

**Januari 2016**

**Thema: Winter**

*Amuse*

**Witlofkroketjes met saffraan mayonnaise  
  
  
  
  
Dit gerecht vergeten (kikkerbillen)**

*Soep*

**Champignonsoep met ham**

*Hoofdgerecht*

**Gebakken eendenborst**

**met zuurkool en kersensaus**

*Nagerecht*

**Notenparfait, pruimenbeignets en sabayon van marsala**

Winter

We hebben voor januari een 5-gangen menu met niet te moeilijke, smakelijke gerechten.

Het kleine gerechtje is een kroketje van witlof met een saffraan mayonaise. Begin meteen met het maken van de vulling zodat die snel kan afkoelen en de kroketjes gedraaid kunnen worden. Tijdens de chefavond hebben we de witlofroux op een plaatje uitgesmeerd en even in de vriezer gelegd zodat deze snel kon opstijven. Dat werkte prima en de kroketjes konden snel gedraaid en gebakken worden.

Voor de mayonaise hebben we saffraan uit Iran gekocht. (kan ook met iets anders, is alleen maar kleur) Tijdens de chefavond hebben we de mayonaise van olijfolie gemaakt en dat was geen succes. Het recept is aangepast en de olijfolie vervangen door zonnebloemolie. De mayonaise moeten jullie even zelf op smaak brengen door te spelen met het zoet, zout en zuur. Smaak is nu eenmaal persoonlijk.

Voor het voorgerecht gebruiken we kikkerbillen. (Slaan we over)

De champignonsoep is redelijk bewerkelijk. We hebben de snelkookpan weer ingezet om toch redelijk snel een runderbouillon te kunnen maken die de basis vormt van de champignonsoep.

Die snelkookpan blijkt toch iedere keer een uitkomst te zijn. Denken jullie er wel aan dat de deksel van de snelkookpan niet in de vaatwasser mag? Even met de hand afwassen (ook onder de rubberen ring) en afdrogen graag.

Het is winter en daar past zuurkool prima bij. De eendenborst met de kersensaus maken er een verrassend geheel van. De saus is best zoet. Daarom is het raadzaam de zuurkool niet teveel uit te knijpen. Deze mag best een beetje zuurder dan normaal blijven als tegenhanger tegen de zoete kersensaus. In het oorspronkelijke recept stond geen aardappelpuree. Die hebben we toch maar toegevoegd om het geheel af te maken. Snij het

vel van de eend tot net op het vlees in en bak het vel dan zachtjes uit tot het krokant en goudbruin

is. De temperatuur niet te hoog want dan is het vel snel donker terwijl er nog een dikke laag vet onder blijft zitten. Dit gaat fijn in onze antiaanbakpannen (die ook even met de hand afgewassen moeten worden s.v.p.)

Wat de parfait betreft lijkt de techniek van het nagerecht erg op het nagerecht van november. De smaak is echter helemaal anders en in combinatie met de pruimenbeignet en de sabayon werd het

een dessert dat met enthousiasme werd ontvangen tijdens de chefavond. Hopelijk geldt dat voor het hele januari-menu.

Januari 2016 - Winter

**Amuse** (15 personen / 6 personen)

**Witlofkroketjes met saffraan mayonaise**

**Kroketjes**

400 gram witlof 160 gram

3 sjalotjes 1

60 gram boter 30 (25) gram

60 gram bloem 30 (25) gram

150 gram gekookte ham 60 gram   
zout

peper suiker melk

extra: stoommandje

**Kroketjes**

Halveer de witlof en maak deze schoon. Verwijder de bittere kern. Bestrooi de witlof met peper en suiker rondom. Doe in een pannetje water. Plaats hierop de stoominzet en stoom de witlof gaar in 15-20 minuten. Laat het geheel afkoelen en uitlekken (evt. uitknijpen). Bewaar het lekvocht. Snij de witlof in zeer kleine stukjes brunoise.

Zet de fijn gesnipperde sjalot aan in de boter. Laat deze 1-2 minuten smoren. Voeg de bloem toe en roer het geheel met de garde tot een mooie roux. Voeg naar wens een beetje lekvocht toe zodat een mooie dikke roux ontstaat. Mocht het lekvocht op zijn kun je altijd een beetje melk gebruiken.

Snij de ham brunoise. Voeg deze toe aan de roux en maak het geheel op smaak met verse peper en zout. Spatel de uitgelekte witlof erdoor en laat dit nu zo snel mogelijk afkoelen.

Als de massa goed is afgekoeld (zet eventueel even in de vriezer) maak je kleine kroketjes

(ca. 3 cm lang, vingerdikte). Zorg dat je er 2 per persoon hebt.

