

Maand: Februari 2019
Thema: In etappes



Eerste Etappe

Koude hapjes

- **Glaasje hammouse met rodebietenscheuten**
- **Rolletje parmaham met roomkaas en basilicum**
- **Rosbiefrolletjes**

Tweede etappe

Warme hapjes met vis

- **Gamba's in sherry**
- **Aardappelkoekjes met gerookte makreel**

Derde etappe

Warme hapjes met groente

- **Champignons à la provencale**
- **Glaasje champignonsoep**

Vierde etappe

Warme hapjes met vlees

- **Gekaramelliseerde kippenboutjes**
- **Cajunkip met limoensaus**

Vijfde Etappe

Nagerechten

- **Olijfolie-ijs met gesuikerde olijven**

Hamouse met rodebietenscheuten

Eerste etappe, 15 personen

200	gram	gekookte ham
1	stuks	gelatineblad
2	tenen	knoflook
1	takje	rozemarijn
1	stuks	sjalot
		olijfolie traditioneel
2	eetlepels	mayonaise
2	eetlepels	droge sherry
0,6	dl	room
		Cayennepeper
		zout
1	stuks	focaccia
		rode bietscheuten

Snijd de gekookte ham in reepjes.

Week het gelatineblaadje in koud water.

Schil en snipper de knoflookteentjes.

Rits de blaadjes van het takje rozemarijn en hak fijn.

Schil en snipper het sjalotje fijn.

Bak de knoflook en de sjalot glazig in een klein scheutje olijfolie traditioneel.

Meng de fijn gehakte rozemarijnblaadjes samen met de ham.

Mix de ham met de rozemarijnblaadjes samen met de knoflook en de gesnipperde sjalot in de keukenmachine.

Maak aan met mayonaise.

Warm de sherry even op en los er de uitgeknepen gelatine in op.

Roer de sherry en de stijfgeklopte room bij het mengsel.

Breng op smaak met cayennepeper en zout. Laat opstijven in de koelkast.

Bak de focaccia af volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Snijd de focaccia in staafjes en bak deze krokant in olijfolie traditioneel.

Uitserveren

Doe de mousse in glaasjes.

Werk af met rode-bietscheutjes en één stukje focaccia.

Rolletje parmaham met roomkaas en basilicum

Eerste etappe, 15 personen

8	plakken	Parmaham
200	gram	roomkaas met kruiden
enkele	blaadjes	basilicum
1	eetlepel	pijnboompitten
		olijfolie fruitig
		peper

Besmeer elk plakje parmaham met kruidenroomkaas en rol op met enkele blaadjes basilicum en geroosterde pijnboompitten. Deze even roosteren in een droge koekenpan. Blijf erbij, laat niet aanbakken.

Snijd de rolletjes doormidden en leg 2 rolletjes op een bordje.

Bedruppel met wat olijfolie fruitig en bestrooi met peper.

Rosbiefrolletjes

Eerste etappe, 15 personen

2	stuks	groene paprika's
2	stuks	wortels
80	gram	enoki
50	gram	volle yoghurt
2	eetlepels	mayonaise
2	eetlepels	room
1	eetlepel	scherpe mosterd
15	plakjes	rosbief
		peper en zout

Was en halveer de paprika's, verwijder zaadjes en zaadlijsten. Snijd in zo lang mogelijke rechthoeken en snijd deze vervolgens in mooi julienne. Schil de wortelen en snijd in de lengte plakken van 2 mm. Snijd vervolgens in julienne met dezelfde lengte als de paprika in fijne reepjes. Maak enoki-paddenstoeltjes schoon.

Roer de yoghurt glad met de mayonaise, de room en de scherpe mosterd. Breng op smaak met peper en zout. Strijk er de plakjes rosbeef mee in. Vouw bovenste randje van de rosbeef een halve cm om. Beleg met paprika, wortel en enoki en rol dicht. Snijd aan de onderkant recht af zodat het rolletje rechtop blijft staan.

Uitserveren

Combineer de drie gerechten op een bord. Schep bij het rosbiefrolletje een extra lepeltje van de saus waarmee je de rosbeef hebt ingestreken. Serveer er 1 of 2 stukjes extra focaccia op het bord bij.

Gamba's in sherry

Tweede etappe, 15 personen

15	stuks	gamba's 1pp
2	eetlepels	olijfolie traditioneel
2	eetlepels	sherry
enkele	druppels	tabasco
1	stuks	citroen
		zout en peper
		zoete chilisaus

Verwijder het darmkanaal uit de rauwe gepelde gamba's.

Verhit olijfolie traditioneel in een pan en roerbak de gamba's 2-3 minuten tot ze roze zijn.

