



Cuisine Culinaire  
Nederland

*Ruud 's Kookboek*

***Menu april 2010***  
***(Cuisine Culinaire Nijmegen)***

## Maandmenu



April 2010

Rolletjes Gandaham gevuld met een luchtige mousse van rode paprika met een doperwtencoulis

\*\*\*\*\*

Kropslasoep met gebakken gamba's en basilicumolie

\*\*\*\*\*

Brandadekroketten met zoetzure venkel

\*\*\*\*\*

Warme couscoussalade met lamsrack en uiensaus

\*\*\*\*\*

Creatie van grapefruit met citroen-tijmsorbet

\*\*\*\*\*

Mokka

## Rolletjes Gandaham gevuld met mousse van rode paprika met een doperwtencoulis

| Hoeveelheid                | 4 personen   | 10 personen | 20 personen |
|----------------------------|--------------|-------------|-------------|
| <b>Ingrediënten</b>        |              |             |             |
| <i>Coulis:</i>             |              |             |             |
| Groentebouillon            | 1.6 dl       | 4 dl        | 8 dl        |
| Tuinerwten                 | 120 gram     | 300 gram    | 600 gram    |
| Basilicum                  | 3 blaadjes   | 7 blaadjes  | 14 blaadjes |
| Noilly-Prat                | 4 cc         | 10 cc       | 20cc        |
| <i>Rolletjes Gandaham:</i> |              |             |             |
| Gandaham                   | 8 plakjes    | 20 plakjes  | 40 plakjes  |
| Paprika                    | 2 stuks      | 4 stuks     | 8 stuks     |
| Gelatine                   | 4 blaadjes   | 10 blaadjes | 20 blaadjes |
| Room                       | 1 dl         | 2 dl        | 4 dl        |
| <i>Garnering:</i>          |              |             |             |
| Broodcroutons              | 1.2 sneetjes | 3 sneetjes  | 6 sneetjes  |
| Rucola                     | 12 blaadjes  | 30 blaadjes | 60 blaadjes |
| Olijfolie                  |              |             |             |

### Materiaal:

| Staafmixer | Kookpan | Litermaat |  |
|------------|---------|-----------|--|
|            |         |           |  |
|            |         |           |  |
|            |         |           |  |

### Vorbereiding:

#### Paprika:

- Rooster de paprika en verwijder het vel.
- Snijd de paprika fijn en pureer die.
- Breng de puree aan de kook.
- Voeg de uitgeknepen gelatine toe en laat die oplossen.
- Laat de puree afkoelen.
- Spatel als het mengsel hangend is, de lobbige geslagen slagroom erdoor.
- Zet in de koeling om op te stijven

Zie blad 2

## **Rolletjes Gandaham gevuld met mousse van rode paprika met een doperwtencoulis (vervolg)**

### **Ijsgekoelde erwtencoulis:**

- Breng de bouillon aan de kook en voeg de erwten met de basilicum toe.
- Laat het geheel aan de kook komen en even zachtjes trekken.
- Dan in de magimixer alles fijn pureren en zeven.
- Laat de verkregen coulis afkoelen op ijs
- Indien de saus iets te dun is, 1 à 2 blaadjes gelatine in koud water weken; uitknijpen en in een klein beetje kokend water oplossen en toevoegen aan de saus.
- De pan in een bak met ijsblokjes zetten en vervolgens in de koeling plaatsen om ijs- en ijs koud te laten worden.

### **Croutons:**

- Snijd de sneetjes brood in zeer kleine dobbelsteentjes (½ cm bij ½ cm)
- Bak ze krokant in een pan met een spiegelkje olijfolie.

### **Bereidingswijze:**

#### **Ganda Ham:**

- Leg 2 plakken Gandaham dakpansgewijs op elkaar.
- Bestrijk de plakjes Gandaham met de paprikamousse
- Rol ze op en laat ze goed opstijven in de koeling.
- Snijd ze asymmetrisch (⅓- ⅔) in tweeën en zet ze nog even in de koeling om verder op te stijven.

#### **Serveren:**

- Zet in het midden van ijskoude borden 2 rolletjes (⅓- ⅔) Gandaham.
- Giet er de koude doperwtencoulis omheen.
- Werk af met de broodcroutons en enkele druppels olijfolie.
- Laat het gerecht op kamertemperatuur komen.

