



ccpl.nl

## Herfstig | september 2024



### Amuse

Roquefortmousse met gebakken peer en notencrunch



### Voorgerecht

'Millefeuille' met zeeduivel, witte kool en shiitake

Piera Martellozzo, Terra Magre, Sauvignon Blanc, Friuli, Italië



### Soep

'Corn chowder' met Cheddartoast



### Hoofdgerecht

Stoofschotel van kalfswang met spitskool en zoete aardappel

### Casa Ermelinda Freitas

Festivo, Castelão, Península de Setúbal, Portugal



### Nagerecht

'Apple crumble' met vanille-ijs



Dit gerecht, de **Roquefortmousse met gebakken peer en notencrunch** komt van Lekkervanbijons.be, een Belgische site. Deze is een initiatief van het VLAM, het Vlaams centrum voor agro- en visserijmarketing. Op Lekkervanbijons.be staan recepten. Het VLAM wil hiermee landbouwproducten promoten van 'bij ons', uit Vlaanderen dus. Waarom deze info: veel van de sappig geschreven recepten zijn de moeite waard, zoals **Roquefortmousse met gebakken peer en notencrunch**, het gerecht in dit menu.

### Het recept

We karamelliseren blokjes peer.

We maken een mousse met gelatine, eieren, slagroom, yoghurt en Roquefort.

We serveren de peer op de mousse en garneren het gerecht met stukjes gekaramelliseerde hazelnoot.

### Ingrediënten (12 personen)

6	stuks	peren
9	gram	verse tijm (= 3 el)
1	bosje	waterkers
60	gram	honing (= 3 el)
250	gram	Roquefort
9	stuks	gelatineblad
3	stuks	ei
225	ml	volle yoghurt
225	ml	slagroom
150	gram	hazelnooten
3	takjes	tijm
60	gram	honing (= 3 el)
		boter

### De peren bakken

1. Schil de peren en snijd ze in kleine blokjes.
2. Bak de peren licht bruin in boter.
3. Karamelliseer de peren kort met honing en tijm.
4. Laat de peren afkoelen.

### De Roquefortmousse bereiden

1. Week het gelatineblad 5 minuten in koud water.
2. Knijp de gelatine uit en los deze op in 40 ml heet water.
3. Splits de eieren.
4. Meng het eigeel met Roquefort en yoghurt.
5. Klop de slagroom stijf.
6. Klop het eiwit stijf.
7. Roer de opgeloste gelatine door de Roquefortyoghurt en spatel de opgeklopte slagroom erdoor.
8. Spatel het opgeklopte eiwit door het Roquefortmengsel: zo ontstaat de Roquefortmousse.
9. Vul glazen met de mousse en laat de mousse opstijven in de snelvriezer.

### De hazelnoten roosteren en hakken

1. Rooster de hazelnoten kort in een droge koekenpan.
2. Karamelliseer de geroosterde hazelnoten 3 minuten met honing, de takjes tijm en een scheutje water.
3. Leg de noten op bakpapier en bestrooi ze met zout.
4. Laat de noten afkoelen.
5. Hak de noten in stukjes.

### Opmaak

1. Leg de blokjes peer op de kaasmousse.
2. Leg de stukjes hazelnoot en een takje waterkers op de peer.



## Het recept

Plakjes filodeeg, die we hebben ingesmeerd met kerrieboter, bakken we in de oven. We leggen op 3 plakjes filodeeg wat gesmoorde kool, gebakken zeeduivel en gebakken shiitake en hierop leggen we nog 2 plakjes filodeeg.

## Voorgestelde wijn

**Piera Martellozzo**, Terra Magre, Sauvignon Blanc, *Friuli, Italie*

## Ingrediënten (12 personen)

1	doosje	filodeeg (2 x 5 vellen)
500	gram	witte kool
150	gram	shiitakes
12	takjes	platte peterselie
320	ml	groentebouillon (van tablet)
600	gram	zeeduivel
10	gram	kerriepoeder (= 1½ el)
30	gram	szechuanpeper (= 2 el)
		Maizena
		boter
		arachideolie

## Vorbereiding

1. Verwarm de oven op 180°C.
2. Snijd de harde kern uit de witte kool en snijd de kool in reepjes.
3. Snijd de shiitake in reepjes.
4. Stamp de szechuanpeper in de vijzel fijn.

