



Juni 2020 - B

Garnalen kroket

Bousquet, Chardonnay 2018

B

aaa

Asperges met ganzenleverterrine

Bousquet, Chardonnay 2018

B

aaa

Romige pesto soep met een gevuld tomaatje

B

aaa

Pollo rollo, Caponata, Cilindri per Patata

Garnache Fosc Priorat

B

aaa

Citroencake met aardbeien

B



Garnalen kroket

Ingrediënten

Garnalenbouillon* ↓

1 klein sjalotje
7 g roomboter
200 g water
700 g schillen van garnalen
Visbouillon

Roux

60 g roomboter
70 g bloem
2 dl melk
1,6 dl garnalenbouillon* ↑
6 g gelatine, geweekt in koud water.
2 kleine eierdooiers
35 g slagroom
witte peper & zout
cayennepeper
tabasco
1 el fijngehakte peterselie
220 gr. Hollandse Garnalen

Peterselie Handvol

Krokot

paneermeel, fijn
3 eiwitten (2x van de roux)
7 g bloem
paneermeel, grof
frituurolie

Bereidingswijze

Zet de shockfreezer aan op -25°C

Garnalenbouillon

Fruit het sjalotje in een wat boter. Roer de garnalenschillen erdoor en voeg 300 g water toe. Breng dit aan de kook.
Haal de pan van het vuur en laat afkoelen.
Giet de bouillon door een zeef, vang het vocht op (gooi de schillen weg).
Kook in tot ca. 2,5 dl bouillon, proef en maak, zo nodig op smaak met visbouillon.
Laat afkoelen.

Roux

Smelt de boter in een pan. Laat de boter bruisen, maar voorkom dat hij bruin wordt. Roer met een garde de bloem erdoor.
Laat 1 à 2 minuten doorgaren tot het goudgelig van kleur is en de massa loslaat van de pan. Giet geleidelijk de bouillon en de melk bij de roux, steeds wat toevoegend als de vorige hoeveelheid is opgenomen. Blijf roeren. Laat de ragout al roerend even doorkoken tot de bloem gaar is. Proef en haal de pan van het vuur als de ragout glanst en niet meer melig smaakt. Roer de uitgeknepen blaadjes gelatine erdoor.
Klop de eierdooiers los met de room en roer dit mengsel door de ragout. Maak die op smaak af met peper, zout, cayennepeper en een paar druppels tabasco.
Roer de gepelde garnalen door de ragout en tot slot de fijngehakte peterselie.

Frituur de peterselie krokant en laat uitlekken op papier

Krokot

Schep met een ijsbolletjestang bollen ragout van ongeveer 60 gram. Rol deze op een werkbank door de fijne paneermeel tot een krokotje
Klop de eiwitten los en roer de bloem erdoor
Haal de kroketten door het eiwit en rol ze daarna door het grove paneermeel. Zet weg in de shockfreezer tot frituren.
Frituur de kroketten 3 minuten in olie van 180°C.

Presentatie

Serveer de garnalenkrokot met de gefrituurde peterselie.





