

Maand: Februari 2022
Thema: Spicey Winter



Amuse:

Taartje van boerenkool met een Pecorino-koekje

Soep:

Tomatensoep met zalm en garnaltjes

Voorgerecht:

Pasteitje met aubergine en zuurkool

Hoofdgerecht:

Terug naar het oosten

Nagerecht:

Cranberry-vlaai

Beste CCPL-leden

De receptuur is voor een vast aantal personen gemaakt.

Bij groepen met minder personen worden de ingrediënten aangepast en dit treffen jullie dan ook aan in de ingrediëntenkist.

Dus de hoeveelheden qua ingrediënten kunnen verschillen met het menu!

Heel veel kookplezier.

Receptuur- en keukencommissie CCPL-Venlo

John Biard

Taartje van boerenkool met een Pecorino-koekje

Amuse: 15 personen

Boerenkool

- 500 gr voorgesneden boerenkool (houd wat boerenkool apart voor decoratie)
- 2 st sjalotjes
- 2 st teentjes knoflook
- 2 st rookworsten
- 3 st zongedroogde tomaatjes
- 1 tl gedroogde rozemarijn blaadjes
- boter

Snij de gedroogde tomaatjes in hele dunne reepjes. Pel en snipper de knoflooktenen. Pel en snipper de sjalotjes fijn. Snij de rookworsten in stukken van ca 5 cm, snij ze overdwars in plakken, vervolgens overlans in julienne en dan in kleine blokjes. Fruit de sjalotjes, tomaatjes en rookworstblokjes in boter. Voeg de knoflook toe en fruit heel kort mee. Voeg de helft van de boerenkool toe tot hij slinkt. Doe de rest van de boerenkool erbij en bak nog enkele minuten door. Geef de kool wat consistentie voor bij de opmaak van het gerecht door licht te binden met een maïzena-papje of allesbinder

Aardappelpuree

- 500 gr kruimige aardappelen
- 50 gr boter
- 150 gr parmezaanse kaas
- zout, peper, nootmuskaat

Schil en kook de aardappelen in een gesloten pan in weinig water gaar. Giet de aardappelen af, maar vang het kooknat op. Pureer de aardappelen met een pureeknijper. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Rasp de parmezaanse kaas. Klop met de garde boter, parmezaanse kaasen zoveel van het kooknat door tot er een luchtige, niet te natte en te droge puree ontstaat. Doe de puree in een spuitzak.

Amuse-2

Kaaskoekjes

250 gr pecorino sarde of romano

2 el bloem

Schaaf of rasp de pecorino en meng met de bloem.

Verwarm een droge tefalpan en schep er 4 of 5 eetlepels pecorino in, druk plat met de lepel. Bak de koekjes op een middelhoog vuur goudbruin.

Laat de koekjes op een gekoeld bord afkoelen en opstijven.

Opmaak en presentatie

15 st rvs ringen

Leg de rvs ringen op warme borden. Spuit in elke ring een spiraal aardappelpuree. Leg hierop een lepel boerenkool mengsel en druk lichtjes aan. Verwijder de rvs ringen en zet een kaaskoekje schuins rechtop in kool. Decoreer met blaadjes rauwe boerenkool.

Tomatensoep met zalm en garnaltjes

Soep: 15 personen

Visbouillon

2	ltr	water
0,5	ltr	witte wijn
1	st	grote ui
1	st	winterpeen
1	st	prei
2	st	stengels bleekselderij
2	st	takjes peterselie
3	st	laurierblaadjes
6	st	peperkorrels
2	kg	zalmgraten en koppen
		zout

Breng het water en wijn met de visafval zacht aan de kook en schuim regelmatig af. Maak de groenten schoon en snij dit grof. Voeg de groenten en kruiden toe en stoof 20 minuten. Neem de pan van het vuur en laat nog 10 minuten trekken. Passeer de bouillon door een fijne zeef. Zet apart.

Voor de dubbel getrokken tomatenbouillon

100	gr	sjalotjes
0,25	dl	olijfolie, plus de olie van de zon gedroogde tomaatjes
2	st	teentjes knoflook
1	tl	gedroogde tijmblaadjes
2	st	blikje tomatenblokjes
1	st	potje zongedroogde tomaten in olie
2,5	ltr	visbouillon
		tabasco

Pel en snipper de sjalotjes en fruit in de olijfolie. Pel en snipper de knoflookteentjes en doe met de gedroogde tijmblaadjes bij de sjalotjes. Bak alles omscheppend 1 minuut. Voeg de visbouillon en tomatenblokjes

Soep-2

toe. breng aan de kook en laat 20 minuten zacht doorkoken. pureer de soep met de staafmixer. Snij de gedroogde tomaten piepklein en voeg aan de bouillon toe. Breng opnieuw aan de kook en laat 30 minuten zachtjes doorkoken. Breng op smaak met zou en tabasco (voorzichtig!)

