



Recepten
Carta

Ruud 's Kookboek

100 recepten
(Carta-Dick)

Inhoudsopgave.

1. Aiglefin à la basquaise (Baskische schelvis)
2. Aubergine frite (gefrituurde aubergine)
3. Boerenkoolstampot met geitenkaas en tomaat
4. Boerenkoolstampot met koolraap en shoarmavlees
5. Boerenkoolstampot met prei en bacon
6. Boerenkoolstampot stap-voor-stap
7. Cabillaud aux amandes (kabeljauw met amandelen)
8. Cabillaud à l'Italienne (Italiaanse kabeljauw)
9. Cabillaud à la Dimitri (kabeljauw Dimitri)
10. Carottes à l'Anglaise (worteltjes op z'n Engels)
11. Carottes à la crème (worteltjes met room)
12. Carottes à la l'Algèrienne (worteltjes op z'n Algiers)
13. Carottes braisès (gebraseerde worteltjes)
14. Cerises jublée (kersen jublée)
15. Charlotte au chocolat (charlotte met chocolade)
16. Charlotte au miel (charlotte met honing)
17. Charlotte aux framboises (charlotte met frambozen)
18. Coupe Dame Blanche
19. Coupe Ferrier
20. Courgettebootjes
21. Crème Catalan
22. Endives au jambon (witlof met ham)
23. Faisan au champagne (fazant met champagne)
24. Faisan au foie gras (fazant met ganzelever)
25. Fenouil braisé (gebraseerde venkel)
26. Filet de boeuf à la renaissance (ossehaas renaissance)
27. Filet de boeuf à la Saint-Mandé (ossehaas Saint-Mandé)
28. Frambozensaus
29. Garniture à l'Indienne (garnituur uit India)
30. Garniture à la Bretonne (garnituur uit Bretagne)
31. Garniture à la Clamart (garnituur Clamart)
32. Garniture à la favorite (garnituur favorite)
33. Garniture à la Florentine (garnituur uit Florence)
34. Garniture à la gauloise (garnituur uit Gallië)
35. Garniture à la Hongroise (garnituur uit Hongarije)
36. Garniture à la Joinville (garnituur uit Joinville)
37. Garniture à la Lorraine (garnituur uit Lotharingen)
38. Garniture à la Lyonnaise (garnituur uit Lyon)
39. Garniture à la maréchale (garnituur van de maarschalk)
40. Garniture à la marquise (garnituur van de markiezin)
41. Garniture à la Mirabeau (garnituur Mirabeau)
42. Garniture à la moissonneuse (garnituur van de maaiers)
43. Garniture à la Mont-Bry (garnituur Mont-Bry)
44. Garniture à la Montreuil (garnituur Montreuil)
45. Garniture à la Nanette (garnituur Nanette)
46. Garniture à la Saint-Mandé (garnituur Saint-Mandé)
47. Glace au café (koffie-ijs)
48. Glace au caramel (caramelijs)
49. Glace aux marrons (kastanje-ijs)
50. Glace cassata (cassata)
51. Jus lié à l'estragon (gebonden jus met dragon)
52. Kersen-ricotta mousse
53. Maaltijdmosterdsoep met kaastoast
54. Mousse au chocolat (mousse met chocolade)
55. Oeufs au jambon en cocotte (eieren in een cocotte met ham)
56. Oeufs à la Suisse (Zwitserse eieren)
57. Oeufs cocotte à la creme (eieren in een cocotte met room)
58. Oeufs sur le plat "Jockey Club" (spiegeleieren Jockey Club)
59. Oeufs sur le plat Augier (spiegeleieren van Augier)
60. Oeufs sur le plat à l'agenaise (spiegeleieren uit Agen)
61. Oeufs sur le plat à l'estragon (spiegeleieren met dragon)

62. Oeufs sur le plat à la diable (spiegeleieren van de duivel)
63. Oeufs sur le plat à la gitane (spiegeleieren van de zigeunerin)
64. Oeufs sur le plat Josephine (spiegeleieren van Fien)
65. Omelette au crabe (omelet met krab)
66. Omelette aux champignons (omelet met champignons)
67. Omelette à la Richemonde (luxueuze omelet)
68. Omelette Joinville (omelet Joinville)
69. Omelette Maresque (Moorse omelet)
70. Perdreaux en Chartreuse (patrijs Chartreuse)
71. Pintade chasseur (parelhoen van de jager)
72. Poulet au porto (kip met port)
73. Poulet au riesling (kip met riesling)
74. Poulet à la crème (kip met roomsaus)
75. Poulet en paté (pastei van kip)
76. Ria's courgettesoep
77. Sauce aux oeufs au beurre fondu (eiersaus met gesmolten boter)
78. Sauce aux oeufs à l'anglaise (Engelse eiersaus)
79. Sauce cocktail à l'Indienne (Indische cocktailsaus)
80. Sauce Cumberland (cumberlandsaus)
81. Sauce demi-glace (demiglace saus)
82. Sauce diplomate (diplomaten saus)
83. Sauce hongroise (Hongaarse saus)
84. Sauce Italienne (Italiaanse saus)
85. Sauce mayonnaise (mayonaisesaus)
86. Sauce mayonnaise collée (mayonaisesaus met gelatine)
87. Sauce mousseline (mousselinesaus)
88. Sauce moutarde (mosterdsaus)
89. Sauce raifort aux noix (mierikswortelsaus met walnoten)
90. Sauce soubise tomate (getomateerde soubisesaus)
91. Sauce tartare (tartaarsaus)
92. Sauce tolosa (tolosaus)
93. Sauce tomate (tomatensaus)
94. Sauce Tyrolienne (Tiroolse saus)
95. Sauce velouté ordinaire (gewone veloutésaus)
96. Saumon à la Daumont (zalm Daumont)
97. Saumon Constance (zalm Constance)
98. Soufflé glacé aux pistaches (ijssoufflé met pistaches)
99. Suprême de canard à l'écossaise (Schotse eendeborstfilet)
100. Suprême de volaille à l'écossaise (Schotse kipfilet)

Aiglefin à la basquaise (Baskische schelvis)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	Spaans	Type	Groente	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

4 moten schelvis
3 uien
6 tomaten
2 teentjes knoflook
1 dl droge witte wijn
80 g boter
3 rode paprika's
zout
peper
1 bouquet garni
1 bosje peterselie

Bereiding

Pel en ontpit de tomaten.
Hak ze fijn.
Snij de uien in fijne reepjes.
Maak de paprika's schoon, verwijder de zaadlijsten en snij in reepjes.
Hak de peterselie fijn.
Pers de knoflook uit.
Smelt de boter en laat heet worden.
Bestrooi de moten vis met zout en peper.
Haal ze door de bloem en bak ze aan alle kanten bruin.
Haal ze uit de boter en hou apart.
Laat de uien in het braadvet zachtjes smoren met het deksel op de pan.
Voeg als ze glazig zijn de paprika toe en laat deze zachtjes smelten.
Voeg de tomaat en knoflook toe en het bouquet garni.
Besprenkel met witte wijn en breng op smaak met zout en peper.
Laat 40 minuten zachtjes smoren.
Voeg de vis bij de groente en laat nog 10 minuten smoren.
Leg de vis op een voorverwarmde schaal en hou warm.
Kook op een hoog vuur het groentemengsel in tot het vocht voor de helft verdampt is.
Haal het bouquet garni eruit en schenk de saus over de vis.
Bestrooi met de peterselie en serveer direct.

Aubergine frite (gefrituurde aubergine)

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

Ingrediënten

2 aubergines

zout

peper

50 g bloem

Bereiding

Was de aubergines, droog ze en verwijder de steel.

Schil ze niet.

Snij ze in schijven.

Bestrooi met zout en laat een half uur intrekken.

Droog ze af en wentel ze door de bloem.

Bak ze in de friteuse van 175°C 5 minuten.

Boerenkoolstampot met geitenkaas en tomaat

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	Grieks	Type	Groente	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

1 kg aardappels (kruimig)
600 g boerenkool (panklare)
zout
2 bosuitjes, in ringetjes
2 tomaten (zonder pitjes)
250 g Hollandse geitenkaas, in blokjes
25 g boter of margarine
1 eetlepel azijn
versgemalen peper
Meng in plaats van de rookworst , en door de stampot.

Bereiding

Aardappels schillen, wassen en in stukken snijden.
Boerenkool in grote pan doen en aardappels erop leggen.
Ca. 2½ dl water en 1 theelepel zout toevoegen.
Op matig hoog vuur boerenkool en aardappels afgedekt aan de kook brengen.
Boerenkool in ca. 10 minuten laten slinken.
Boerenkool en aardappels afgedekt in nog ca. 15 minuten zachtjes gaar koken.
Boerenkool en aardappels afgieten en kookvocht opvangen in kom.
Met aardappelstamper boerenkool en aardappels fijnstampen.
Boter en azijn toevoegen.
Meng de bosuitjes, tomaten en geitenkaas erdoor.
Alles goed door elkaar roeren en al roerend steeds scheutje kookvocht toevoegen tot alles smeug is.
Al roerend stampot nog enkele minuten doorwarmen.
Op smaak brengen met zout, peper en eventueel nog scheutje azijn.
Boerenkoolstampot op vier borden scheppen.
Lekker met piccalilly of mosterd.

Boerenkoolstampot met koolraap en shoarmavlees

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Groente	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

500 g aardappels (kruimig)
500g panklare koolraap
600 g boerenkool (panklare)
zout
300 g shoarmavlees
25 g boter of margarine
1 eetlepel azijn
½ eetlepel tijm
versgemalen peper

Bereiding

Aardappels schillen, wassen en in stukken snijden.
Boerenkool in grote pan doen en aardappels en koolraap erop leggen.
Ca. 2½ dl water en 1 theelepel zout toevoegen.
Op matig hoog vuur afgedekt aan de kook brengen.
Boerenkool in ca. 15 minuten laten slinken.
Boerenkool en aardappels afgedekt in nog ca. 15 minuten zachtjes gaar koken.
Bak het shoarmavlees bruin uit.
Boerenkool afgieten en kookvocht opvangen in kom.
Met aardappelstamper fijnstampen.
Boter en azijn toevoegen.
Alles goed door elkaar roeren en al roerend steeds scheutje kookvocht toevoegen tot alles smeug is.
Al roerend stampot nog enkele minuten doorwarmen.
Op smaak brengen met zout, peper en eventueel nog scheutje azijn.
Stampot op vier borden scheppen.

Boerenkoolstampot met prei en bacon

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Groente	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

1 kg aardappels (kruimig)
600 g boerenkool (panklare)
zout
2 rookworsten (à 250 g)
25 g boter of margarine
1 eetlepel azijn
versgemalen peper
4 plakken bakbacon
300 g panklare prei
10 Amsterdamse uitjes, fijngehakt
2 eetlepels paprikasalade (potje)
25 g boter

Bereiding

Aardappels schillen, wassen en in stukken snijden.
Boerenkool in grote pan doen en aardappels erop leggen.
Ca. 2½ dl water en 1 theelepel zout toevoegen.
Op matig hoog vuur boerenkool en aardappels afgedekt aan de kook brengen.
Boerenkool in ca. 10 minuten laten slinken.
Rookworsten uit verpakking nemen en op aardappels leggen.
Boerenkool en aardappels afgedekt in nog ca. 15 minuten zachtjes gaar koken.
Rookworsten uit pan nemen en onder deksel warm houden.
Boerenkool en aardappels afgieten en kookvocht opvangen in kom.
Met aardappelstamper boerenkool en aardappels fijnstampen.
Boter en azijn toevoegen.
Alles goed door elkaar roeren en al roerend steeds scheutje kookvocht toevoegen tot alles smeug is.
Al roerend stampot nog enkele minuten doorwarmen.
Bak de bakbacon knapperig in de boter en roerbak de panklare prei in het bakvet.
Meng de prei met de fijngehakte Amsterdamse uitjes, paprikasalade en wat mosterd door de stampot
Op smaak brengen met zout, peper en eventueel nog scheutje azijn.
Boerenkoolstampot op vier borden scheppen.
Leg de bacon er samen met de worst in plakjes op.
Lekker met piccalilly of mosterd.