4 eieren

100 gram bloem 40 gram

100 gram panko 40 gram

arachideolie olie om in te frituren

Extra: frituurpan

Doe de bloem, eieren en panko afzonderlijk in 3 schalen. Roer de eieren door elkaar. Rol de kroketjes vervolgens door de bloem, eieren en als laatste door de panko. Zet koel weg.

**Saffraan mayonaise:** Deze gewichten houden we gelijk = meer mayo maken

1 snufje saffraan draadjes (nemen we wat anders voor, gaat alleen om de geelkleur/ is duur)

1,25 dl zonnebloemolie

1 eidooier

0,5 eetlepel mosterd (Dijon)

0,5 eetlepel vloeibare honing

1 eetlepel witte wijnazijn

2 eetlepels witte port thermometer

Garnering: bieslook

**Saffraan mayonaise**

Verkruimel de saffraan. Verwarm de zonnebloemolie met de saffraan tot hij ca. 45ºC warm is en draai het vuur dan uit. Laat de olie afkoelen. Klop de eidooiers los met de mosterd, honing, witte wijnazijn en port. Giet het over in een bekken. Giet er langzaam de afgekoelde olie bij onder voortdurend kloppen met de mixer. Er ontstaat een dikke mayonaise. Breng eventueel op smaak met wat extra honing, azijn, peper, zout.

Zet de mayonaise tot gebruik afgedekt in de koelkast. Frituur de kroketjes vlak voor het uitserveren.

Garneer het geheel met de saffraan mayonaise en wat bieslook.

**Soep** (15 personen / 6 personen)

**Champignonsoep met ham (1/2)**

**Runderbouillon**

1 prei 0,5

3 stuks winterwortels 1

3 stuks ui met schil 1

750 gram tomaten 300

1 kg runderbotten 400

1 kg soepvlees 400

4 liter water 1,6

15 takjes bladselderij 6

5 stuks laurierbladeren 2

3 takjes tijm 1

foelie – enkele stukjes peper – zwart versgemalen

4 stuks runderbouillonblokken 1,5

Extra: snelkookpan vetzeef passeerdoek thermometer

**Dit kopen we in de AH pot ☺**

Was alle groenten, en snijd ze in stukken.

Breng het vlees en de botten met 2 liter koude water in de snelkookpan aan de kook. Schuim daarna goed af. Doe dan een gedeelte van de groenten, bouillonblokken en kruiden erbij. Doe het restant van de groenten, bouillonblokken, de kruiden en 2 liter water in een andere soepketel en laat het geheel 50 minuten trekken.

Zeef de bouillon en geef 5 dl aan het hoofdgerecht en een beetje voor bij de zuurkool.

150 gram fijngesnipperde ui alles zo houden

150 gram boter voor de roux

180 gram bloem voor de roux

Bak de gesnipperde ui op lage temperatuur glazig en maak hierna een blonde roux. Laat de roux, onder voortdurende roeren, 1 minuut doorgaren. Let op : hij mag niet verkleuren. Zet de roux koud weg.

1 kg champignons (dikke) 400 gram

60 gram roomboter 25

½ stuks citroen - sap van 1/2 citroen peper en zout

2 deciliter crème fraiche 1 dl

Extra: staafmixer

Snij de champignons tot ongeveer 2-3 mm dikte.

Doe de roomboter in een pan en laat deze zachtjes smelten, hierop de geciseleerde (= in plakken gesneden) champignons, het citroensap en flink wat peper. Doe de deksel op de pan en laat het geheel onder laag vuur ca. 20 minuten garen.

Schep de gare champignons uit de verkregen champignonfonds en houd ze apart. Bewaar de fond.

0,5 dl room zo houden

Klop de room lobbig.

LEES VERDER >>>

**Soep** (15 personen / 6 personen) - VERVOLG

**Champignonsoep met ham (2/2)**

Breng de runderbouillon op een maximale temperatuur van 70 graden. Roer met een garde de afgekoelde roux toe aan de bouillon en laat het geheel zachtjes doorkoken. Passeer de crèmesoep door een puntzeef.

Voeg de room en de champignonfond toe.

Doe 1 dl soep apart. Verwarm dit vlak voor het uitserveren en maak dit schuimig met de staafmixer.

