



Recepten
Carta

Ruud 's Kookboek

65 recepten I
(Carta2005-Dick)

Inhoudsopgave.

1. Asperges aux artichauts (asperges met artisjokken)
2. Asperges cordon Orange (asperges Oranjeband)
3. Ballotine de faisan (fazantrollade)
4. Ballotine de poularde (poularde rollade)
5. Bananenkoekjes
6. Broodje leverworst
7. Chocolademousse
8. Cocktail de moules à la milanaise (Milanese mosselcocktail)
9. Cocktail de poulet à la Sicilienne (Siciliaanse kipcocktail)
10. Coquilles de bouquets (schelpen met grote garnalen)
11. Gebakken groenten
12. Haagse bluf-tompouce
13. Hartige wentelteefjes met uiencompote
14. Homard à la mayonnaise d'avocat (kreeft met avocadomayonaise)
15. In honing gebakken appel met zuurkool en eendenborst
16. Jambon à la Normande (Normandische ham)
17. Kaasfondue met Leidsche kaas
18. Kalkoenschnitzels met rauwe ham
19. Kippakketjes met puree en rode kool
20. Knolselderijsoep met linzen en spek
21. Lamskarbonades met sinaasappelyoghurt
22. Langouste à la mayonnaise (langouste met ansjovismayonaise)
23. Langouste à la Parisienne (Parijse langouste)
24. Mayonnaise de homard (kreeft mayonaise)
25. Mayonnaise de volaille (kip mayonaise)
26. Melon au porte (meloen met port)
27. Médaillon de poulet (medaillon van kip)
28. Médaillons d'anguille fumé (gerookte paling medaillons)
29. Médaillons de boeuf au madère (biefstukmedaillons met Madeira)
30. Médaillons de chevreil (reerug medaillons)
31. Médaillons de faisan (fazant medaillons)
32. Médaillons de porc (varkenshaas medaillons)
33. Mousse de crevettes (garnalenmousse)
34. Mousse de foie gras (ganzenlevermousse)
35. Mousse de jambon (hammousse)
36. Mousseline de canard au foie gras (eend mousse met ganzenlever)
37. Pâté de canard (eendenpastei)
38. Pâté de lapin (konijnpastei)
39. Perziken in rode wijn
40. Pêches au crabe (krab met perziken)
41. Poisson à la ravigote (vis met ravigotte-saus)
42. Roomsaus
43. Rosbief met champignons en bosuitjes
44. Rundvleessalade
45. Salade aux rognons de veau (kalfsniertjessalade)
46. Salade brimont
47. Salade de crevettes au melon (garnalensalade met meloen)
48. Salade du chef (salade van de chef)
49. Saumon aux fonds d'artichauts (artisjokbodems met zalm)
50. Saumon mariné à l'aneth (zalm met dille)
51. Scampi au cognac et au whiskey (scampi met cognac en whisky)
52. Scampi à la Madras (Madras scampi)
53. Terrine arlequin (harlekijn pastei)
54. Terrine au veau et de jambon (kalfspastei met ham)
55. Terrine de canard à l'orange (eendenpastei met sinaasappel)
56. Terrine de canard à la campnarde (landelijke pastei van eend)
57. Terrine de faisan (fazantenpastei)
58. Terrine de lièvre, sauce Cumberland (haaspastei met cumberlandsaus)
59. Terrine de perdreau (patrijspastei)
60. Vanillesaus
61. Varkenshaas in boemboe-nasi-goreng-roomsaus
62. Vegetarische ovenshotel

- 63. Vis uit de oven met spek**
- 64. Witlof uit de oven**
- 65. Zweedse gehaktballetjes in roomsaus**

Asperges aux artichauts (asperges met artisjokken)

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Groente	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

8 artisjokbodems

mousselinesaus

zout

20 asperges

Bereiding

Schil de asperges en maak ze 15 cm lang.

Kook ze in water met zout in 20 minuten gaar.

Warm de artisjokbodems in hun eigen vocht.

Zet ze in een beboterde vuurvaste schaal.

Leg de asperges eroverheen en schenk de mousselinesaus erover.

Gratineer zeer voorzichtig onder de grill.

Pas op voor schiften van de mousselinesaus.

Serveer op koude borden.

Asperges cordon Orange (asperges Oranjaband)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Groente	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

4 halve kippenborsten

24 asperges

1½ dl beurre blanc

4 mandarijntjes

1 l bouillon

Bereiding

Schil de asperges.

Kort ze in tot 10 cm.

Kook ze gaar.

Pocheer de kippenborsten 7 minuten in de bouillon.

Zorg dat de beurre blanc klaar is.

Schil de mandarijntjes en haal de partjes los.

Warm ze even op in de bouillon.

Snij de kippenborsten in schijven.

Leg midden op elk bord wat beurre blanc.

Drapeer de kippenborstschijven en asperges eromheen.

Leg er de partjes mandarijn bij.

Ballotine de faisan (fazantrollade)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 ontbeende fazant
500 g fazantevlees
1½ dl cognac
200 g gekookte ham
250 g vet spek
150 g borstspek
4 l kalfsbouillon
½ dl slagroom
2 eieren
enkele blaadjes gelatine
zout
peper
¼ dl madeira
2 sjalotjes
tijm

Bereiding

Leg de ontbeende fazant plat in een pan.
Voeg het fazantvlees erbij.
Snij het borstspek in blokjes.
Voeg dit samen met de lever van de vogels toe.
Bestrooi met peper, zout en tijm.
Besprenkel met de helft van de cognac en madeira.
Laat 2 à 3 uur marinieren.
Bak alle afval en botten in een koekenpan bruin en laat de kalfsbouillon met het afval 2 uur trekken.
Verwijder alle vaste delen uit de bouillon.
Hak de sjalotjes fijn.
Fruit ze in wat boter zachtjes.
Laat het spek en vlees uit de marinade uitlekken.
Draai het samen met de ham, vet spek en lever twee keer door de molen met de kleinste plaat.
Geef de rest van de cognac en het marinade vocht bij.
Meng twee eierdooiers met de room en de gefruite sjalot.
Voeg dit bij de farce.
Voeg er ook een eiwit bij.
Spreid een schone doek uit op een werkvlak.
Leg de ontbeende fazant met het vel naar beneden erop.
Maak van de farce een dikke rol.
Leg deze midden op de fazant.
Sluit het vel om de rol en rol sterk op in de doek.
Bind deze goed dicht.
Leg de fazant in de hete bouillon en breng weer aan de kook.
Laat zachtjes gedurende 1½ uur koken.
Haal de rollade eruit.
Laat 30 minuten rusten.

Ballotine de faisan (fazantrollade)

Verwijder de doek en laat onder druk verder afkoelen.

Klaar de helft van de bouillon.

Kook deze helft behoorlijk in.

Laat hem afkoelen.

Zeef hem.

Haal alle vet eraf.

Warm weer op en week enkele blaadjes gelatine en voeg deze toe.

Trek de afgekoelde rollade enkele keren door de gelei.

Versier met stukjes groente.

Hak de rest van de gelei fijn.

Serveer op en schaal omringd door de gelei.

Ballotine de poularde (poularde rollade)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 ontbeende poularde
500 g gemengd gehakt
40 g boter
¾ dl slagroom
peper
zout
50 g gepelde hazelnoten
4 blaadjes gelatine
500 g kipvlees
2½ l kalfsbouillon
2 eieren
1 borrelglas
200 g uien
100 g amandelpoeder
pasteikruiden

Bereiding

Zet de bouillon op het vuur met de botten van de ontbeende poularde en alle verdere kipafval.
Laat dit 2 uur trekken.

Leg de poularde met de openkant naar boven in een pan.

Sprenkel er wat cognac over.

Sprenkel ook wat over het kippenvlees en laat dit 2 uur marinieren.

Maak de uien schoon en hak fijn tot pulp.

Smelt 40 g boter in een pan en leg de uienpuree erin en sluit de pan.

Laat zachtjes koken zodat de puree smelt, maar niet kleurt.

Laat het kippenvlees uitlekken en draai het samen met het gehakt 2 keer door de molen met de kleinste plaat.

Klop de eieren met de rest van de cognac, marinadevocht en slagroom los.

Voeg de uienpuree toe en het amandelpoeder en meng goed.

Voeg dit bij de farce.

Breng op smaak met zout, peper en pasteikruiden.

Voeg de hazelnoten erbij en men met vochtige handen tot een homogeen mengsel.

Leg de poularde op een droge doek op een werkvlak.

Vouw open en maak een rol van de farce.

Sluit de poularde om de rol heen zodat het er nergens uit kan.

Rol stevig op en maak de doek om de poularde vast.

Zeef de kalfsbouillon en breng aan de kook.

Laat de rollade 1½ uur pocheren.

Haal eruit en laat 30 minuten rusten.

Kook ondertussen de bouillon in tot ½ l.

Klaar hem met een eiwit.

Laat afkoelen.

Wil hij niet stollen opnieuw verwarmen en geweekte blaadjes gelatine er in oplossen.

Verwijder de doek van de rollade.

Ballotine de poularde (poularde rollade)

Laat koud worden in de koelkast.

Versier met wat groenten.

Trek 2 keer door de gelei.

Hak de rest van de gelei fijn.

Garneer om de rollade op een serveerschaal.

Bananenkoekjes

Menugang Gebak
Keuken -
Bron

Soort -
Type Gebak

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

4 eieren
4 rijpe bananen
4 eetlepels zelfrijzend bakmeel
4 eetlepels vanille suiker
1 eetlepel kaneel

Bereiding

Pel de bananen en prak ze fijn.
Klop de eieren schuimig en roer de bananenmoes erdoor.
Strooi het bakmeel erover en prak het er goed door.
Vorm hier vier koekjes van.
Verhit olie in een koekenpan en bak de koekjes aan beide zijden bruin.

Serveertip: Leg de koekjes op een bord. Meng suiker en kaneel door elkaar en bestrooi de koekjes hiermee.

