

Maand : februari 2023
Thema : Een culinaire reis door Europa!



amuse
Spaanse serranoham kroketjes

voorgerecht
**Franse millefeuille met beukenzwam, blauwkaascrème
en Italiaanse ham**

soep
Belgische uiensoep

hoofdgerecht
Munsterkaas saus met Varkenshaas

nagerecht
Hollandse stroopwafel met Tiramisu

Amuse 1 van 2

Romige Spaanse serranoham kroketjes

amuse, 12 personen

kroketjes

110 gr ui
110 gr boter
300 gr serranoham, in kleine stukjes
1 ltr volle melk
110 gr bloem
nootmuskaat
90 gr bloem
100 gr paneermeel
4 st eieren
Olijfolie

Kroketjes

Snipper de ui zo fijn mogelijk en bak ca. 4 minuten op middelhoog vuur in de boter totdat de ui doorzichtig is., doe de ham erbij en bak ca. 1 minuut mee.

Verwarm de melk en houd die lauwwarm.

Doe de bloem in één keer bij het ui-ham mengsel en roer met een houten lepel 3-4 minuten op middelhoog vuur totdat de bloem goudkleurig wordt.

Giet de lauwwarme melk er beetje bij beetje bij en blijf roeren. Voeg, als de melk opgenomen is, steeds een scheutje melk toe totdat de melk op is. Tijdens dit proces kookt de saus zachtjes, op een middelhoog vuur, tot een bechamel.

Na ca. 5 minuten wordt de bechamel dikker. Breng op smaak met zout, zwarte peper en een snufje nootmuskaat.

Let op bij het zouten van de bechamel. De ham is namelijk van zichzelf al erg zout.

Giet de bechamel in een platte ovenschaal en dek af met plasticfolie. Laat deze ruim 1 uur opstijven in de koeling.

Verdeel de opgesteven bechamel in 36 gelijke porties.

Doe de bloem en het paneermeel in twee aparte diepe borden of schaaltes. Klop het ei in een ander diep bord los.

Wrijf je handpalmen in met wat olie en vorm er ovaalvormige kroketjes van. Haal ze eerst door de bloem, daarna door het ei en als laatste door het paneermeel.

Verhit de olie in de frituurpan tot 180 °C en bak de kroketjes in porties in ca. 2-3 minuten op middelhoog vuur goudkleurig

N.B.

Als je een houten lepel enkele centimeters in de olie steekt tot er rondom belletjes ontstaan is de temperatuur goed om te frituren

Amuse 2 van 2

aiolie (Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn)

2	st	eidooier
175	ml	zonnebloemolie
2	st	knoflookteentjes
10	gr	citroensap (= 2 tl)
		zout en peper
		peterselie

Doe de eidooiers in een kom met de twee geperste knoflookteentjes. Meng dit goed met `n garde. Voeg daarna al kloppend 50 ml van de olie toe. Let op: doe dit écht druppelsgewijs!

Begint de aiolie al wit te kleuren en flink in volume toe te nemen? Dan gaat het helemaal goed! En gebeurt dit nog niet? Blijf dan voorzichtig druppels olie toevoegen, terwijl je ondertussen goed blijft kloppen met de garde.

Blijf constant roeren en voeg dan de rest van de olie in `n dun straaltje toe. Als het goed is, heeft de aioli nu de textuur en dikte van mayonaise. In dat geval mag je `m op smaak brengen met wat citroensap, zout en peper. Wil je `n wat zure aioli? Voeg dan beide theelepels citroensap toe. Voor `n wat lichtere smaak voeg je er slechts eentje toe.

Uitserveren:

Schik de kroketjes op een bordje en voeg de aiolie toe. Strooi er een beetje gehakte peterselie over.

N.B. (je kunt de aiolie ook in kleine kommetjes bij de kroketjes zetten).

Voorgerecht 1 van 2

Franse millefeuille met beukenzwammen, blauwkaascrème en Italiaanse ham

voorgerecht 12 personen

8 st bladerdeeg, plakjes(diepvries)
600 gr beukenzwammen
125 gr gorgonzola
400 gr roomkaas (Philadelphia naturel)
12 st Italiaanse ham, plakjes
2 st knoflookteentjes
enkele takjes verse zomertijm
olijfolie
peper en zout

extra: rechthoekige mal, bakpapier en silpats, spuitzak

Leg de ham op een bakplaat en zet dit in een oven op 80° C te drogen. Dit zal ongeveer 1-1,5 uur duren. **hiermee beginnen**

Verwarm de andere oven voor op 190° C.