## Kropslasoep met gebakken gamba's en basilicum

| Hoeveelheid              | 4 personen | 10 personen | 20 personen |
|--------------------------|------------|-------------|-------------|
| <b>Ingrediënten</b>      |            |             |             |
| <i>Soep:</i>             |            |             |             |
| Kropsla                  | 2 kroppen  | 4 kroppen   | 8 kroppen   |
| Boter                    | 20 gram    | 50 gram     | 100 gram    |
| Sjalotje (schoon)        | 20 gram    | 50 gram     | 100 gram    |
| Zout                     |            |             |             |
| Peper                    |            |             |             |
| Kippenfond               | 3 dl       | 6 dl        | 12 dl       |
| Room                     | 3 dl       | 6 dl        | 12 dl       |
| <i>Garnering:</i>        |            |             |             |
| Basilicum                | 4 blaadjes | 10 blaadjes | 20 blaadjes |
| Olijfolie, extra vergine | 0.5 dl     | 1 dl        | 2 dl        |
| Gamba's (12/21)          | 8 stuks    | 20 stuks    | 40 stuks    |
| <i>Tempurabeslag:</i>    |            |             |             |
| Tempurameel              | 40 gram    | 100 gram    | 200 gram    |
| Water                    |            |             |             |
| Eiwit                    |            |             |             |

### Materiaal:

| Kookpan    | Litermaat | staafmixer | slacentrifuge |
|------------|-----------|------------|---------------|
| Fijne zeef |           |            |               |
|            |           |            |               |
|            |           |            |               |

### Vorbereiding:

#### Soep:

- Was de kropsla, scheur hem in stukken en maak die droog met de slacentrifuge.
- Laat in een pan met dikke bodem de boter smelten
- Fruit hierin de fijn gesneden sjalotjes aan.
- Voeg de sla toe en kruid met zout en peper.
- Stoof de sla goed door en blus af met de kippenfond en de room.
- Laat de soep weer aan de komen.
- Maak de soep glad met een staafmixer en wrijf hem daarna door een fijne zeef

Zie blad 2

## **Kropslasoep met gebakken gamba's en basilicum (vervolg)**

### **Basilicumolie:**

- Maal de basilicum fijn samen met de olijfolie.

### **Bereidingswijze:**

#### **Soep:**

- Breng de soep opnieuw aan de kook.
- Breng hem op smaak.

#### **Gamba's:**

- Maak van het tempurameel, een beetje water en wat eiwit een glad papje.
- Bestrooi de gamba's met zout en peper en haal ze door het tempurabeslag
- Bak ze mooi krokant in de knoflookolie, die u van het tussengerecht hebt gekregen en laat ze uitlekken op keukenpapier.

#### **Serveren:**

- Verdeel de soep over voorverwarmde diepe borden.
- Leg er per persoon twee gamba's in.
- Druppel er wat basilicumolie over.

## Brandadekroketten met zoetzure venkel

| Hoeveelheid                        | 4 personen           | 10 personen           | 20 personen           |
|------------------------------------|----------------------|-----------------------|-----------------------|
| <b>Ingrediënten</b>                |                      |                       |                       |
| <b>Brandadekroket:</b>             |                      |                       |                       |
| <b>Gepofte aardappelen</b>         |                      |                       |                       |
| Bintjes<br>zeezout                 | 100 gram             | 250 gram              | 500 gram              |
| Kruimige aardappelen (geschild)    | 100 gram             | 250 gram              | 500 gram              |
| Gelatine                           | 1 blaadje<br>(5 gr)) | 2 blaadjes<br>(10 gr) | 4 blaadjes<br>(20 gr) |
| Visbouillon                        | 0,4 dl               | 1 dl                  | 2 dl                  |
| Gezouten kabeljauw (middenstuk)    | 160 gram             | 400 gram              | 800 gram              |
| Eidooiers                          | 20 gram              | 50 gram               | 100 gram              |
| Gesmolten boter                    | 22 gram              | 55 gram               | 110 gram              |
| Olijfolie                          | 24 ml                | 60 ml                 | 120 ml                |
| Melk                               | 24 ml                | 60 ml                 | 120 ml                |
| Bloem<br><i>parnermeel</i>         |                      |                       |                       |
| <b>knoflookpuree:</b>              |                      |                       |                       |
| Knoflook                           | 0.5 bol              | 1 bol                 | 2 bollen              |
| Olijfolie                          | 0.8 dl               | 2 dl                  | 4 dl                  |
| <b>Garnering:</b>                  |                      |                       |                       |
| Zoetzure venkel (zie ander recept) |                      |                       |                       |

