

**Maart 2023**

*Amuse*

## **Ossenworst met Amsterdamse ui**

**Wijn:** Librandi 'Asylia' 2021 Melissa d.o.c. | Italië

*soep*

## **Vichysoisse met waterkers en gerookte forel**

**Wijn:** Librandi 'Asylia' 2021 Melissa d.o.c. | Italië

*tussengerecht*

## **Gelakte zalmforel**

**Wijn:** Librandi 'Asylia' 2021 Melissa d.o.c. | Italië

*hoofdgerecht*

## **Vol-au-Vent**

**Wijn:** Weingut Wagentristl 'Leithaberg' - Blaufränkisch 2018 Qualitätswein aus Österreich | Oostenrijk

*nagerecht*

## **Crepes Suzette**

**Wijn:** Gianni Doglia - Moscato d'Asti 2021 Moscato d'Asti d.o.c.g. | Italië



## Ossenworst met Amsterdamse ui

amuse

8 personen



Ossenworst met Amsterdamse ui

### Ingrediënten

#### Ossenworst:

200 gr. Ossenworst

#### Aardappelsalade:

300 gr. grote aardappelen vastkokend, geschild

5 el. mayonaise

Wat bieslook

Wat peterselie

#### Gelei van zuur:

1 potjes Amsterdamse uitjes 2 p.p.

5 gr. agar-agar

#### Kruim:

100 gr. grote aardappelen vastkokend, geschild

4 el. grove mosterd

2 el. mayonaise

2 el. gerookte olijfolie

#### Afwerking:

2 el. gefruite uitjes



## Bereiding:

### Ossenworst

Doe de ossenworst in de vriezer.

### Aardappelsalade

Snij de aardappelen in vierkante stukken en snij brunoise (blokjes van 0,5 cm).

Kook deze net gaar in gezouten water en laat uitstomen op een plateau. Als de aardappelblokjes afgekoeld zijn mengen met 5 el mayonaise, bieslook en peterselie naar smaak.

Breng op smaak met peper en zout.

### Gelei van zuur

Meet 3 dl vocht af van de Amsterdamse uitjes.

Breng dit aan de kook met de agar-agar.

Bekleed een bakplaat met aluminiumfolie.

Giet hierop het vocht in een dun laagje uit en laat opstijven.

Snijd per persoon 2 Amsterdamse uitjes doormidden.

### Kruim

Snij voor het krokante kruim de aardappels in vierkante blokken en dan in piepkleine brunoise.

Frituur de blokjes in zonnebloemolie goudgeel en laat op keukenpapier uitlekken.

Bak de grove mosterd in een pan met een dikke bodem, sauspan, in beetje olie onder voortdurend roeren tot de krokante zaadjes overblijven.

Blijf erbij. Laat uitlekken.

Meng de olijfolie door de mayonaise.

### Afwerking

Snij de ossenworst in dunne plakjes, op de snijmachine, en leg ze meteen in een cirkel op een bord.

Snij stroken van 4 x 13 cm uit de gelei, doe per strook 1 eetlepel aardappelsalade op de gelei en rol op.

Leg de geleirol op de worst.

Meng de gefrituurde aardappelblokjes met de gefruite uitjes en de krokante mosterd.

Garneer met het krokante kruim en de halve Amsterdamse uitjes.

Spuut kleine toefjes van de mayonaise rondom de ossenworst



## Vichysoisse met waterkers en gerookte forel

### Soep

8 personen

### Ingrediënten

#### Bereiding:

- 750 gr. prei
- 250 gr. kruimige aardappels
- 1 el roomboter
- 20 ml olijfolie
- 750 ml. groentebouillon
- 1 takjes tijm
- 5 gr. peterselie
- 2 lente-uitjes
- 1 zakje waterkers
- 20 ml. soya cuisine (biologische winkel)

#### Cottage cheese

- 100 gr. cottage cheese
- peterselie
- waterkers of bieslook

#### Afwerking

- 8 sneetjes zuurdesembrood

- 1/2 gerookte forel



Vichysoisse



## Bereiding

Was en snij de prei in ringetjes.

Schil de aardappels, snij in dobbelstenen.