Boerenkoolstampot stap-voor-stap

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	AllerHande januari 2000			Sterren	

Ingrediënten

1 kg aardappels (kruimig)
600 g boerenkool (panklare)
zout
2 rookworsten (à 250 g)
25 g boter of margarine
1 eetlepel azijn
versgemalen peper

Bereiding

Aardappels schillen, wassen en in stukken snijden.
Boerenkool in grote pan doen en aardappels erop leggen.
Ca. 2½ dl water en 1 theelepel zout toevoegen.
Op matig hoog vuur boerenkool en aardappels afgedekt aan de kook brengen.
Boerenkool in ca. 10 minuten laten slinken.
Rookworsten uit verpakking nemen en op aardappels leggen.
Boerenkool en aardappels afgedekt in nog ca. 15 minuten zachtjes gaar koken.
Rookworsten uit pan nemen en onder deksel warm houden.
Boerenkool en aardappels afgieten en kookvocht opvangen in kom.
Met aardappelstamper boerenkool en aardappels fijnstampen.
Boter en azijn toevoegen.
Alles goed door elkaar roeren en al roerend steeds scheutje kookvocht toevoegen tot alles smeug is.
Al roerend stampot nog enkele minuten doorwarmen.
Op smaak brengen met zout, peper en eventueel nog scheutje azijn.
Boerenkoolstampot op vier borden scheppen.
Rookworst in plakjes snijden en op boerenkool leggen.
Lekker met piccalilly of mosterd.

Wijnadvies: Huiswijn Rood

Cabillaud aux amandes (kabeljauw met amandelen)

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

Ingrediënten

4 moten kabeljauw
1 ui
1 teentje knoflook
1 l courtbouillon
cayennepeper
peterselie
70 g geschaafde amandelen
70 g amandelpoeder
70 g boter
paprikapoeder
4 tomaten
1 dl droge witte wijn
zout
peper

Bereiding

Zet de oven op 170°C.
Was en droog de kabeljauw en bestrooi met zout en peper.
Leg de moten in een ovenvaste schaal en schenk de wijn en courtbouillon erover tot ze net bedekt zijn.
Zet de schaal in de oven en laat 20 minuten zachtjes pocheren.
Pers het teentje knoflook uit.
Werk er wat cayennepeper en paprikapoeder door.
Pel en ontpit de tomaten.
Snij het vlees in blokjes.
Hak de ui fijn.
Was de peterselie en hak 2 eetlepels fijn.
Smelt 50 g boter en laat de ui erin kleur krijgen.
Voeg amandelpoeder, peterselie en knoflookmengsel toe.
Laat 4 minuten zachtjes koken onder voortdurend roeren.
Het moet een dikke pasta worden.
Voeg nu de tomaat toe en meng deze er goed door.
Laat de kabeljauw afdruppen en leg de moten op een voorverwarmde schaal.
Hou ze warm.
Breng de saus op de gewenste dikte met enkele lepels kookvocht.
Breng op smaak met zout en cayennepeper.
Laat nog 8 minuten zachtjes koken.
Bak in wat boter de geschaafde amandelen.
Schenk de saus over de vis en bestrooi met de amandelen en serveer.

Cabillaud à l'Italienne (Italiaanse kabeljauw)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	Italiaans	Type	Pasta	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

4 moten kabeljauw
50 g zwarte olijven
250 g schelpjes macaroni
1 teentje knoflook
1 blikje ansjovis in olie
100 g boter
tomatenpuree
1 takje basilicum
zout
peper
1 ui

Bereiding

Vul een grote pan, waar de vis in past, met water en zout en breng aan de kook.
Pocheer hierin de vis 10 minuten.
Hak de knoflook, basilicum en ui fijn.
Smelt de boter en voeg ui en knoflook toe en laat zonder snel kleuren fruiten.
Voeg twee eetlepels tomatenpuree toe en verdun met wat kookvocht van de vis.
Laat de saus 45 minuten sudderen.
Laat uitlekken en bestrooi met basilicum en hou warm.
Zet de oven op 170°C .
Doe de ansjovis met zijn olie in een pannetje en verwarm dit tot de ansjovis tot pulp wordt op een zacht vuur.
Doe de pulp bij de saus.
Kook de macaroni in 10 minuten gaar.
Leg intussen de moten kabeljauw op een schaal en geef er de tomatensaus overheen.
Omring de vis met olijven en schuif de schaal 15 minuten in de oven.
Giet de macaroni af en serveer apart bij de vis.

Cabillaud à la Dimitri (kabeljauw Dimitri)

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

Ingrediënten

800 g kabeljauwfilet
100 g ansjovisboter
500 g aardappels
4 dl witte wijnsaus
12 ansjovisfilets in olie
1 l courtbouillon

Bereiding

Breng de bouillon aan de kook en pocheer de vis gedurende 15 minuten hierin.
Schil de aardappels en snij ze in gelijke stukken en kook ze in 20 minuten gaar.
Klop met een garde de stukjes ansjovisboter door de witte wijnsaus.
Snij de ansjovisfilets in stukjes en voeg deze bij de saus.
Laat de vis uitlekken en schik hem op een voorverwarmde schaal.
Geef er de aardappels omheen en schenk de saus over het geheel.

Carottes à l'Anglaise (worteltjes op z'n Engels)

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

Ingrediënten

½ kg wortelen

50 g boter

peterselie

zout

peper

Bereiding

Was de wortelen.

Als ze jong zijn, laat het erbij en oude eerst schrappen.

Snij in even grote stukken.

Doe in een pan en bedek met water en voeg zout en peper toe en laat 20 minuten zachtjes koken.

Hak intussen de peterselie fijn.

Giet de wortelen af en leg er stukjes boter op.

Bestrooi met peterselie en serveer.

Carottes à la crème (worteltjes met room)

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

Ingrediënten

½ kg nieuwe worteltjes

2 suikerklontjes

kervel

zout

peper

30 g boter

½ dl slagroom

¼ dl bouillon

Bereiding

Schrap en was de worteltjes.

Smelt de boter in een pannetje en bak de worteltjes erin als de boter lichtbruin begint te worden.

Schud flink aan de pan zodat de worteltjes aan alle kanten bakken.

Voeg, als ze wat kleur hebben, de bouillon, zout, peper en suiker toe.

Laat op een zacht vuur koken.

Was en hak wat kervel.

De kooktijd is voorbij als het vocht stroperig begint te worden.

Voeg nu de room toe en schrap goed alle aanbaksels los.

Doe de worteltjes in een voorverwarmde schaal en bestrooi met kervel.

Carottes à la l'Algèrienne (worteltjes op z'n Algiers)

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

Ingrediënten

½ kg wortelen
paprikapoeder
1 eetlepel azijn
zout
peper
komijnzaad
2 teentjes knoflook
60 g boter

Bereiding

Was en schil de wortelen en snij ze in rondjes.
Breng een pan lichtgezouten water aan de kook.
Laat hierin de wortelen 20 minuten koken.
Schil de knoflook en voeg samen met het komijnzaad in een mortier en stamp tot een homogene massa.
Smelt de boter in een pan en voeg er de pasta, peper en wat paprikapoeder bij.
Laat dit een minuut bakken waarbij men steeds blijft roeren.
Voeg dan de azijn en 1/3 deel van het kookvocht bij.
Leg de wortelen in een schaal en schenk de saus erover.
Laat afkoelen.
Serveer zeer koud.

Carottes braisès (gebraseerde worteltjes)

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

Ingrediënten

- ½ kg wortelen
- 50 g boter
- 1 eierdooier
- zout
- peper
- 1 ui
- 1 bouquet garni
- 1 eetlepel slagroom

Bereiding

- Hak de ui fijn.
- Snij de gewassen en schoongemaakte wortelen in rondjes.
- Smelt de boter en bak de ui en wortelen tot ze lichtbruin zijn.
- Voeg het bouquet garni, zout, peper en 1 dl warm water toe.
- Doe de deksel op de pan en zorg dat deze goed afsluit.
- Zet de pan twee uur in de oven van 150°C.
- Meng dan de dooier met de room.
- Voeg dit mengsel toe aan de wortelen.
- Verwijder het bouquet garnie en serveer.

Cerises jublée (kersen jublée)

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

Ingrediënten

1 l kersen op sap
3 eetlepels rode wijn
1 l vanilleijs
2 eetlepels rode bessengelei
1 mespunt kaneel
kirsch
2 theelepels maïzena

Bereiding

Laat de kersen uitlekken.
Voeg het sap bij de wijn, kaneel en de bessengelei en verwarm dit.
Bind licht met maïzena.
Leg de kersen in een flambeerpan en giet de warme saus erover en verwarm nog even.
Flambeer de kersen met de kirsch.
Leg op elk bord twee balletjes ijs en schenk er de kersen en saus over.

Charlotte au chocolat (charlotte met chocolade)

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

15 lange vingers
125 g boter
50 suiker
poederkoffie
300 g chocolade
3 eierdooiers
5 eiwitten

Bereiding

Roer de boter zacht.
Smelt 200 g chocolade op een laag vuur en meng door de boter.
Klop de dooiers met de suiker tot de massa licht van kleur wordt.
Meng dit voorzichtig door de chocolade.
Bekleed een charlottevorm met de lange vingers.
Klop de eiwitten met een mespunt zout stijf en meng door de compositie.
Doe het mengsel in de vorm en laat in de koelkast opstijven.
Maak wat poederkoffie aan met 3 eetlepels water en verwarm dit samen met de rest van de chocolade.
Smelt de chocolade op een laag vuur.
Haal de charlotte uit de vorm en bedek met de gesmolten chocolade.

Charlotte au miel (charlotte met honing)

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

15 lange vingers
3 eierdooiers
6 blaadjes gelatine
60 g praline van hazelnoten
100 g suiker
2 eetlepels honing
3 dl melk
2 dl slagroom

Bereiding

Bekleed een charlottevorm met lange vingers.
Klop de eierdooiers met de suiker en honing tot er een lichte kleur ontstaat.
Brenge de melk aan de kook en geef ze langzaam bij de dooiers.
Verwarm de cremé op zacht vuur totdat hij dikker wordt waarbij voortdurend geroerd wordt.
Verwarm op een laag vuur tot hij dikker wordt.
Haal dan de cremé van het vuur.
Week de blaadjes gelatine en knijp ze uit.
Roer ze door het hete mengsel tot de gelatine opgelost is.
Laat afkoelen.
Klop de slagroom stijf en roer door de cremé als deze dreigt te stollen met de praline.
Schenk in de vorm en bedek het met lange vingers.
Laat minimaal 3 uur in de koelkast opstijven.

Charlotte aux framboises (charlotte met frambozen)

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

30 lange vingers
125 g boter
1 likeurgla cointreau
125 g poedersuiker
125 g amandelpoeder
250 g frambozen

Bereiding

Meng suiker, boter, amandelpoeder en cointreau zorgvuldig dooreen i de mixer tot een licht schuimige cremé ontstaat.

Bekleed een charlottevorm met lange vingers.

Vul de vorm met afwisselende lagen cremé, lange vingers en frambozen.

Eindig met een laag lange vingers.

Zet de charlotte 3 uur in de koelkast met een gewicht erop zodat alles samensmelt.