### Materiaal:

|           |        |         |             |
|-----------|--------|---------|-------------|
| Snijplank | Messen | Kookpan | dunschiller |
| spatel    |        |         |             |
|           |        |         |             |
|           |        |         |             |

### Vorbereiding:

#### Gepofte aardappels:

- Verwarm de oven voor op 160°C
- Was de aardappelen en leg ze in een bak op een laagje zeezout.
- Doe ze in de oven en pof ze in 50 à 60 minuten (afhankelijk van het formaat) gaar.
- Ze moeten van buiten blaren vormen en van binnen zacht en kruimig zijn
- Laat ze iets afkoelen en snijd ze dan in tweeën; lepel ze uit en bewaar voor later gebruik.

Zie blad 2

## **Brandadekroketten met zoetzure venkel (vervolg)**

### **Vorbereiding:**

#### **Kruimige aardappels:**

- Schil de aardappels.
- Snijd ze in fijne brunoise en blancheer ze in water met zout.
- Giet het water af en laat de aardappelblokjes afkoelen.
- Zet ze weg op een schone keukendoek.
- Week de gelatine in koud water.
- Verwarm de visbouillon en los daarin de uitgeknepen gelatineblaadjes op.
- Laat de bouillon afkoelen.

#### **Gezouten kabeljauw:**

- Zet de vis op met koud water en laat aan de kook komen.
- Giet het water af en herhaal het proces 1 x.
- Zet de vis weer op met schoon water laat dit tegen de kook aan komen en gaar de vis.
- Haal de kabeljauw als hij gaar is, uit het water en laat op een doek uitlekken.

#### **Knoflookpuree:**

- Laat de knoflookbollen in water aan de kook komen.
- Giet ze af en zet ze opnieuw op. Herhaal dit 3x.
- Verwarm de olijfolie en gaar de knoflookbollen (uit elkaar gehaald) hierin.
- Dit kan ook in de warmhoudkast.
- Druk de knoflooktenen uit de schil en hak ze fijn (zet ze apart).
- (Bewaar de olie en geef die door voor het bakken van de gamba's voor de soep.)

### **Bereidingswijze:**

#### **Brandade:**

- Vermeng nu alle ingrediënten met een rubberen spatel.
- Proef en voeg naar smaak gemalen peper toe.
- Laat de massa op een bakplaat afkoelen en zet hem in de koeling om op te stijven.

#### **Brandadekroketten:**

- Portioneer de massa (salpicon) met een ijslepel ( de op één na kleinste maat).
- Rol de kroketjes eerst door bloem dan door losgeklopte eieren en daarna door paneermeel.
- Herhaal dit 1 x.
- Laat ze weer even opstijven
- Zet de frituurpan aan op 180°C en frituur de kroketjes mooi bruin

#### **Serveren:**

- Leg de kroketjes op een bord en leg er wat van de zoetzure venkel bij.



## Zoetzure venkel

| Hoeveelheid             | 4 personen   | 10 personen | 20 personen  |
|-------------------------|--------------|-------------|--------------|
| <b>Ingrediënten</b>     |              |             |              |
| <b>Vlees:</b>           |              |             |              |
| Venkel (schoon)         | 120 gram     | 300 gram    | 600 gram     |
| Water                   | 2 dl         | 3 dl        | 6 dl         |
| Witte natuurazijn       | 2 dl         | 3 dl        | 6 dl         |
| Suiker                  | 80 gram      | 200 gram    | 400 gram     |
| Zeezout                 | 0.5 eetlepel | 1 eetlepel  | 1.5 eetlepel |
| Jeneverbes              | 3 stuks      | 6 stuks     | 9 stuks      |
| Kruidnagel              | 1 stuk       | 2 stuks     | 3 stuks      |
| Knoflook                | 2 teentjes   | 4 teentjes  | 6 teentjes   |
| Peperkorrels (gekneusd) | 4 stuks      | 10 stuks    | 20 stuks     |
| Laurierblad             | 2 stuk       | 5 stuk      | 10 stuks     |