***Soepstengel (kopen)***

6 blaadjes *bladerdeeg*

*1 eigeel - vloeibaar scheutje room*

*sesamzaadjes (wit en zwart)*

*1 stuks Philadelphia roomkaas*

*15 plakjes rauwe ham*

*Leg twee blaadjes bladerdeeg over elkaar zodat ze zich ca. 2-3 cm overlappen. Druk deze aan. Doe dit ook met de overige 4 blaadjes. Je hebt nu 3 vellen.*

*Meng de eidooier met een scheut room. Bestrijk de bladerdeeg met dit mengel. Strooi er de zaadjes speels over. Zet de bladerdeeg nu weg in de koeling voor ca. 20 minuten.*

*Snij hierna de bladerdeeg in repen van ca. 1 cm breed. De bladerdeeg bak je nu af in een oven van 180 graden, na ca. 15 minuten de stengels draaien ren nog 5-10 minuten afbakken. Controleer op kleur en gaarheid.*

*Smeer de ham aan een zijde in met de roomkaas. Leg de stengel op het plakje ham*

*(kaaszijde) en draai dit om de stengel heen.*

Extra: peterselie = gesnipperd

**Opmaak**

Leg enkele gare champignons en fijngehakte peterselie in het midden van het bord. Giet

daarover de soep. Daarna het schuim.

Leg vervolgens de stengel met ham over het soepbord en serveer uit.

**Hoofdgerecht** (15 personen / 6 personen)

**Gebakken eendenborst met zuurkool en kersensaus (1/2)**

**Zuurkool**

4 stuks uien 1,5

6 stuks jeneverbessen 3

600 gram zuurkool 250 gram

Bouillon van de soep

Knijp de zuurkool niet teveel uit. Hak de uien fijn, meng de uien en de jeneverbessen door de zuurkool. Doe alles in een pan en voeg een beetje bouillon toe totdat de zuurkool net onder staat. Laat het geheel ca. 20-25 minuten op laag vuur garen.

Giet de zuurkool af.

**Aardappelpuree**

500 gram aardappelen kruimig 250

100 gram warme melk 50

30 gram boter 15

Witte peper

Nootmuskaat

Schil de aardappelen en kook ze in ca. 20 minuten gaar. Druk de warme aardappelen door een bolzeef en meng met de boter. Voeg de warme melk er al roerend bij tot je een mooie puree hebt. Breng op smaak met witte peper en nootmuskaat.

**Kersensaus** (alle gewichten zo houden)

1 theelepel geraspte citroenschil

1 stuks citroen – sap van 1 citroen

2,5 dl sinaasappelsap

½ theelepel kaneelpoeder

½ theelepel gemalen kruidnagel

250 gram zure kersenjam

150 gram sinaasappelmarmelade

5 dl runderbouillon (van de soep)

2 dl port – rood peper

zout

maizena – evt. om te binden

Doe het citroenrasp en het –sap, sinaasappelsap, kaneelpoeder, kruidnagel, kersenjam, sinaasappelmarmelade, bouillon en de port in een pan en breng het geheel al roerend aan de kook.

Draai het vuur middelhoog en laat het mengsel onder af en toe roeren sudderen tot de jam en de marmelade gesmolten zijn en het mengsel met een derde ingekookt is. Breng op smaak met peper en zout. Indien gewenst de saus een klein beetje binden.

**Eendenborst**

6 eendenborsten 3

1 theelepel korianderzaadjes (gemalen)

½ theelepel kaneelpoeder

versgemalen zwarte peper zout

olijfolie – rode dop

Garnering:

1 pot kersen zonder pit blijft zo

Snij het vet van de eendenborst “en chinoise” (ruitvorm). Snij door het vet heen maar niet in het vlees. Wrijf het vlees goed in aan beide kanten met peper, zout, de gemalen koriander en het kaneelpoeder.

LEES VERDER >>>

**Hoofdgerecht** (15 / 6 personen) - Vervolg

**Gebakken eendenborst met zuurkool en kersensaus (2/2)**

Verhit een grote koekenpan op matig vuur. Doe geen olie in de pan en leg de borsten op de velkant in de pan. Laat het vet zachtjes uitsmelten totdat het vel mooi krokant is, ca.

5-6 minuten. Draai de borsten om en bak de vleeskant ook tot deze bruin is. Haal ze uit de pan en leg ze in een ovenschaal en zet ze weg.

**Vlak voor het uitserveren**

Zet de oven op 180 graden en bak de eendenborsten nog voor 8-9 minuten tot ze rosé zijn.

**Opmaak**

Trancheer de eendenborsten.

Begin met een bergje zuurkool, daarnaast wat puree, daar boven op de eendenborst en overgiet het geheel met de warme kersensaus. Ter garnering voeg je enkele kersen toe.