Broodje leverworst

Menugang	Lunchgerecht	Soort	Vlees	Snel	Ja
Keuken	-	Type	Brood/broodjes	Slank	Ja
Bron	www.c1000.nl			Sterren	

Ingrediënten

4 voorgebakken pistolets (Easy Bakery)
2 sjalotten, gesnipperd
1 augurk, grof gehakt
2 eetlepels peterselie geknipt
2 eetlepels mayohalf
100 g Stegeman leverworst, ring à 500 g, in plakjes

Bereiding

Bak de pistoletjes volgens de aanwijzingen op de verpakking af.
Schep de sjalotten met de augurk en de peterselie door elkaar.
Snijd de broodjes open en bestrijk ze met de mayohalf.
Verdeel de leverworst over de onderste helften van de broodjes.
Schep het sjalottenmengsel erop.
Sluit de broodjes en serveer direct

Chocolademousse

Menugang Nagerecht

Soort -

Snel Nee

Keuken -

Type -

Slank Nee

Bron

Sterren

Ingrediënten

200 g zwarte chocolade (73% cacao gehalte)

70 g suiker

6 eieren

1 zakje klop klop

Bereiding

De chocolade in stukjes breken en op een heel zacht vuurtje laten smelten (heel traag).

Ondertussen de eiwitten en de dooiers scheiden, slechts 5 van de 6 dooiers gebruiken!!!

Klop-klop opkloppen met de mixer, en het eiwit heel stijf opkloppen met de mixer en op het einde de suiker hieraan toevoegen, nog 5 seconden mixen.

De 5 dooiers heel goed mengen met de gesmolten chocolade (niet mer op het vuur).

De opgeklopte klop-klop onder de chocolade mengen, steeds in dezelfde richting draaien, niet te snel.

Idem voor het opgeklopte eiwit.

Verdelen in glazen kommetjes en 4 uur laten afkoelen in de koelkast

Serveertip: Met marsepein een figuurtje maken om erop te leggen

Cocktail de moules à la milanaise (Milanese mussel cocktail)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken	Italiaans	Type	Fruit	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

2 kg mosselen
4 mooie blaadjes sla
1½ dl mayonaise
cayennepeper
1 sinaasappel
1 citroen
cognac
peterselie
zout
peper

Bereiding

Maak de mosselen schoon.
Pers de citroen uit.
Doe de mosselen, citroensap en wat peper in een grote pan.
Kook de mosselen op een hoog vuur anders chudden tot ze open zijn.
Haal ze uit de pan en verwijder de schelpen laat afkoelen.
Werk een scheutje cognac door de mayonaise.
Was de sinaasappel en snij 2 schijven uit het midden en pers de rest uit.
Meng 2 eetlepels sap door de mayonaise.
Breng op smaak met cayennepeper.
Leg in elke coupe een blaadje sla.
Leg er wat mosselen op en schenk er wat saus over.
Was de peterselie en hak fijn.
Strooi wat over de mosselen.
Garneer met een half partje sinaasappel.
Serveer met geroosterd brood en boter.

Cocktail de poulet à la Sicilienne (Siciliaanse kipcocktail)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	Italiaans	Type	-	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

250 g gekookte kipfilet

½ dl mayonaise

30 g venkelknol

4 mooie blaadjes sla

50 g groene olijven

2 sinaasappels

1 stengel bleekselderij

zout

peper

¼ dl olijfolie

1 citroen

50 g zwarte olijven

Bereiding

Snij het kippenvlees in dunne schijven.

Doe de olijfolie in een kom.

Hak de selderij en venkel fijn.

Voeg ze bij de olie.

Meng zout, peper en citroensap erdoor.

Halveer de olijven voeg ook toe.

Meng goed door en laat een half uurtje staan.

Roer er dan voorzichtig de mayonaise door.

Schil de sinaasappels, haal de partjes tussen de vliezen uit.

Leg een blaadje sla in elke coupe.

Schenk het kipmengsel erbij.

Garneer met doormidden gesneden sinaasappelpartjes.

Zet in de koelkast tot vlak voor serveren.

Coquilles de bouquets (schelpen met grote garnalen)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Groente	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

150 g grote garnalen
100 g aardappels
100 g raapjes
80 g gepelde walnoten
1½ dl mayonaise
8 grote garnalen in hun pantser
100 g wortel
100 g prinsesseboontjes
100 g erwtjes
1 krop sla
1 ei

Bereiding

Kook de eieren in 10 minuten hard.
Snij alle groente in jkleine blokjes.
Kook ze apart gaar.
Laat uitlekken en meng door elkaar.
Was en droog de sla.
Meng het groentemengsel in een slakom met de walnoten, garnalen en 2/3 van de mayonaise.
Neem 4 St Jacobsschelpen en beleg ze met een blaadjes sla.
Schep het mengsel van groente en garnalen er op.
Pel het ei en snij in vieren.
Leg op elke schelp een partje ei en garneer met 8 garnalen en de rest van de mayonaise.

Gebakken groenten

Menugang Bijgerecht

Soort Vegetarisch

Snel Nee

Keuken -

Type Groente

Slank Nee

Bron www.c1000.nl

Sterren

Ingrediënten

500 g aubergines, in dikke plakken

zout

1 teentje knoflook, gepeld

6 eetlepels zonnebloemolie

375 g vleestomaten, ontveld en in stukjes

2 eetlepels peterselie geknipt

versgemalen peper

Bereiding

Leg de aubergineplakken in een vergiet en bestrooi ze met zout.

Laat ze 30 minuten liggen.

Druk het vocht uit de plakken en bak ze met de uitgeperste knoflook in de hete olie om en om bruin.

Voeg de tomaat toe en stoof de groenten in ± 10 minuten helemaal gaar.

Schep de peterselie en peper en zout naar smaak erdoor.

Lekker met een vegetarische schnitzel en couscous.

Wijnadvies: Pinot Blanc Vin d'Alsace

Haagse bluf-tompouce

Menugang	Nagerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type -	Slank	Nee
Bron	Allerhande 2-2005		Sterren	

Ingrediënten

2 plakjes bladerdeeg (diepvries), ontdooid
1 cup gepasteuriseerd vloeibaar eiwit (pak à 6 cups Danegg, koelvak)
½ zakje amandelschaafsel (à 45 g)
125 ml slagroom
25 g kristalsuiker
5 eetlepels bosvruchtensaus (flesje, Hero)
poedersuiker

Bereiding

Verwarm de oven voor op 225 C.
Snij de plakjes bladerdeeg diagonaal doormidden.
Leg het deeg op een met bakpapier bekleede bakplaat en bestrijk met een beetje eiwit.
Verdeel het amandelschaafsel erover.
Bak de deegplakjes 8 - 10 minuten in de oven tot ze gerezen en goudbruin zijn.
In een vetvrije kom de rest van de eiwit stijfkloppen tot de eiwit in pikeken blijft staan.
In een andere kom de slagroom stijf kloppen.
Slagroom, suiker en bosvruchtensaus luchtig door het eiwit scheppen.
Bladerdeegdriehoekjes overlans doormidden snijden.
De onderste helften op bordjes leggen.
Verdele het slagroommengsel erover.
Dek afmetd e bovenste driehoekjes.
Bestuif met poedersuiker.

Wijnadvies: Conqueror Ruby Port

Hartige wentelteeftjes met uiencompote

Menugang	Lunchgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Brood/broodjes	Slank	Nee
Bron	Allerhande			Sterren	

Ingrediënten

8 eetlepels olijfolie
4 uien, grof gesnipperd
½ eetlepel kerriepoeder
3 - 4 eetlepels abrikozenjam
2 eieren
250 ml melk
1 eetlepel gedroogde Provençaalse kruiden
6 sneetjes donker Twents volkorenbrood
150 g belegen kaas, geraspt

Bereiding

Verhit 2 eetlepels olie in een pan.
Scheep de ui erdoor en laat met de ksel op de pan in 10 minuten zachtjes gaar worden.
Scheep regelmatig om.
Scheep kerriepoeder erdoor en ui zonderd eksel nog 1 -2 minuten doorbakken.
Van het vuur af de jam erdoor scheppen.
Laat afkoelen en breng op smaak met zout en peper.
Klop de eieren in een diep bord los met de melk, kruiden en zout en peper naar smaak.
Halveer de sneetjes brood diagonaal.
Een voor een door het eimengsel wentelen en in een ander diep bord leggen.
Schenk de rest van het eimengsel erover.
Laat 10 minuten weken.
Verhit 2 eetlepels olie in een koekenpan.
Druk de sneetjes stuk voor stuk aan beide kanten in de kaas.
Bak ze per 4 in de hete olie goudbruin.
Leg ze dakpansgewijs op de borden en leg de uiencompote ernaast.
Lekker met een winterse salade met witlof, veldsla en rode kool.

Wijnadvies: Swartland Chardonnay

Homard à la mayonnaise d'avocat (kreeft met avocadomayonnaise)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Fruit	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

2 kleine tomaten
1 rijpe avocado
1 eetlepel cognac
enkele blaadjes sla
1½ dl mayonaise
1 citroen
2 kreeften
zout
peper
cayennepeper
peterselie

Bereiding

Bind de kreeften op een plankje zodat ze recht blijven.
Brenge een grote pan met water en zout aan de kook.
Dompel de kreeften erin en laat ze 20 minuten zachtjes koken.
Laat daarna 2 uur afkoelen in het kookvocht.
Laat ze uitlekken en maak een scherp mes een gaatje achter de kop om het binnengedrongen water kwijt te raken.
Snij ze in de lengte doormidden.
Haal het zakje met zand aan het eind van de kop weg.
Pers een ½ citroen.
Snij de avocado doormidden en verwijder de pit.
Druk het vruchtvlees door een zeef.
Meng met het citroensap.
Meng dit door de mayonaise.
Voeg wat cognac en cayennepeper toe.
Was de sla en droog de blaadjes.
Leg wat blaadjes op een serveerschaal en en leg de halve kreeften erop.
Versier met gehalveerde tomaatjes, peterselie en citroen.