### Materiaal:

| Snijmachine | Litermaat | Gard | Mes |
|-------------|-----------|------|-----|
| bekken      |           |      |     |

### Vorbereiding:

#### Zoetzure venkel:

- De venkel zeer dun snijden op de snijmachine, stand 4.
- Maak in een bak een mengsel van natuurazijn, water, zeezout, suiker, jeneverbes, kruidnagel, laurierblad, peperkorrels en knoflook
- Breng dit aan de kook.
- Giet dit over de dun gesneden venkel.
- Laat een uur marinieren in de koeling.

#### Serveren:

- Geef deze zoetzure venkel bij de brandadekroketjes

## Warme couscoussalade met lamsvlees en ras el hanout

| Hoeveelheid                             | 4 personen    | 10 personen  | 20 personen   |
|---|---------------|--------------|---------------|
| <b>Ingrediënten</b>                     |               |              |               |
| <i>couscoussalade:</i>                  |               |              |               |
| Sultanarozijnen                         | 0.8 eetlepel  | 2 eetlepels  | 4 eetlepels   |
| Couscous                                | 60 gram       | 150 gram     | 300 gram      |
| Zout                                    | 0.4 theelepel | 1 theelepel  | 2 theelepels  |
| Ras el hanout                           | 0.8 theelepel | 2 theelepels | 4 theelepels  |
| Olijfolie                               | 1.2 eetlepel  | 3 eetlepels  | 6 eetlepels   |
| Kokend water                            | 1.2 dl        | 3 dl         | 6 dl          |
| Appel (granny Smith)                    | 0.4 stuk      | 1 stuk       | 2 stuks       |
| Citroensap                              | 1.6 eetlepel  | 4 eetlepels  | 8 eetlepels   |
| Geraspte citroenschil                   | 0.4 theelepel | 1 theelepel  | 2 theelepels  |
| Koriander fijn gehakt                   | 1.6 theelepel | 4 theelepels | 8 theelepels  |
| Rozemarijn fijn gehakt                  | 0.8 theelepel | 2 theelepels | 4 theelepels  |
| Vinaigrette                             | 1.6 theelepel | 4 theelepels | 8 theelepels  |
| <i>Lamsrack met uiensaus:</i>           |               |              |               |
| Lamsrack                                | 2 stuks       | 4 stuks      | 8 stuks       |
| Olijfolie                               | 1.5 eetlepel  | 3 eetlepels  | 6 eetlepels   |
| Zeezout                                 |               |              |               |
| Zwarte peper                            |               |              |               |
| Boter                                   | 20 gram       | 40 gram      | 80 gram       |
| <i>Pittige uiensaus met olijven:</i>    |               |              |               |
| Olijfolie                               | 2 eetlepels   | 4 eetlepels  | 8 eetlepels   |
| Baby uitjes gepeld en gesnipperd        | 10 stuks      | 20 stuks     | 40 stuks      |
| Zwarte olijven zonder pit gesneden      | 12 stuks      | 24 stuks     | 48 stuks      |
| Sherryazijn                             | 2 eetlepels   | 4 eetlepels  | 8 eetlepels   |
| Ras el hanout                           | 0.5 theelepel | 1 theelepel  | 2 theelepels  |
| Harissa                                 | 4 theelepel   | 8 theelepels | 16 theelepels |
| Korianderstengels en peterseliestengels |               |              |               |
| Honing                                  | 1 eetlepel    | 2 eetlepels  | 4 eetlepels   |
| Braadvocht van de lamsracks             | 2.5 dl        | 5 dl         | 10 dl         |
| <i>Garnering:</i>                       |               |              |               |
|   |               |              |               |

### Materiaal:

|           |           |       |         |
|-----------|-----------|-------|---------|
| Kommetje  | Litermaat | Garde | Sauspan |
| Snijplank | messen    |       |         |