Garnituur

2,5	dl	room
750	gr	zalmfilet
250	gr	Hollandse garnalen
4	st	tomaten
3	el	kervel
3	el	peterselie
3	el	basilicum
3	el	bieslook

Voor de liaison

3	dl	room
80	gr	eidooier

Soep

Snij de zalmfilet in julienne. Haal de garnalen uit de koeling. Pel en ontpit de tomaten en snij het vruchtvlees julienne. Hak van de kervel en peterselie elk 3 eetlepels fijn. Bieslook en basilicum eveneens 3 eetlepels klein snijden.

Afwerking en presentatie

Klop 2,5 dl room stijf.

Breng de soep opnieuw aan de kook en draai vervolgens het vuur laag.

Klop de eidooier met 3 dl room los en roer door de soep.

Voeg de visreepjes, garnalen, tomatenreepjes en de helft van de gehakte groene kruiden toe aan de soep en laat even mee verwarmen. Zeef de soep en laat de ingrediënten uitlekken.

Maak de borden op met de uitgelekte ingrediënten en de rest van de groene kruiden en serveer de soep uit aan tafel, gebruik hiervoor een schenkan.

Pasteitje met aubergine en zuurkool

Voorgerecht: 15 personen

Knoflookbladerdeeg 1

500 gr bloem
3 dl water
10 gr zout
250 gr boter
4 st teentjes knoflook

Een snelle manier om bladerdeeg te maken. Doe bloem, water en zout in de kom van de deegmachine. Kneed in 10 minuten tot een soepel deeg. Rol het deeg uit tot een lap van 1 cm dik. pel en schaaf de knoflookteentjes met de kaas (of truffel) schaaf. Verdeel over de **helft** van de deeglap. Schaaf met de kaasschaaf plakken van de 300 gr boter en verdeel zo egaal mogelijk over de met knoflookschaafsel belegde helft van de deegplak. Vouw de niet belegd helft van de plak over de belegde helft. Bestuif de werkbank met bloem en rol de lap uit tot een rechthoek met een gelijke dikte van 5 mm. Vouw de lap in de lengte in drieën. herhaal de handeling in de andere richting uit, dus dwars op de vouwrichting. Vouw weer in drieën. Draai nog een keer een halve slag en rol uit tot 5 mm. Vouw tenslotte in tweeën. bewaar, ingepakt in huishoudfolie tot gebruik in de koeling (ongeveer 1,5 uur)

Voor de pasteitjes

1 st aubergines
250 gr zuurkool
boter
olijfolie
2 st sjalotten
100 gr Schwarzwälder schinken
2 tl komijnzaad
200 gr kleine kastanjechampignons
800 gr bladerdeeg (knoflookbladerdeeg 1)
10 gr eidooier
pastei-mal

Champignons

Snij de champignons in kleine blokjes. Fruit deze in heel weinig olijfolie. Schep uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.

Aubergines

Snij de aubergines in brunoise. Bak in dezelfde pan van de kastanjechampignons de aubergine-brunoise. Schep uit de pan en laat ook uitlekken op keukenpapier.

Zuurkool

Pel en snipper de sjalotjes.

Snij de Schwarzwälder schinken klein.

Laat de zuurkool uitlekken en knijp goed uit.

Rooster het komijnzaad in een droge tefalpan.

Fruit schinken in een grote koekepan of wok met wat boter. Fruit de gesnipperde sjalotjes mee. Voeg zuurkool en geroosterd komijnzaad toe en fruit enkele minuten omscheppend. Schep champignon en aubergine blokjes door de zuurkool.

Knoflookbladerdeeg 2

Rol het bladerdeeg uit tot een rechthoek met een dikte van 3 mm.

Steek rondjes uit de deegplak, die groter zijn dan de diameter van de pasteimal. Leg een plak deeg in de pasteimal. Schep op één helft een lepel zuurkoolmengsel. Bestrijk de rand van het deeg met ei, klap de mal dicht en druk goed aan. Leg de pasteitjes op een silpatmat op de bakplaat. Bestrijk de pasteitjes met eigeel. Afbakken in circa 20 minuten op 180 graden C.

Garnituur

75	gr	veldsla
50	gr	crème fraîche
5	takjes	dille
		zout en peper

Roer de crème fraîche los, kruid met peper en zout en vermeng met de gehakte dille.