Coupe Dame Blanche

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	IJs	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

½ l roomijs
100 g bittere chocolade
4 eetlepels melk
¼ l slagroom
20 g boter
1 eetlepel poedersuiker

Bereiding

Breek de chocolade in stukjes en verwarm deze zachtjes au bain marie.
Snij de boter in stukjes en voeg deze toe.
Roer de boter goed door de chocolade.
Als het mengsel goed homogeen is mengen we de poedersuiker met de melk en voeg dit ook toe aan de chocolade.
Laat de saus in de bain marie tot vlak voor serveren.
Klop de slagroom met wat suiker stijf.
Doe in een coupe een bal ijs en spuit er met een spuitzak een toef slagroom op.
Doe de chocoladesaus in een kannetje zodat een ieder kan nemen naar behoefte.

Coupe Ferrier

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	IJs	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

500 g vanilleijs
2 bananen
2 dl slagroom
20 g chocoladeschaafsel
1 mandarijntje
1 dl advocaat
1 dl crème de cacao
50 g suiker

Bereiding

Schil de bananen en snij ze in dunne plakjes en besprenkel ze met de crème de cacao.
Laat ze een tijdje marineren.
Klop de slagroom met suiker stijf en meng door de helft van de slagroom de advocaat.
Schep in elke coupe wat schijfjes banaan.
Geef er een balletje vanilleijs op.
Geef hier het slagroomadvocaatmengsel over en garneer met een toef slagroom, plakjes mandarijn en chocoladeschaafsel.

Courgettebootjes

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Groente	Slank	Nee
Bron	AllerHande januari 2000			Sterren	

Ingrediënten

zout

125 g (snelkook)rijst

2 grote rechte courgettes (à ca. 400 g)

1 ui

1 blikje maiskorrels (ca. 300 g)

2 eetlepels olie

350 g gehakt

1 pakje sugo kruiden (pakje à 380 ml)

versgemalen zwarte peper

100 g geraspte jonge kaas (zakje à 150 g)

Bereiding

In pan met ruim water en zout rijst gaar koken volgens de gebruiksaanwijzing (rusttijd van 15 minuten achterwege laten).

Intussen courgettes wassen en in lengte halveren.

Met puntige lepel courgettes uithollen tot ca. 1 cm van rand.

Ui pellen en snipperen.

Maïs laten uitlekken.

Oven voorverwarmen op 200 °C of gasovenstand 4.

In wok of roerbakpan olie verhitten en ui ca. 1 minuut bakken.

Gehakt toevoegen en rul bakken.

Maïs, rijst en 1 dl sugo erdoor scheppen en op smaak brengen met zout en peper.

Courgettes in ovenschaal (30 x 45 cm) leggen en vullen met rijstmengsel.

Rest van sugo ernaast schenken.

Bestrooien met kaas.

In midden van oven courgettes in ca. 25 minuten gaar bakken.

Op vier borden zetten en rest van rijstvulling ernaast scheppen.

Crème Catalan

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

Ingrediënten

½ l slagroom
200 g suiker
6 eierdooiers
1 vanillestokje

Bereiding

Verwarm de slagroom met het doorgesneden vanillestokje op een zacht vuur.
Klop ondertussen de dooiers met 150 g suiker totdat de massa schuimig is en licht van kleur.
Schenk onder voortdurend kloppen langzaam de room bij de eierdooiers.
Geef de crème in vuurvaste schaaltes en zet deze 45 minuten au bain marie in een oven van 175 C.
Het water moet halverwege de schaaltes reiken.
De crème is klaar wanneer een erin gestoken mes er schoon uitkomt.
Laat dan de crème in de koelkast soor en door koud worden.
Wanneer de crème afgekoeld is strooien we er de rest van de suiker over en zeten de schaaltes even onder de grill zodat de suiker carameliseert.
Zorg ervoor dat hij niet verbrandt.
Laat daarna de crème weer afkoelen in de koelkast tot het moment van serveren.

Endives au jambon (witlof met ham)

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

Ingrediënten

8 strukjes witlof
8 plakken gekookte ham
zout
peper
50 g boter
8 plakken kaas
suiker

Bereiding

Maak de witlof schoon.
Snij de onderkanten kogelvormig in.
Smelt 40 g boter in een pan en leg de witlof erin.
Voeg 1 theelepel suiker, zout en peper toe.
Laat ze met de deksel op de pan 20 miuten zachtjes stoven.
Pas op voor aanbakken.
Als de witlof klaar is, draai om elk strukje een plakje ham en een plak kaas.
Leg ze in een ovenvaste schaal en zet deze onder de grill totdat de kaas gesmolten is.
Serveer meteen.

Faisan au champagne (fazant met champagne)

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

Ingrediënten

1 fazant
1 teentje knoflook
1 glas cognac
100 g boter
50 g ganzelever
½ l champagne
2 eetlepels olie
2 uien
1½ dl slagroom
1 bouquet garni
25 g bloem
1 truffel
2 wortels

Bereiding

Snij de boutjes en de vleugels van de fazant en ontbeen ze.
Maak de uien, knoflook en wortels schoon en snij ze in schijfjes.
Verhit de olie in een pan en bak de ui en wortel onder af en toe roeren.
Voeg er de knoflook bij.
Voeg de botten toe en de champagne en laat 30 minuten koken.
Leg de stukken fazant erin en laat 48 uur marineren.
Haal ze er uit met de groente en botten.
Bak ze in 50 g boter en bak ze tot ze een kleur hebben.
Voeg de bloem toe en laat nog even meebakken en geef er de marinade bij.
Laat 2 uur zachtjes sudderen.
Smelt ondertussen de rest van de boter in een pan en bak er de stukken fazant in tot ze bruin zijn.
Flambeer ze met de cognac.
Zeef de marinade en geef deze over de stukken fazant.
Laat deze nog 45 minuten zachtjes sudderen.
Haal ze er dan uit, hou ze warm en laat het vocht wat inkoken.
Geef er dan de room bij en laatnog 15 minuten sudderen.
Wrijf de ganzelever door een zeef en hak de truffel fijn en voeg beide bij de saus.
Leg de stukken fazant nog even in de saus om te warmen en serveer.

Faisan au foie gras (fazant met ganzelever)

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

Ingrediënten

1 fazant
1 truffel
200 g boter
2½ dl madeira
1 eetlepel poedersuiker
1 eetlepel tomatenpuree
250 g champignons
250 g ganzelever
½ dl cognac
peper
zout
12 kleine uitjes
bloem
1 dl bouillon

Bereiding

Kook in een pannetje de madeira voor de helft in.
Voeg dan de bouillon toe.
Snij de champignons en uitjes in schijfjes.
Smelt 30 g boter en bak hierin gedurende 10 minuten de champignons.
Bestrooi met zout.
Smelt 70 g boter en bak hierin de uitjes tot ze mooi bruin zijn op een zacht vuur.
Voeg de poedersuiker toe en roer er goed door.
Bestrooi met zout en peper.
Haal de uitje uit de pan en geef er een eetlepel bloem bij.
Laat deze even wat kleur krijgen en voeg er het madeiramengsel, zout, peper en tomatenpuree erbij.
Voeg de champignons en uitjes toe en laat gedurende 15 minuten sudderen.
Snij de truffel in stukjes.
Steek enkele stukjes in de ganzenlever.
Smelt 40 g boter in een pan en voeg er het truffelvat bij.
Bak de ganzelever hierin op een matig vuur en bestrooi met zout en peper.
Bestrooi ook de binnenkant van de fazant met zout en peper.
Steek hierin ook de ganzelever en de rest van de truffel en de cognac.
Maak de buik dicht.
Zet ze in een ovenschaal en schuif de schaal in een oven van 170°C.
Laat de fazant gedurende 15 minuten aan alle kanten bruin worden.
Haal uit de oven en leg in een diepe pan.
Geef er de madierasaus bij.
Meng 2 kopjes bloem met een half kopje water tot een deeg.
Strijk dit deeg langs de rand van het deksel van de pan zodat de deksel hermetisch afsluit.
Zet de pan dan nog 35 minuten in de oven.
Snij de fazant in stukken en leg deze op een voorverwarmde schotel.
Leg er voorzichtig de ganzelever in het midden en geef er de saus over.
Serveer direct.

Faisan au foie gras (fazant met ganzelever)

Fenouil braisé (gebraseerde venkel)

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

Ingrediënten

4 venkelknollen
1 eetlepel tomatenpuree
1 wortel
25 g bloem
150 g boter
½ l kippenbouillon
1 ui
50 g gerookt spek
zout
peper

Bereiding

Schil de ui en maak de wortel schoon.
Snij beide in kleine blokjes.
Smelt 100 g boter in een pan en voeg de groenten toe en bak ze.
Voeg als ze bruin zijn de tomatenpuree en bloem toe.
Roer goed en bak nog even tot de bloem bruin wordt.
Voeg dan de bouillon toe en breng de saus op smaak en laat zachtjes 20 minuten koken.
Maak intussen de venkel schoon.
Snij de knollen in vieren en blancheer ze 2 minuten in kokend water.
Spoel koud af.
Snij het spek in kleine reepjes.
Smelt de rest van de boter en bak hierin het spek zonder dat het droog wordt.
Doe het spek met vocht in een ovenschaal en leg de stukken venkel erop.
Passeer de saus door een zeef en schenk over de venkel.
Zet de schaal 35 minuten in de oven op 220°C.

Filet de boeuf à la renaissance (ossehaas renaissance)

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

Ingrediënten

800 g ossehaas
100 g wortelen
200 g asperges, geschild
100 g haricots verts
suiker
100 g boter
zout
peper
100 g meiraapjes
100 g erwtes
200 g bloemkool, in roosjes
200 g aardappeltjes, geschrapt

Bereiding

Steek de wortel en meiraapjes uit met een parisienneboor en doe ze in aparte pannetjes en bedek ze met water en een schepje suiker.

Kook ze zachtje tot het water verdampt is.

Maak de haricots verts schoon en kook ze beetgaar.

Kook de asperges 20 minuten.

Kook de bloemkoolroosjes gaar.

Kook de aardappeltjes 8 minuten en giet ze af.

Bak ze dan in 50 g boter bruin.

Kook de erwtes gaar met wat zout en suiker en roer er een klontje boter door.

Smelt 50 g boter en bak hierin de ossehaas snel bruin aan alle kanten.

Bestrooi met zout en peper en laat nog zachtjes 8 minuten aan elke kant bakken.

Laat het vlees even rusten en snij het in plakken.

Leg het op een voorverwarmde schaal en omring het met kleine porties van het garnituur.

Filet de boeuf à la Saint-Mandé (ossehaas Saint-Mandé)

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

Ingrediënten

800 g ossehaas

zout

peper

200 g haricots verts

50 g boter

300 g aardappels

200 g erwten

suiker

Bereiding

Maak van de groente het garnituur Saint-Mandé.

Smelt de boter en bak het vlees aan alle kanten bruin.

Bestrooi met zout en peper en laat nog 10 minuten zachtjes aan elke kant bakken.

Laat het vlees even rusten.

Snij in plakken en leg op een voorverwarmde schaal.

Omring met het garnituur.

Frambozensaus

Menugang	Bijgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Saus	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastromen"			Sterren	

Ingrediënten

200g frambozen

1 borrelglas frambozenlikeur

3 eetlepels poedersuiker

Bereiding

Verwarm de frambozen in een pan met de poedersuiker en de likeur.

Laat enkele minuten koken.

Laat daarna afkoelen.

Garniture à l'Indienne (garnituur uit India)

Menugang	Bijgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Rijst	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

200 g rijst

3 dl Indische saus

Bereiding

Kook de rijst gaar met wat zout.

Serveer met de saus.

Gebruiksadvies: lekker bij vlees, gevogelte en vis.

