



Cuisine Culinaire
Nederland

Ruud 's Kookboek

Receptuur 1982
(Cuisine Culinaire Amsterdam)

Inhoudsopgave.

| | |
|---|----|
| Fricassée de cuisses de grenouilles - fricassee van kikkerbiljetjes. | 3 |
| Velouté de céleri-rave à la française - franse knolselderijsoep. | 4 |
| Bar au vin rouge et les deux purées - zeebaars in rode wijn met twee purees. | 5 |
| Poires au gingembre - gemberperen..... | 6 |
| Gerookte duivenborstjes op een bedje van salade..... | 7 |
| Romige waterkerssoep. | 8 |
| Gigot d'agneau farci et rôti au four - gebraden gevulde lamsbout. | 9 |
| Crème renversée à l'orange | 10 |

Fricassée de cuisses de grenouilles - fricassee van kikkerbilletjes.

Cuisine Culinaire



Gang: 1
Personen: 10
Bron: CCN Amsterdam
1982-01

Ingrediënten:

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

Bereiding.

Ontbeen de kikkerbillen, hak de sjalotjes.
Maak de kikkerbillen droog met keukenpapier
en wrijf ze in met zout en peper.
Bak ze samen met de sjalotjes in de boter tot ze
beginnen te kleuren.

Voeg de iets voorverwarmde wijn toe en laat
alles 3 à 4 minuten zachtjes koken.

Schep met een schuimspaan de billen en de
sjalotjes uit het vocht en zet warm weg.

Kook het vocht tot de helft in, voeg de crème
fraîche toe en kook opnieuw in.

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

Terwijl de saus inkookt, roer je de eidooier met
een paar eetlepels van de saus goed door
elkaar en glad.

Vlak voor het opdienen roer je dit door de
ingekookte saus.

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

Verdeel de warme billen over de borden.

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

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

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

Cuisine Culinaire



Gang: 2
Personen: 10
Bron: CCN Amsterdam
1982-01

Ingrediënten:

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

Bereiding.

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

Daarna in boter smoren.

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

Laat op laag vuur ± 30 minuten zachtjes koken. Wanneer de hoeveelheid te groot is tevens reduceren.

Draai de soep vervolgens door de passe vite of mixerblender.

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

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

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

Cuisine Culinaire



Gang: 3
Personen: 10
Bron: CCN Amsterdam
1982-01

Ingrediënten:

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

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

Bereiding.

Vis

Spoel de vis onder stromend water af en snijd hem vervolgens in mooie gelijke delen overeenkomstig het aantal personen.

Breng de wijn aan de kook.

Voeg de gekneusde teentje knoflook, het laurierblad, de peperkorrels en wat zout toe.

Pocheer hierin de zeebaars 7 à 10 minuten afhankelijk van de dikte van de vis.

Houd de vis warm in de warmtekast.

Zeef het kookvocht en laat dit tot de helft inkoken.

Neem het pannetje van het vuur en klop er de vlokken boter door.

Breng eventueel nog wat op smaak.

Spinaziepuree

Verwijder van de spinazie en eventueel de zuring de stelen en de dikke bladnerven.

Zet de groenten op met kokend water.

Voeg wat zout toe.

Niet langer koken dan 3 à 4 minuten.


Laat goed uitlekken.

Maak er een fijne puree van.

Breng op smaak met boter, zout en peper.

Leg de stukken vis op de borden, schenk er de saus over en leg aan de ene kant van de vis de spinaziepuree en aan de andere kant aardappelpuree.

Poires au gingembre - gemberperen.



Gang: 4
Personen: 10
Bron: CCN Amsterdam
1982-01

Ingrediënten:

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

Bereiding.

De peren schillen, halveren en klokhuisen verwijderen.

Pocheer de peren.

Zorg dat ze stevig blijven, maar wel gaar.

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


Ondertussen de pistachenoten pellen en fijnhakken.

Gemberbolletjes in kleine stukjes snipperen.

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

Garneren met een toefje slagroom en een wafel.

Gerookte duivenborstjes op een bedje van salade.



Gang: 1
Personen: 12
Bron: CCN Amsterdam
1982-04

Ingrediënten:

6 duiven
500 gr salade (wat de markt biedt)
Bouquet garni:
peterselie, tijm, laurier
Boter
Kersenazijn
300 gr pekelsout
Glas witte wijn
Zout en peper


Bereiding.

Maak van het pekelsout en 1 liter water de pekelsout en zet 1,5 uur onder.
Maak de karkassen klein, braad ze (incl. bouquet garni) en blus af met witte wijn. Giet er water bij tot e.e.a. onderstaat en zet de bouillon 1,5 uur op. Zeven en inkoken, kersenazijn toevoegen en monteren met boter (dan niet meer koken).
Op smaak maken met peper en zout.
De duiven in 5 minuten roken.

Presentatie

Rangschik de gemengde salade op een bordje.
Leg er het duivenborstje in tranches overheen en giet er de warme vinaigrette over.

Romige waterkerssoep.



Gang: 2
Personen: 12
Bron: CCN Amsterdam
1982-04

Ingrediënten:

1 kg waterkers
2 ltr gebonden
gevogeltebouillon
½ ltr gevogeltebouillon
½ ltr room
Boter
Peper en zout

Bereiding.

Waterkers goed schoonmaken en laten uitlekken. Enkele blaadjes voor de garnering apart houden.