Asperges met ganzenleverterrine

Ingrediënten	Bereiding
<p>Tuinbonen 325 g diepvries tuinbomen Boter, peper, zout</p> <p>Asperge crème 30 witte asperges 1 kleine prei (alleen het wit), fijngesneden 1 kleine witte ui, fijngesneden Boter 3,5 dl gevogelte bouillon peper/zout 10 blaadjes bladpeterselie 0,7 dl room</p>	<p>Tuinbonen Blancheer de tuinbonen laat afkoelen en dop ze nogmaals. Bak ze vlak voor het serveren even kort aan in wat boter.</p> <p>Asperge crème Spoel de asperges, schil ze. Breng de schillen met de bouillon aan de kook, zeef het vocht en houdt deze bouillon apart. Snijdt de punt -5 cm- van de asperges en snijdt de stelen schuin in stukken. Kook de asperge puntjes in gezouten water ca 10 minuten en koel ze af.</p> <p>Stoof de ui en prei in wat boter zonder te kleuren, voeg de asperge stukken toe doe het mengsel in de bouillon en kook gaar. Giet af, mix het mengsel fijn (<i>voeg eventueel vocht toe</i>) breng op smaak met peper en zout. Voeg room en peterselie toe. Laat de peterselie ca. 15 minuten <u>trekken</u> in de soep en zeef het geheel, de soep heeft nu de delicate smaak van peterselie zonder groen te worden.</p>
<p>Waterkerscoulis 1 bosje waterkers 15 g platte peterselie peper/zout 3 g agar agar</p>	<p>Waterkerscoulis Was de waterkers en peterselie. Houdt enkele blaadjes waterkers apart. Kook de waterkers en de peterselie in ruim gezouten water. Mix in de blender. Zeef en voeg de agar agar toe. <u>Verhit maximaal 2 min.</u> Stort de inhoud in cilinders en laat afkoelen in de koeling. Snijdt daar later zeer dunne plakjes van.</p>
<p>Croutons 3 sneden toastbrood, 70 g boter 1 kleine romanesco</p>	<p>Croutons Snijd het toastbrood in kleine croutons. Bak de croutons goudgeel in de boter en breng op smaak met peper en zout. Snijdt de romanesco in kleine roosjes en blancheer deze. Fris op met een scheutje witte wijn azijn, peper, zout en wat olijfolie.</p>
<p>Presentatie 130 g ganzenleverterrine, (in blokjes gesneden) boter 1 el tuinkers</p>	<p>Presentatie Maak een veeg van de asperge crème. Warm de aspergepunten op, <i>in bruisende boter</i> en schik 3 p.p. op de borden met de ganzenleverterrine, tuinbonen en plakjes waterkerscoulis, romanesco en de broodcroutons. Werk af met de tuinkers.</p>





Romige pesto soep met een gevuld tomaatje

Ingrediënten

Kippenbouillon

700 g kippenbouten en
kippenvleugels
200 g wups (*winterwortel,*
prei ui en selderij)
1 blad foelie, 1 laurier
1 kruidnagel
5 peperkorrels
1,6 l water, p & z

Basilicumsoep

1,6 l kippenbouillon (*zie*
boven)
0,5 dl witte wijn
3 dl kookroom
2 sjalotjes
1 teentje knoflook
1 bos basilicum de stengels
(blaadjes voor de pesto)
Olijfolie, peter en zout

Pesto

Basilicum blaadjes
0,3 dl olijfolie extra virgine
10 g pijnboompitten
1 teentje knoflook
70 g Parmezaan
Peper en zout

Gevuld tomaatje

10 kers tomaten
85 g Mozzarella
35 g olijven
citroenolie

Bereidingswijze

Kippenbouillon

Maak de groente schoon en snijd ze grof. Doe de bouten en de vleugels in een snelkookpan. Giet hierop het water.
Voeg de groentenen en kruiden toe. Sluit de pan en breng op stoom. Daarna op lage temperatuur garen.
Passeer de bouillon door een doek.
Ontdoe het kippenvlees van de velletjes en botjes en zet apart.

Basilicumsoep

Snijd de sjalotjes en de knoflook fijn en fruit ze in wat olijfolie glazig. Blus af met witte wijn en voeg de kippenbouillon toe.
Laat dit tot 2/3 inkoken. Voeg de room en de basilicumstelen toe en laat weer tot 1/2 inkoken. (inkoken duurt ca 45 minuten!)

Pesto

Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan. Let op niet te lang! Maak de knoflook schoon.
Doe alle ingrediënten (geen p & z) in een keukenmachine en mix het tot een smeuijge massa. Breng op smaak met zout en peper. Voorzichtig met zout.

Zeef de soep en roer de pesto er doorheen.

Gevuld tomaatje

Snijd een topje van de tomaat en verwijder het vocht en de zaadjes. Snijd de Mozzarella en olijven in kleine stukjes en meng dit.
Vul de tomaatjes met het Mozzarella/olijven mengsel.
Giet er wat citroenolie overheen.
Plaats tomaatjes in siliconenmat met kleine bolletjes.
Verwarm de oven op 125°C ca. en zet de tomaten er 15 minuten in.

Presentatie

Zet een tomaatje in het midden van een warm bord en schep de soep eromheen.
Garneer met een blaadje basilicum.