Haal de blaadjes van de tijm, hak de peterselie grof en snij de lente-uitjes fijn.

Hak de waterkers, blad en steeltjes, grof.

Smelt de boter, voeg olie toe en laat de prei op matig vuur 1 min slinken.

Voeg aardappel toe, roerbak 1 min mee.

Schenk bouillon erbij, voeg tijm, peterselie en uitjes toe en laat de soep op zacht vuur 25 min koken.

Pureer de soep met een staafmixer, breng op smaak met zout en peper en roer er van het vuur af soyaroom en waterkers door.

## Cottage cheese

Snij wat peterselie en waterkers/bieslook fijn. Meng dit door de cottage cheese. Zet apart.

## Afwerking

Snijd mooie sneetjes zuurdesem brood en doe er wat cottage cheese op.

.

## TIP:

- 1. Was de buitenste preibladeren en laat ze voor extra smaak in een dichtgebonden koffiefilter meetrokken in de soep.**
- 2. doe wat blokjes gerookte forel in de soepkom en schenk hier de hete vichysoise op**
- 3. snijd bevroren desembrood op de snijmachine en rooster de sneetjes krokant.**
- 4. maak een spread van de cottage cheese door deze 1 op 1 te pureren met room. Breng op smaak met kruiden.**

## EXTRA

Tenminste 75 gram boter en 3 dl room gaan er standaard in een pan Vichysoise, de beroemde Franse preisoep met aardappels. Maar hier is de boter teruggebracht tot 1 eetlepel en de room vervangen door soya cuisine.:

1/2 gerookte forel



## Gelakte zalmforel

### Tussengerecht

8 personen

### Ingrediënten

#### Zuurkool

700 gr. Wijnzuurkool  
100 ml. Riesling  
200 gr. Mandarijn op sap  
1 el. Boter

#### Saus:

200 ml. Riesling  
200 ml. Visfond  
200 ml. Room  
2 stuks sjalot  
40 gr. Koude boter

#### Vis

700 gr. Visfilet  
1 el. Appelstroop  
4 el. Bieslook



Gelakte zalmforel

### Bereidingswijze:

#### Zuurkool

Giet de zuurkool af en spoel hem een keer.

Brengen de zuurkool met de riesling aan de kook en laat ca 20 min zachtjes pruttelen met een deksel op de pan (af en toe omscheppen). Controleer of het niet droog kookt. Giet er dan water bij.

Giet het af.

Iets voor het uitserveren meng je de mandarijnpartjes (zonder sap) en een klontje boter er voorzichtig door.

#### Saus

Kook de riesling met de helft van de sjalot tot het vocht tot de helft is ingekookt. Voeg de visfond toe en laat het weer tot de helft inkoken.

Voeg de 1 of 2 dl room toe en laat inkoken tot de saus begint te binden.

Klop er de klontjes koude boter door en een scheut riesling

#### Vis

Controleer de vis goed op graten!!!!

Rooster de visfilets (eerst op de huid) aan in een antiaanbakpan met wat olie. (ca. 45 sec per kant) Neem ze uit de pan en laat ze even wat afkoelen op bakpapier.

Lak de huidzijde van de filets dun met de appelstroop (eventueel even opwarmen in de magnetron voor de smeerbaarheid).

Leg ze met de huid naar boven onder de grill om ze te laten doorgaren. (ca. 2 minuten Blijf er bij staan )

#### Afwerking

Leg op het bord eerst de zuurkool en daarop de vis.

De gladde saus er omheen.

Bieslook er over.



