



Cuisine Culinaire
Nederland

Ruud 's Kookboek

Recepten januari 1982
(Cuisine Culinaire Amsterdam)

Inhoudsopgave.

Fricassée de cuisses de grenouilles - fricassee van kikkerbiljetjes.	3
Velouté de céleri-rave à la française - franse knolselderijsoep.	4
Bar au vin rouge et les deux purées - zeebaars in rode wijn met twee purees.	5
Poires au gingembre - gemberperen.....	6

Fricassée de cuisses de grenouilles - fricassee van kikkerbilletjes.

Ingrediënten:

6-8 kikkerbillen per
persoon
5 dl witte wijn
100 gr boter
5 fijngehakte sjalotjes
4-5 dl crème fraîche
6-7 eidooiers
Zout en peper uit de
molen
Fijngehakte peterselie
voor de garnering
2 tn knoflook

Bereiding.

Ontbeen de kikkerbillen, hak de sjalotjes.
Maak de kikkerbillen droog met keukenpapier en
wrijf ze in met zout en peper.
Bak ze samen met de sjalotjes in de boter tot ze
beginnen te kleuren.
Voeg de iets voorverwarmde wijn toe en laat alles 3 à
4 minuten zachtjes koken.
Schep met een schuimspaan de billen en de sjalotjes
uit het vocht en zet warm weg.
Kook het vocht tot de helft in, voeg de crème fraîche
toe en kook opnieuw in.

*N.B. zowel voor de wijn als voor de crème fraîche
geldt niet zo maar lukraak alles erin gooien, maar
proeven.*

Terwijl de saus inkookt, roer je de eidooier met een
paar eetlepels van de saus goed door elkaar en glad.
Vlak voor het opdienen roer je dit door de ingekookte
saus.

Breng eventueel de saus nog op smaak met zout en
peper (neem eerst een stuk bil om te proeven hoe
pittig ze zijn geworden).

Verdeel de warme billen over de borden. Schenk de
saus eroverheen en strooi er als laatste een paar
toefjes gehakte peterselie over.

Variant: als je van ietwat knoflook houdt, dan kun je
tijdens het inkoken van de wijn met de sjalotjes 2
ongepelde teentjes knoflook laten meekoken.

Velouté de céleri-rave à la française - franse knolselderijsoep.

Ingrediënten

16 personen

**5 à 6 selderijknollen
15 middelgrote
aardappelen
Boter
3 ltr vleesbouillon
Selderijgroen voor de
garnering (niet van de
knol)
Dobbelsteentjes
geroosterd brood**

Bereiding.

De knollen goed schillen, schoon wassen en in stukken snijden.

Daarna in boter smoren.

Doe de gesmoorde selderij en de in stukken gesneden aardappel in de reeds warme bouillon.

Laat op laag vuur ± 30 minuten zachtjes koken.

Wanneer de hoeveelheid te groot is tevens reduceren.

Draai de soep vervolgens door de passe vite of mixerblender.

Verwarm de soep opnieuw en breng op smaak met peper en zout.

Dien op in hete koppen en garneer met een selderijblaadje en een paar dobbelsteentjes geroosterd brood.

Bar au vin rouge et les deux purées - zeebaars in rode wijn met twee purees.

Ingrediënten

Vis

200 gr zeebaarsfilet per
persoon
5 dl rode wijn
2 tn knoflook
1 behoorlijke tak tijm
1 bl laurier
15 zwarte peperkorrels
(gekneusd)
50 gr boter

Spinaziepuree

1,5 kg verse spinazie
Indien mogelijk een bos
verse zuring
Een paar vlokken boter

Bereiding.

Vis.

Spoel de vis onder stromend water af en snijd hem vervolgens in mooie gelijke delen overeenkomstig het aantal personen.
Breng de wijn aan de kook. Voeg de gekneusde teentje knoflook, het laurierblad, de peperkorrels en wat zout toe.
Pocheer hierin de zeebaars 7 à 10 minuten afhankelijk van de dikte van de vis.
Houd de vis warm in de warmtekast.
Zeef het kookvocht en laat dit tot de helft inkoken.
Neem het pannetje van het vuur en klop er de vlokken boter door.
Breng eventueel nog wat op smaak.

Spinaziepuree

Verwijder van de spinazie en eventueel de zuring de stelen en de dikke bladnerven.
Zet de groenten op met kokend water.
Voeg wat zout toe.
Niet langer koken dan 3 à 4 minuten.
Laat goed uitlekken.
Maak er een fijne puree van.
Breng op smaak met boter, zout en peper.
Leg de stukken vis op de borden, schenk er de saus over en leg aan de ene kant van de vis de spinaziepuree en aan de andere kant aardappelpuree.

Poires au gingembre - gemberperen.

Ingrediënten

16 personen

8 stevige handperen
Sap van 3 sinaasappels
2 msp kaneel
40 gr pistachenoten
4 bolletjes stemgember
16 wafels
½ ltr slagroom

Bereiding.

De peren schillen, halveren en klokhuisen verwijderen.

Pocheer de peren.

Zorg dat ze stevig blijven, maar wel gaar.

Neem ze uit het kookvocht en zet ze in een mengsel van gembersiroop, sinaasappel en kaneel in de koeling.

Ondertussen de pistachenoten pellen en fijnhakken.

Gemberbolletjes in kleine stukjes snipperen.

Opdienen in een coupe, de peer bestrooien met nootjes en gember.

Garneren met een toefje slagroom en een wafel.



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..  *..U ook???*

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

Compressed by  PDF24