Zie blad 2

## Warme couscoussalade met lamsvlees en ras el hanout (vervolg)

### Vorbereiding:

#### Couscoussalade:

- Doe de sultanarozijnen in een kom; schenk er zoveel kokend water op dat ze onderstaan
- Laat ze 10 minuten wellen, tot ze zacht en opgezwollen zijn.
- Laat ze goed uitlekken en dep ze droog met keukenpapier.
- Doe de couscous, zout, ras el hanout en de olijfolie in een grote kom
- Schenk het kokende water erover.
- Roer het mengsel door, dek de kom af met plasticfolie en laat de couscous 15-20 minuten wellen.
- Schil ondertussen de appel, verwijder het klokhuis en snijd de appel in kleine blokjes.
- Knijp er wat citroensap over om verkleuren tegen te gaan.

#### Pittige uiensaus met olijven:

- Verhit de olijfolie op een middelhoog vuur in een sauspan en fruit de uien met peper en zout al roerend in 6-8 minuten glazig.
- Voeg de olijven en de sherryazijn toe en zet het vuur iets hoger.
- Laat alles sudderen, tot de pan bijna droog is.
- Bak de ras el hanout en de hassia 2 minuten mee.

### Bereidingswijze:

#### Vlees:

- Verwarm de oven voor op 80°C.
- Verhit de boter en de olijfolie in een pan.
- Bestrooi de lamracks met peper en zout en schroei ze rondom dicht.
- Leg ze even apart om te rusten.
- Leg het vlees vervolgens in de oven gedurende 45 minuten.

Zie blad 3

## Warme couscoussalade met lamsvlees en ras el hanout (vervolg)

### Pittige uiensaus met olijven:

- Voeg de fijngehakte kruidenstengels, de honing en het braadvocht toe.
- Roer het mengsel even door en laat het zachtjes koken.
- Proef en voeg indien nodig peper en zout toe.

### Couscoussalade:

- Roer de couscous los met een vork.
- Voeg de blokjes appel en de overige ingrediënten toe en meng ze met een vork door de couscous.
- Proef en voeg eventueel peper en zout toe.

### Serveren:

- Schep de couscous op een voorverwarmd bord.
- Verdeel de lamsracks in porties en leg het vlees op de couscous.
- Druppel er wat saus over en serveer direct.

## Creatie van grapefruit met citroen-tijmsorbet

| Hoeveelheid                       | 4 personen | 10 personen | 20 personen |
|-----------------------------------|------------|-------------|-------------|
| <b>Ingrediënten</b>               |            |             |             |
| <b><i>Granité:</i></b>            |            |             |             |
| Suiker                            | 24 gram    | 60 gram     | 120 gram    |
| Water                             | 0,4 dl     | 1 dl        | 2 dl        |
| Sap van rode Grape fruit          | 1,4 dl     | 3,5 dl      | 7 dl        |
| Citroensap                        | 0.25 stuk  | 0.5 stuk    | 1 stuk      |
| <b><i>Citroen-tijmsorbet:</i></b> |            |             |             |
| Citroensap                        | 1.2 dl     | 3 dl        | 6 dl        |
| Glucose                           | 25 gram    | 50 gram     | 100 gram    |
| Suiker                            | 115 gram   | 230 gram    | 460 gram    |
| Water                             | 1,6dl      | 4 dl        | 8 dl        |
| Citroentijm                       | 10 gram    | 20 gram     | 40 gram     |
| <b><i>Citroencrème:</i></b>       |            |             |             |
| Citroensap                        | 0.3 dl     | 0,75 dl     | 1.5 dl      |
| Suiker                            | 60 gram    | 150 gram    | 300 gram    |
| Boter                             | 40 gram    | 100 gram    | 200 gram    |
| Losgeklopte eieren                | 2 stuks    | 5 stuks     | 10 stuks    |
| <b><i>Filodeeg:</i></b>           |            |             |             |
| Filodeeg<br>florentinemix         | 0.8 vel    | 2 vellen    | 4 vellen    |
| <b><i>Garnering:</i></b>          |            |             |             |
| Rode Grapefruit                   | 2 stuks    | 5 stuks     | 10 stuks    |
| <b><i>Tuillebakjes:</i></b>       |            |             |             |
| Boter                             | 8 gram     | 20 gram     | 40 gram     |
| Bloem                             | 20 gram    | 50 gram     | 100 gram    |
| Eiwit                             | 24 gram    | 60 gram     | 120 gram    |
| Suiker                            | 28 gram    | 70 gram     | 140 gram    |