## Vol-au-Vent

**Hoofdgerecht**  
8 personen

**BLAD 1 van 3**

### Ingrediënten

#### Bouillon en kip:

50 gr. Bleekselderij  
50 gr. Winterwortel  
50 gr. Prei  
50 gr. Ui  
8 Knoflookteen  
8 Tijm takje  
8 Laurierblaadje  
4 Rozemarijn takje  
1 Peterselie bosje  
30 st. Zwarte peperkorrel  
4 Kruidnagel  
1 Kip  
1,5 ltr. Kippenbouillon



**Vol-au-Vent**

#### Bladerdeegkuipjes of alternatief:

8 Bladerdeeg vellen  
2 Eigeel

#### De videeke vulling (veloute):

1.4 ltr. Kippenbouillon  
500 gr. Kalfsgehakt  
2 Ei  
2 el. Broodkruim  
500 gr. Kleine champignons  
2 Boter klontje

#### Saus met roux

100 gr. Boter  
2 stuks Knoflookteen

160 gr. Bloem  
5 el. Madeirawijn  
300 ml. Room  
½ Citroen sap  
Snufje Nootmuskaat

#### De Hollandaisesaus:

300 gr. Boter  
5 stuks Eierdooiers  
100 ml. Witte wijn  
Snuf Cayennepeper  
33 ml. Water  
½ Citroen sap

#### Afwerking:

Tuinkers of Daikon cress



## BLAD 2 van 3

### Bereidingswijze:

#### **Bouillon en kip**

Braad de kip aan.

Ca. 1,5 l bouillon (bij 8 pers., moet de kip ca. 1 cm onder staan) in grote pan aan de kook brengen. Als je meer vocht nodig hebt aanvullen met water.

De groenten snijden in stukjes en in pan doen

De kruiden toevoegen (peper kneuzen met de vijzel)

De kip in bouillon doen, ca 1 uur laten trekken, met schuimspaan vet en onzuiverheden weg scheppen

Tot slot bouillon zeven

#### **Bladerdeegkuipjes of alternatief**

Zie video: <https://www.youtube.com/watch?v=YOIWzyHasVU>

Klop de dooiers los met wat water

Verwarm de kleine oven op 180gr en beperk de luchtstroom door de ventilatie deels af te dekken met een klein braadblik.

Maak kuipjes met behulp van steekringen zoals in de video.

Bak de kuipjes in de oven tot ze luchtig zijn (ca 20 min op 180gr)

Alternatief: gebruik bladerdeeg om het (soep)kommetje mee af te dekken of maak bladerdeeg garnering.

#### **De videeke vulling (veloute)**

De eerder gemaakte kippenbouillon op het vuur laten reduceren met 1/3

Meng het gehakt met de eieren en broodkruim, kruid met wat peper en vorm balletjes van 1 cm diameter

Neem voldoende vloeistof uit de pan met bouillon in een steelpan en gaar de gehaktballetjes. Zodra ze gaar zijn, uit de pan halen en opzij leggen. Doe de vloeistof weer bij de bouillon en laat verder inkoken. Zeef de bouillon.

Snij de champignons in 4 kwartjes

Smelt een klont boter in een pan en bak daarin de stukjes champignons met toevoeging van zout en peper, tot ze kleuren.

Zet de gebakken champignons opzij.

Pluk het vlees van het karkas van de kip, snij dit klein en zet opzij.



**BLAD 3 van 3****Start de bereiding van de saus met een roux.**

Smelt de boter in een pan en voeg bloem eraan toe. Laat het bloemmengsel al roerend “opdrogen”, maar let erop dat de roux niet aanbakt. Zodra je een lichte biscuitgeur ruikt, schenk je een deel van de gezeefde kippenbouillon in de pan. Blijf rustig doorroeren met een garde om klontjes te vermijden en schenk af en toe wat bouillon bij, en wacht tot de saus bubbelt. Ga door tot je een gebonden, maar voldoende vloeibare saus krijgt.

Voeg tenslotte Madeira erbij en de room. Roer de saus zorgvuldig Voeg de gebakken paddenstoelen, de stukjes kip en de gehaktballetjes toe aan de saus. Druppel wat vers citroensap in het mengsel en kruid naar smaak met wat peper, zout en nootmuskaat

**De Hollandaisesaus**

Snij de boter in kleine blokjes. Voeg de wijn en water bij elkaar. Scheid de eieren en doe de dooiers in een pan (bij voorkeur met een bolle onderzijde). Hou een eierdopje erbij om de wijn/water mengsel voor deze saus af te meten. Voeg voor elke dooier een dopje wijn/water toe. Klop het mengsel alvast schuimig, voordat je het op het fornuis zet Zet de pan op een zacht vuur en blijf onophoudelijk kloppen met een garde door het hele mengsel. Neem de pan af en toe van het vuur. Blijf doorgaan tot je een licht gebonden schuimige saus krijgt, waar de garde haar sporen nalaat

Laat ze in geen geval aanbranden of te heet worden

Neem de pan van het vuur. Voeg de boterblokjes in delen toe aan de warme schuimige saus. Blijf intussen stevig kloppen met de garde.