Garniture à la Bretonne (garnituur uit Bretagne)

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

Ingrediënten

500 g witte bonen

1 dl tomatensaus

1 dl witte wijn

1 dl Spaanse saus

1 ui

peterselie

Bereiding

Zet de witte bonen een nacht in de week.

Kook ze daarna in ruim water met zout gaar.

Hak de ui fijn.

Smelt wat boter in een pan en fruit de ui glazig.

Voeg de wijn toe en laat voor de helft inkoken.

Voeg de Spaanse saus en tomatensaus toe.

Hak de peterselie fijn.

Giet de bonen af en laat goed uitlekken en bind ze met de saus.

Bestrooi met gehakte peterselie.

Gebruiksadvies: lekker met lams en schapenvlees.

Garniture à la Clamart (garnituur Clamart)

Menugang	Bijgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

4 deegbakjes
300 g aardappels
300 g erwtes
1 kropje sla
boter
zout
suiker

Bereiding

Kook de erwtes in gezouten water en suiker gaar.
Snij de sla in dunne reepjes en stoof ze 5 minuten in wat boter op een laag vuur.
Meng ze met de erwtes en roer er een klontje boter door.
Zet de schoongemaakte aardappels een uur in een oven van 200C.
Als ze gaar zijn haal het pulp eruit en meng met 50 g boter.
Vorm er platte koekjes van en bak die in wat boter bruin.
Vul de verwarmde deegbakjes met het erwtenmengsel en zet ze op een aardappelkoekje.

Gebruiksadvies: lekker bij vlees

Garniture à la favorite (garnituur favorite)

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

Ingrediënten

8 kleine escalopes ganzelever

500 g asperges

bloem

1 truffel

Bereiding

Bestrooi de escalopes met zout en peper.

Haal ze door de bloem en bak ze even in wat boter.

Snij de truffel in 8 schijven.

Leg op elke escalope een schijfje truffel.

Schil de asperges zorgvuldig en kook ze in ruim water met zout in 20 minuten gaar.

Gebruiksadvies: lekker bij tournedos en kalfslapjes

Garniture à la Florentine (garnituur uit Florence)

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

Ingrediënten

500 g spinazie

2 dl mornaysaus

Bereiding

Was de spinazie met aanhangend water en wat zout in 10 minuten gaar.

Hak ze fijn en stoof ze dan in wat boter.

Bedek er de voorverwarmde diensschaal ermee en leg er de vis op.

Geef hierover de mornaysaus en laat even onder de grill kleur krijgen.

Gebruiksadvies: lekker bij visgerechten

Garniture à la gauloise (garnituur uit Gallië)

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

Ingrediënten

4 deegbootjes
100 g champignons
8 rivierkreeftjes
2 truffels
½ dl slagroom

Bereiding

Hak de truffels fijn.

Maak de champignons schoon en hak ze fijn en bak ze in wat boter tot het losgelaten vocht verdampt is.

Voeg dan de truffel en de room erbij en kook zachtjes tot de room wat indikt.

Breng op smaak met zout en peper en vul de deegbootjes met dit mengsel.

Pocheer de rivierkreeftjes 7 minuten in wat courtbouillon.

Gebruiksadvies: lekker bij grote vissen, gestoofd of gepocheerd.

Garniture à la Hongroise (garnituur uit Hongarije)

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

Ingrediënten

1 bloemkool
50 g geraspte kaas
100 g gekookte ham
3 dl mornaysaus
paprikapoeder

Bereiding

Snij de bloemkool in mooie porties.
Kook deze in ruim water met zout in 20 minuten gaar.
Laat ze zorgvuldig uitlekken.
Voeg flink wat paprikapoeder toe aan de mornaysaus.
Zet de stukken bloemkool in een beboterde ovenvaste schaal.
Schenk de saus erover en bestrooi met wat geraspte kaas en laat er onder de grill een mooi korstje op komen.

Gebruiksadvies: lekker bij vlees.

Garniture à la Joinville (garnituur uit Joinville)

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

Ingrediënten

100 g garnalen

2 truffels

150 g champignons

3 dl Normandische saus

Bereiding

Maak de champignons schoon en hak ze fijn en bak ze in wat boter tot het losgelaten vocht is verdampt.

Hak de truffels fijn.

Meng de garnalen, truffel en champignons door de saus.

Gebruiksadvies: lekker bij gestoofde vis.

Garniture à la Lorraine (garnituur uit Lotharingen)

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

Ingrediënten

1 rode kool
5 dl rode wijn
400 g aardappels

Bereiding

Snij de schoongemaakte rode kool en snij hem in dunne reepjes.
Doe samen met de wijn, zout en peper in een pan en breng aan de kook.
Laat de kool 45 minuten zachtjes sudderen.
Schil de aardappels en kook ze in weinig water met zout in 20 minuten gaar.

Gebruiksadvies: lekker bij vlees en gevogelte

Garniture à la Lyonnaise (garnituur uit Lyon)

Menugang	Bijgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

5 grote uien
400 g aardappels
1 dl azijn
150 g gemengd gehakt
2 dl demiglacesaus
1 dl witte wijn

Bereiding

Hak de uien fijn en bak er 1 in wat boter tot ze kleur krijgen.
Blus af met de azijn en de wijn en laat het voor 2/3 deel inkoken.
Meng met de demiglace.
Haal de andere 4 uien uit en laat een wand staan.
Hak hetgeen uit de uien is gehaald fijn en bak in wat boter glazig en meng met het gehakt.
Breng op smaak met peper en zout.
Bak het gehakt los in wat boter.
Vul de uien ermee en zet ze in een ovenschaal 20 minuten in een oven van 200°C.
Schil de aardappels en kook ze in weinig water in 20 minuten gaar.

Garniture à la maréchale (garnituur van de maarschalk)

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

Ingrediënten

400 g asperges, geschild

2 truffels, in stokjes

zout

boter

Bereiding

Kook de asperges in ruim water met zout in 20 minuten gaar.

Laat de asperges goed uitlekken en geef er gesmolten boter over.

Leg er de stokjes truffel op.

Dit garnituur is voor vlees of vis, gepaneerd met paneermeel dat met hele kleine stukjes truffel is gemengd.

Gebruiksadvies: lekker bij gevogelteborsten, kalfszwezerik en filets van vis

Garniture à la marquise (garnituur van de markiezin)

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

Ingrediënten

4 deegbakjes
8 asperges, geschild
2 dl parisiennesaus
4 mergpijpjes
2 truffels
20 g kreefteboter
zout

Bereiding

Pocheer de mergpijpjes enkele minuten in heet water.
Snij het merg in blokjes.
Kook de asperges in gezouten water in 20 minuten gaar.
Snij in stukjes van 2 cm lengte.
Snij de truffels in blokjes.
Maak de saus af met de kreefteboter.
Meng de ingredienten door de saus en vul er de warme deegbakjes mee.

Gebruiksadvies: lekker bij tournedos, kalfslapjes en gevogelte.

Garniture à la Mirabeau (garnituur Mirabeau)

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

Ingrediënten

5 ansjovisjes
1 bosje dragon
8 olijven

Bereiding

Snij de ansjovis in reepjes en leg deze in de vorm op een rooster op het vlees.
Ontpit de olijven en leg ze op het vlees.
Was de dragon en haal de blaadjes eraf.
Garneer het vlees met de blaadjes.

Gebruiksadvies: lekker bij grote stukken rood vlees

Garniture à la moissonneuse (garnituur van de maaiers)

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

Ingrediënten

300 g erwtjes
1 krop sla
20 g boter
300 g aardappels
70 g mager spek
20 g bloem

Bereiding

Kneed van de boter en bloem een beurre manié.
Maak de sla schoon en snij in dunne reepjes.
Snij de geschilde aardappels in dunne plakken.
Snij het spek in blokjes.
Kook alles samen met de erwtjes in wat gezouten water gaar.
Giet af en bind met de beurre manié.

Gebruiksadvies: lekker bij vlees

Garniture à la Mont-Bry (garnituur Mont-Bry)

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

Ingrediënten

500 g spinazie

½ dl slagroom

200 g champignons

50 g geraspte kaas

Bereiding

Was de spinazie zorgvuldig.

Kook ze met aanhangend water en wat zout in 10 minuten gaar.

Laat goed uitlekken en werk er de geraspte kaas door.

Maak de champignons schoon en bak ze in wat boter tot al het vocht verdampt is.

Voeg de room toe en kook wat in.

Bestrooi met zout en peper.

Garniture à la Montreuil (garnituur Montreuil)

Menugang	Bijgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

8 aardappels

2 dl garnalensaus

Bereiding

Schil de aardappels en snij ze in de lengte doormidden en maak er zoveel mogelijk gelijke stukken van.

Kook ze in wat water met zout in 20 minuten gaar.

Schenk de saus over de aardappelen.

Gebruiksavies: lekker bij vis met witte wijnsaus.

Garniture à la Nanette (garnituur Nanette)

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

Ingrediënten

4 artisjokbodems
4 grote champignons
1 dl demiglacesaus
1 kropje sla
2 truffels

Bereiding

Snij de sla in reepjes.
Bak heel even in boter en voeg de room toe.
Bestrooi met zout en peper.
Laat even koken.
Verwarm de bodems en vul ze met het slamengsel.
Maak de champignons schoon.
Haal de stelen eraf en snij ze in stukjes.
Snij de truffel in stukjes.
Meng het haksel en wat ingekookte demiglace en vul de champignonhoeden ermee.
Zet ze in een beboterde ovenschaal en zet ze 15 minuten in een oven van 180°C.

Garniture à la Saint-Mandé (garnituur Saint-Mandé)

Menugang	Bijgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

300 g aardappels

boter

200 g haricots verts

200 g erwtes

Bereiding

Zet de schoongemaakte aardappels een uur in een oven van 200C.

Als ze gaar zijn haal het pulp eruit en meng met 50 g boter.

Vorm er platte koekjes van en bak die in wat boter bruin.

Kook de erwtes in wat water met zout en suiker gaar.

Kook de schoongemaakte haricots verts in wat gezouten water gaar.

Giet de groenten af en roer er een klontje boter door.

Serveer ze op de aardappelkoekjes.

Gebruiksadvies: lekker bij vlees en gevogelte

Glace au café (koffie-ijs)

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	IJs	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

8 eierdooiers

1,2 dl water

3 eetlepels poederkoffie

7½ dl slagroom

125 g poedersuiker

Bereiding

Breng het water met de suiker aan de kook.

Haal van het vuur en voeg de oploskoffie toe.

Zorg dat het volledig oplost.

Doe de eierdooiers in een pan en klop stevig onder langzaam toevoegen van de hete koffie.

Klop tot het mengsel is afgekoeld.

Klop de slagroom stijf en meng door het eimengsel.

Doe de compositie in een vorm en vries in.

Glace au caramel (caramelijs)

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	IJs	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

6 dl melk
150 g poedersuiker
12 suikerklontjes
6 eierdooiers
3 dl slagroom

Bereiding

Breng de melk aan de kook.
Smelt de klontjes tot caramel.
Schenk de kokende melk erop en roer tot alle caramel is opgelost.
Klop de dooiers met de poedersuiker tot de massa licht van kleur wordt.
Werk er langzaam de hete melk door.
Zet op een zacht vuur en blijf roeren tot hij indikt.
Haal de pan van het vuur en laat afkoelen.
Klop de slagroom stijf en meng door de crème.
Doe in een vorm en vries in.

Glace aux marrons (kastanje-ijs)

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

Ingrediënten

1 blikje kastanjepuree

4 eierdooiers

1 vanillestokje

½ l melk

200 g suiker

Bereiding

Snij het vanillestokje in de lengte doormidden en doe samen met de melk in een pan.