Doe de gamba's in een kom en voeg de sherry toe en breng op smaak met tabasco, zout en peper.

Uitserveren

Serveer de gamba's met een partje citroen en wat chilisaus.

Aardappelkoekjes met gerookte makreel

Tweede etappe, 15 personen

500	gram	aardappelen kruimig
250	gram	gerookte makreelfilet
½	stuks	limoensap
1	stuks	limoen
50	gram	roomboter
1½	eetlepel	mosterd
1½	eetlepel	bieslook
1½	eetlepel	munt
1½	eetlepel	platte peterselie
3	stuks	limoen
2	stuks	ei
		Panko om te paneren
		zonnebloemolie
		zout en peper

Extra: stekker ø 5 cm
 Tonic stamper

Oven voorverwarmen op 150° C

Kook de geschilde aardappelen in water met wat zout gaar.

Haal ondertussen met je vingers de makreelfilet uit elkaar. Check en verwijder de eventuele achtergebleven graatjes. Meng de uit elkaar gehaalde makreel met de fijngesneden bieslook, fijngesneden munt en fijngesneden platte peterselie. Geef er een flinke draai zwarte peper over en zet apart.

Giet de aardappelen af en pureer. Druk de aardappel door een fijne bolzeef met een pollepel. Maak af met de mosterd en roomboter. Meng hier de makreel en het limoensap doorheen en roer alles goed door. Breng op smaak met peper en zout en laat 10 minuten rusten zodat de smaken zich kunnen mengen. Vorm met je handen platte schijven met een diameter van 5 cm. Gebruik een steker van ø 5 cm en een hoogte van 1 tot 1½ cm. Rasp de schil van de limoenen en meng deze door de panko. Haal de aardappelkoekjes door het geklutste ei en daarna door de panko met de limoen zeste.

Bak ze in gedeeltes in zonnebloemolie goudbruin en warm van binnen. Hou ze warm in een oven van ongeveer 150 graden terwijl je de volgende porties bakt.

Uitserveren

Serveer met schijfjes limoen.

Champignons à la provencale

Derde etappe, 15 personen

500	gram	champignons
75	gram	sjalotten
30	gram	paprika rood
2	stuks	tomaten (voor tomatenconcassé)
2	gram	verse tijm
2	gram	rozemarijn
2	teentjes	knoflook
5	gram	peterselie
5	gram	bieslook
25	gram	boter
2,5	dl	bruine basis saus
3	dl	room
0,3	dl	cognac
		peper, zout
		cups Poels

De champignons schoonborstelen en eventueel de onderkant van het voetje afsnijden.

Snijd de champignons in kleine blokjes.

De champignons gedurende 5 minuten blancheren in een bodem van zeer weinig water met een klontje boter, in een gesloten pan.

Laat de champignons in eigen vocht afkoelen. **Vocht bewaren.**

De sjalotten en de paprika fijnsnijden. De kruiden wassen en fijnhakken.

De sjalotten en paprika in boter aanfruiten. Voeg vervolgens de geblancheerde champignons toe en laat licht aankleuren. Knoflook, tijm en rozemarijn toevoegen en flamberen met cognac. Bruine basissaus en daarna de room toevoegen. Breng het geheel aan de kook en laat iets inkoken.

Op smaak brengen met peper en zout. Eventueel iets champignonvocht toevoegen.

Maak de tomatenconcassé.

Uitserveren

Voor het uitserveren de tomatenconcassé voorzichtig onder het champignon mengsels roeren en in de cups doen.

Tomatenconcassé: tomaten ontvellen, pitjes verwijderen en in kleine blokjes snijden

Glaasje champignonsoep

Derde etappe, 15 personen

750	gram	kastanjechampignons
200	gram	aardappel
2	stuks	ui
2	teentje	knoflook
2	eetlepels	bloem
1½	liter	kippenbouillon (tabletten)
2	dl	room
2	eetlepels	zure room
2	eetlepels	platte peterselie
	scheutje	witte wijn
		olijfolie traditioneel

Maak de kastanjechampignons schoon en snijd ze in plakjes.

Schil de bloemige aardappelen en snijd ze in blokjes. Pel en snipper de ui en de knoflook.

Bak de kastanjechampignons in porties goudbruin in wat olie traditioneel. Neem uit de pan.

Fruit de ui met de knoflook glazig in een beetje olijfolie traditioneel.

Bestrooi met bloem en roer goed om.

Blus af met witte wijn, roer glad.

Breng aan de kook en schenk er dan de bouillon bij.

Hou wat kastanjechampignons apart voor de afwerking.