Doe nog wat citroensap erbij en voeg een snuifje cayennepeper en wat zout toe.

Roer en proef of de smaken in balans zijn

**Afwerking**

Snij het dekseltje uit elk kuipje en schep een flinke portie van de velouté in en rond het kuipje

Lepel wat luchtige Hollandaise over de velouté en zet het dekseltje van bladerdeeg erbovenop

Werk elk bord af met een toefje pittige tuinkers

Of dek de kom af met bladerdeeg en zet even in de oven.

Of werk af met bladerdeeg garnering



## Crepes Suzette

**Nagerecht**  
**8 personen**

### Ingrediënten

#### Crêpes

200 gr. Bloem  
50 gr. Rietsuiker  
400 ml. Volle melk  
250 gr. Eieren (5 stuks)  
100 gr. Boter

#### Sinaasappelanglaise:

6 gr. bladgelatine  
105 gr. eidooier  
50 gr. suiker  
330 gr. sinaasappelsap  
1 sinaasappel

#### Karamel poeder:

200 gr. Witte basterdsuiker

#### Gekonfijte sinaasappelschil

300 ml. Water  
300 gr. Kristalsuiker  
3 Sinaasappels

#### Sinaasappelsaus:

100 gr. Witte basterdsuiker  
2 el. Boter  
400 gr. Sinaasappelsap  
1 Sinaasappel  
Grand Marnier



**Crepes Suzette**



## Bereiding:

### **Crêpes**

Smelt de boter. Meng de bloem met de rietsuiker. Giet al roerend beetje bij beetje de melk bij de bloem zodat je een glad beslag krijgt.

Roer de eieren en de gesmolten boter erdoor.

Smeer een beetje boter in de steelpan.

Giet beslag in de pan en schud uit in de pan.

Bak de crêpes om en om circa 3 minuten, tot de crêpes goudbruin en gaar zijn.

Bewaar crêpes op een bord.

### **Sinaasappelanglaise**

Week de gelatine in koud water.

Roer de eidooier met de suiker schuimig.

Verwarm de sinaasappelsap en voeg het eidooiermengsel toe.

Gaar al roerend tot 85°C tot de saus gaar is.

Rasp de sinaasappels en voeg toe aan de anglaise en los de geweekte uitgeknepen gelatine erin op.

### **Karamel poeder**

Karamelliseer de suiker beetje bij beetje in een verhitte pan.

Giet dun uit op bakpapier. Hak na afkoeling de harde karamel in kleine stukjes.

Maal in de blender fijn tot poeder.

### **Gekonfijte sinaasappelschil**

Breng het water met de suiker aan de kook. Schil de sinaasappel met een dunschiller, probeer geen wit mee te schillen.

Snijd dunne reepjes van de schil voeg toe aan de siroop en breng nog een keer aan de kook.

Bewaar de sinaasappelschil met de siroop in een afgesloten pot.

### **Sinaasappelsaus**

Karamelliseer de basterdsuiker beetje bij beetje in een warme pan.

Blus af met de boter, meng snel het sap erdoor beetje voor beetje totdat de saus een mooie dikte heeft.

Giet de saus naar de zijkant voeg de sinaasappellikeur toe en flambeer tot de alcohol eruit is.

### **Sinaasappelpartjes**

Je kunt voor de garnering nog wat partjes maken van de sinaasappel die je gebruikt hebt voor de rasp of schil.

### **Opmaak**

Vouw de flensjes in een driehoekje.

Gebruik een heel of half flensje afhankelijk van de grootte.

Serveer er 3 per bord.

Doe daarop de sinaasappelsaus, eventueel de partjes en gekonfijte sinaasappelschil.

Drapeer de anglaise erom heen en werk af met de karamel poeder