In honing gebakken appel met zuurkool en eendenborst

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Fruit	Slank	Nee
Bron	Allerhande 2-2005			Sterren	

Ingrediënten

600 g eendenborstfilet
1 kleine ui
1 kruidnagel
1 laurierblad
150 ml volle rode wijn
3 à 4 stevige appels
½ zakje pijnboompitten (à 65 g)
ca. 8 eetlepels vloeibare acaciahoning
500 g zuurkool
zout
peper

Bereiding

Haal het vet van de eendenborst met een scherp mes.
Snij het vlees in kleine stukjes.
Pel en snipper de ui.
Meng de filet met ui, 1 l lauwwarm water, kruidnagel, laurier, wijn en 1 theelepel zout in een ovenschaal.
Dek de schaal met een deksel of aluminiumfolie.
Zet op een rooster midden in een koude oven.
Zet de oven op 100 C en laat in ca. 45 minuten langzaam gaar worden.
Schil de appels en boor het klokhuis eruit.
Snij 12 mooie plakken van de appels (1½ cm dik).
Rooster de pijnboom in een droge koekenpan goudbruin.
Laat afkoelen op een bord.
Laat de appelplakken in 2 koekenpannen met elk 3 eetlepels honing op een laag vuur karameliseren.
Voeg een scheutje water toe als de honing te donker wordt.
Verwarm de zuurkool in eigen vocht met 2 eetlepels honing.
Breng op smaak met (zout) en peper.
Neem de pan uit de oven en schep het vlees eruit.
Leg in het midden van elk bord 1 appelplak.
Neem met een tang de helft van de zuurkool uit de pan.
Verdeel over de 4 borden.
Afdекken met een 2e appelplak.
De rest van de zuurkool erover verdelen.
Leg de eendeborst op de zuurkool en dek af met de laatste appelplak.
Bestrooi met de pijnboompitten.
Lekker met aardappelpuree.

Jambon à la Normande (Normandische ham)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type	Groente	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

4 schijven gekookte ham

100 g gepelde walnoten

1 struik andijvie

1 stengel selderij

mosterd

2 appels

½ dl slagroom

2 eieren

1 citroen

peper

zout

Bereiding

Kook de eieren in 10 minuten hard.

Hak de noten fijn.

Was de selderij en hak een stuk fijn.

Pers de citroen uit.

Snij het hart van de andijvie fijn.

Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snij in kleine blokjes.

Schenk er wat citroensap over.

Pel de eieren.

Hak het wit van de eieren fijn.

Stamp de dooiers met de mosterd fijn.

Voeg de slagroom beetje bij beetje toe.

Voeg de rest van het citroensap door met zout en peper.

De saus moet zalfachtig zijn.

Meng in een kom, noten, selderij, appel gehakt ei en reepjes andijvie.

Bind de compositie met de saus.

Leg een portie op een plak ham.

Rol op als een dikke sigaar.

Serveer koud met geroosterd brood en boter.

Kaasfondue met Leidsche kaas

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Allerhande 2-2005			Sterren	

Ingrediënten

600 g belegen Leidse kaas (komijnekaas), grof geraspt

300 ml droge witte wijn

1 teentje knoflook

1 eetlepel maïzena

2 - 3 eetlepels jonge jenever

½ zakje verse bieslook, fijngeknipt

1 bruin stokbrood, in blokjes

peper

Bereiding

In een fonduepan op een matig vuur de wijn tot net onder het kookpunt verwarmen.

Met een houten de kaas in gedeelten erdoor roeren.

Blijf roeren tot alle kaas gesmolten is.

Knoflook er boven uitpersen.

Maïzena door het kaasmengsel roeren.

Geheel nog 2 - 3 minuten zachtjes laten pruttelen tot de fondue glad en gebonden is.

Jenever en bieslook erdoor mengen.

Breng op smaak met peper.

Kaasfonduepan op een rechaud op tafel zetten en serveren met stukjes stokbrood.

Tip: gebruik een vers stokbrood of bak thuis een meergranen of boulognestokbrood af. Zet behalve brood ook schaaltes beetgare groenten op tafel om in de fondue te dopen. Denk aan broccoliroosjes, plakken winterwortel, stukken bleekselderij, minimaïskolfjes, groene aspergetips.

Wijnadvies: Lenz Moser Grüner Veltiner

Kalkoenschnitzels met rauwe ham

Menugang	Bijgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Allerhande 2-2005			Sterren	

Ingrediënten

kalkoenmedaillons

citroensap

zout

peper

gedroogde Italiaanse kruiden

bloem

geraspte kaas (bv. grana pardano)

ei, losgeklopt

paneermeel

olijfolie

rauwe ham, in dunne reepjes

Bereiding

Maak minischnitzels van de medaillons.

Kruid ze met citroensap, zout, peper en wat Italiaanse kruiden.

Wentel ze door een mengsel van bloem, kaas en vervolgens door het ei en paneermeel.

Bak in de olijfolie bruin en gaar.

Bak de ham uit en strooi ze voor serveren over de schnitzels.

Lekker bij spaghetti met tomatensaus.

Kippakketjes met puree en rode kool

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	www.ah.nl			Sterren	

Ingrediënten

4 plakjes bladerdeeg, ontdooid
3 bosuitjes, in ringetjes
25 g boter
300 g kipfiletreepjes
½ kuipje verse roomkaas (à 125 g)
4 eetlepels rozijnen
1 zak gekookte rode kool met appel (520 g, AH)
1 pak aardappelpuree à la minute (3 zakjes à 58 g, Maggi)
zout
peper

Bereiding

Verhit de boter in een kokenpan en bak de kip rondom bruin.
Schep de bosui en roomkaas erdoor en breng op smaak met zout en peper.
Rol de plakjes bladerdeeg iets uit.
Schep het kimpengsel op de helft van de plakjes.
Vouw dicht.
Druk aan met behulp van een vork.
In het midden van de oven in 20 minuten bakken.
Verwarm de rode kool met de rozijnen.
Bereid de puree volgens de aanwijzing op de verpakking.
Kippakketjes serveren met de rode kool en puree.

Wijnadvies: Cecchi Orvieto Classico

Knolselderijsoep met linzen en spek

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Peulvruchten	Slank	Nee
Bron	Allerhande 2-2005			Sterren	

Ingrediënten

2 eetlepels olijfolie
100 g magere spekreepjes
1 ui, gesnipperd
1 teentje knoflook, uitgeperst
1 knolselderij, in blokjes
2 vleesbouillontabletten
1 blik linzen (400 g, Bonduelle), uitgelekt
125 ml zure room
½ zakje verse koriander, fijngeknipt
zout
peper

Bereiding

Verhit de olie in een soeppan.
Bak de spekreepjes al omscheppend bruin en schep ze op een bord.
In het bakvet de ui 2 - 3 minuten zachtjes bakken.
Knoflook en knolselderij op een hlaflhoog vuur 2 - 3 minuten meebakken.
Regelmatig roeren.
Voeg de bouillontabletten en 1¼ l water toe.
Breng aan de kook en 15 - 20 zachtjes laten doorkoken.
Pureer het geheel met een staafmixer tot een gladde puree.
Roer de linzen erdoor en nog 2 -3 minuten meewarmen.
Breng op smaak met zout en peper.
Schep de soep in wijde kommen.
Schep in het midden een flinke schep zure room.
Spekjes en koriander erover strooien.
Lekker met geroosterd volkoren(stok)brood.

Lamskarbonades met sinaasappelyoghurt

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron www.c1000.nl

Soort Vlees
Type Fruit

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

1 sinaasappel
3 eetlepels olijfolie traditioneel
2 eetlepels curryketchup
1 eetlepel donkere basterdsuiker
versgemalen peper
8-12 lamskarbonades
2 dl Turkse roomyoghurt
1 teentje knoflook, gepeld
2 eetlepels munt, geknipt
zout

Bereiding

Boen de sinaasappel onder stromend water goed schoon en rasp de oranje schil dun af.

Pers de vrucht uit.

Roer de helft van de rasp en de helft van het sap met de olie, de ketchup, de suiker en peper naar smaak door elkaar en wrijf de karbonades er mee in.

Laat ze 30 minuten marinieren.

Roer de rest van het sap en de rasp met het uitgeperste teentje knoflook en de munt door de yoghurt en breng hem op smaak met peper en zout.

Neem de karbonades uit de marinade.

Verhit een grillpan tot deze heet is en rooster de karbonades in ± 5 minuten bruin en van binnen rosé.

Bestrooi de karbonades met zout naar smaak en serveer met de sinaasappelyoghurt.

Lekker met frietjes en een gemengde salade.

Wijnadvies: Rioja Mesa Mayor Crinza

Langouste à la mayonnaise (langouste met ansjovismayonnaise)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 langouste à 1200 g

1 l droge witte wijn

zout

peper

laurier

4 tomaten

150 g garnalen

8 ansjovisfilets

1 eetlepel kappertjes

3 blaadjes gelatine

2 wortelen, in schijven

1 ui, in schijven

tijm

peterselie

2 eieren

1 krop sla

kervel

2 augurkjes

2 dl mayonaise

Bereiding

Doe de wijn, wortelen, ui, wat tijm, laurier, peterselie en 3 l water.

Schep er naar smaak zout en peper bij en breng aan de kook.

Laat 20 minuten zachtjes koken.

Bind de langouste plat op een plankje en dompel in de pan.

Zorg dat hij onder blijft en laat 20 minuten zachtjes koken.

Kook de eieren in 10 minuten hard.

Was de sla, kervel en peterselie.

Hak de kervel, peterselie, augurkjes en kappertjes fijn en voeg deze toe aan $\frac{3}{4}$ mayonaise.

Maak de ansjovis klein en voeg ook toe.

Haal de langouste uit de pan en laat afkoelen.

Als hij is afgekoeld verwijder de plank.

Snij aan de onderkant met een schaar het pantser door.

Haal het staartvlees eruit.

Snij dit in schijfjes.

Week de blaadjes gelatine en los ze op in 1 dl heet water.

Laat afkoelen en trek de schijfjes langouste door de geleï.

Leg hierbij op elk schijfje een blaadje kervel.

Pel de eieren en snij ze middendoor.

Versier ook met kervel en geleï.

Snij de tomaten middendoor, haal ze uit en laat uitlekken.

Meng de garnalen met de rest van de mayonaise en vul met dit mengsel de tomatenhelften.

Beleg de serveerschaal met blaadjes sla.

Zet hier het karkas van de langouste op.

Langouste à la mayonnaise (langouste met ansjovismayonnaise)

Leg opd e rug de schijfjes langouste en versier metd e tomaten en eieren.
Serveer de saus er apart bij.
Serveer zeer koud.