Laat de rest van de kastanjechampignons met de aardappelen 15 minuten zachtjes koken in de bouillon.

Pureer de soep glad in de blender.

Giet er de room bij en laat nog even inkoken.

Roer de rest van de kastanjechampignons door de soep.

Breng op smaak met peper en zout.

Uitserveren

Schep de soep in kommetjes.

Werk af met een toefje zure room.

Bestrooi met peterselie en serveer.

Gekaramelliseerde kippenboutjes

Vierde etappe, 15 personen

12	eetlepels	ketchup
6	eetlepels	honig
2	eetlepels	sojasaus
2	eetlepels	witte wijnazijn
4	theelepels	oregano
15	stuks	kippenbouten
2	stuks	lente-ui
		boter

Oven voorverwarmen op 180° C

Meng de ketchup met de honing, sojasaus, witte wijnazijn en de gedroogde oregano.

Bestrijk er de voorgedaarde kleine kippenboutjes mee en laat 30 minuten marineren.

Verwarm de oven voor op 180° .

Bak de kippenboutjes rondom aan in een koekenpan.

Doe de gebakken kippenbouten over in een braadslee en laat ze ongeveer 25 minuten garen in de oven.

Uitserveren

Bestrooi met gesnipperde lente-uitjes en serveer.

Cajunkip met limoensaus

Vierde etappe, 15 personen

4 stuks kipfilets in repen van 2 cm

Cajunmix

5 tenen knoflook
4 eetlepels paprika-poeder
2 eetlepels oregano
2 eetlepels tijm
2 theelepels zout
2 theelepels zwarte peper
boter

Voor de cajunmix. Meng de uitgeperste knoflook, paprika-poeder, gedroogde oregano, gedroogde tijm, zout en vers gemalen zwarte peper in een kom en haal de kipreepjes door de kruiden. Schud de overtollige kruiden eraf en bak de kip in een hete koekenpan in 3-5 minuten gaar.

Limoendipsaus

3,5 dl volle yoghurt
2 stuks limoenen voor:
2 eetlepels vers limoensap
1 eetlepel geraspte limoenschil
1 eetlepel honing

Meng yoghurt, limoensap, limoenrasp en honing een kommetje.

Uitserveren

Serveer de limoendipsaus bij de kipreepjes.

Olijfolie-ijs met gesuikerde olijven

Vijfde etappe, 15 personen

IJs

5	dl	slagroom
1	liter	melk
300	gram	witte basterdsuiker
4	stuks	eidooier vloeibaar
2,5	dl	extra vierge olijfolie

Verwarm de volle melk, slagroom en suiker in een middelgrote pan met dikke bodem op laag vuur tot het mengsel warm is. Het mag niet koken. Haal de pan van het vuur.

Klop de eidooiers los in een kom. Voeg daar het warme roommengsel aan toe en klop heel goed door met een garde. Zorg dat het een mooi egaal mengsel is. Giet dit mengsel dan terug in de pan. Blijf kloppen. Zet de pan weer op het fornuis, op het allerlaagste vuur. Blijf voortdurend kloppen tot het mengsel is ingedikt, dit duurt circa 5 tot 10 minuten.

Haal de pan van het vuur en schenk het mengsel terug in de kom. Zo koelt de massa een beetje af.

Klop al roerend de olijfolie erdoorheen tot een mooie gladde massa. Draai er in de ijsmachine ijs van.

Gesuikerde olijven

200	gram	suiker (+ extra om de olijven doorheen te rollen)
2	dl	water
200	gram	zwarte olijven zonder pit
2	takjes	rozemarijn
75	stuks	amandelen

Verwarm suiker met het water.

Giet de olijven in een zeef en laat uitlekken

Voeg de olijven bij het warme suikerwater.

Ris de rozemarijn en snijd de takjes fijn, voeg toe aan de olijven en laat circa 10 tot 15 minuten zachtjes pruttelen.

Giet af en rol de nog natte olijven door de suiker.

Laat de gesuikerde olijven afkoelen.

Rooster de amandelen in een droge koekenpan tot deze mooi goudbruin zijn.

Laat de amandelen afkoelen. Neem 3 hele amandelen per persoon en snijd de rest van de amandelen in snippers.

Uitserveren

Zet de borden ruim van tevoren koud in de koelcel of diepvries.

Snijd een aantal gesuikerde olijven doormidden.

Leg op elke bord 3 of vier gesuikerde olijven en 3 hele amandelen.

Leg een lepel gesnipperde amandelen op het bord.

Leg de quenelle ijs op de gesnipperde amandelen.

Maak verder af met de halve olijven en serveren.