Stoom de waterkers en de boter in een gesloten pan. Maak de waterkers onder toevoeging van de bouillon fijn in de mixerblender.

Alles terug in de pan en 10 minuten zachtjes laten koken.

Op smaak brengen en in hete koppen gieten. Scheutje room erbij en een blaadje waterkers erbovenop.

Gigot d'agneau farci et rôti au four - gebraden gevulde lamsbout.

Cuisine Culinaire



Gang: 3
Personen: 12
Bron: CCN Amsterdam
1982-04

Ingrediënten:

2 tot 3 lamsbouten
6 kippenlevers
150 gr kalfsfricandeau
150 gr rugspek
6 el vers broodkruim
Tijm, venkel, rozemarijn
2 tot 3 tn knoflook
3 wortelen
3 uien
Zout, peper,
cayennepeper
Glas cognac
Touw

Groentegarnituur
1 kg spinazie
2 tot 3 bloemkooltjes
12 kleine tomaatjes
2 eieren
Boter

Gegratineerde
aardappelen uit Savoye
Gratin Savoyard
Boter
1 kg aardappelen
3 tn knoflook
100 gr geraspte Gruyère
3 dl room

Bereiding.

Been de lamsbout uit en laat het eindbot steken.

Maak de vulling van varkensvlees, kalfsvlees, kippenlevers en het broodkruim, alles in kleine dobbelsteentjes gesneden. Breng op smaak met zout en peper.

Kruid de bout aan de binnenkant met zout en peper, tijm, venkel en rozemarijn. Leg de vulling erop. Rol de lamsbout dicht en naai hem dicht. Bind de bout verder goed dicht met touw. Laat de bout in een vuurvaste aardenschotel in de oven braden. Reken op ongeveer 1 uur. Leg er een knoflookteen, enkele stukken ui en wortel bij. Voeg een eetlepel water toe.

Controleer of de lamsbout gaar is en laat hem voor het opdienen nog 10 minuten rusten. Snijd de bout in mooie tranches en serveer hem met een toefje aardappel en wat braadvocht op een bord.

Groentegarnituur apart serveren.

Blancheer de spinazie in kokend water met toevoeging van wat bouillon. Nadien goed uitlekken en het water eruit persen. Doe de spinazie droog in een koekenpan met een flinke klont boter. Ophoog vuur laten drogen en warm worden, goed roeren. Maak op smaak met peper, zout en nootmuskaat, evt. een klein schepje suiker en een scheutje azijn.

Kook de bloemkool in kleine roosjes beetgaar. Giet voor het opdienen wat botersaus over de bloemkool.

Pof de kleine tomaatjes in de oven gaar. Let erop dat ze niet te gaar worden, anders vallen ze uit elkaar.

Opdienen

Rangschik de groenten mooi op een klein bordje. Leg een schijfje ei op de spinazie.

Bestrijk een vuurvaste schaal met boter. Schil de aardappelen, was ze en snijd ze in plakjes van dikte van een gulden. Leg nu een laagje aardappelen in de schaal en bestrooi het licht met geraspte kaas. Schud er een beetje room over, maar zo dat ieder stukje aardappel geraakte is. Hierop weer een laagje aardappel en bestrooi het met de fijngesneden knoflook. Strooi er dan weer kaas over en begiet het weer met room. Boven op weer een laagjes aardappel, giet er de rest van de room op en leg er hier en daar een klein vlokje boter op. Bestrooi rijkelijk met kaas. Schuif de schotel gedurende 5 kwartier in een oven van 160 °C.

Crème renversée à l'orange

Cuisine Culinaire



Gang: 4
Personen: 12
Bron: CCN Amsterdam
1982-04

Ingrediënten:

1,5 ltr melk
9 eieren
9 eigelen
9 cl sinaasappellikeur
600 gr basterdsuiker
2 vanillestokjes
6 sinaasappels

Bereiding.

Verwarm de oven op 180 °C. Doe in een pannetjes 300 gr basterdsuiker met 6 eetlepels water. Dit op een zacht vuurtje laten karamelliseren. Voeg dan 9 eetlepels water toe, goed roeren zodat het geheel geen stroop wordt. Giet dit mengsel in een souffléschaal zodat de bodem geheel bedekt is.

Snijd 3 sinaasappelen in heel dunne schijfjes (goed schoongemaakt) en leg die op de bodem van de schaal. Zet dit weg.

Doe 1,5 ltr melk in een pan met 150 gr suiker en 2 vanillestokjes. Aan de kook brengen en warm houden.

Doe in een beslagkom 9 hele eieren en 9 eigelen. Voeg 150 gr suiker toe en de geraspte schil van 2 sinaasappels. Roer de massa met de garde goed door elkaar. Breng de melk weer aan de kook (let goed op, dit gaat snel), haal de vanillestokjes eruit. Giet dan de melk in de beslagkom en roer de massa met de garde goed door elkaar. Zeef het mengsel en giet het in een pan van 2 liter. Voeg de sinaasappellikeur toe. Giet nu alles in de souffléschaal.

Zet de souffléschaal au bain-marie in de voorverwarmde oven van 180 °C (ongeveer 40 minuten). Let op dat er voldoende water in de bain-marie blijft.

Haal de schaal uit de oven en laat hem 1,5 à 2 uur afkoelen (niet in de ijskast).

Haal hem met een scherp mes voorzichtig los en stort hem op een schaal.

10



<https://ruudskookboek.nl>

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

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

Compressed by  PDF24