Langouste à la Parisienne (Parijse langouste)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type	Groente	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 langouste van 1200 g
3 l courtbouillon
4 artisjokbodems
1 truffel
½ l visgelei
25 g ansjovisfilets
25 g gekookte wortelen
25 g champignons
25 g princesseboontjes
25 g aardappelen
25 g meiraapjes
25 g doperwten
4 eieren
1 krop sla
25 g augurk
40 g boter
1 dl amyonnaise

Bereiding

Kook de langouste 20 minuten in de bouillon.
Maak van de gekookte groenten kleine blokjes en maak er een Russische salade van.
Meng er de in stukjes gesneden augurk en ansjovis door.
Snij de staart van de langouste in regelmatige schijfjes.
Druk de romige delen uit de romp van de langouste door een zeef.
Meng met de mayonaise.
Meng ook het in stukjes gesneden langouste vlees erdoor.
Bind de salade met de mayonaise.
Schenk een dunne laag gelei op een serveerschaal.
Laat stollen.
Zet in een mooie pose de langouste erop.
Snij figuurtjes uit de truffel.
Leg deze op de schijven langouste.
Kook de eieren 10 minuten.
Laat ze afkoelen.
Snij ze doormidden.
Druk de dooiers door een zeef en meng met 40 g zachtgeroerde boter.
Garneer met behulp van de spuitzak de eiwitten met deze crème.
Garneer de artisjokbodems met de Russische salade.
Maak de schaal netjes op en serveer.

Mayonnaise de homard (kreeft mayonaise)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Groente	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

100 g groene olijven
100 g zwarte olijven
2 eieren
10 ansjovisfilets
zout
peper
1 kropje sla
1 kreeft
1 eetlepel kappertjes
2 tomaten
1½ dl mayonaise

Bereiding

Kook de kreeft.
Kook de eieren in 10 minuten hard.
Was de tomaten en snij ze in plakjes.
Was de sla en snij in hele dunne reepjes.
Haal het kreeftevlees uit het pantser en snij in plakjes.
Ontpit de olijven.
Beleg de bodem van een serveerschaal met sla.
Deponeer hierop in het midden de kreeft.
Snij de eieren in schijfjes.
Leg deze om de kreeft op rondjes tomaat.
Garneer de kreeft naar smaak met olijven, kappertjes en filets van ansjovis.
Laat in de koelkast goed koud worden.
Serveer er apart de mayonaise bij.

Mayonnaise de volaille (kip mayonnaise)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Groente	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 kip à 1200 g
2 tomaten
1 eetlepel kappertjes
2 wortels
selderijgroen
1 takje dragon
1 ui
2 eieren
1 krop sla
2 augurkjes
1 prei
zout
peper
3 dl mayonaise
2 sjalotjes

Bereiding

Maak een bouillon van 1½ l water met de schoongemaakte en in stukken gesneden wortel, ui, sjalot, prei en selderijgroen.

Laat 15 minuten koken.

Voeg er de schoongemaakte kip bij.

Breng weer aan de kook en laat een uur zachtjes trekken.

Laat daarna de kip uitlekken en afkoelen.

Kook 2 eieren hard in 10 minuten.

Was de sla, leg vijf mooie blaadjes apart met het hart van de krop.

Snij de rest in dunne reepjes.

Was de tomaten en snij er ronde schijfjes van.

Hak de blaadjes dragon fijn en meng met de mayonaise.

Haal het vel van de kip en snij al het vlees in kleine reepjes.

Pel de eieren en snij ze in plakjes.

Snij ook de augurkjes in dunne plakjes.

Garneer een slakom met de slablaadjes en leg de helft van het vlees erop.

Leg hierop de helft van de mayonaise, dan de gesneden sla en de rest van de kip.

Bedek met de rest van de mayonaise.

Garneer de schaal met de schijfjes tomaat, ei, augurk en kappertjes.

Zet het hart van de krop midden in de schaal.

Hou de schaal koel tot serveren.

Melon au porte (meloen met port)

Menugang	Voorgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Fruit	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

2 meloenen (niet te groot)

1 dl port

ijs

Bereiding

Snij de meloen doormidden.

Verwijder de pitjes.

Snij er met een parisiennesteker balletjes uit.

Egaliseer de overgebleven halve meloen.

Klop een flinke portie ijs fijn.

Schep een bol op 4 borden en zet de meloen erop.

Vul de halve meloenen met de bolletjes en schenk de port erover.

Laat een kwartier marineren voor serveren.

Serveer er geroosterd brood en boter bij.

Médailon de poulet (medaillon van kip)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Fruit	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

2 kippeborstfilets
5 g gehakte pistaches
2 blaadjes gelatine
40 g gekookte ham
1 sinaasappel
1 dl calvados

Bereiding

Braad de kipfilets lichtbruin in ongeveer 10 minuten.
Laat ze afkoelen.
Week de blaadjes gelatine in wat water.
Verhit de calvados en los de gelatine hierin op.
Laat ook dit afkoelen.
Snij 4 mooie gelijke medaillons uit de kipfilets.
Maal de ham fijn in de mixer en druk door een zeef.
Voeg er de gehakte pistaches bij.
Spuut met een gekartelde spuit een rozet van de hammousse op elk medaillon.
Snij de sinaasappel in schijven.
Haal de pitten eruit en versier de medaillons met een schijfje sinaasappel.
Trek de medaillons twee keer door de gelei.
Zet ze tussen de bewerkingen in de koelkast.

Médailles d'anguille fumé (gerookte paling medailles)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

200 g gerookte palingfilets
visgelei
4 gevulde olijven
40 g zachtgeroerde boter
zout
paprikapoeder
tomatenketchup
3 eieren

Bereiding

Snij de palingfilets in 8 mooie gelijke stukken.
Kook de eieren hard in 10 minuten.
Wrijf na afkoelen de dooiers door een zeef.
Breng op smaak met zout, paprikapoeder en ketchup.
Meng de boter erdoor.
Roer tot een homogeen mengsel ontstaat.
Bestrijk de filets met de crème of spuit met een gekartelde spuit.
Garneer met twee halve olijven.
Zet koud weg en trek 2 keer door de gelei.

Médailles de boeuf au madère (biefstukmedailles met madeira)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

300 g ossehaas
5 blaadjes gelatine
2 dl madeira
1 l runderbouillon

Bereiding

Braad de ossehaas 5 minuten aan elke kant, zodat hij bruin is.
Braad hem daarna nog 10 minuten op een laag vuur.
Laat afkoelen.
Snij in vier mooie plakken.
Klaar de bouillon en laat hem tot 3 dl inkoken.
Voeg de madeira toe en laat tot 3 dl inkoken.
Week de gelatine in wat water en los op in hete bouillon.
Als de gelei is afgekoeld.
Trek de plakken ossehaas twee keer door de gelei.
Laat de rest op en platte schaal opstijven.
Hak hem fijn.
Leg op een bordje ossehaas en omring deze met de gehakte gelei.

Médailles de chevreil (reerug medaillons)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Fruit	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

100 g ganzeleverpastei

¼ dl sherry

2½ dl cumberlandsaus

3 blaadjes gelatine

zout

peper

350 g reerug

12 partjes mandarijn

50 g boter

pasteikruiden

Bereiding

Braad de reerug aan beide kanten in 5 minuten bruin.

Laat op een zacht vuur nog 10 minuten doorbraden.

Laat afkoelen en snij in 4 mooie plakken.

Roer de boter zacht.

Wrijf de pastei door een zeef.

Meng met de boter en breng op smaak met kruiden, zout, peper en sherry.

Maak er een homogeen mengsel van.

Spuit met behulp van een spuitzak versieringen op de plakken reerug.

Versier verder met de partjes mandarijn.

Zet in de koelkast.

Los de blaadjes gelatine op in 1 dl gezouten heet water.

Trek de plakken reerug twee keer door de afgekoelde gelei.

Laat in de koelkast weer opstijven.

Maak op elk bord een spiegel van de cumberlandsaus.

Leg middenop een plak reerug.

Serveer met geroosterd brood met boter.

Médailles de faisan (fazant medaillons)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

40 g ganzeleverpastei

4 dl wildbouillon

2 blaadjes gelatine

1 fazant

4 kastanjes

zout

peper

Bereiding

Braad de fazantborst rose.

Hak de rest van de fazant kleinen maak er 4 dl wildbouillon van.

Klaar deze en kook in tot 1 dl.

Als deze nog heet is voegen we er de blaadjes gelatine bij, die in water geweekt zijn.

Laat de borst afkoelen en snij in 4 mooie medaillons.

Kruis de kastanjes in.

Laat ze in water 8 minuten koken.

Haal er de schillen af en laat ze in vers water nog eens 45 minuten koken.

Spuit er met een spuitzakmet kleine gekartelde spuit een randje ganzeleverpastei op de medaillons.

Zet er een kastanje in en trek twee keer door de gelei.

Médailles de porc (varkenshaas medaillons)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Fruit	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

200 g varkenshaas
½ perzik uit blik
50 g ganzeleverpastei
1½ dl witte wijn
8 pistaches
zout
peper
3 blaadjes gelatine

Bereiding

Bestrooi de varkenshaas met zout en peper en braad hem in 20 minuten bruin en rose van binnen. Laat afkoelen.
Snij er mooie even grote schijven van.
Spuut er met een gekartelde spuit figuurtjes van ganzeleverpastei op.
Snij de perzik in stukjes en garneer de pastei ermee.
Kook wat water en kook de pistaches enkele minuten.
Pel ze en halveer ze.
Garneer de schijfjes vlees ermee.
Kook de wijn.
Week de blaadjes gelatine in wat water en knijp ze uit.
Los ze op in de hete wijn.
Laat afkoelen.
Trek de afgekoelde schiven vlees twee keer door de gelei.
Bewaar in de koelkast tot vlak voor serveren.