Afwerking en presentatie

Bak de pasteitjes af in 20 minuten. Haal uit de oven en laat in een minuut of tien op een eetbare temperatuur komen. Garneer met de veldsla en daarop een lepel van het crème-fraîche mengsel

Terug naar het oosten

Hoofdgerecht: voor 15 personen

Ingrediënten voor het vlees

300	gr	vet rookspek zonder zwoerd
2	kg	fricandeau
4	st	teentjes knoflook
8	tl	sambal manis (conimex)
5	tl	djahé (gemberpoeder)
5	tl	kerriepoeder
1,5	dl	ketjap manis
8	st	zoete uien
		peper en zout

Atjar

2	st	komkommers
2	st	rode puntpaprika's
500	gr	winterpeen
400	gr	verse sperziebonen
1	st	kleine verse spitskool
1	st	kleine bloemkool
4	cm	verse gember
4	st	teentjes knoflook
2	tl	kurkuma
2	dl	azijn
6	el	lichtbruine basterdsuiker

Nasi Koenig

500	gr	pandan rijst
2	st	blikjes kokosmelk (800 ml)
75	gr	boter
2	st	fijngesnipperde witte uien
2	st	kruidnagelen
2	tl	kurkuma
5	tl	kerrie
2	st	sprietten citroengras

Seroendeng

150	gr	geraspte kokos
150	gr	parelvliespinda's
1	st	ui
1	st	teentje knoflook
1	st	verse gember van 2,5 cm
1	tl	gemalen koriander (ketoembar)
1	tl	gemalen komijn (djinten)
1	tl	trasi oedang (garnalenpasta)
2	tl	tamarindepuree (assem)
1	el	gula djawa (palmsuiker)

Optioneel

1	st	pot sambal manis (Conimex)
---	----	----------------------------

Vlees

Bak het in dobbelsteentjes gesneden spek langzaam uit in een grote , hoge vleespan op een lage stand. Schep de kaantjes uit het vet en laat op keukenpapier uitlekken. Doe de kaantjes in een schaal, bestrooi met zout en peper en zet apart.

Fruit de gesnipperde uien goudgeel in het resterende vet.

Doe eveneens in kleine blokjes gesneden vlees in delen toevoegen en bak mee. Voeg de gepelde en gesnipperde knoflook, kruiden, ketjap manis, peper en zout toe. Sluit de pan en laat het vlees in ca 20 minuten langzaam goed van smaak en laat inkoken tot een dikke brij. Proef of de smaak nog correctie nodig heeft, het gerecht mag best een beetje pit hebben, dus hou de sambal Manis stand-by.

Atjar

Halveer de komkommer in de lengte. Schep met een lepel de zaadlijsten uit de komkommer en snijd de komkommer in dunne plakjes. Snijd de paprika in de lengte en halveer de zaadlijsten. Snijd de peen en paprika in reepjes. Breng een pan water aan de kook en zet een grote kom koud water klaar. Verwijder de steelaanzet en het puntje van de sperziebonen. Snijd de spitskool in reepjes. Snijd zeer kleine roosjes van de bloemkool. Kook elke groente afzonderlijk 2 min. Laat 10 min. afkoelen in het koude water. Schil de gember. Snijd de gember in stukjes. Maal met de knoflook, kurkuma en 2 tl zout in de vijzel tot pasta. Laat de groenten uitlekken. Breng de azijn met de suiker aan de kook en voeg de knoflookpasta toe. Laat 3 min. koken en schep de groenten erdoor. Laat volledig afkoelen in de koeling.

Nasi koening

Verhit de boter in een koekenpan en laat al omscheppend de gesnipperde uien kleuren. Voeg koenjit, zout en kerrie en de gekneusde stengels citroengras plus kruiden toe. Schep alles goed om en doe de rauwe rijst erbij. Laat alles enkele minuten al omscheppend fruiten. Breng de kokosmelk in een ruime pan aan de kook. Stort de gefruite rijst in de kokosmelk en breng weer aan de kook. Sluit de pan en til gedurende het gehele volgende proces het **deksel** niet op!!!! Laat de rijst 11 minuten op een zo klein mogelijk en laag mogelijk vuur koken. Zet na 11 minuten het gas uit en laat nog eens 11 minuten staan. Til nu het deksel voor de eerste keer weer van de pan, verwijder het citroengras. Haal de rijst los met een vork. Sluit de pan en laat op een warme plaats rusten.