Breng de melk aan de kook en haal de pan van het vuur en laat het stokje nog 15 minuten trekken.

Klop de eierdooiers met de suiker tot de compositie licht en schuimig is.

Roer de melk er langzaam door.

Haal het stokje eruit en zet de crème op een laag vuur.

Verhit al roerend tot de crème indikt.

Haal dan onmiddellijk de pan van het vuur.

Laat afkoelen.

Maak de puree met een vork fijn en werk langzaam door de crème.

Meng goed tot een gladde homogene crème ontstaat.

Doe in een vorm en bevries in de vriezer.

Serveertip: Serveer de crème met kleine macarons.

Glace cassata (cassata)

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

Ingrediënten

50 g gepelde hazelnoten
300 g poedersuiker
250 g gekonfijte vruchtjes, fijngehakt
8 eierdooiers
1 dl kirsch
1 l melk

Bereiding

Doe de vruchtjes en kirsch in een kom.
Laat ze marinieren.
Breng de melk aan de kook.
Klop de eierdooiers met de poedersuiker tot het licht en schuimig is.
Voeg onder voortdurend kloppen de hete melk toe.
Verwarm de crème tot hij indikt.
Haal de pan van het vuur.
Blijf kloppen tot hij is afgekoeld.
Verhit de hazelnoten even in een pan zodat de velletjes eenvoudig loslaten.
Hak ze grof.
Voeg de vruchtjes toe aan de afgekoelde crème.
Roer er goed door met de hazelnoten.
Vries de compositie in.

Jus lié à l'estragon (gebonden jus met dragon)

Menugang	Bijgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Saus	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 l kalfsbouillon of gevogeltebouillon

30 g aardappelmeel

50 g dragon

Bereiding

Breng de bouillon aan de kook.

Was de dragon en leg hem in de kokende bouillon.

Laat 20 minuten trekken.

Passer de bouillon door een doek.

Bind de saus met aardappelmeel, aangemaakt met een beetje water.

Serveer de saus bij kalfsvlees of gevogeltefilets.

Kersen-ricotta mousse

Menugang	Nagerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Fruit	Slank	Nee
Bron	AllerHande januari 2000			Sterren	

Ingrediënten

3 blaadjes witte gelatine
40 g kersen uit een potje (+ 4 kersen voor garnering) blikje
2 dl slagroom
40 g suiker
1 zakje vanillesuiker
200 g ricotta (kaas)
60 g pure chocolade
4 plakken chocoladecake (à ca. 1 cm dik)

Bereiding

Gelatine in ruim koud water ca. 5 minuten laten weken.
Kersen in stukjes snijden.
Slagroom met suiker stijf kloppen.
Vanillesuiker en stukjes kers door ricotta roeren.
In pan ½ dl siroop uit potje kersen verhitten.
Gelatine goed uitknijpen en van vuur af in hete siroop oplossen.
Door ricotta scheppen.
Chocolade grof hakken en door ricotta mengen.
Slagroom erdoor scheppen.
Met uitsteekring uit plakjes cake 4 rondjes steken.
Uitsteekringen bekleden met plasticfolie en op vier bordjes zetten.
Rondjes deeg in ringen leggen.
Ricottamengsel erover verdelen en bovenkant gladstrijken.
Mousse in koelkast in ca. 1 uur laten opstijven.
Ringen verwijderen en plasticfolie van mousse trekken.
Garneren met kers.

Tip: Voor het uitsteken kunt u ook plastic bekertjes zonder bodem gebruiken.

Wijnadvies: Warre's Heritage Ruby Port

Info: N.B. Het originele recept van Clara den Hartogh wordt gemaakt met gekonfijte amarenakeren en ½ dl amarenasiroop in plaats van cocktail cherries. Bij gebruik van amarenakeren de cake besprenkelen met ca. 1½ eetlepel marasquin (slijter).

Maaltijdmosterdsoep met kaastoast

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Ja
Keuken	-	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	AllerHande januari 2000			Sterren	

Ingrediënten

voor 2 personen

2 dunne preien
2 mini-ciabatta's
100 g verse roomkaas met kruiden
2 eetlepels zonnebloempitten
4 eetlepels geraspte lichtbelegen kaas (Goudse)
1 pak romige mosterdsoep (à 400 ml)
½ bakje rucolacress

Bereiding

Grill voorverwarmen op hoogste stand.
In ketel 1 l water aan de kook brengen.
Prei schoonmaken.
Witte en lichtgroene deel van prei in dunne ringen snijden en in zeef doen.
Kokend water over prei schenken.
Ciabatta's halveren en dik besmeren met roomkaas.
Zonnebloempitten en kaas erover verdelen.
Ciabatta's in oven in ca. 8 minuten licht goudbruin bakken.
Mosterdsoep verwarmen volgens gebruiksaanwijzing.
Prei toevoegen en in ca. 5 minuten zachtjes beetgaar laten worden in soep.
Rucolacress boven soep van bedje knippen.
Soep serveren met ciabatta's.

Wijnadvies: Terras Altas Dão

Mousse au chocolat (mousse met chocolade)

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

Ingrediënten

150 g bittere chocolade

40 g suiker

150 g poedersuiker

3 eetlepels warm water

4 eetlepels koud water

3½ dl slagroom

Bereiding

Smelt de chocolade au bain marie.

Voeg het warme water toe en voeg als de chocolade is afgekoeld het koude water en poedersuiker toe.

Breng onder voortdurend roeren aan de kook.

Zet de pan dan in een bak ijswater om af te koelen.

Klop 3 dl slagroom stijf en meng door de massa.

Vul 4 coupes met de massa en zet ze in de koelkast om op te stijven.

Klop de rest van de slagroom met de suiker stijf.

Garneer de coupes vlak voor opdienen met een toef slagroom.

Oeufs au jambon en cocotte (eieren in een cocotte met ham)

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

Ingrediënten

4 eieren
125 g magere ham
zout
50 g boter
4 eetlepels slagroom

Bereiding

Snij de ham in dunne reepjes en beleg er de beboterde bakjes ermee.
Verwarm de room.
Beboter de bakjes en schep er een eetlepel slagroom in.
Breek een of twee eieren.
Zet de bakjes nu au bain marie in de oven.
Zet de bakjes gedurende 6 a 8 minuten in de bain marie.
Bestrooi ze met zout als ze uit de oven komt.
Geef de hamreepjes over de eieren als ze uit de oven komen.

Info: Met cocotte bedoelen we een klein bakje van b.v aardewerk of ovenvast glas. Men kan ook gebruik maken van aluminiumfolie bakjes die men na gebruik weggooid of gietijzeren bakjes die geëmailleerd zijn. De eieren worden steeds geserveerd in hun bakje. Warm de bakjes eerst op in warm water en droog ze af. Beboter ze dan.

Oeufs à la Suisse (Zwitserse eieren)

Menugang	Bijgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Ei	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

4 eieren
4 plakjes gruyerekaas
nootmuskaat
80 g boter
4 sneden witbrood
1 dl slagroom
zout
peper

Bereiding

Zorg voor 4 kleine potjes waarin de eieren kunnen worden bereid.
Snij het brood passend voor in de potjes.
Smelt de boter in een pan en bak hierin de broodjes bruin.
Leg elk sneetje brood in een potje.
Leg daar een plakje gruyere op en breek een ei op elke plak kaas.
Geef flink zout en peper bij de room met nootmuskaat.
Klop de room wat op met een vork en schenk op de eieren.
Zet de eieren in een oven van 200 C en laat ze daar 10 minuten.

Oeufs cocotte à la creme (eieren in een cocotte met room)

Menugang	Bijgerecht	Soort	Vegetarisch	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Ei	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

8 eieren
60 g boter
1 dl slagroom
zout

Bereiding

Breng de room aan de kook.
Beboter de bakjes en schep er een eetlepel slagroom in.
Breek een of twee eieren.
Zet de bakjes nu au bain marie in de oven.
Zet de bakjes gedurende 6 a 8 minuten in de bain marie.
Bestrooi ze met zout als ze uit de oven komt.

Info: Met cocotte bedoelen we een klein bakje van b.v aardewerk of ovenvast glas. Men kan ook gebruik maken van aluminiumfolie bakjes die men na gebruik weggooid of gietijzeren bakjes die geëmailleerd zijn. De eieren worden steeds geserveerd in hun bakje. Warm de bakjes eerst op in warm water en droog ze af. Beboter ze dan.

Oeufs sur le plat "Jockey Club" (spiegeleieren Jockey Club)

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

Ingrediënten

4 eieren
80 g ganzeleverpuree
3 sjalotjes
1 ui
1 bouquet garni
2 eetlepels vleesjus
1 dl maddeira
zout
peper
4 sneden witbrood
2 kalfsnertjes
1 truffel uit blik
1 wortel
20 g bloem
2 dl bouillon
125 g boter

Bereiding

Snij de niertjes doormidden en haal alle ongerechtigheden weg.
Verwijder de vliezen en snij in blokjes.
Hak de sjalotjes fijn.
Giet de truffel af en vang het vocht op en hak fijn.
Hak de ui fijn.
Snij de geschilde wortel in kleine blokjes.
Smelt 40 g boter in een pan en bak de ui, wortel en bouquet garni bruin.
Geef er de bloem over en laat ook deze bruin worden.
Leng aan met de bouillon en laat 20 minuten zachtjes koken.
Passeer dan de saus en voeg de vleesjus, truffelnat en madeira toe.
Breng de saus op smaak en laat nog 1 minuut koken.
Hou warm.
Bak op een hoog vuur in 40 g boter de niertjes bruin en voeg de sjalot toe en laat nog 5 minuten bakken.
Snij ondertussen de korsten van het brood en rooster aan beide kanten bruin.
Voeg de madeirasaus bij de niertjes.
Bak de spiegeleieren.
Besmeer de broodjes met de ganzeleverpuree en leg op elk sneetje brood een ei.
Schenk in het midden van de schaal de saus met de niertjes en strooi daarover de gehakte truffel.

Oeufs sur le plat Augier (spiegeleieren van Augier)

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

Ingrediënten

8 eieren
1½ dl slagroom
1 dl azijn
2 lamshersenen
50 g boter
zout
peper

Bereiding

Haal het bloed en vlies dat om de hersenen zit weg.
Laat ze een uur uitwateren in koud water met azijn.
Ververs dit meerdere keren.
Doe ze in een pan.
Schenk er koud water bij met de rest van de azijn.
Bestrooi met zout en peper en laat 10 minuten zachtjes koken.
Doe intussen de slagroom in een pannetje.
Voeg zout en peper naar smaak toe en kook voor de helft in op en zacht vuur.
Laat de hersenen uitlekken als ze klaar zijn en snij ze in blokjes.
Voeg ze bij de room ze het vuur zo laag mogelijk.
Breek een ei in een kommetje en zorg ervoor dat de dooier niet wordt bescadigd.
Laat het ei uit het kommetje in de pan glijden en bak zachtjes.
De duur hangt af van de wens van de eter.
Leg het ei op een bord en omring met de hersenen in room.

Oeufs sur le plat à l'anglaise (spiegeleieren uit Agen)

Menugang	Lunchgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Ei	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

8 eieren
1 dl olie
2 aubergines
zout
peper
50 g boter
3 teentjes knoflook
peterselie

Bereiding

Hak de knoflook fijn.
Schil de aubergines en snij ze in blokjes.
Hak de peterselie fijn.
Verhit de olie in een pan en voeg de blokjes aubergine toe.
Bestrooi met zout en peper en bak de blokjes aubergine gedurende 15 minuten onder veelvuldig roeren.
Geef er dan de peterselie en knoflook bij.
Roer deze er goed door en haal dan de pan van het vuur.
Verdeel de boter over 4 pannetjes.
Leg er de aubergines op en verwarm ze.
Als de pannetjes goed heet zijn breek er dan de eieren in en bak ze zoals u ze hebben wil.