Mousse de crevettes (garnalenmousse)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

250 g garnalen
25 g boter
3 dl geklaarde visbouillon
5 blaadjes gelatine
olie
tomatenpuree
1 dl witte wijn
2 dl melk
25 g bloem
2 dl slagroom
1 sjalotje, fijn gehakt
peper
zout
1 borrelglas cognac
1 krop sla

Bereiding

Verhit de visbouillon en voeg de in water geweekte blaadjes gelatine erbij.
Maak van de boter en bloem een witte roux.
Voeg de melk toe en maak zo een dikke béchamelsaus.
Breng op smaak met zout en peper.
Kook zachtjes in tot 2 dl.
Laat tot lauw afkoelen.
Doe wat olie in een pan en fruit er zachtjes de sjalot in.
Voeg er een eetlepel tomatenpuree, zout, peper en de witte wijn bij.
Laat dit 10 minuten zachtjes koken.
Voeg dan de garnalen erbij.
Flambeer met de cognac en laat nog 5 minuten sudderen.
Schenk het mengsel in de mixer en maal fijn.
Druk het daarna door een zeef.
Druk goed door tot een maximale garnalenpuree te krijgen.
Laat afkoelen en meng de lauwwarme béchamelsaus en 2 dl gelei erdoor.
Zet ondertussen een vorm op ijs.
Bekleed volkomen afgekoeld met de gelei.
Versier de wanden met wat peterselieblaadjes.
Wanneer de garnalen bijna zover zijn afgekoeld dat de gelei bijna gaat stollen, klop de slagroom stijf en meng erdoor.
Vul de vorm ermee.
Laat in de koelkast opstijven.
Was vlak voor serveren enkel slablaadjes en drapeer ze in een serveerschaal.
Haal de mousse uit de koelkast en dompel even in heet water.
Stort midden op de serveerschaal.

Mousse de foie gras (ganzelevermousse)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

300 g gepocheerde ganzelever

4 dl kippenbouillon

25 g bloem

zout

peper

25 g boter

3 blaadjes gelatine

1 dl slagroom

Bereiding

Smelt de boter en voeg de bloem toe.

Laat even sudderen en voeg zout en peper toe.

Schenk er 2 dl bouillon bij.

Breng aan de kook en laat 45 minuten zachtjes koken.

Breng de rest van de bouillon aan de kook.

Week de blaadjes gelatine en meng met de bouillon.

Laat afkoelen.

Druk de ganzelever door een zeef.

Zet een vorm koud weg en breng er een laagje gelei in aan.

Gebruik hiervoor 1 dl gelei.

Zet weer koud weg.

Doe de ganzelever puree in een kom en voeg er 1 dl gelei en 2 dl saus bij.

Zet de vorm op ijs en werk alles voorzichtig door elkaar tot een homogeen mengsel ontstaat.

Klop de slagroom stijf en meng door het overige mengsel.

Vul de vorm ermee en laat in de koelkast opstijven.

Serveer met geroosterd brood en boter.

Mousse de jambon (hammousse)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

250 g gekookte ham

8 blaadjes gelatine

10 g boter

1 theelepel truffelschil

6 dl vleesbouillon

2 dl slagroom

1 ei

10 g bloem

zout

peper

Bereiding

Kook het ei in 10 minuten hard.

Meng de boter met de bloem en kneed goed dooreen.

Zo ontstaat een beurre marié.

Breng 1 dl bouillon aan de kook.

Klop met een garde de beurre marié erdoor.

Laat afkoelen.

Maak de rest van de bouillon heet.

Week de blaadjes gelatine in wat water en knijp ze uit.

Los ze op in de bouillon.

Laat afkoelen.

Zet een vorm in de koelkast.

Giet na afkoelen wat gelei erin.

Draai de vorm zodat wanden en bodem bedekt zijn.

Laat in de koelkast weer opstijven.

Pel het ei.

Snij het wit in fijne stukjes en decoreer de vorm ermee.

Doe dan met een kwast weer wat gelei erover.

Hak de truffelschil fijn.

Maal de ham tweemaal door een vleesmolen op de fijnste plaat.

Meng met de truffelschil.

Zet de puree in een kom op ijs.

Meng als afgekoeld 1½ dl gelei toe en de room.

Blijf zeer goed mengen.

Zorg ervoor dat de hoeveelheid gelei en room geheel opgenomen is voor de volgende hoeveelheid wordt toegevoegd.

Breng op smaak met peper.

Vul de vorm ermee en egaliseer de bovenkant.

Sluit af met bijna stijve gelei.

Zet met de gelei tot serveren in de koelkast.

Stort voor serveren op een serveerschaal.

Hak de rest van de gelei fijn en garneer om de mousse.

Dien zeer koud op.

Mousse de jambon (hammousse)

Mousseline de canard au foie gras (eend mousse met ganzelever)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 mooie eend
zout
peper
250 g vleesgelei
gepocheerde ganzelever
kruidnagelpoeder
1 dl port
2 dl slagroom
nootmuskaat
gemberpoeder

Bereiding

Bestrooi de eend van binnen met zout en peper.
Braad ze in een oven van 200 C.
Zet een metalen vorm voor de mousseline in de koelkast.
Verwijder het vel van de eend en laat afkoelen.
Verwijder al het vlees van de botten en weeg het.
Het gewicht van de ganzelever moet 1/3 van het vlees gewicht zijn.
Draai het vlees 2 keer door de vleesmolen op de kleinste plaat.
Druk daarna net als de ganzelever door een zeef.
Meng goed door elkaar.
Zet de kom puree in een bak met ijsblokjes.
Smelt de gelei au bain marie en voeg 3 eetlepels port toe.
Klop de slagroom stijf.
Meng deze door de puree en laat op het ijs staan.
Voeg 5 eetlepels gesmolten gelei, rest van de port, zout, peper kruidnagelpoeder, nootmuskaat en gemberpoeder toe.
Haal de vorm uit de koelkast.
Schenk er de rest van de gelatine in.
Zorg dat de bodem en wanden ermee bedekt zijn.
Laat opstijven in de koelkast.
Vul de vorm dan met de mousse van eend, ruk goed aan en laat enkele uren in de koelkast staan.
Voor serveren even in heet water dompelen en storten.
Serveer met geroosterd brood en boter.

Pâté de canard (eendepastei)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

750 g eend, met bot
2 dl cognac
150 g boter
250 g borstspek
2 dl water
500 g vet spek
150 g groene olijven
300 g bloem
200 g gekookte ham
zout
peper
4 eieren
1 eierdooier
3 eendelevers
5 g zout

Bereiding

Zeef de bloem in een kom.
Snij de boter in kleine stukjes.
Verdeel deze over de bloem.
Maak een trechter in de bloem en doe hier 2 eieren, zout en beetje bij beetje het water in.
Kneed met de vingers tot een niet plakkend deeg ontstaat.
Kneed het deeg geruime tijd.
Maak er een bal van en laat een nacht rusten.
Ontbeen de eend.
Snij de borstfilets in reepjes.
Snij de rest van de eend, ham, borstspek en vet spek in blokjes.
Bestrooi met zout en peper.
Voeg de schoongemaakte levers en cognac toe.
Laat een nacht marineren.
Ontpit de olijven.
Draai al het vlees, behalve de borstfilets en 1 lever, 2 keer door de molen met de kleinste plaat.
Snij de andere lever in blokjes.
Klop 2 eieren los en voeg toe aan het mengsel met de marinade cognac.
Voeg zout en peper toe.
Rol 2/3 van het deeg uit en bekleed er een pasteivorm mee.
Laat een deel over de rand hangen.
Leg een laag farce op het deeg.
Dan een paar reepjes borstfilet.
Een rijtje olijven, een laagje farce, enz...
Rol de rest van het deeg uit.
Snij er een stuk uit dat als deksel kan dienen.
Leg dit op het deeg.
Vouw de randen dicht met de overhangende stukken.

Pâté de canard (eendepastei)

Maak in het midden een schoorsteentje met een stukje karton.

Versier met wat stukjes deeg.

Bestrijk de oppervlakte met wat losgeklopt eigeel.

Zet de pastei in een oven van 190 C.

Reken 1 uur per kilo.

Laat afkoelen voor serveren.

Pâté de lapin (konijnpastei)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

80 g boter
250 g bloem
2 eetlepels olie
200 g borstspek
300 g bardeerspek
tijm
laurier
1 groot konijn
2 dl water
2 dl cognac
2 eieren
peper
zout
varkensgehakt

Bereiding

Ontbeen het konijn.
Weeg het vlees.
Dit gewicht moet u aan gehakt hebben.
Verwijder de vliezen.
Leg de stukken konijn in een schaal.
Bestrooi met zout en peper.
Besprenkel met cognac en laat in de koelkast een nacht marinieren.
Zeef de bloem in een kom, maak er een kuiltje in en doe hier de boter, 5 g zout, olie en een eierdooier.
Voeg onder langzaam kneden water toe en meng tot een soepel deeg en stevig deeg.
Maak hier een bal van en laat 2 uur rusten in de koelkast.
Beboter een pasteivorm.
Rol 2/3 van het deeg uit en bekleed er de vorm mee zodat de randen flink overhangen.
Draai een deel van het vlees samen met het gehakt 2 keer door de vleesmolen met de fijnste plaat.
Voeg wat marinade cognac, zout en peper bij en meng zeer goed.
Snij het borstspek in kleine reepjes.
Bekleed een vorm met laagjes bardeerspek.
Leg een laag farce op de bodem van de vorm.
Leg hierop een laag konijn, een laag spek enz..
Eindig met een laag farce.
Leg er een laag spek over en dek af met een deksel gemaakt van het overgebleven deeg.
Maak er een gaatje in en zet er een kartonnen schoorsteentje op.
Klop de 2e eierdooier los en bestrijk de bovenkant ermee.
Zet de pastei 1 uur in een oven van 200 C.
Laat ze afkoelen voor uit de vorm te halen.

Perziken in rode wijn

Menugang Nagerecht

Keuken -

Bron

Soort -

Type Fruit

Snel Nee

Slank Nee

Sterren

Ingrediënten

4 perziken

1 kaneelstokje

½ l zoete rode wijn

100 g suiker

kaneel

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 C.

Doe de perziken in een pan, giet er kokend water over en laat ze 60 minuten staan.

Haal de perziken uit het water, verwijder de schil en leg de perziken in een ovenschaal.

Voeg het kaneelstokje toe en schenk de wijn over de perziken.

Bestrooi ze met de suiker en zet de schaal in de oven.

Bak de perziken in 45 minuten gaar.

Haal de perziken uit de oven, verwijder het kaneelstokje en laat het geheel afkoelen.