Haal het bladerdeeg uit de verpakking en verwijder de papieren velletjes. Snijd met behulp van de rechthoekige mal drie vormen uit (uit 1 vel haal je 3 vormen). Doe dit bij ieder vel. Als het goed is heb je nu (8*3) 24 vormen.

Dit gaat het beste als het deeg nog een beetje bevroren is.

Leg de vormen tussen bakpapier/silpat: dus een vel bakpapier onder de vormen en een vel er bovenop. Plaats nu het geheel op een bakplaat en leg hier bovenop ook een bakplaat.

Zet de bakplaten nu in de oven onder druk: bv door een grotere rvs schaal te vullen met water en deze op de bovenste bakplaat te plaatsen. Zo kan het bladerdeeg niet rijzen.

Bak 25 min in de oven.

Laat ze even afkoelen. Als het goed is kun je ieder vormpje met een scherp mes delen: als je het op zijn kant houdt, kun je het geheel splitsen en er 3 losse vormen van maken.

Niet iedere vorm zal in zijn geheel te splitsen zijn (ze worden flinterdun): daarom heb je er een aantal meer gemaakt.

Je hebt uiteindelijk per persoon 3 (gesplitste) vormpjes nodig.

Haal de korst van de blauwe kaas af.

Meng (eerst met een lepel en later met de handmixer) de blauwe kaas met de verse kaas en kruid met peper. Doe in een spuitzak en leg weg op kamertemperatuur.

Hak de knoflook fijn. Ris enkele takjes tijm.

Maak de zwammen schoon en bak ze met de knoflook en de tijm in olijfolie en een eetlepel boter.

Kruid met peper en zout.

Voorgerecht 2 van 2

Vlak voor het uitserveren:

Maak laagjes:

1. Spuit 2 kleine torentjes kaas op het bord
2. hierop het eerste vormpje plaatsen (zo is het vastgezet);
3. Spuit op dit vormpje mooi verdeeld kleine torentjes kaas;
4. Hierop komt een stukje gedroogde ham;
5. Hierop weer wat kaas (cement om de volgende vorm vast te zetten);
6. Plaats vorm nummer 2;
7. Vervolgens weer torentjes kaas (zoals bij stap 3);
8. Ham (zoals bij stap 4);
9. Kaas (zoals bij stap 5) en
10. Afsluitend het laatste vormpje (deksel).

Werk af met de gebakken beukenzwammen en een takje tijm.

Soep 1 van 2

Belgische uiensoep

soep 12 personen

runder bouillon

600	gr	soepvlees, mager
2	st	kruidnagels
1	st	ui ongeschild (in kwarten)
1	st	winterwortel (in grove stukken)
1	st	prei (in stukken)
2	st	bleekselderij, stengels (in stukken)
10	st	zwarte peperkorrels
4	st	platte peterselie, takjes
2	st	laurierblad
4	st	tijm, takjes
extra:		snelkookpan (niet in de vaatwasser! met hand afwassen)
		keukengaren

Bouillon. Hiermee beginnen

Breng in een de snelkookpan het soepvlees met 2,5 liter koud water aan de kook. Schep het schuim dat komt bovendrijven eraf.

Steek de kruidnagels in de ui (met schil) en voeg samen met de grofgesneden wortel, prei, bleekselderij en peperkorrels toe aan de bouillon.

Bind de peterselie, laurier en tijm met rood/witkeukengaren bij elkaar en leg dit boeketje in de soep.

Sluit de snelkookpan met de deksel af en laat de bouillon een uur onder druk trekken.

Laat de snelkookpan afkoelen tot de druk eraf is en je het deksel kunt openen. Schenk de bouillon met groente en vlees boven een andere pan door een puntzeef met daarin een schone doek. (passeerdoek)

Soep 2 van 2

uien

750	gr	uien
75	gr	boter
45	gr	bloem
1	st	steranijs
1,5	ltr	runderbouillon (zelf maken)
2	st	flesjes Dubbel Trappist à 33 cl per fles
2	st	stokbroden
300	gr	oude kaas, geraspt zout en peper

Pel de uien en snijd ze in fijne ringen.

Verhit de boter in een pan en bak hierin de uien onder af en toe roeren ongeveer 50-60 minuten op een **zeer laag** vuur. Bak de steranijs mee. De uien zijn nu donkerbruin, gekarameliseerd.