Seroendeng

Pel en snipper de ui fijn. Los trasi en assem op in een kopje warm water. Fruit de gesnipperde uisnippers aan in 3 el zonnebloemolie. Schil de gember, snij in plakjes, pers uit en fruit mee. pers het teentje knoflook uit en fruit kort mee. Voeg de overige kruiden en de goela djawa toe en schep om. Giet als laatste het assem/trassi way=ter erbij en laat het geheel al omscheppend verder fruiten en een mooie bruine kleur krijgen. Fruit de laatste minuten de parelvliespinda's mee. Laat afkoelen.

Afwerking en presentatie

Warm het vlees nog even goed door. Plaats een steekring op het bord en vul deze met de rijst, even aanstampen. Schep een flinke lepel vlees op het bord. Strooi een lepel kaantjes over. Geef er een flinke lepel atjar bij en zet seroendeng in 2 of 3 schaaltes op tafel, zodat men naar keuze kan nemen.

Cranberry-vlaai

Nagerecht: 15 personen

Voor 2 bodems

500 gr patent
4 dl lauwe melk
150 gr zachte boter
2 st zakjes gist
20 gr witte basterd suiker
1 tl zout
bakbonen
aluminiumfolie
2 st vlaai bakblikken

Puddingvulling

500 gr volle melk
100 gr kristalsuiker
1/2 st vanillestokje
45 gr Maizena
2 st eidooiers
Mespuntje zout

Cranberryvulling

2 st zakken cranberries (2x340 gr)
400 gr kristalsuiker
5 dl rode port
2 tl aardappelzetmeel

Schuim

120 gr eiwit
80 gr suiker
gasbrander

Bodems

Laat de boter zacht worden (30 seconden in de magnetron), maar niet helemaal smelten. Vet de bakvormen met een klein beetje boter goed in. Kneed in de machine in 10 minuten een deeg van bloem, lauwe melk, gist, boter, basterd suiker en zout. Stort het deeg op de werkbank en rol uit tot een rechthoekige lap. Vouw de lap in tweeën, draai een kwartslag en vouw in drieën op en laat afgedekt een kwartiertje los komen. Verdeel het deeg in tweeën en rol uit tot 2 lappen, met een iets grotere diameter dan de vormen. Rol de deeglappen voorzichtig een voor een op een rolstok of op de deegroller en vlei in de vormen. Volg met zachte handen de rondingen van de vormen en snij de rand bij. Laat in de vorm een kwartier narijzen. Prik in de bodem met een deegprikker of met een vork. Bekleed het deeg ruim met aluminium folie en vouw het overhangende deel van de folie luchtig om de vormrand. Doe er een steunvulling in van bijvoorbeeld bruine bonen. Bak in ongeveer 15 minuten in een voorverwarmde oven van 200 graden C. Verwijder de steunvulling en folie en bak nog enkele minuten na. Laat de bodems voorzichtig op een rooster glijden en laat afkoelen.

Puddingvulling

Breng 450 gram melk met 50 gram suiker aan de kook. Snij het vanillestokje open en voeg het stokje plus het vanillemerg toe aan de melk. Roer de overige melk, de overige suiker, het custard poeder, de eidooiers en het zout door elkaar tot een glad papje. Verwijder het vanillestokje als de melk kookt. Giet een beetje hete melk bij het koude melk-mengsel en roer goed door elkaar (=familie maken). Giet dit vervolgens terug bij de hete melk. Laat de room op laag vuur, onder voortdurend roeren, 2 minuutjes zachtjes doorkoken. Doe de room in een schone kom, dek af met plasticfolie en laat afgedekt afkoelen tot gebruik.

Nagerecht-

Cranberryvulling

Was de cranberry's en laat uitlekken.

Breng port, suiker en cranberry's in een pan aan de kook en laat zonder deksel zo lang koken tot het vocht stroperig begint te worden en alle cranberry's zijn opengebarsten. Roer maïzena of aardappelzetmeel los met een scheutje port en roer door de hete massa. Laat nog enkele minuten doorpruttelen. Blijf rustig roeren.

Vlaaien

Verdeel cranberry compote voorzichtig met een grote lepel over de pudding. Laat opnieuw opstijven in de koeling.

Haal de vlaaien op tijd uit de koeling, zodat ze op een aangename eettemperatuur kunnen komen.

Afwerking en presentatie

Het schuim.

Sla de eiwitten stijf en voeg geleidelijk de suiker toe. Blijf kloppen tot er pieken ontstaan. Bestrijk de vlaaien losjes met het schuim. Met de gasbrander het schuim kleuren. Snij de vlaaien in punten en serveer op kleine bordjes.