Serveertip: Bestrooi met kaneel. Eventueel nog een lekkere dot slagroom.

Pêches au crabe (krab met perziken)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Fruit	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

5 grote perziken

1 dl slagroom

peper

zout

paprikapoeder

200 g krab

1 eetlepel cognac

8 blaadjes sla

Bereiding

Schil de perziken, halveer ze en verwijder de pit.

Snij het vruchtvlees van 1 perzik klein.

Snij het krabvlees klein.

Meng beide.

Klop de slagroom stijf en meng deze met de cognac en een flinke portie paprikapoeder door het krab-perzikiemengsel.

Vul de halve perziken met dit mengsel en zet in de koelkast.

Was de blaadjes sla en drapeer ze op een serveerschaal.

Zet de 8 hale perziken erop en bestrooi met nog wat paprikapoeder.

Serveer met geroosterd brood en boter.

Poisson à la ravigote (vis met ravigotesaus)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 gerookte paling
4 scampi
1 uitje
4 plakken gerookte zalm
1 augurkje
kervel
1 krop sla
2 moten verse zalm
dragon
2 dl mayonaise
peterselie
bieslook

Bereiding

Hak het uitje en augurk zeer fijn.
Was de kruiden en droog ze en hak ze ook zeer fijn.
Meng alle kruiden met ½ eetlepel mayonaise.
Meng ook het uitje en augurk erdoor.
Pocheer de scampi 6 minuten in zout water.
Pocheer in hetzelfde vocht de moten zalm 10 minuten.
Laat alles afkoelen.
Haal de scampi uit hun pantser.
Maak de zalm vrij van graten en vellen.
Deel de moten in tweeën.
Leg op elk bordje een blaadje sla.
Leg hierop wat gefileerde paling, een opgerolde plak gerookte zalm, hlv moot zalm en een scampi.
Server de saus er apart bij.
Geef er geroosterd brood met boter bij.

Roomsaus

Menugang Bijgerecht
Keuken -
Bron

Soort -
Type Saus

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

400 ml melk
¼ vanillestokje
snufje zout
3 eierdooiers
40 g suiker
slagroom (stijfgeslagen)

Bereiding

Splijt het vanillestokje en breng dit met de melk en het zout aan de kook.
Laat het 15 minuten zachtjes trekken.
Roer de eierdooiers los met de suiker en een beetje hete melk en giet dit terug bij de overige melk.
Laat de massa onder goed roeren, zonder te laten koken, binden.
Verwijder het vanillestokje.
Meng de stijfgeslagen slagroom door de saus.

Rosbief met champignons en bosuitjes

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron www.c1000.nl

Soort Vlees
Type Groente

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

2 eetlepels Becel vloeibaar voor de keuken
2 teentjes knoflook, in plakjes
½ rood pepertje, in ringetjes
250 g champignons, in plakjes
5 bosuitjes, in schuine stukjes
½ dl Huiswijn, rood
1 zakje jusmix met uitjes (Knorr)
400 g rosbeef (vleeswaar)

Bereiding

Verhit het vloeibare bakvet en bak de knoflook met het pepertje en de champignons op een halfhoog vuur ± 3 minuten.
Bak de bosuitjes 2 minuten mee.
Schenk de wijn en 2 dl heet water erbij en strooi de inhoud van het zakje jus mix erbij.
Breng de saus aan de kook.
Verdeel de rosbeef over de borden en schep de saus erover.
Lekker met peultjes en tarly.

Wijnadvies: Huiswijn Bulgarije Cabernet Sauvignon

Rundvleessalade

Menugang Voorgerecht
Keuken -
Bron

Soort Vlees
Type Groente

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

300 g magere runderlappen (gaar gestoofd of gekookt)
75 g doperwtten (gaargekookt)
75 g worteltjes (gaargekookt)
100 g zoetzure zilveruitjes (en een beetje van het vocht)
150 g augurken
6 flinke aardappelen (gaargekookt)
6 el mayonaise
1½ eetlepel mosterd
doosje kerstomaatjes
4 eieren (hardgekookt)

Bereiding

Snijd de de runderlapjes heel fijn.
Prak de doperwtjes, de worteltjes, 1/4 van de zilveruitjes, 100 g van de augurkjes en de aardappelen vrij fijn.
Voeg ¼ van de mayonaise en de mosterd aan de fijngehakte ingrediënten toe.
Roer alles goed door elkaar en voeg een paar lepeltjes van het zoetzure vocht van de zilveruitjes toe voor de smaak.
Laat het mengsel een paar uur intrekken.
Meng de rest van de mayonaise met 3 eetlepels van het zoetzure vocht van de zilveruitjes.
Snijd de kerstomaatjes doormidden, de rest van de augurkjes in reepjes en de eieren in vieren.
Schep het mengsel op 4 borden, strijk de bergjes glad en schep de dunne mayonaise erover.

Serveertip: Garneer de slaatjes met de eieren, de tomaatjes, de reepjes augurk en de rest van de uitjes.

Salade aux rognons de veau (kalfsniertjessalade)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

200 g haricots verts
200 g kalfsniertjes
ijsbergsla
wijnazijn
suiker
2 plakjes gerookt ontbijtspek
stokbrood
2 tomaten
notenolie
zout
peper
mosterd

Bereiding

Maak een saus van 3 eetlepels notenolie en 1 eetlepel azijn.
Voeg er zout, peper en 1 theelepel suiker bij en roer met een garde goed door.
Maak de haricots verts schoon en en kook ze in water tot ze net niet gaar zijn.
Blus af met koud water.
Leg ze in de saus.
Was de niertjes onder koud water en maak ze goed schoon.
Snij met een mes alle ongerechtigheden weg.
Maar laat ze wel aan een stuk zitten.
Peper ze licht
Smeer ze dun in met mosterd.
Draai het spek eromheen en braad ze op een laag vuur 15 minuten.
Laat afkoelen.
Maak de sla schoon en haal ze vlak voor opdienen door de dressing.
Leg op elk bord een blaadje sla en leg de haricots verts erop.
Snij de niertjes in dunne plakken en leg ze op de haricots verts.
Garneer met tomaat en dunne ringen ui.
Serveer er stokbrood met boter bij.

Salade brimont

Menugang	Voorgerecht	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Groente	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

4 mooie aardappels
100 g garnalen
50 g zwarte olijven
1 glas droge witte wijn
1½ dl mayonaise
cayennepeper
zout
peper
6 artisjokbodems
12 grote garnalen
4 eieren
½ citroen
peterselie
kerrie

Bereiding

Was de aardappels, maar schil ze niet.
Kook ze een ½ uur in gezouten water.
Kook de eieren in 10 minuten hard.
Spoel koud af.
Schil de aardappels en snij ze in blokjes.
Breng de wijn aan de kook.
Giet deze over de nog warme aardappels.
Bestrooi met zout en peper.
Snij de artisjokbodems in blokjes.
Hak de peterselie fijn.
Verwijder de pitten uit de olijven.
Pel de eieren en snij ze in parten.
Voeg een lepel kerrie bij de mayonaise en wat cayennepeper er bij.
Meng de aardappels, artisjokbodems, peterselie en garnalen met de helft van de mayonaise.
Leg de salade in een glazen kom.
Decoreer de oppervlakte met de rest van de mayonaise, olijven, parten ei en garnalen.
Serveer koud.

Salade de crevettes au melon (garnalensalade met meloen)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Fruit	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

½ meloen
200 g worteltjes
75 g mayonaise
1 lepel tomatenketchup
1 theelepel paprikapoeder
peper
zout
sherry
200 g garnalen
1 appel
75 g slagroom
1 uitje
½ citroen
worcestersaus
cognac

Bereiding

Haal het vruchtvlees uit de meloen en snij aan stukjes.
Snij de worteltjes aan blokjes.
Kook ze gaar.
Klop de room stijf.
Meng door de mayonaise.
Schil de appel, snij hem in blokjes.
En meng door de mayonaise.
Snij de ui ragfijn en meng er ook door.
Breng op smaak met worcestersaus, zout, peper, paprikapoeder, tomatenketchup, sherry en cognac.
Pers de citroen uit en voeg wat sap toe.
Meng de saus voorzichtig met de meloen, worteltjes en de garnalen.
Schep het mengsel in cocktailglazen en laat in de koelkast afkoelen.
Serveer er warme toast en boter bij.

Salade du chef (salade van de chef)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

100 g Goudse kaas
100 g gepelde walnoten
4 eetlepels olie
1 theelepel mosterd
1 bouillonblok
1 krop sla
1 kippenborst
1½ eetlepel azijn
zout
peper
100 g gekookte ham

Bereiding

Pocheer de kippenborst in wat bouillon van een blokje 15 minuten.
Haal eruit en laat afkoelen.
Was de sla en gebruik alleen het hart.
Snij d ekip, ham en de kaas in dunne reepjes van 2 cm lang.
Hak de walnoten grof.
Doe mosterd, peper en zout in een slakom.
Voeg de azijn toe en meng goed.
Werk de olie er onder flink kloppen door met een garde.
Voeg hier nu alle in reepjes gesneden ingrediënten bij en de walnoten.
Meng goed.
Snij de sla in dunne reepjes.
Meng deze vlak voor serveren met de rest.

Variatietip: Vervang de olie en azijn door 3 eetlepels slagroom en het sap van een halve citroen. Voeg bij het mengsel een zeer kleine in stukjes gesneden appel.

Saumon aux fonds d'artichauts (artisjokbodems met zalm)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Groente	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

4 artisjokbodems
200 g gepocheerde zalm
2 eetlepels olie
1 eetlepel tomatenketchup
papriapoeder
zout
peper
2 dl mayonaise
1 krop sla
1 eetlepel cognac
1 citroen
cayennepeper

Bereiding

Pers de citroen uit.
Bestrooi de artisjokbodems met zout en peper.
Schenk de olie en citroensap over en laat een uur marineren.
Verwijder het vel en graten van de zalm en maak met en vork fijn.
Meng 2/3 van de mayonaise met de zalm.
Meng de cognac en tomatenketchup, zout, peper en cayennepeper erdoor.
Maak mooie koepeltjes op de artisjokbodems.
Bestrooi rijkelijk met papriapoeder.
Spuut er een toefje mayonaise op.
Was de sla en dep droog.
Beleg een serveerschaal met de slablaadjes.
Leg de artisjokbodems erop.
Serveer met geroosterd brood en boter.