Pollo rollo, Caponata, Cilindri per patate

Ingrediënten

Pollo rollo

1500 g kipfilet
 300 g wilde spinazie
 4 el olijfolie
 200 g Ricotta
 Citroensap
 1 of 2 eidooiers
 75 g bloem
 150 g zonnebloemolie
 3 el boter
 3,5 dl droge witte wijn
 7 dl hete groentebouillon
 3 dikke plakken citroen
 Eventueel honing

Bereidingswijze

Pollo rollo

Vul de sous-vide machine voor de helft en stel deze in op 64°Celsius. Het is belangrijk dat deze reeds vroeg op temperatuur is. Roerbak de (gewassen) spinazie snel in een scheutje olijfolie. Voeg geen zout toe en bak niet te lang. Er komt dan te veel vocht vrij! Laat afkoelen in een diep bord.

Pers zo veel mogelijk vocht uit de spinazie.

Alternatieve bereidingswijze spinazie:

Leg de gewassen spinazie in een ovenschaal met gaatjes. Geen zout, geen peper! Verwarm de stoomoven voor op 100° Celsius met maximaal stoom. Zodra deze op temperatuur is deur openen (let op: er komt veel stoom vrij. Neem goede positie in zodat de stoom niet in je gezicht blaast) Ovenschaal met spinazie in oven schuiven, snel ovendeur dicht doen en na ongeveer 4-5 minuten is de spinazie "well done". Het voordeel is dat de spinazie heel smakelijk blijft, geen vocht afgeeft en de natuurlijke mineralen behouden blijven. Heel smaakvol en geen zout nodig!



Gestoomde spinazie



Pollo rollo (ingerolde kip)

Was de kipfilet en droog ze met keukenpapier. Snijd de kipfilets plat door tot op 1 cm van de andere zijde door (als een soort envelop) Klap ze open. Bedek met plastic folie en sla de egaal en voorzichtig plat met de onderzijde van een steelpan.

Meng de ricotta en de spinazie door elkaar en voeg naar smaak citroensap, peper en zout toe. Giet te veel vocht af.

Meng er eerst 1 eidooier doorheen en bepaal dan of je meer eidooier toe wilt voegen. De eidooier zorgt voor de binding van het mengsel zodat je een compacte massa krijgt. Te weinig geeft geen binding, te veel geeft een omelet!

Leg de platgeslagen kipfilets open voor je neer met de puntige kant naar boven., bestrooi met peper en zout, Verdeel ongeveer 2 el van het Ricotta-spinaziemengsel over de breedte tot op de helft van de kipfilet. Laat ook aan de zijanten een strook vrij.

Maak nu een rolletje;

Leg de punt van de kipfilet over het ricottamengsel, rol door en vouw op het breedste deel de vrijgehouden zijanten van de filet iets naar binnen om te voorkomen dat het mengsel uit de kipfilet "loopt".

Bind de rol op met bindtouw als een soort rollade.

Verdeel de bloem op een plat bord of schaal en rol de rolletjes kipfilet er doorheen zodat de rolletjes bedekt zijn met bloem.



Caponata

- 3 aubergines in blokjes
- 3 stengels bleekselderij
- 3 paprika's
- 2 kleine uien
- 2 ansjovissen
- 35 g tomatenpuree
- 2 el kappers
- 140 g groene olijven
- Scheut witte wijn azijn
- Schepje suiker
- olijfolie
- 1 el amandelschaafsel
- 2 el basilicum

Verhit de zonnebloemolie in een niet te grote koekepan, voeg de boter toe en bak maximaal 2 rolletjes per keer goed dicht met een mooie bruine kleur. Eerst de naad aan de onderzijde dichtbraden daarna rustig aanbraden zodat rondom een mooie kleur verkregen wordt. Niet doorbakken! Alleen dichtschroeien. Neem de rolletjes uit de pan en laat ze afkoelen op een schaal. **Gooi het bakvocht niet weg.** Dit heb je straks nodig voor de saus.

Vacumeer deze rolletjes in een vacuümzak in de vacuümmeermachine. Plaats de vacuüm zak(ken) in de sous-vide machine bij 64° C. voor minimaal 60 minuten. Langer mag. De filet gaart niet door. Korter mag niet vanwege bacteriën!