**Nagerecht** (15 personen / 6 personen)

**Notenparfait , pruimenbeignets en sabayon van marsala (1/2)**

**Parfait de noix (notenparfait)** (zijn allemaal kleine gewichten, toch maar gelijk houden?)

120 gram walnoten – gepelde 50

80 gram suiker (om de noten te karamelliseren) 35

1 stuks vanillestokjes 0,5

2 dl melk 0,8

40 gram acaciahoning 20

4 eidooiers – van verse eieren 2

1 stuks limoenen - rasp van 1 limoenen 0,5

3 dl room 1,5

4 eiwitten – van verse eieren 2 zout

80 gram suiker 35

50 gram amandelsnippers 25

Extra: bakpapier doorzichtige folie thermometer flesje citroensap

parfaitvormpjes – 1 p.pers.

Hak de walnoten in grove stukken. Laat in een pan met een dikke bodem de 80 gram suiker smelten en voeg de walnoten toe. Karamelliseer deze licht en stort dit uit op bakpapier.

Snij het vanillestokje in de lengte door en haal het merg eruit. Laat langzaam de melk met het merg en het vanillestokje aan de kook komen. Voeg de honing toe. Laat dit 25 minuten op laag vuur trekken.

Verwijder de vanillestokje.

Klop de eidooiers los met wat achtergehouden melk . Voeg dit al roerend aan het melkmengsel toe en laat het onder voortdurend roeren met een houten lepel op laag vuur binden tot een crème. (let op niet warmer dan 85°C i.v.m. stollen van de eieren). Giet de crème door een zeef in een koude kom en voeg de limoenrasp toe. Laat het mengsel zo snel mogelijk afkoelen.

Hak de walnotenkaramel tot gruis en sla de room lobbig.

Klop in een vetvrije bekken (met citroensap of azijn vetvrij maken) de eiwitten, een snufje zout en de suiker op.

Spatel eerst de crème en daarna de lobbige room en de gehakte walnotenkaramel door de eiwitten. Doe dit beheerst om zoveel mogelijk lucht in het mengsel te houden.

Vul de vormpjes met de parfait en vries in.

Rooster de amandelsnippers kort voor het uitserveren.

Haal de parfait uit de vriezer en uit de vormpjes. Rol de parfait door de amandelsnippers.

**Slagroom**

1,5 dl slagroom (ijskoud) 1 dl

suiker – naar smaak

Klop de slagroom met de suiker stijf.

LEES VERDER >>>

**Nagerecht** (15 personen / 6 personen) - Vervolg

**Notenparfait , pruimenbeignets en sabayon van marsala (2/2)**

Hier alle gewichten gelijk houden lijkt me

**Pruimenbeignet in bierbeslag**

15 stuks zwarte gedroogde pruimen zonder pit

120 gram marsepein

125 gram bloem

1 dl water

¾ dl bier

15 gram arachideolie

6 stuks eiwitten zout

150 gram geschaafde amandelen poedersuiker

Extra: thermometer

De ongeweekte pruimen met een bolletje marsepein vullen. Maak een bierbeslag door

de bloem, water, bier en arachideolie homogeen te roeren. Klop de eiwitten stijf met een snufje zout en spatel deze door het beslag.

Haal de pruimen door het bierbeslag en rol ze door de geschaafde amandelen. Frituur de pruimen ongeveer 3 minuten in olie op ca.180 graden.

**Sabayon de Marsala**

8 stuks eidooiers

120 gram suiker

2 mespunten kaneel

0,9 dl marsala

Doe de eidooiers in een bekken. Voeg de suiker, de kaneel en de marsala wijn toe. Klop met een garde au bain-marie een luchtige sabayon.

**Garnering**

½ reep witte chocolade (schaafsel van maken)

blaadjes munt

**Presentatie**

Neem een groot bord. Plaats de notenparfait in het midden, geflankeerd door de pruimenbeignet. Op de beignet een wolkje poedersuiker. Maak een quenelle van slagroom op de parfait. Dresseer een flinke eetlepel sabayon op het bord en garneer eventueel met een blaadje munt en wat witte chocoladeflinters.

Aanbevolen wijnen door de CCPL wijn commissie



**Wijnadvies januari Menu 2016**

Thema: WINTER

Soep

**Champignonsoep met ham**

Hoofdgerecht

**Gebakken eendenborst met zuurkool en kersensaus**

\*\*\* wijn van de maand\*\*\*

**Otella Gemei Rosso 2014 ...................................... € 19,50**

Deze blend is gemaakt van 40% merlot, 20% Cabarnet Sauvignon, 40% Corvina Molinara en Rondinella druiven. Opmerkelijke robijnrode kleur met een goede intensiteit. Een jonge wijn, die onvoorspelbaar is en intrigerend met interessante aroma’s van fruitige noten.

Een opmerkelijk bouquet met een prettige balans tussen alcohol en zuurgraad, zacht van smaak.

.....of uit eigen collectie...

**Speri Valpolicella .................................................. € 17,50**

Nagerecht

**Notenparfait, pruimenbeignets en sabayon van marsal**