Saumon mariné à l'aneth (zalm met dille)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 kg verse zalm in een moot

500 g zout

1 theelepel suiker

1 theelepel witte peper

150 g verse dille

1 citroen

Bereiding

Snij de moot in de lengte doormidden.

Verwijder de schubben, maar laat het vel zitten.

Wrijf met keukenpapier schoon.

Snij de vette delen aan de buikzijde weg.

Verwijder de graten.

Wrijf van binnen en buiten goed in met citroensap.

Hak de dille grof.

Meng zout, peper, suiker, en dille.

Leg een derde van dit mengsel in een metalen bak met opstaande rand.

Leg er de ene helft van de zalm met het vel naar beneden in.

Bedek met 1/3 deel van het mengsel en leg er de nadere helft met het vel naar boven op.

Bestrooi met het laatste deel van het mengsel.

Sluit het geheel af met aluminiumfolie en leg het in de koelkast tot de volgende morgen.

Draai om en laat weer marineren.

In totaal 56 uur, waarbij om de 12 uur de zalm gekeerd wordt.

Veeg daarna goed af.

Snij voor serveren in dunne plakken.

Server er mierikswortelsaus bij en garneer et verse dille.

Geef er geroosterd brood met boter bij.

Scampi au cognac et au whiskey (scampi met cognac en whisky)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

8 scampi
1 borrelglas cognac
1 borrelglas whisky
½ l courtbouillon
1 krop sla
2 eieren
mosterd
2½ dl olie
zout
peper

Bereiding

Laat de scampi 7 minuten pocheren in de bouillon.
Haal ze er ui en pel ze.
Leg ze in een kom.
Schenk er een lepel olie over en laat marineren.
Maak mayonaise van twee eierdooiers, lepeltje mosterd en de olie.
Voeg zout en peper en dan onder voortdurend roeren de cognac en dan de whisky toe.
Haal vier mooie blaadjes van de sla.
Leg in elke coupe een blaadje.
Leg er twee scampi in en vul bij met mayonaise.
Serveer goed koud met geroosterd brood met boter.

Scampi à la Madras (Madras scampi)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Zeevruchten	Snel	Nee
Keuken	Indiaas	Type	Fruit	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

8 scampi
1 blik gemengd fruit
kerrie
courtbouillon
1 zoete meloen
2 dl mayonaise
slagroom

Bereiding

Pocheer de scampi 6 minuten in de courtbouillon.
Pel ze en laat afkoelen.
Steek met een parisiennesteker balletjes uit de meloen.
Voeg naar smaak kerrie toe aan de mayonaise.
Slap de mayonaise wat af met half stijfgeslagen room.
Maak eventueel wat gelei voor de opmaak van de geklaarde bouillon.
Maak het gerecht op met behulp van de meloenhelften, meloenballetjes en gemengd fruit.

Terrine arlequin (harlekijn pastei)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1½ kg koolvisfilet

2 eieren

zout

peper

1½ dl slagroom

1 doosje sterkers

courtbouillon

2 eetlepels aardappelmeel

1 licht geklopt eiwit

50 g zachte boter

1¼ dl tomatenpuree

Bereiding

Pocheer de vis 15 minuten in de courtbouillon.

Laat uitlekken, verwijder de vellen en maak het visvlees fijn.

Voeg het aardappelmeel toe, de eieren, eiwit, room, boter, zout en peper.

Maak er een homogeen mengsel van.

Kook de sterkers, zonder stelen, een kwartier koken in gezouten water en hak ze fijn.

Verdeel de vismousse in 3 gelijke delen.

Werk door het ene deel de sterkers, door het tweede deel de tomatenpuree.

Beboter een cakevorm en vul afwisselend met de gekeleurde mousse.

Plaats de vorm au bain marie in de oven van 200 C.

Laat daar 20 minuten staan.

Haal uit de oven en laat afkoelen.

Stort de afgekoelde mousse op een platte schaal.

Versier met de gelei die gemaakt is van de courtbouillon en eventueel aangevuld met fijngehakte truffel.

Serveer koud en geef er een sauce tartare bij.

Terrine au veau et de jambon (kalfspastei met ham)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

500 g kalfsschouder

2 eieren

1 dl droge witte wijn

1 laurierblad

tijm

nootmuskaat

400 g ham

200 g varkensgehakt

1 ui

peper

zout

300 g bardeerspek

Bereiding

Snij het vlees in blokjes en draai het gehakt 2 keer door een vleesmolen met de fijnste plaat.

Schil de ui en hak hem fijn.

Meng door het vlees.

Breek de eieren, klop ze los en voeg ze bij het vlees.

Voeg ook de wijn toe, zout en peper en nootmuskaat.

Meng heel goed.

Bekleed een terrine met bardeerspek.

Vul met de farce.

Leg er een laurierblad en takje tijm op.

Bedek met bardeerspek en sluit af met aluminiumfolie met een gaatje erin.

Zet de terrine 1½ uur in een oven van 170 C.

Laat afkoelen.

U kunt hem enige dagen bewaren in de koelkast.

Terrine de canard à l'orange (eendepastei met sinaasappel)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

700 g varkenspoulet
1 dl port
gemberpoeder
400 g bardeerspek
1 dl cognac
1 dl marasquin
5 grote sinaasappels
1 ontbeende eend
700 g kalfspoulet
zout
peper
2 eieren
100 g vleesgelei
nootmuskaat
kruidnagelpoeder

Bereiding

Draai het varkens-, kalfs- en eendevlees, behalve de borstfilets, twee keer door de vleemolen op de kleine plaat.
Doe dit gehakt in een kom.
Voeg zout, peper, 20 g van de andere specerijen, 2 eieren, cognac, port en marasquin toe.
Pers 4 sinaasappels uit en meng dit door het gehakt.
Bekleed een terrine met bardeerspek.
Snij de borstfilets in reepjes.
Leg wat farce in de vorm.
Daarop wat reepjes, weer wat farce, enz...
Bedeck met bardeerspek.
Sluit af met aluminiumfolie.
Maak er een gaatje in.
Zet de vorm in een hete au bain marie 2 uur in een oven van 180 C.
Laat de terrine half afkoelen.
Smelt de gelei.
Snij de laatste sinaasappel in dunne schijfjes.
Snij doormidden.
Leg een rijtje halve schijfjes op de terrine.
Giet de gelei erover en laat in de koelkast geheel afkoelen.
Laat minstens een dag voor serveren in de koelkast staan.

Terrine de canard à la campgnarde (landelijke pastei van eend)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

2 kg eend
pasteikruiden
bardeerspek
400 g doorregen bosrstspek
tijm
¾ dl cognac
30 g boter
1 ei
1 dooier
zout
peper
400 g vet spek
peterselie
3 uien
2 blaadjes laurier
¼ dl slagroom
¾ dl port

Bereiding

Verwijder het endevlees van de botten.
Leg de lever en de borstfilets apart en snij de rest van het vlees in blokjes.
Snij het borstvlees in lange repen.
Snij ook het bosrstspek en vet spek in blokjes.
Doe alles in een kom.
Geef er zout, peper en cognac bij en laat 1 nacht marineren.
Pel de ui en snij ze in vieren.
Draai al het vlees, behalve de lever en de borstfilets 2x door de vleemolen met een kleine plaat.
Draai hier ook de uien door.
Hak de peterselie en meng deze met de uien en het vlees goed door elkaar.
Breng op smaak met zout, peper en pasteikruiden.
Klop het ei, dooier, slagroom, cognac van de marinade en de port goed door elkaar.
Voeg bij het vleesmengsel.
Meng goed door.
Snij de lever in blokjes.
Bak ze even in wat boter en meng bij de rest.
Leg een blaadje laurier op de bodem van de vorm.
Bekleed deze met het bardeerpek.
Vul voor 1/3 met de farce.
Leg er de helft van de borstfiletreepjes op. dan weer 1/3 farce enz.
Laat 1 uur in een oven van 180 C goed doorwarmen.
Als het vet, dat komt bovendrijven, helder is, dan is de terrine goed.
Laat onder druk afkoelen.
Serveer er een eenvoudige salade bij.

Terrine de faisan (fazantpastei)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

250 g borstspek
250 g vet spek
½ dl slagroom
1 dl cognac
1 dl port
zout
peper
2 blaadjes gelatine
1 fazant
1 ei
6 sjalotjes
pasteikruiden
tijm
500 g bardeerspek

Bereiding

Ontbeen de fazant.
Snij het vlees in blokjes.
Laat de borstfilets heel.
Snij ook het borstspek en vet spek in blokjes.
Leg alles in een pan.
Strooi er een beetje tijm over en pasteikruiden.
Schenk er de cognac over en laat een nacht marineren.
Laat de bortsfilets uitlekken en snij in reepjes.
Maak de sjalotjes schoon en snij in stukken.
De rest van het gemarineerde vlees en spek draaien we samen met sjalotjes twee keer door de vleesmolen met de kleinste plaat.
Meng goed door elkaar.
Klop het ei samen met de room en het marinade vocht.
Voeg dit mengsel bij de farce en breng ze op smaak met zout en peper.
Bekleed een cakevorm met het bardeerspek en laat over de rand hangen zodat het straks gebruikt kan worden om af te dichten.
Leg een laagje farce op de bodem, leg hierop enkele reepjes filet.
Een laagje farce, wat reepjes enz...
Eindig met een laagje farce.
Vouw het spek eroverheen.
Sluit af met aluminiumfolie en maak er een gaatje in om stoom af te laten.
Zet de vorm au bain marie in een oven van 160 C.
Laat daar 1½ uur in staan.
Wanneer het vet dat boven komt drijven helder is, is de pastei goed.
Haal uit de oven en laat afkoelen.
Bewaar tot gebruik in de koelkast.
Haal de pastei een uur voor gebruik uit de vorm.
Veeg met keukenpapier het overtollig vet weg.

Terrine de faisan (fazantpastei)

Zet terug in de koelkast.

Maka nu en gelei door de blaadjes gelatine te weken in water, uitknijpen en in de ondertussen verhitte port op te lossen.

Laat de gelei afkoelen.