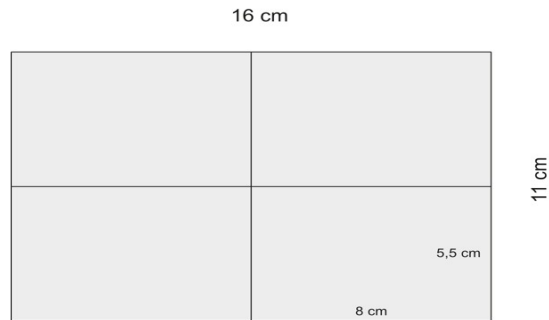
## Millefeuille bakken

1. Maak kerrieboter door het kerriepoeder in 200 gram boter te verwarmen.
2. Smeer de vellen filodeeg in met de kerrieboter en zet de overgebleven kerrieboter weg.
3. Maak 3 stapels van 5 beboterde filodeegvellen.
4. Snijd de 3 stapels deeg in vieren: zo ontstaan 12 stapels van 5,5 x 8 cm, met ieder 5 plakjes deeg, dus 1 stapel per persoon.

## Hoeveel vellen filodeeg zijn nodig bij een andere groepsgrootte dan 12?

- Per persoon zijn er 5 plakjes filodeeg van 5,5 x 8 cm nodig.
- 1 plakje = ¼ vel filodeeg (Afbeelding 1)
- Dus:
  - bij 12 personen: 12 x 5 = 60 plakjes van ¼ vel = 15 vel filodeeg;
  - bij 10 personen:
    - 5 x ¼ plakje per vel = 50/4 = 12½ vel, afgerond 13 vel filodeeg;
  - bij 7 personen: 7 x 5 x ¼ = 8¾ = 9 vel.

Afbeelding 1



5. Bak 5 plakjes filodeeg op elkaar in 10 minuten op een bakplaat-met-bakpapier in de oven goudbruin.

## De kool en kerriesaus bereiden

1. Breng de kool aan de kook met boter en bouillon en smoor de kool in 8 minuten in de gesloten pan tot beetgaar.
2. Giet de kool af en kook het vocht tot de helft in.
3. Haal de pan van het vuur.
4. Breng het ingekookte kookvocht op smaak met de overgebleven kerrieboter: zo ontstaat de kerrysaus.

## Tip

Blijf goed proeven, want te veel kerrie in de saus is niet lekker.

5. Bind de kerriesaus eventueel met Maizena.

## De shiitake en zeeduivel bakken

1. Bak de reepjes shiitake in boter goudbruin.
2. Breng de shiitake op smaak.
3. Strijk de zeeduivel in met de gestampte szechuanpeper en zout.
4. Bak de zeeduivel in arachideolie goudbruin.
5. Snijd de zeeduivel in plakjes.

## Opmaak

1. Maak op het bord een stapeltje van 3 plakjes gebakken filodeeg (Afbeelding 2 & 3).

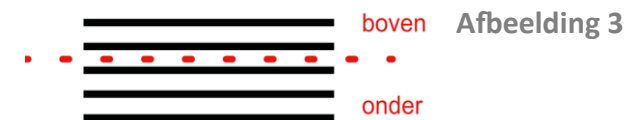
## Opmerking

Het kan zijn dat gebakken plakjes filodeeg aan elkaar plakken: haal ze dan voorzichtig van elkaar.



Afbeelding 2

2. Schep wat kool op het stapeltje.
3. Leg plakjes zeeduivel op de kool.
4. Leg de gebakken reepjes shiitake en een takje platte peterselie op de zeeduivel.
5. Leg 2 plakjes gebakken filodeeg op de zeeduivel en shiitake: nu hebben we de 'millefeuille' met zeeduivel.
6. Druppel de kerriesaus rond de 'millefeuille'.



## Soep: 'corn chowder' met Cheddartoast

1



### Ingrediënten (12 personen)

1600 gram	maïs (uit blik)
4 stuks	uien
25 gram	boter (2 el)
8 gram	gerookt paprikapoeder (4 tl)
4 stuks	bouillonblokjes
2 liter	melk
1 stuks	ciabatta (ligt in de diepvries)
150 gram	Cheddar
20 takje	platte peterselie
500 gram	slagroom

### Voorbereiding

1. Laat de maïs uitlekken en houd wat maïs apart, 1 eetlepel per persoon.
2. Pureer de overige maïs in de blender: voeg melk toe voor een smeuijge puree
3. Snijd de uien in ringen.
4. Snijd de ciabatta in plakken, 1 per persoon.
5. Hak de peterselie.
6. Rasp de cheddar.