Oeufs sur le plat à l'estragon (spiegeleieren met dragon)

Menugang	Lunchgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Ei	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

4 eieren
3 sjalotjes
1 bosje dragon
zout
peper
50 g boter
3 eetlepels vleesjus
3 dl droge witte wijn

Bereiding

Was de dragon en droog hem.
Doe de wijn in een pannetje en voeg de helft van de dragon toe.
Laat het op het vuur koken totdat er nog 2 dl over is.
Verhit wat water met zout in een pannetje en doe hierin de rest van de dragon.
Laat zachtjes koken gedurende een minuut, spoel de dragon koud af, droog en hak fijn.
Hak de sjalotjes fijn en bak in 30 g boter bruin en bestrooi met bloem.
Laat ook deze wat aanbruinen.
Voeg de ingekokote wijn en dragon, zout en peper toe.
Laat gedurende 20 minuten zachtjes koken.
Haal de dragon uit de pan en voeg de vleesjus toe en breng de saus op smaak.
Verhit de rest van de boter in een pan en doe de helft van de saus hierop.
Breek de eieren hierover en laat deze zachtjes bakken.
Geef de rest van de saus erover en bestrooi het met de gehakte dragon.

Oeufs sur le plat à la diable (spiegeleieren van de duivel)

Menugang	Lunchgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Ei	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

4 eieren
2 eetlepels dragonazijn
50 g boter
zout
peper

Bereiding

Breek een ei in een kommetje en zorg ervoor dat de dooier niet wordt bescadigd.
Laat het ei uit het kommetje in de pan glijden en bak zachtjes.
De duur hangt af van de wens van de eter.
Leg de eieren op een voorverwarmde schaal maar laat de bruine boter in de pan.
Blus deze af met de dragonazijn.
Breng op smaak met zout en peper en laat 2 minuten koken.
Schenk de kokende saus over de dooiers.

Oeufs sur le plat à la gitane (spiegeleieren van de zigeunerin)

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

Ingrediënten

4 eieren
4 dunne schijven gerookt borstspek
2 tomaten
peterselie
1 aubergine
zout
peper
40 g bloem
100 g boter

Bereiding

Haal de steel van de aubergine, was maar schil niet.
Snij ze in de lengte in schijven van een centimeter dik.
Bestrooi met zout en laat ze 30 minuten uitwateren.
Was de tomaten en snij ze doormidden en bestrooi ze met zout en laat ze ook 30 minuten uitwateren.
Droog de aubergines af en bestrooi ze aan beide kanten met bloem.
Schud het teveel aan bloem eraf.
Bak de schijven in 40 g boter aan beide kanten mooi bruin.
Hak ondertussen de peterselie fijn.
Bak ook de tomatenhelften in wat boter.
Verhit de rest van de boter in een pan en bak hierin de schijven borstspek goed aan.
Breek een ei in een kommetje en zorg ervoor dat de dooier niet wordt bescadigd.
Laat het ei uit het kommetje in de pan glijden en bak zachtjes.
De duur hangt af van de wens van de eter.
Leg de schijven spek op een voorverwarmde schaal.
Leg daarop de eieren, omring ze met de aubergine en de tomaten.
Bestrooi met peterselie en serveer.

Oeufs sur le plat Josephine (spiegeleieren van Fien)

Menugang	Lunchgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Ei	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

8 eieren
200 g macaroni
100 g boter
500 g aardappels
zout
peper

Bereiding

Schil de aardappels en kook ze in 20 minuten in weinig water met zout.
Giet af en laat afkoelen.
Snij ze dan in dunne plakken en bak deze in boter aan beide zijden bruin.
Kook intussen de macaroni in gezouten water gaar.
Breek een ei in een kommetje en zorg ervoor dat de dooier niet wordt bescadigd.
Laat het ei uit het kommetje in de pan glijden en bak zachtjes.
De duur hangt af van de wens van de eter.
Leg midden op de borden een portie macaroni, leg er wat aardappelschijfjes omheen en leg de eieren op de macaroni.

Omelette au crabe (omelet met krab)

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

Ingrediënten

1 blikje krab
1 teentje knoflook
60 g room
8 eieren
zout
peper
2 sjalotjes
60 g boter
kerriepoeder
bieslook

Bereiding

Hak de sjalotjes en knoflook fijn.
Verhit 30 g boter in een pan en bak hierin het mengsel tot het kleur begint te krijgen.
Laat de krab uitlekken en haal alle ongerechtigheden eruit.
Voeg de krab bij de sjalotjes en werk er de room door en bestrooi met zout en peper.
Hak de bieslook fijn en meng door de losgeklopte eieren.
Bak de omeletten en leg het krabmengsel op de omeletten voor het dichtvouwen.
Serveer meteen.

Omelette aux champignons (omelet met champignons)

Menugang	Lunchgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Ei	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

8 eieren
2 eetlepels room
peterselie
100 g boter
300 g champignons
zout
peper

Bereiding

Snij de gewassen champignons in plakjes.
Bak ze in 30 g boter tot al het vocht verdampt is.
Hak ondertussen wat peterselie fijn.
Snij 30 g boter in kleine blokjes en voeg bij de eieren.
Bak de omeletten als in het basisrecept.
Leg er voor het dichtvouwen een paar eetlepels champignons op.
Geef de rest erbij als garnituur.
Bestrooi met de rest van de gehakte peterselie.
Als u er gebakken aardappels bij serveert en een salade heeft u een volledige maaltijd.

Omelette à la Richemonde (luxueuze omelet)

Menugang	Lunchgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Ei	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

10 eieren
1 sjalot
cayennepeper
zout
peper
200 g morilles
2 dl slagroom
50 g boter

Bereiding

Maak de paddestoelen schoon en was ze zeer zorgvuldig verschillende keren.
Laat uitlekken en snij in vieren.
Hak de sjalot fijn.
Verhit wat boter in een pan en stoof met de deksel op de pan de sjalot.
Voeg de morilles toe en bak op een hoog vuur tot al het losgelaten vocht is verdampt.
Voeg de helft van de room toe en laat het 10 minuten zachtjes koken.
Breek 2 eieren en scheid de dooiers van de witten.
Doe de dooiers in een pannetje en voeg de room, zout, peper en wat cayennepeper toe.
Verwarm au bain marie en klop goed met een garde tot er een zalfachtige, schuimige saus ontstaat.
Bak twee omeletten.
Leg de morilles erop en vouw ze dicht en schenk er wat saus over.
Serveer meteen.

Omelette Joinville (omelet Joinville)

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

Ingrediënten

8 eieren
150 g garnalen
1 potje garnalenboter
40 g bloem
1 dl slagroom
zout
peper
120 g boter
150 g champignons
1 truffel in blik
3 dl melk
peterselie

Bereiding

Snij de gewassen champignons in plakjes.
Laat de truffel uitlekken en bewaar het vocht.
Hak de truffel fijn.
Smelt 40 g boter in een pannetje en voeg de bloem toe.
Meng met een garde op een laag vuur.
Voeg de melk toe en laat zachtjes 10 minuten koken onder af en toe roeren.
Bak de champignons i 40 g boter.
Voeg als ze kleur krijgen er de garnalen en het truffelhaksel toe.
Laat nog 3 minuten bakken.
Werk door de saus de room en de garnalenboter.
Doe de saus bij de champignons in de pan en meng goed.
Controleer op smaak en corrigeer waar nodig met zout en peper.
Bak de omeletten als in het basisrecept, maar voeg het truffelnat toe aan de losgeklopte eieren.
Omring de omeletten met het champignonmengsel, bestrooi met wat gehakte peterselie en serveer direct.

Omelette Maresque (Moorse omelet)

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

Ingrediënten

8 eieren
3 sjalotjes
1 dl room
kerriepoeder
80 g boter
12 langoustines
1 glaasje cognac
cayennepeper
peterselie
zout
peper

Bereiding

Haal het vlees uit de langoustines en snij het in blokjes.
Haal het koraal uit de kop.
Hak de sjalotjes fijn.
Bak ze zachtjes in 40 g boter.
Voeg als ze gaar zijn de langoustines toe en laat dit enkele minuten bakken.
Flambeer met de cognac.
Voeg de room toe en bestrooi met zout en peper.
Laat nog enkele minuten sudderen.
Voeg er dan wat cayennepeper, kerriepoeder en wat gehakte peterselie bij.
Werk er het koraal door en hou warm.
Bak de omeletten volgens het basisrecept en garneer met het gemaakte mengsel.
Serveer direct.

Perdreaux en Chartreuse (patrijs Chartreuse)

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

Ingrediënten

2 patrijzen
150 g borstspek
4 wortels
100 g spercieboontjes
2 kruidnagels
tijm
5 dl bouillon
1 savoyekool
1 kookworst
4 raapjes
1 grote ui
150 g reuzel
laurier
zout
peper

Bereiding

Verwijder het dikke deel en de stronk van de kool.
Breng in pan water aan de kook en laat de kool 15 minuten zachtjes koken.
Spoel koud af en laat goed uitlekken.
Schil de ui en stop de kruidnagels erin.
Smelt 75 g reuzel en bak hierin de patrijzen aan alle kanten bruin.
Haal ze eruit en leg de kool erin.
Schenk de bouillon erbij.
Breng op smaak met zout en peper en kook 15 minuten.
Doe er dan het borstspek bij, de kookworst, de patrijzen en de rest van de reuzel in stukjes.
Doe er aluminiumfolie overheen en schuif de pan in een oven van 165°C.
Haal na 40 minuten het spek en de worst weg en laat de kool en patrijzen nog 50 minuten in de oven staan.
Schil de wortels, raapjes en sperciebonen.
Kook ze 25 minuten en spoel ze koud af.
Snij ze in stukjes en leg ze in een schaal.
Pers in een zeef de kool uit en hak hem grof en leg in de schaal.
Snij de patrijzen in tweeën en leg deze op de groenten evenals het gesneden spek en de worst.
Zet de schaal nog enkele minuten in de oven en serveer.

Pintade chasseur (parelhoen van de jager)

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

Ingrediënten

1 parelhoen
1 dl droge witte wijn
1 eetlepel tomatenpuree
1 bouquet garni
1 bosje peterselie
kervel
80 g boter
250 g champignons
3 sjalotjes
3½ dl bouillon
0,3 dl cognac
20 g bloem
dragon
zout
peper

Bereiding

Snij het parelhoen in 8 stukken.
Bestrooi met zout en peper.
Snij de champignons in plakjes.
Hak de sjalotjes fijn.
Was en hak de peterselie, kervel en dragon fijn.
Los de tomatenpuree op in de bouillon.
Smelt 60 g boter in een pan en bak de stukken parelhoen aan alle kanten snel bruin.
Voeg de champignons toe en dan de sjalotjes.
Als dit bruin is flamberen we ze met de cognac.
Voeg dan de witte wijn, bouillon en bouquet garni toe.
Doe het deksel op de pan en laat gedurende 40 minuten zachtjes koken.
Meng de rest van de boter met de bloem tot een beurre manié.
Als het parelhoen klaar is halen we de stukken uit de pan en leggen ze op een voorverwarmde schaal.
Verwijder het bouquet garni en bind de saus met de beurre manié door deze er stukje bij beetje onder te kloppen.
Schenk de saus over de stukken parelhoen.
Bestrooi met peterselie, kervel en dragon.
Serveer direct.