Versier de afgekoelde pastei met behulp van groneten, b.v wortel, bieslook, enz. en tekken hem 2 keer door de gelei.

Wanneer u van te voren plakken afsnijdt trekt u deze ook een keer de gelei.

Terrine de lièvre, sauce Cumberland (haaspastei met cumberlandsaus)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 hazerug met de bouten
500 g gemalen kinnebak
200 g lever
500 g bardeerspek
200 g champignons
200 g dik gesneden rauwe ham
4 repen gerookt spek (1 cm doorsnede)
5 cl cognac
5 cl madeira
3 eiwitten
1 dl witte wijn
100 g pistaches
madeiragelei
peper
zout
pasteikruiden

Bereiding

Snij de rugfilets los, verwijder de vliezen en pezen en snij het vlees in vingerdikke repen.
Wrijf ze in met peper en pasteikruiden.
Schenk de cognac en madeira in een kom.
Laat enkele uren marineren in een gesloten kom.
Snij de rest van het vlees los, verwijder de vliezen en draai twee keer door de molen met fijne plaat.
Draai evenzo de kinnebak en lever twee keer door de molen.
Meng de vleessoorten goed dooreen.
Werk er 20 g zout en pasteikruiden door met de eiwitten, wijn, grofgehakte gepocheerde champignons, gepelde pistaches en marinade vocht.
Bekleed een 30 cm lange bakvorm met dunne laagjes bardeerspek en leg er de plakken ham in.
Vul met een laag farce.
Leg hierop de in bardeerspek gerolde rugfilets en repen spek.
Vul verder op met farce.
Bedeck met ham en bardeerspek.
Sluit af met aluminiumfolie met een gaatje erin.
Zet de vorm au bain marie 1½ uur in een oven van 160 C.
Haal eruit als de terrine gepocheerd is en laat afkoelen.
Laat onder gewicht helemaal afkoelen.
Bewaar enekele dagen in de koelkast.
Snij ze in plakken.
Overtrek met madieragelei.
Serveer er cumberlandsaus en artisjokbodems met hammousse bij.

Terrine de perdreau (patrijstpastei)

Menugang	Voorgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Groente	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

150 g mager varkensvlees
100 g vet spek
½ dl port
½ dl droge witte wijn
1 ui
zout
peper
1 wortel
kruidnagelpoeder
tijm
1 patrijs
½ dl cognac
½ dl olie
1 ei
300 g bardeerspek
150 g mager kalfsvlees
laurier
nootmuskaat

Bereiding

Verwijder al het vlees van de botten van de patrijs.
Hak de botten fijn.
Maak de wortel en ui schoon en snij in kleine blokjes.
Bak de botten in de olie bruin evenals de wortel en ui.
Giet als het goed bruin is de olie af en voeg de helft van de cognac, port en wijn toe en een glas water.
Laat ¾ uur zachtjes koken en zeef het.
Snij van de borst van de patrijs lange smalle repen.
Snij de rest in blokjes.
Snij het varkensvlees, spek en kalfsvlees in blokjes.
Doe al het vlees in een kom.
Voeg tijm en laurier toe.
Als het vocht afgekoeld is de rest van de cognac, port en wijn.
Meng alles goed en laat 1 nacht marineren.
Laat uitlekken, bewaar het vocht en hou de reepjes apart.
Draai de rest van het vlees 2 keer door de vleesmolen op de kleinste plaat.
Doe in een kom, voeg het ei, het marinadevocht, 15 g zout, 5 g peper, kruidnagelpoeder en nootmuskaat.
Meng goed zodat een homogene farce ontstaat.
Bekleed een terrine met bardeerspek.
Leg er een laag farce in.
Leg daarop wat reepjes en weer een laag farce, enz..
Maak de bovenkant dicht met bardeerspek.
Bedek de terrine met aluminiumfolie met een gaatje erin.
Zet de terrine au bain marie in een oven van 170 C.
Laat ze in 1½ uur gaar worden.

Terrine de perdreau (patrijspastei)

Kijk of het bovendrijvende vet helder is, dan is de terrine gaar.

Laat onder druk afkoelen.

Bewaar voor serveren een dag in de koelkast.

Serveer met cumberlandsaus.

Vanillesaus

Menugang Bijgerecht
Keuken -
Bron

Soort -
Type Saus

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

400 ml melk
¼ vanillestokje
snufje zout
3 eierdooiers
40 g suiker

Bereiding

Splijt het vanillestokje en breng dit met de melk en het zout aan de kook.

Laat het 15 minuten zachtjes trekken.

Roer de eierdooiers los met de suiker en een beetje hete melk en giet dit terug bij de overige melk.

Laat de massa onder goed roeren, zonder te laten koken, binden.

Verwijder het vanillestokje.

Varkenshaas in boemboenasigorengroomsaus

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron

Soort Vlees
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

50 g bakboter
2 varkenshaasjes
200 ml slagroom
1 zakje boemboe nasicoreng (conimex)

Bereiding

Doe de boemboe in een kom en giet hier gekookt water op om dit te wellen.

Bak de varkenshaas om en om in de boter tot deze lekker bruin is.

Haal de varkenshaasjes uit de pan en snijd deze in mooie repen.

Zet ondertussen het vuur laag en giet het potje slagroom, de intussen gewelde boemboe bij de jus en roer dit goed door elkaar.

Leg de reepjes varkenshaas in de roomsaus en laat dit 10 minuten op laag vuur doorpruttelen en garen.

Serveertip: Deze varkenshaas in boemboe roomsaus smaakt ontzettend lekker bij blokjes of gebakken krielaardappeltjes.

Wijnadvies: friszoete wittewijn bij.

Vegetarische ovenschotel

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Groente	Slank	Nee
Bron	www.c1000.nl			Sterren	

Ingrediënten

2 eetlepels olijfolie traditioneel

1 zak hutspot à 500 g

1 pot witte bonen in tomatensaus à 680 g

1 pot witte bonen in tomatensaus à 340 g

1 eetlepel paprikapoeder

tabasco

peper

zout

1 pakje Maggi aardappelpuree voor ovenschotel (pakje à 2 zakjes)

150 g komijnekaas, geraspt

Bereiding

Verhit de olie in een wok en roerbak de hutspotgroenten al omscheppend 5 minuten.

Voeg de bonen toe en warm ze 5 minuten mee.

Schep het paprikapoeder en Tabasco en peper en zout naar smaak erdoor.

Bereid beide zakjes puree volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Roer 100 g van de kaas door de puree.

Verdeel de groenten over de bodem van een ovenschaal en strijk de puree er over uit.

Bestrooi met de rest van de kaas.

Laat het gerecht in een voorverwarmde oven (250 °C) in ± 30 minuten door en door warm worden.

Wijnadvies: Cotes du Rhone Domaine de la Muscadiere

Vis uit de oven met spek

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron www.c1000.nl

Soort Vis
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

400 g kabeljauwfilet (eventueel diepvries)
2 eetlepels Franse mosterd (Marne)
peper
zout
olie om in te vetten
8 plakjes gerookt ontbijtspek
½ citroen, in partjes

Bereiding

Verdeel de vis in 4 gelijke stukken.
Bestrijk ze met de mosterd en bestrooi ze met peper en zout naar smaak.
Leg ze in een ingevette ovenschaal en verdeel het ontbijtspek erover.
Zet de schaal 15 minuten in een voorverwarmde oven (200 °C) en laat de vis gaar worden.
Serveer de vis met de partjes citroen.
Lekker met gebakken aardappelen en gekookte broccoli.

Wijnadvies: Huiswijn wit

Witlof uit de oven

Menugang Hoofdgerecht
Keuken -
Bron

Soort Vlees
Type Groente

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

witlof
jong belegen kaas
bacon
olie

Bereiding

Maak de witlof schoon en vergeet niet om het hart eruit te snijden!!!

Anders is het bitter...of je moet ervan houden?

Kook de witlof als struikje in een pan met water en zout in 10 minuten gaar.

Laat de witlof goed uit lekken.

Snijd daarna de witlof in het midden van de struik door (maar snijd hem niet in zijn geheel door!)

Snij een reep kaas in de zelfde lengte als de witlof.

Stop dat reepje in de witlof en vouw hem weer dicht.

Wikkel de baconplakjes er rond heen.

Leg de witlof gevuld met de kaas en omwikkeld met de bacon in een ingevetten ovenschaal.

Sprenkel er wat olijfolie over.

Evt wat bieslook erover strooien.

En doe het geheel voor 30 minuten in de oven op 220 graden.

Serveertip: Ik eet er gebakken aardappeltjes bij en ja het is misschien wat overdreven maar ik vind een kippetje van de grill er lekker bij.

Zweedse gehaktballetjes in roomsaus

Menugang	Hapje	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	Zweeds	Type	-	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

30 - 40 gehaktballetjes "Köttbullar" (IKEA)

250 g rundergehakt

250 g varkensgehakt

1 ei

2-3 dl room en water (of melk en water)

2½ eetlepel fijngehakte uisnippers

½ dl paneermeel

2 koude, gekookte aardappelen

4-5 eetlepels boter, margarine of bakolie

zout

witte peper (gemalen pimentkorrels)

roomsaus:

1 dl room

2 dl water of vleesbouillon

chinese sojasaus

1 eetlepel tarwebloem

zout

witte peper

Bereiding

Roer de bezinksels in de pan los en maak een jus met een paar dl kokend water of vleesbouillon.

Zeef de jus en voeg de room toe.

Bind de saus desgewenst met tarwebloem.

Breng de saus goed op smaak en geef hem bij de gehaktballetjes met gekookte aardappelen, met suiker gladgeroerde vossenbessen, sla en zoute of zure augurkjes.

Fruit de uisnippers goudgeel in een paar eetlepels boter, prak de aardappelen fijn en week het paneermeel in een beetje water.

Roer alle ingrediënten tot een kneedbare fijne massa en breng deze goed op smaak met zout, witte peper en desgewenst wat fijngestoten piment.

Vorm ronde balletjes van het gehakt (met behulp van een paar in water gespoelde lepels) en leg ze op een met bloem bepoederde snijplank.

Bak de gehaktballetjes daarna vrij langzaam bruin in een royale hoeveelheid boter.



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..



..U ook???

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

Compressed by