Het achtergehouden bakvocht van de kiprolletjes verwarmen en de wijn toevoegen. Laat dit zeker tot de helft inkoken zodat de alcohol verdampt. Voeg de groentebouillon toe en leg de citroenplakken erbij. Laat sterk reduceren tot je voldoende saus overhoud om je vlees straks op de borden voorzien van een lekkere saus. Eventueel de saus binden met Beurre Manié
Een handig hulpmiddel om sauzen, soepen en stoofschotels te binden is Beurre manié, een mengsel van gelijke delen koude boter en bloem, tot een pasta gekneed.
Roer de Beurre manié met kleine klontjes tegelijk door het gerecht tot deze volledig gebonden is.
Laat de saus daarna nog 5 minuten doorkoken om de bloem te laten garen.

Tip voor thuis: Bewaar Beurre manié in kleine klontjes in de diepvries, zo heb je het altijd bij de hand.

Verwijder de plakken citroen, breng eventueel op smaak met peper en zout en zeef de saus voor een glad resultaat. Indien te zuur kan je wat honing toevoegen.

Haal de kipfilet uit de sous-vide, pak ze uit en snijd ze in schijven. 3 per bord is altijd een mooi gezicht.

Caponata

Snijd de aubergines in blokjes en bestrooi ze met zout en laat in vergiet ½ uur uitlekken.
Rooster het amandelschaafsel en hak de basilicum grof. Zet weg tot serveren.
Snijd de ui in ringen, de paprika in repen.
Schil de bleekselderij en snij in stukjes. Kook ze beetgaar, giet af.
Spoel de aubergines af en dep droog. Bak ze met wat olijfolie lichtbruin.
Bak, in een scheutje olijfolie, ondertussen de paprika en gaar verder met de bleekselderij en de aubergine in een scheutje olijfolie een beetje bruin en voeg selderij toe.
In een andere pan de gesneden ui fruiten en de ansjovis toevoegen. Laat deze smelten. Daarna de tomatenpuree toevoegen en even mee bakken.
Voeg alles -incl. de olijven, kappers, wijnazijn- bij elkaar (*behalve amandelen en basilicum*) voeg zo-nodig wat suiker toe en gaar nog even door.
Op het laatst de basilicum toevoegen.



**Cilindri per patate/
Aardappelcilinders**

7 vastkokende grote
aardappels. Ongeveer 1,5 kg.
50 g boter
0,7 dl kippenbouillon
knoflook
tijm
rozemarijn

Cilindri per patate / Aardappelcilinders

Neem de aardappelen. Hou een aardappel rechtop en snij de twee zijkanten eraf. Steek er met een ronde, niet te grote uitsteker, vervolgens aardappelcilinders uit, zodat je er drie per persoon overhoudt. Doe dit met alle aardappelen.

Houdt altijd een reserve aan voor een paar mislukkelingen.

Een ongelijke hoogte van de cilinders staat leuk op het bord.

Bak de cilinders in de boter op de kopse kanten even aan voor een bruin korstje

Zet de aardappelcilinders rechtop in 1 of 2 pannen en zet ze tot driekwart

onder de bouillon. Voeg hier nog tijm, knoflook en rozemarijn aan toe.

Laat met het deksel koken tot de aardappelen gaar zijn maar niet te gaar, giet af en zet ze in de warmhoudkast tot uitserveren.

Presentatie

Leg de 3 schijven vlees op het bord met een weinig saus half over en naast het vlees.

Leg er een schepje Caponata naast, strooi er wat amandelschaafsel over en zet er 3 aardappelcilinders bij.





Citroencake met aardbeien

Ingrediënten

Aardbeienmousse

0,3 dl melk
0,3 dl room
70 g aardbeienpuree
50 g aardbeienpoeder
450 g eidooiers
240 suiker
16 gr gelatine-geweekt
1,6 dl room – kamertemp. en opkloppen
Sap van ½ limoen

Biscuit Miserable

200 g amandelpoeder
200 g suiker
40 g bloem - gezeefd
200 g eiwit (*zie mousse*)
40 g suiker
rasp van 1 citroen

Yoghurtcrème

3 dl melk
1 kneepje vanille-essence
70 g eidooier
80 g suiker
15 g maïzena/custard
3 el Griekse yoghurt
1 el zure room

Presentatie

enkele takjes verse
citroenverbena
10 aardbeien
2 limoen zeste

Bereidingswijze

Aardbeienmousse.

