat het vocht bijna volledig verdampen. Zet het apart.

#### Ingrediënten:

350 gr	zuring
60 gr	boter

Maak de **zuring** schoon en stoof ze in de **boter** tot de zuring zacht is. **LET OP niet te lang!**

Voeg de zuring nu bij de ingekookte sjalotten, pureer de massa en druk die door een fijne zeef. Zet het apart.

#### Ingrediënten:

60 gr	boter
60 gr	bloem, gezeefd
2 liter	krachtige runderbouillon (zie hier boven)
2	runderbouillonblokjes
60 gr	eierdooier
2 ½ dl	room
1 vingergreep	suiker
	witte peper

Maak een roux (= in boter gebakken bloem en met bouillon of groentemat vermengd en glad geroerd sausje) van de **boter** en de **bloem** en voeg er al roerende de **runderbouillon**, bij beetje, aan toe. Doe er de **runderbouillon blokjes** bij. Voeg er vervolgens het zuringmengsel aan toe. Klop de **eierdooier** glad en voeg de **room** toe. Voeg voorzichtig een paar eetlepels hete soep door deze liaison en voeg vervolgens de warme liaison langzaam aan de soep toe. **LET OP DAT DE MASSA NIET SCHIFT!**

De temperatuur mag niet hoger worden dan 75° C. Breng de soep op smaak met wat **suiker** en **witte peper**.

#### Ingrediënten:

2	ciabatta broodjes van ca 220gr
	olijfolie
	wat oregano, vriesdroog
1 pakje	Mozzarella kaas
1 potje	tapenade

Snijd het **ciabatta brood** in dunne sneetjes en smeer er wat **olijfolie** op. Vermeng wat **oregano** door de **Mozzarella kaas**. Smeer op de in geoliede sneetjes ciabatta eerst wat **tapenade** en smeer daar wat aangemaakte Mozzarella kaas over heen. Laat ze onder een grill 4 à 5 minuten gaan.

#### Ingrediënten:

100 gr	zuringblaadjes
--------	----------------

#### Presentatie

Was de **zuringblaadjes**, zwier ze droog en snijd ze tot julienne. Verdeel de soep over 14 warme soepborden en garneer de soep met de zuring-julienne. Serveer het direct uit. Geef er warm ciabatta brood bij.



Receptuur bestemd voor 12 personen

### Warm tussengerecht

#### Rollade van visfilet in een Camembertsaus met zeevruchten

##### Ingrediënten:

1,4 kilo	verse kokkels
1 ½ dl	muscadet
1	sjalotje, ragfijn gehakt

Zet de **kokkels** enige tijd in koud water. Borstel vervolgens de kokkels schoon onder stromend water. Kook de kokkels in een pan met **1 ½ dl muscadet** en het ragfijn gehakte **sjalotje** op een hoog vuur tot ze allen geopend zijn. Schud de inhoud regelmatig om. Haal het kokkelvlees uit de schelpen en zet dit koel weg. Bewaar wat schelpen voor de garnering. Zeef het kookvocht en bewaar dit. (kookvocht 1)

##### Ingrediënten:

1 ½ stronk	broccoli
½	zachte Camembert

Was de broccoli en verwijder de steel. Kook de broccoliroosjes in ca 4 minuten gaar en gezouten water. Snijd de korst van de Camembert en snijd de kaas in blokjes.

##### Ingrediënten:

4,2 dl	muscadet
1 kilo	(Belgische) spinazie
	zout
	witte peper
	nootmuskaat
14	scholfilets van elk ca 50 gr
	zout en witte peper
28	houten prikkers
	boter, om in te vetten
4	sjalotjes, ragfijn gehakt
1 ½ dl	visfond
	kookvocht 1(zie boven) + 2
1 ½ dl	room
	witte peper

Laat de **muscadet** tot de helft inkoken. Zet dit apart. (kookvocht 2)

Was de **spinazie** en verwijder de steeltjes. Gaar de spinazie met het aanhangende water zachtjes in een pan. Druk er dan met de handen het vocht uit en hak de spinazie fijn. Breng ze op smaak met **zout, witte peper** en wat **nootmuskaat**.

Verwarm een oven voor tot 170° C.