### Bereiding

1. Verwarm de oven op 200°C.
2. Bak de spekblokjes in een grote gietijzeren pan in boter goudbruin.
3. Bak de uienringen ongeveer 3 minuten met de spekblokjes mee.
4. Voeg de maïspuree, de rest van de 2 liter melk, paprikapoeder en bouillonblokjes aan het ui-/spekmengsel toe.
5. Breng het geheel op laag vuur aan de kook en kook het in circa 15 minuten tot een soep.
6. Breng de soep op smaak.

### Voor het uitserveren

1. Leg de plakken ciabatta op een bakplaat met bakpapier en bestrooi ze met de geraspte cheddar
2. Rooster de ciabatta ongeveer 15 minuten in de oven op 200°C.
3. Klop de slagroom lobbijg.
4. Meng de peterselie door de room.
5. Breng de room op smaak.

### Uitserveren

1. Schep de soep in kommen.
2. Leg de room op de soep.
3. Strooi de apart gehouden maïs en ook paprikapoeder over de soep.
4. Serveer de soep met de cheddartoast.

---

### Het recept

We bakken uien en spek en koken deze met gepureerde maïs tot een soep. We serveren de soep met lobbige room en cheddartoast.





## Het recept

We bakken de kalfswangen en groenten, voegen er geuze en bouillon aan toe en garen het geheel in de oven.

We roerbakken spitskool met kerrie en voegen hieraan kokosmelk en hazelnoten toe.

We maken een stampot van zoete aardappel met blaadjes tijm.

## Kalfswang

### Ingrediënten (12 personen)

3	stuks	kippenbouillontablet
2400	gram	kalfswang (1 per persoon)
50	gram	boter
50	ml	olijfolie
6	stuks	ui
3	teen	knoflook
9	stengels	bleekselderij
6	stuks	wortelen
4	takjes	tijm
3	blad	laurier
60	gram	bloem (6 el)
1	fles	oude geuze (0,75 liter)
9	stuks	kruidnagels
50	gram	mosterd (9 tl)

### Vorbereiding

1. Verwarm de oven op 160°C.
2. Maak met 3 bouillonblokken 500 ml kippenbouillon.
3. Snijd de vliesjes van de kalfswangen en bewaar deze snijresten.

4. Strooi peper en zout over de wangen.
5. Snijd de uien in stukken.
6. Snipper de knoflook fijn.
7. Maak de bleekselderij schoon en snijd de stengels in stukken.
8. Snijd de wortelen in blokjes.
9. Bind de takjes tijm en laurier samen tot een 'bouquet garni' en houd wat tijm over.

---

### De voorgestelde wijn

**Casa Ermelinda Freitas**, Festivo, Castelão, *Peninsula de Setubal, Portugal*.

Het huis Freitas is in 1920 gesticht door een dame, Leonilde Freitas. De leiding is nu in handen van haar kleindochter Leonor en achterkelindochter Joana.

Het bedrijf heeft zich in een eeuw voorspoedig ontwikkeld: het heeft behalve bij Setubal ook vestigingen in andere Portugese wijngebieden en maakt zo'n 20 miljoen liter wijn. Castelão is een lokale Portugese druif, ook vaak Trincadeira genoemd, die aangename, niet te zware, en fruitige wijnen geeft. Deze wijn heeft ook cacao in de smaak.

### Bereiding

1. Bak de kalfswangen in een stoofpan in boter en olijfolie, totdat het vlees een korstje heeft.
2. Haal de kalfswangen uit de stoofpan.
3. Bak de bewaarde snijresten in de stoofpan tot ze bruin zijn.
4. Haal de snijresten uit de pan en laat de aanbaksels zitten.
5. Bak de stukken ui met de gesnipperde knoflook, stukken bleekselderij en blokjes wortel in de pan, totdat de uien glazig zijn.
6. Voeg het 'bouquet garni' toe aan de groenten.
7. Roer bloem door de groenten.
8. Voeg de gebakken kalfswangen bij de gebakken groenten.
9. Giet de oude geuze en de kippenbouillon bij het gerecht.
10. Roer de kruidnagel en mosterd door het gerecht.
11. Gaar het gerecht in de gesloten pan 2 uur in de oven op 160°C.