Breng de melk, room, aardbeienpuree, aardbeienpoeder aan de kook. Klop de eidooiers en de suiker zodanig op dat bij het opheffen van de garde een lint vormt. Giet er de gekookte vruchtenmousse op en warm op tot 83°C. Giet door een zeef en voeg er de uitgeknepen gelatine aan toe. **Laat de massa afkoelen, rond 30°C, daaronder gaat het geleren.** Voeg de (*op kamertemp.*) opgeklopte room toe en spatel onder. Verdeel deze massa in bolvormen van siliconen. Laat opstijven in de (shock-)vriezer. Haal de mousse voorzichtig uit de bolvormen, bestrooi met aardbeienpoeder en zet ze gelijk op een rondje biscuit. Laat ontdooien en op aangename temperatuur komen.

Biscuit Miserable

Verwarm de oven voor op 160°C. Maak een mengsel van de amandelpoeder, de 300 g suiker en bloem. Maak een kom vetvrij en klop het eiwit en de 60 g suiker. Spatel het amandelmengsel erdoor en voeg de citroenschilletjes toe. Strijk het deeg 2 cm dik uit op een bakplaat. Bak 25 minuten op 160°C in de warme oven. Laat de biscuit afkoelen en steek met een ring schijfjes, ter grote van de mousse ca. 7 cm Ø uit .

Yoghurtcrème

Breng de melk aan de kook. Meng suiker met maïzena/custard. Klop de dooiers met de suiker op. Giet de kokende melk er over. Breng al roerend aan de kook tot je een dikke romige massa. Giet deze massa door een zeef. **Laat afkoelen.** Werk de massa af met de Griekse yoghurt en zure room

Presentatie

Leg een schijfje citroencake op het bord. Leg daarop een bol vruchtenmousse, werk af met wat yoghurtcrème, stukjes aardbei, blaadjes citroenverbena, wat verse limoenrasp.





Wijnbeschrijving:



DOMAINE BOUSQUET CHARDONNAY RESERVE (BIO)

DOMAINE
BOUSQUET
Naturally Elegant Wines™

Deze Reserve wordt gemaakt van 100% Chardonnay druiven. 30% van de wijn heeft gerijpt in Franse eikenvaten gedurende 10 maanden, gevolgd door 4 maanden op de fles.

Dit is een groenachtige-gele wijn met gouden reflecties. Verse aroma's van tropische vruchten met citrus- en florale tonen worden in de neus waargenomen. Het palet presenteert geconcentreerde noten van appel, perzik en limoen. Hij heeft een goede balans van zoetheid en zuurgraad, met een lange en frisse afdrank.

Deze wijn is heerlijk op zichzelf en gaat ook erg goed samen met vis en zeevruchten.

9



GARNACHA FOSC PRIORAT

vintae

Deze wijn is een erbetoon aan de Garnacha druif. De druiven groeien aan wijnstokken van 60 jaar oud, deze staan op 300-400 meter hoogte in de heuvels tussen El-Molar en Tarragona. De druiven worden handmatig geoogst. Gisting van de wijn gebeurt op stalen tanks met gecontroleerde temperatuur. De maceratie duurt 2 weken, aansluitend vindt rijping plaats op Frans eikenhouten vaten gedurende 10 maanden.

Intens robijnrood met veel diepte. Een interessant boeket waar de rassenkenmerken perfect in balans zijn met de minerale en eikenachtige accenten. Het is een rijke en smakelijke wijn, evenwichtig. Het heeft de juiste hoeveelheid zuur die de drinkbaarheid benadrukt en een aangename nasmaak achterlaat.

Deze wijn gaat heerlijk samen met langzaam gegaard wild, haas en wild zwijn. Ook is het een heerlijke metgezel van ossenstaart, gegrild en geroosterd vlees, vooral lam en rund. Ook met kazen als Manchego gaat deze wijn prachtig samen.