### Materiaal:

| Liter maat | garde | Pan met dikke bodem | Bekken |
|------------|-------|---------------------|--------|
| Snijplank  |       |                     |        |
|            |       |                     |        |
|            |       |                     |        |

Zie blad 2

## **Creatie van grapefruit met citroen-tijmsorbet (vervolg)**

### **Vorbereiding:**

#### **Zet de borden koud.**

#### **Granite:**

- Breng de suiker en het water aan de kook om de suiker te laten smelten.
- Voeg het grapefruitsap en citroensap toe en laat het afkoelen.
- Stort de vloeistof in een hoge bak, zet die in de vriezer en roer om de 15 minuten, zodat gruizig ijs (granité) ontstaat.

#### **Citroen-tijmsorbet:**

- Laat het citroensap en de citroentijm ongeveer 15 minuten trekken op een zacht vuur.
- Breng het water, de suiker en de glucose aan de kook en voeg het sap toe.
- Laat de vloeistof afkoelen.
- Zeef de vloeistof en draai er sorbet van in een sorbetière.

#### **Citroencreme:**

- Breng de suiker, het citroensap en de boter aan de kook.
- Klop de eieren los in een kom.
- Giet de kokende massa al kloppend bij de losgeklopte eieren.
- Doe de crème daarna terug in de pan.
- Laat hem roerend garen tot een dikke, homogene substantie.
- Laat de citroencreme afkoelen.

### **Bereidingswijze:**

#### **Filodeeg:**

- Verwarm de oven voor op 180°C
- Leg het vel filodeeg op licht ingevet bakpapier en bestrooi het deeg met Florentine mix.
- Bak in ongeveer 5 minuten goudbruin en laat het afkoelen

#### **Tuille:**

- Verwarm de oven voor op 180°C
- Klop de eiwitten schuimig, in de kitchenette; voeg de gezeefde bloem en de suiker toe.
- Meng tot een gladde massa; voeg als laatste de boter toe en klop dit tot een gladde massa.
- Wrijf eventueel het beslag door een bolzeef om de overgebleven klontjes te verwijderen.
- Doe bakpapier op een bakplaat en bestuif het met bloem.
- Doe met een eetlepel een beetje beslag op de bakplaat en smeer het met de bolle kant van de lepel uit tot een rondje van ongeveer 10 cm Ø
- Maak zoveel er nodig zijn. Zie blad 3

## **Creatie van grapefruit met citroen-tijmsorbet (vervolg)**

### **Bereidingswijze:**

#### **Tuille:**

- Zet de bakplaat in de oven en bak ze mooi goudbruin.
- (Leg er een rooster over tegen het opwaaien).
- Haal ze uit de oven en druk ze snel over een vormpje tot een tuille
- of druk ze in een eierrekje.
- Laat ze afkoelen tot ze hard zijn en haal ze er dan uit.

#### **Filodeeg:**

- Breek het gebakken filodeeg in stukken.

#### **Garnering:**

- Snijd de grapefruit in partjes.

#### **Serveren:**

- Leg op een koud bord een paar partjes grapefruit.
- Leg in het midden van het bord een kleine hoeveelheid citroencrème.
- Zet daarop het tuillebakje vast en schep er de citroensorbet in.
- Steek stukken filodeeg in de sorbet en garneer met citroentijm.
- Dresseer ten slotte de granité op het bord.



1 Rolletjes gambaham met doperwtencoulie



2 kropsla soep met gebakken gamba's en balsamico olie



3 Brandade kroketten met zoetzure venkel



4 Warme couscoussalade met lamsrack en uiensaus



5 Creatie van grapefruit met citroen-tijmsorbet







<https://ruudskookboek.nl>

*Ik steun..*



*..U ook???*

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:  
**NL63 RBRB 0943 525 756**

Compressed by