### Spitskool

#### Ingrediënten (12 personen)

1	stuks	spitskool
30	ml	olijfolie
2	gram	kerriepoeder (1 tl)
2	gram	paprikapoeder (1 tl)
50	gram	hazelnoten
200	ml	kokosmelk

#### Bereiding

1. Snijd de spitskool op de mandoline tot reepjes.
2. Myoteer de kerrie in een wok.

#### Opfrisser

Myoteren is het op laag vuur al roerende verhitten van een gemalen specerij met weinig olie.  
De smaak van de specerij trekt zo in de olie.

3. Roerbak de reepjes spitskool op hoog vuur in de gemyoteerde kerrie.

4. Voeg de paprikapoeder en kokosmelk aan de kool toe en kook het geheel al roerende op laag vuur wat in.
5. Rooster de hazelnoten in een droge koekenpan.
6. Hak de noten in stukjes.
7. Roer de stukjes hazelnoot door de kool.

### Puree van zoete aardappel

#### Ingrediënten (12 personen)

1000	gram	zoete aardappel
250	ml	melk
80	gram	boter
2	takjes	tijm

#### Bereiding

1. Schil de aardappelen en snijd ze in stukken.
2. Kook de aardappelen gaar.
3. Stamp de aardappelen, boter en melk tot een smeùige puree.
4. Breng de puree op smaak, onder andere met geritste tijm.





'Apple crumble' is een typisch Brits recept. Naar verluidt is het ontstaan tijdens de Tweede Wereldoorlog: door voedselschaarste was er een tekort aan bloem en boter en een 'crumble' op stukjes appel heeft nu eenmaal minder deeg nodig dan een taartbodem.

### Het recept

We vullen bakjes met blokjes appel en bakken deze met kruimeldeeg in de oven. Het ijs maken we met vanille uit vanillestokjes. We serveren het gerecht met slagroom.

### 'Apple crumble'

#### Ingrediënten (12 personen)

6	stuks	appels
100	gram	suiker
8	gram	kaneel (4 tl)
150	gram	roomboter
200	gram	bloem
200	gram	suiker
		zout

#### Extra benodigdheden

- 'Ramekins'

#### Vorbereiding

1. Verwarm de oven op 200°C.
2. Schil de appels en snijd deze in blokjes.
3. Meng suiker en kaneel door de blokjes appel.
4. Vul de 'ramekins' met de blokjes appel, 1 'ramekin' per persoon.

#### Een culinair-taalkundige opmerking

Een 'ramequin', of 'ramekin' bij dit Engelse recept, is een klein potje of bakje van glas of porselein, een 'bakkie' dus.

5. Wrijf de boter tussen je vingers fijn en kneed de boter met bloem, suiker en een snufje zout tot een kruimeldeeg.

#### Iets wat we al weten over kruimeldeeg

Het kruimeldeeg moet net niet stevig en samenhangend zijn.

6. Strooi het kruimeldeeg over het appelmengsel in de 'ramekins'.
7. Bak het appelmengsel met kruimeldeeg in 30 minuten tot 'apple crumble', met boven- en onderwarmte in de oven op 200°C.

### Vanille-ijs met slagroom

#### Ingrediënten (12 personen)

300 ml melk  
750 ml slagroom  
200 gram suiker  
1 stuks vanillestokje  
100 ml eigeel (uit de fles)

#### Bereiding

1. Splits het vanillestokje in tweeën en schraap het merg eruit.
2. Breng de melk met 500 ml slagroom, 100 gram suiker, de vanillemerg en ook het vanillestokje op middelhoog vuur aan de kook.
3. Laat het mengsel een ½ uur afkoelen.
4. Meng het eigeel met de overgebleven 100 gram suiker.
5. Voeg de melk-room-vanille al roerende bij het gezoete eigeel: zo ontstaat een ijsbasis.
6. Haal het vanillestokje uit de ijsbasis.
7. Verwarm de ijsbasis op laag vuur.

#### Eventueel ter herinnering

Ei bindt bij 80-82°C, dus let op de temperatuur.

8. Zeef de ijsbasis en zet deze ongeveer 20 minuten in de koeling.
9. Draai de ijsbasis in de ijsmachine tot ijs.
10. Klop de overgebleven slagroom lobbige.

#### Afwerking

1. Leg het ijs naast de 'ramekin' met de 'crumble'.
2. Serveer het gerecht met slagroom.