Poulet au porto (kip met port)

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

Ingrediënten

2 kleine haantjes
300 g champignons
1 glaasje cognac
2 dl slagroom
½ citroen
paprika
3 eetlepels amandelpoeder
4 sjalotjes
100 g boter
2 dl port
1 ei
cayennepeper
zout
peper

Bereiding

Snij de haantjes doormidden en haal de kleine botjes weg.
Bestrooi met zout en peper.
Schil de sjalotjes en hak ze fijn.
Maak de champignons schoon, hak 100 g fijn en snij de rest in plakjes.
Pers de citroen uit en besprenkel de gehakte champignons met wat citroensap.
Doe evenzo met de plakjes.
Smelt 80 g boter in een pan en als deze gesmolten is leggen we de haantjes erin.
Laat ze op een zacht vuur gedurende 30 minuten bakken.
In die tijd geven we er drie à vier keer een eetlepel port erover.
De haantjes mogen nauwelijks bruinen.
Flambeer ze met de cognac.
Voeg de gehakte champignons en amandelpoeder erbij.
Bestrooi met zout, peper, cayennepeper en paprikapoeder.
Sluit de pan en laat 12 minuten zachtjes koken.
Bak ondertussen de rest van de champignons in de rest van de boter.
Bestrooi met zout en peper.
Meng de dooier, beetje citroensap en de rest van de port erdoor met de garde.
Laat de haantjes uitlekken en leg ze op een voorverwarmde schaal en leg de champignons eromheen.
Zet het braadvocht weer op een zacht vuur en geef er het roommengsel erbij.
Meng het snel en laat even indikken.
Schenk de saus over de haantjes.

Poulet au riesling (kip met riesling)

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

Ingrediënten

1 kip van 1½ kg
25 g sjalotjes
150 g champignons
1 dl slagroom
65 g boter
3 dl riesling
0,2 dl cognac
zout
peper
15 g bloem

Bereiding

Maak van 15 g boter en de bloem een beurre manié.
Snij de kip in 4 stukken.
Smelt de rest van de boter in een pan.
Bestrooi de stukken kip met zout en peper.
Laat ze op een hoog vuur 5 minuten bakken.
Hak de sjalotjes fijn en voeg ze bij de kip.
Laat enkele minuten bakken en flambeer met de cognac.
Maak de champignons schoon en snij in vieren en voeg ze bij de kip.
Voeg de riesling toe en laat met de deksel op de pan 1 uur en 15 minuten zachtjes sudderen.
Leg dan de stukken kip op een voorverwarmde schaal en hou ze warm.
Kook het braadvocht in.
Geef er de slagroom bij.
Klop de saus op met de beurre manié.
Schenk over de kip en serveer direct.

Poulet à la cremé (kip met roomsaus)

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

Ingrediënten

2 kleine haantjes

1 dl cognac

1 bosje bieslook

zout

peper

180 g boter

3 dl slagroom

paprikapoeder

Bereiding

Snij de haantjes in de lengte doormidden.

Haal de kleine botjes weg en de plet de haantjes licht.

Smelt de boter in een pan en doe als ze heet is de haantje erin.

Flambeer ze met de cognac.

Zet het vuur laag zodat de boter niet verbrandt.

Voeg van tijd tot tijd een eentlepel water toe.

Bestrooi met zout en peper.

Laat de haantjes zo 45 minuten bakken.

Haal ze dan uit de pan en hou ze warm.

Maak de bieslook schoon en hak die fijn.

Voeg de room bij de braadboter en laat onder flink kloppen met de garde 3 minuten koken.

Controleer de smaak en geef er wat paprikapoeder bij.

Voeg ook de bieslook toe.

Leg de haantjes op een voorverwarmde schaal en schenk er wat saus over.

Serveer met de rest van de saus erbij in een sauspan.

Poulet en paté (pastei van kip)

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

Ingrediënten

1 kip van 1½ kg
1 blikje truffel
200 g gehakt
2 eetlepels cognac
1 wortel
½ bleekselderij
1 varkensnet
tijmpoeder
zout
peper
250 g kippelevers
100 g vet spek
2 dl madeira
2 eieren
1 ui
100 g boter
1 kg pideeg
4 dl slagroom
laurierpoeder

Bereiding

Snij het spek in blokjes en laat deze op een zacht vuur smelten.
Bestrooi de levers met tijm en laurierpoeder.
Verhoog het vuur als het spek gemolten is en bak de levers 2 minuten in het hete vet.
Flambeer met de cognac.
Laat het geheel afkoelen en maal het mengsel met de mixer.
Hak de truffel grof.
Laat het varkensnet weken in koud water.
Doe de lverpuree in een kom samen met 1 dl madeira, het gehakt, ei en de helft van de truffel.
Bestrooi met zout en peper en werk goed door elkaar om een homogene farce te krijgen.
Vul hiermee de kip.
Naai ze goed dicht aan alle kanten en bind ze op.
Schil de groente en hak in kleine blokjes.
Hak ook de ham in kleine blokjes.
Smelt de boter in een pan en bak de kip aan alle kanten bruin.
Voeg de groente toe en zet het vuur lager en laat een half uur zachtjes sudderen.
Laat alles daarna afkoelen.
Voeg de ham bij de groenten.
Laat het varkensnet uitlekken.
Haal het touw van de kip en leg ze op het varkensnet.
Geef er het groentegarnituur over en vouw het net dicht.
Neem 1/3 deel van het deeg en rol het zo groot uit dat de kip erop past en het deeg nog iets buiten de kip steekt.
Het deeg moet ongeveer een halve cm dik zijn.

Poulet en paté (pastei van kip)

Klop het tweede ei los en betstrijk de deeglap met ei en leg de kip erop.

Bedek met een andere lap deeg.

Plak de randen goed op elkaar.

Versier met het overgebleven deeg.

Maak er een schoorsteentje in.

Bestrijk met ei en schuif de kip in een oven van 200°C gedurende een uurtje.

Leg als het deeg te bruin wordt er wat aluminiumfolie over.

Doe intussen de rest van de kip in een pan met de rest van de truffel, truffelnat en de rest van de madeira.

Laat dit geheel inkoken.

Voeg de slagroom toe en roer goed over de bodem met een houten lepel.

Breg op smaak en laat koken tot ze wat dikker wort.

Serveer de kip met de hete saus.

Ria's courgettesoep

Menugang	Voorgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Soep	Slank	Nee
Bron	Ria & Louis Niessen			Sterren	

Ingrediënten

courgette

zout

bouillonblokjes

cervelaat, fijngesnipperd

Bereiding

De courgette zonder schillen klein snijden en net iets onder water zetten en gaar laten worden met een beetje zout en bouillonblokjes zoveel als nodig.

Dan pureren en dan een handvol kleingesneden courgette toevoegen en fijngesnipperde cervelaat toevoegen en dat nog even laten doorkoken.

Smakelijk eten!!

Sauce aux oeufs au beurre fondu (eiersaus met gesmolten boter)

Menugang	Bijgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Saus	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

250 g boter

3 eieren

zout

peper

½ citroen

peterselie

Bereiding

Blancheer de peterselie 2 minuten in kokend water.

Hak ze fijn.

Kook de eieren in 10 minuten hard.

Spoel ze koud af.

Smelt de boter en voeg zout en peper naar smaak toe.

Hak de eieren in stukjes.

Voeg toe aan de boter.

Voeg een eetlepel peterselie toe.

Serveertip: gebruik de saus bij gepocheerde vis

Sauce aux oeufs à l'anglaise (Engelse eiersaus)

Menugang	Bijgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Engels	Type	Saus	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

40 g boter
2 eieren
zout
peper
40 g bloem
½ l melk
nootmuskaat

Bereiding

Kook de eieren in 10 minuten hard.
Spoel ze koud af.
Maak van de boter en bloem een witte roux.
Bring de melk aan de kook en verdun de roux met de kokende melk.
Maak er een gladde saus van.
Bring op smaak met zout en peper.
Hak de eieren in stukjes en voeg deze toe aan de saus.
Bring op smaak met wat nootmuskaat.
Verwarm nog even voor gebruik.

Serveertip: lekker bij kabeljauw.

Sauce cocktail a l'Indienne (Indische cocktailsaus)

Menugang	Bijgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Saus	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

2 dl mayonaise
8 gembernootjes
1 citroen
whisky
zout
peper
3 dl slagroom
2 sjalotjes
cognac
kerrie

Bereiding

Hak de sjatjes zeer fijn.
Hak ook de gembernootjes zeer fijn.
Klop de slagroom half stijf en meng doorde mayonaise.
Voeg de sjalotjes, gember en wat citroensap toe.
Meng wat kerrie met iets whisky en voeg dit samen met cognac toe.
Breng op smaak met zout en peper.

Sauce Cumberland (cumberlandsaus)

Menugang	Bijgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Saus	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

2 sjalotjes
½ citroen
0,2 dl port
gemberpoeder
1 sinaasappel
300 g aalbessengelei
mosterdpoeder
cayennepeper

Bereiding

Maak met behulp van een sambaltrekker een julienne van het oranje van de sinaasappelschil.
Doe hetzelfde met de citroenschil.
Hak de sjalotjes fijn.
Kook de sjalotjes, sinaasappelschil en citroenschil 3 minuten af en laat uitlekken.
Vermeng mosterdpoeder en gemberpoeder met het sap van een halve sinaasappel en wat citroensap.
Passeer de geleï door een zeef en voeg bij het mengsel.
Voeg de port, sjalotjes en julienne toe en wat cayennepeper.
Laat de saus enige uren rusten alvorens te gebruiken.

Sauce demi-glace (demiglace saus)

Menugang	Bijgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Saus	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

9 dl Spaanse saus

100 g champignons, schoongemaakt

1 l bruine fond

25 g tomatenpuree

Bereiding

Verzamel alle bestanddelen in een pan.

Laat alles zachtjes, onder voortdurend roeren koken tot de saus de gewenste dikte heeft.

Zeef ze daarna door een doek.

Sauce diplomate (diplomatensaus)

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

Ingrediënten

½ l Normandische saus

40 g kreeftvlees

1 truffel

40 g kreefteboter

Bereiding

Voeg aan de saus de kreefteboter toe en roer het geheel tot een saus.

Snij het vlees in blokjes evenals de truffel en geef beide bij de saus.

Sauce hongroise (Hongaarse saus)

Menugang	Bijgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Saus	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 l gewone veloute
paprikapoeder
1 dl slagroom
1 grote ui
zout
peper
30 g boter

Bereiding

Hak de ui fijn.
Smelt de boter en laat de ui hierin zachtjes fruiten.
Zorg ervoor dat de ui geen kleur krijgt.
Voeg er zout en ruim paprikapoeder toe.
Als de ui helemaal gaar is voegen we de veloute toe.
Kook de saus nog even zachtjes.
Passeer door een zeef en voeg de slagroom toe.
Verwarm nog even.
De saus moet zachtrose van kleur zijn door de paprika.
Ze is uitstekend bij lams en kalfsvlees, maar ook bij gevogelte, vis en eiergerechten.

Sauce Italienne (Italiaanse saus)

Menugang	Bijgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Saus	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

½ kalfhersenen
1 l mayonaise
1 l courtbouillon
peterselie

Bereiding

In plaats van kalfhersenen kan men ook runder of schapenhersenen nemen.
Kruid de courtbouillon stevig.
Pocheer er 20 minuten de hersenen in.
Haal ze eruit en laat uitlekken en afkoelen.
Druk ze dan door een zeef.
Vang de puree op in een kom en roer volkomen glad met de garde.
Voeg de puree bij de mayonaise.
Hak de peterselie fijn en geef een flinke eetlepel bij de saus.
Roer deze goed door tot we een homogeen mengsel krijgen.
De saus kan worden geserveerd bij allerlei soorten koud vlees.