Druk de **scholfilets** onder folie met de zijkant van een hakmes plat. Snijd de geplette filets bij zodat er rolletjes van gemaakt kunnen worden van ca 5 cm breed en tussen de 3 en 5 cm dik. Strooi er wat **zout** en **witte peper** over en

besmeer elke filet met spinaziemoes. Rol de filets op en steek ze met 2 **houten prikkers** vast. **Beboter** een ovenschotel en strooi over de bodem de ragfijn gehakte **sjalot**. Leg er de filetrolletjes op. Voeg de warme **visfond** en iets meer dan de helft van het warme **Kookvocht 1 en 2** toe. Dek de ovenschotel af met bakvast papier. Plaats de schotel **6 minuten** in de voorverwarmde oven. Haal de rollades uit de oven en zet ze warm weg. Zeef het kookvocht en voeg de **room** toe. Kook de saus even op. Voeg dan de blokjes kaas toe en laat deze, al roerend, smelten. Controleer het zoutgehalte en kook de saus zo nodig nog wat in. Kruid de saus royaal met **witte peper**.

##### Ingrediënten:

350 gr	Noorse garnalen (maat 2)
--------	--------------------------

##### Presentatie

Warm de kokkels en de **Noorse garnalen** voorzichtig op in de saus. Snijd elke rollade tot de helft in plakjes en leg de halve rollade, met ervoor de plakjes dakpansgewijs weggelegd, op een warm bord. Nappeer de saus er om heen. Garneer het verder met een broccoli roosje en een enkele schelp.





Receptuur bestemd voor 12 personen

## Sorbets

### Rabarber / aardbeien sorbet

#### Ingrediënten:

400 gr	rabarber
55 gr	suiker
1 eetlepel	water

Zet 14 brede ijscoupes in de vriezer.

Maak de **rabarber** schoon en snijd de stelen in stukjes van 1 ½ cm. Doe deze in een pan en voeg de **suiker** en het **water** toe. Breng het langzaam aan de kook. Roer regelmatig en kook de rabarber tot deze zacht wordt en uiteen begint te vallen. (ca 14 minuten) Zet ze dan koel weg.

150 gr aardbeien Maak de **aardbeien** schoon, doe ze in een mixer en pureer ze. Druk deze puree door een fijne zeef en zet de massa dan ook koel weg.

#### Ingrediënten:

1,7 dl	room
1,4 dl	melk
10 gr	suiker
3 eetlepels	kirsch

Verwarm de **room** en de **melk** tot lauw / warm en los er de **suiker** in op. Laat het dan tot afkoelen.

Voeg de rabarber, de aardbeienpuree, het roommengsel en de **kirsch** bij elkaar. Dek het af met plasticfolie en laat de massa ca één uur in de koeling rusten. Draai er in de sorbetière een mooi sorbetijs van.

#### Ingrediënten:

7	mooie aardbeien met een kroontje
---	----------------------------------

#### Presentatie

Schep een paar kleine bolletjes ijs in de koude coupes. Snijd elke **aardbei** in vieren en garneer elke coupe met 2 kwarten.





Receptuur bestemd voor 12 personen

## Hoofdgerecht

### "Coq au vin" op Bourgondische wijze

#### Ingrediënten:

2	winterwortelen (zonder kern)
2	uien
2 stengels	bleekselderij
10	grote kippenbillen
5 teentjes	knoflook
3 blaadjes	laurier
2 takjes	tijm
2 takjes	bonenkruid
12 korrels	zwarte peper
2 flessen	rode Bourgogne (bij voorkeur een Pinot Noir)
100 gr	boter
2 eetlepels	bloem
	zout, zwarte peper

#### LET OP ! 's avonds of 's morgens de kippenbillen al in de marinade klaarzetten!!

Maak de **winterwortel, ui** en de **bleekselderij** schoon en snijd ze in stukken. Laat de **kippenbillen** met de stukken groenten, de **knoflook, laurier, tijm, bonenkruid** en de **zwarte peperkorrels** ten minste 10 uur in de rode **Bourgogne** marinieren.

Neem de billen dan uit de marinade, dep ze droog en bruineer ze in een grote pan met de **boter**. Voeg dan de groenten en de kruiden van de marinade toe en bestuif het geheel met de **bloem**. Bestrooi het met **zout** en gemalen **zwarte peper**. Schenk er dan de marinade bij, breng het aan de kook en laat het geheel ca 2 uur pruttelen.

#### Ingrediënten:

fettucine
wat olijfolie

Maak de **fettucine** volgens het basisrecept, zoals omschreven op de voorpagina. Kook de fettucine volgens de receptuur beetgaar. Bestrijk ze met wat **olijfolie**, om aan elkaar plakken te voorkomen.