Sauce mayonaise (mayonaisesaus)

Menugang	Bijgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Saus	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

3 eierdooiers
1 dessertlepel mosterd
azijn
zout
peper
½ l olie
1 citroen
worcestershiresaus

Bereiding

Meng de dooiers met de mosterd in een kom.
Giet er, in het begin zeer voorzichtig, olie bij, onder voortdurend roeren.
Wanneer de dooiers zijn opgenomen en de saus bindt, kan men iets sneller olie bijgeven.
Wanneer de saus te dik wordt slappen we ze af met citroensap en azijn.
Wanneer alle olie op is voegen we nog citroensap en azijn toe tot de oliesmaak verdwenen is.
Breng de mayonaise die een stevige massa moet vormen op smaak met zout, peper en worcestershiresaus.

Sauce mayonaise collee (mayonaisesaus met gelatine)

Menugang	Bijgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Saus	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

7 dl mayonaise

3 dl gelei

Bereiding

Smelt de gelei en meng deze goed door de mayonaise.

De saus wordt gebruikt om salades te binden en om chaudfroid mee te bekleden.

Sauce mousseline (mousselinesaus)

Menugang	Bijgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Saus	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 dl water
5 gekneusde peperkorrels
1 laurierblad
300 g boter
1 dl azijn
2 sjalotjes
4 eierdooiers
½ dl slagroom

Bereiding

Maak de sjalotjes schoon en hak ze fijn.
Laat het water met de azijn, peperkorrels, sjalotjes en laurierblad inkoken tot er enkele lepels vocht over zijn.
Zeef het vocht.
Laat wat afkoelen.
Smelt de boter maar laat niet te warm worden.
Klop de dooiers met het vocht au bain marie tot ze gaan binden.
Voeg dan langzaam de gesmolten boter toe onder voortdurend kloppen tot er een dikke saus is verkregen.
Klop vlak voor gebruik de slagroom stijf en meng deze door de saus.
Let op de temperatuur van de bain marie opdat de saus niet gaat schiften.

Sauce moutarde (mosterdsaus)

Menugang	Bijgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Saus	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

½ l matardesaus

2 eetlepels mosterd

Bereiding

Verwarm de matardesaus roer er twee eetlepels mosterd erdoor.

Zet de saus au bain marie weg tot gebruik.

Sauce raifort aux noix (mierikswortelsaus met walnoten)

Menugang	Bijgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Saus	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

100 g fijngeraspte mierikswortel

250 g gepelde walnoten

15 g suiker

5 g zout

3 dl slagroom

Bereiding

Hak de walnoten fijn nadat het velletje is verwijderd.

Meng de mierikswortel met de walnoten, zout en suiker.

Klop de slagroom stijf en meng deze onder het mengsel van de mierikswortel.

Serveer de saus bij koude vis.

Sauce soubise tomatée (getomateerde soubisesaus)

Menugang	Bijgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Saus	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1 l soubisesaus
200 g tomatenpuree

Bereiding

Breng de saus aan de kook en voeg de puree toe.
Laat even doorkoken.

Sauce tartare (tartaarsaus)

Menugang	Bijgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Saus	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

8 eieren
zout
peper
20 g bieslook
1 l olie
azijn
2 eetlepels mayonaise

Bereiding

Kook de eieren in 10 minuten hard.
Spoel ze koud af en laat ze afkoelen.
Was en hak de bieslook zeer fijn.
Voeg zout en peper toe.
Voeg langzaam de olie toe als in een mayonaise.
Slap het af met wat azijn.
Controleer de smaak.
Doe 2 eetlepels mayonaise in een kom met de bieslook.
Wrijf in deze kom de bieslook fijn.
Wrijf het mengsel door een zeef en voeg daarna toe aan de saus.
Serveer deze saus bij koud gevogelte, vlees, schaaldieren of vis.

Sauce tolosa (tolosasaus)

Menugang	Bijgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Saus	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

2½ dl mayonaise
2 teentjes knoflook
2½ dl dikke tomatensaus
worcestershiresaus
zout
peper

Bereiding

Breng de tomatensaus aan de kook.
Pers de teentjes knoflook uit en roer ze door de saus.
Laat nog even trekken en laat de saus dan afkoelen.
Meng ze door de mayonaise.
Controleer de smaak en voeg eventueel zout, peper en worcestershiresaus.

Sauce tomate (tomatensaus)

Menugang	Bijgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Saus	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1,2 kg tomaten
40 g wortel
30 g boter
laurier
suiker
1 l bouillon van kalfsbotten
30 g borstspek
30 g ui
50 g bloem
tijm
1 teentje knoflook
peper
zout

Bereiding

Smelt de boter in een pan.
Snij het borstspek in kleine blokjes en kook ze 2 minuten in wat water.
Laat ze uitlekken.
Snij de ui en wortel in kleine blokjes.
Laat het spek zachtjes uitbakken in de boter.
Voeg dan de ui en wortel toe, een blaadje laurier en wat tijm.
Laat ook zachtjes bruin bakken.
Voeg dan de bloem toe en roer tot een blonde roux is ontstaan.
Snij de tomaten in stukken en voeg ze toe.
Voeg ook de bouillon, een half uitgeperst teentje knoflook, suiker en wat zout en peper.
Laat de saus zachtjes 1½ uur koken.
Zeef de saus door een doek.
Laat ze nog even opkoken en bedek ze met wat stukjes boter om te voorkomen dat er een vel opkomt.

Sauce Tyrolienne (Tiroomse saus)

Menugang	Bijgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Saus	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1½ dl witte wijn
10 peperkorrels
5 dl olie
cayennepeper
1 blaadje laurier
1½ dl azijn
6 eierdooiers
zout
peper
4 sjalotjes
1 blikje tomatenpuree

Bereiding

Hak de sjalotjes fijn.
Kneus de peperkorrels.
Voeg de sjalot, peper en laurierblad samen met wijn en azijn in een pannetje en kook in voor 2/3 deel.
Zeef het vocht door een doek.
Pers hierbij goed.
Voeg twee eetlepels tomatenpuree bij het gezeefde vocht en 6 eierdooiers.
Klop het goed doorheen met de garde.
Voeg dan langzaam onder voortdurend kloppen zoals bij een mayonaise, de olie toe.
Controleer de saus op smaak en voeg wat cayennepeper toe.
De saus moet lauwwarm zijn.
Serveer ze zowel bij gegrilld vlees als bij gegrillde vis.

Sauce velouté ordinaire (gewone veloutésaus)

Menugang	Bijgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Saus	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

1½ l kalfsbouillon

1,2 dl champignons kookvocht

60 g boter

60 g bloem

Bereiding

Maak van boter en bloem een roux.

Kook tot deze begint te kleuren.

Verdun al roerend met een garde met de koude bouillon.

Voeg het kookvocht toe en laat op een zacht vuur een kwartiertje zachtjes koken.

Ontvet de saus regelmatig.

Zeef door een doek en laat onder regelmatig roeren afkoelen.

Saumon à la Daumont (zalm Daumont)

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

Ingrediënten

4 dikke moten zalm
16 rivierkreeftjes
1½ dl slagroom
200 g champignons
zout
peper
1 truffel
½ l droge witte wijn
130 g boter
2 eetlepels olie

Bereiding

Beboter een schaal die groot genoeg is om de zalm te bevatten.
Bestrooi met zout en peper.
Leg de moten zalm erop en bestrooi weer met zout en peper.
Schenk voldoende wijn erbij om de moten te bedekken.
Was de kreeften en trek het middendeel van de staart uit met de darm.
Leg ze bij de zalm.
Snij de champignons in vieren.
Bak ze in 30 g boter met 1 lepel olie.
Laat uitlekken.
Zet de zalm op het vuur en als het kookt nog 10 minuten zachtjes laten sudderen.
Haal dan de kreeft eruit.
Laat wat afkoelen en trek de kop eraf en haal het vlees uit de staart.
Smelt 30 g boter en leg hierin de kreeft en champignons.
Laat de moten zalm uitlekken en leg ze op een voorverwarmde schaal en hou warm
Laat het kookvocht voor de helft inkoken.
Voeg de room dan toe en breng weer aan de kook.
Schep intussen de kreeften en champignons over de zalm.
Haal de saus van het vuur en werk er nog 50 g boter door met de garde.
Schenk de saus over de zalm.
Snij de truffel in plakjes en wrijf in met olie.
Decoreer de schaal ermee.

Saumon Constance (zalm Constance)

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

Ingrediënten

4 moten zalm van 3 cm dik
1 l courtbouillon
zout
peper
2 takjes dragon
peterselie
paprikapoeder
cayennepeper
200 g boter
3 eetlepels wijnazijn
1 citroen
4 sjalotjes
150 g garnalen
mosterd

Bereiding

Breng de bouillon aan de kook.
Was de peterselie en voeg 3 takjes toe aan de bouillon en laat 30 minuten zachtjes koken.
Laat de bouillon afkoelen.
Hak de sjalotjes fijn en doe ze met de wijnazijn en wat peper in een pannetje en kook dit langzaam tot er bijna geen vocht meer over is.
Laat afkoelen.
Was en hak de dragon en enkele takjes peterselie fijn.
Snij de boter in kleine stukjes.
Doe deze in een kom en roer met een houten spatel tot het cremig is.
Stamp de garnalen fijn of doe ze in de mixer.
Werk deze puree door de boter evenals de ingekookte sjalotjes, sap van een halve citroen, lepeltje mosterd, dragon, paprikapoeder wat cayennepeper, zout en peper.
Roer net zo lang tot je een romige boter krijgt.
Was de zalm en leg ze in de courtbouillon en breng aan de kook.
Pocheer de zalm 15 minuten.
Laat de moten uitlekken.
Leg ze op een voorverwarmde dienschaal en bestrooi met peterselie.
Geef de saus erbij in een sauskom en serveer.

Soufflé glacé aux pistaches (ijssoufflé met pistaches)

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

Ingrediënten

1 dl water
170 g gepelde pistaches
5 dl slagroom
250 g suiker
3 eiwitten
½ dl kirsch

Bereiding

Doe het water met 100 g suiker in een pannetje en verwarm tot alle suiker is opgelost.
Maal de pistaches in de mixer zeer fijn onder langzame toevoeging van de suikerstroop en de kirsch.
Klop de eiwitten met de rest van de suiker zeer stijf en meng onder de puree.
Klop ook de slagroom stijf met meng met de rest.
Doe het mengsel in soufflévormpjes.
Schud de vormpjes zodat ze ggoed gevuld worden.
Vries de vormpjes in.

Suprême de canard à l'ecossaise (Schotse eendeborstfilet)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Schots	Type	Groente	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

4 eendeborstfilets
300 g haricots verts
zout
peper
3 dl Schotse saus
50 g boter

Bereiding

Stoof de haricots verts in 50 g boter gaar.
Breng een pan gezouten water aan de kook en pocheer de filets gedurende 10 minuten.
Leg de filets op een schaal en schenk er wat saus over en omring ze met de haricots verts.

Suprême de volaille à l'ecossaise (Schotse kipfilet)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	Schots	Type	Groente	Slank	Nee
Bron	"voer voor gastronomen"			Sterren	

Ingrediënten

4 kippenborstfilets
500 g haricots verts
50 g boter
6 dl kippenbouillon
2 dl Schotse saus
zout
peper

Bereiding

Breng de bouillon aan de kook.
Maak de haricots verts schoon en kook ze in gezouten water ca. 10 minuten.
Ze mogen niet helemaal gaar zijn.
Leg de filets in de bouillon en laat ze 10 minuten pocheren.
Giet de boontjes af en voeg er de boter bij en stoof ze hier nog even in.
Leg de filets op een voorverwarmde schaal en omring ze met de boontjes.
Schenk er vlak voor serveren de Schotse saus over.



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..



..U ook???

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

Compressed by