#### Ingrediënten:

14	lente-uitjes
300 gr	champignons
300 gr	doorregen spek
50 gr	boter

Maak de **lente-uitjes** en de **champignons** schoon en snijd ze in tweeën. Snijd het **doorregen spek**, zonder zwoerd, in grove blokjes. Smelt de **boter** in een pan en laat de uitjes, champignons en het spek hierin ca 10 minuten stoven. Neem de kippenbillen uit de pan (zie boven ) en verwijder het vlees van de botten. Leg het vlees op het

champignon/ui/spek mengsel. Kook de saus van de kippenbillen in, maak het af op smaak en giet het over het vlees en het champignonmengsel.

#### Ingrediënten:

2 eetpels	grof gehakte peterselie
14	fettucine nestjes (zie hierboven)

#### Presentatie

Verdeel de "Coq au vin" over de warme borden en bestrooi het met de **gehakte peterselie**. Geef er een nestje **fettucine** bij.





Receptuur bestemd voor 12 personen

## Nagerecht

### Sinaasappel-crème taart met passievruchtengelei

1 zandtaart bodem Maak een bodem van **zandtaart deeg**, van 24 cm Ø

#### Ingrediënten:

215 gr	bloem , gezeefd
100 gr	zachte boter
50 gr	poedersuiker
½	ei
	mespuntje zout

Zeef de **bloem** op een werkvlak en maak een kuiltje in het midden. Doe daar de zachte **boter, poedersuiker, ei** en het **zout** in. Zet de ingrediënten met de vingers door elkaar en zet er wat bloem doorheen. Schuif met een groot mes de bloem van buiten naar binnen tot alles vermengd is.

Houd het mes met beide handen vast en hak de ingrediënten tot een fijn, kruimelig geheel.

Kneed met koele handen de kruimeltjes snel door elkaar en druk daarbij steeds van buiten naar binnen. Blijf kneden tot de deegbal een gladde buitenkant gekregen heeft. Zeker niet langer, want dan wordt de boter té warm en dat maakt het de eg te 'kort' en te brokkelig.

Pak de deegbal in folie in en leg deze 2 tot 3 uur in de koeling om stevig te worden. Zo kan het deeg makkelijker worden bewerkt. Rol het deeg op een bebloemd werkvlak uit en verwerk het tot de gewenste vorm, bij voorbeeld tot een taartbodem.

#### Ingrediënten:

4 blaadjes	gelatine
4	gele passievruchten
1,3 dl	droge , witte wijn
150 gr	suiker

De hier opgegeven hoeveelheden zijn voldoende voor een taartvorm van 24 cm Ø.

Laat de blaadjes **gelatine** in ruim koud water weken.

Doe voor de gelei het vruchtvlies van de gele **passievruchten**, de droge, **witte wijn** en de **suiker** langzaam aan de kook. Schep het opkomende schuim er met een lepel af. Laat het mengsel 4 tot 5 minuten koken, haal de pan dan van het vuur en los er de goed uitgeknepen gelatine in op. Passeer de gelei door een fijne zeef boven de taartvorm en laat ze afkoelen.

#### Ingrediënten:

6 blaadjes	gelatine
130 gr	suiker
2 dl	vers geperst sinaasappelsap
2 eetlepels	citroensap
3	eierdooiers
4 ½ dl	room

Laat de blaadjes **gelatine** in ruim koud water weken. Verhit voor de crème, al roerend met een garde, de **suiker** met het **sinaasappel-** en het **citroensap** en de **eierdooiers** tot tegen het kookpunt. Haal de pan van het vuur en los er de goed uitgeknepen gelatine in op. Laat de crème afkoelen. Schep er, kort voordat de crème stijf wordt de stijf geklopte **room** door. Schep de crème dan op de opgesteven gelei en strijk de bovenkant glad. Leg de zandtaart bodem op de crème en laat de taart in de koeling helemaal opstijven.

#### Ingrediënten:

60 gr	geschaafde amandelen
-------	----------------------

Rooster de **amandelen** in een droge Tefal-pan. Dompel de taartvorm even tot aan de bovenrand in heet water en stort de taart dan op een schaal. Bezet de rand met de afgekoelde amandelen. Snijd de taart in 14 stukken serveer het op een zwart bord uit.