Voeg de bloem toe, roer het geheel ongeveer een minuut om en voeg de warme bouillon toe. Breng de soep aan de kook.

Voeg na ongeveer 10 minuten het bier toe en laat alles nog eens 10 minuten zachtjes koken. Voeg naar smaak zout en peper toe.

Bak 2 stokbroden af en laat afkoelen.

Uitserveren:

Schep de soep in kommen en leg in iedere kom een stuk stokbrood, belegd met geraspte kaas.

Plaats de kommen onder de grill tot de kaas gesmolten is en serveer direct.

Hoofdgerecht 1 van 2

Varkenshaas met Munsterkaassaus / aardappelkroketjes / bospeentjes

Hoofdgerecht 12 personen

aardappelkroketjes

1,5	kg	aardappelen, bloemig
40	gr	mosterd (= 2 el)
4	st	eidooiers
3	st	eiwitten
		zout en peper
2	gr	nootmuskaat (= 1 tl)
200	gr	bloem
150	gr	paneermeel
		zonnebloemolie

Kroketjes

HIER MEE BEGINNEN

Schil en was de aardappels en kook ze gaar: giet ze af en laat ze op een laag pitje goed uitstomen.

Stamp de aardappels fijn en roer de mosterd, zout en peper, nootmuskaat en de eidooiers er doorheen. Breng goed op smaak met zout en peper. Schep de aardappelpuree op een bakplaat en laat ze goed afkoelen in de koeling.

Klop de eiwitten los in een kommetje. Schep in een tweede kommetje wat bloem en in een ander kommetje paneermeel.

Maak met een ijslepel gelijke porties en mooie rolletjes van de aardappelpuree.

Rol de rolletjes puree eerst door de bloem, dan het eiwit en tenslotte door de paneermeel. Zorg dat de rolletjes helemaal bedekt zijn met paneermeel.

Laat de gevormde kroketjes minimaal een half uurtje rusten in de koelkast.

Verhit ondertussen de frituurpan tot 190/200 graden.

Frituur de aardappelkroketjes vlak voor het uitserveren in kleine porties (3-4 minuten) en bak ze goudbruin.

Laat de aardappelkroketjes even uitlekken op keukenpapier.

Hoofdgerecht 2 van 2

varkenshaas in Munsterkaassaus

1200	gr	varkenshaasjes
		boter
2	st	knoflookteentjes
½	ltr	room
250	gr	Munsterkaas
		scheutje witte wijn
		peper en zout
		nootmuskaat
4	st	peterselie, takjes
3	st	basilicum, takjes
0,5	st	groentebouillontablet

Munsterkaas saus

Pel de knoflook en snij deze ragfijn. Smoor in een sauspan de knoflook in boter. Voeg hierna de room erbij en breng aan de kook. Snijd de kaas in kleine flintertjes en voeg deze bij de room. Blijf roeren tot alle kaas gesmolten is. Kruid met peper, zout en nootmuskaat en laat even zachtjes laten pruttelen. Blijf erbij en laat niet overkoken. Zeef de saus voor gebruik om eventuele klontjes achter te houden.

Varkenshaasje

Vouw de punt van de varkenshaas naar binnen en bind deze vast met een keukentouw of prikker, zodat het haasje overal even dik is. Braad het in een open pan ongeveer 15-20 minuten (afhankelijk van dikte en grootte).

Neem de haasjes uit de pan nemen houd warm houden onder folie.

De aanbaksels in de braadpan losroeren met een scheutje witte wijn en de kaassaus erbij doen.

Goed roeren en een beetje fijngehakte peterselie + basilicum toevoegen.

Uitserveren:

De haasjes snijden op de voorverwarmde borden leggen en een beetje van de saus erover scheppen. Maak het bord af met de kroketjes en de wortel.

Bospeentjes

Schil de bospeetjes en snijd ze in stukjes van (2-3 cm lang). Gaar ze in gezouten water beetgaar. Giet ze af en zet ze op ijswater.

Ris de tijmblaadjes en zet weg.

Doe een flinke eetlepel boter, en de honing in 3 dl groentebouillon bouillon (gemaakt van groentebouillontablet) en verwarm dit.

Glaceer de worteltjes vlak voor het opdienen in de Voeg op het laatst de geriste tijmblaadjes toe.

Giet vlak voor het opdienen de peentjes af en dresseer ze op het bord.

Frituurpan:

Denk niet "na mij de zondvloed" maar maak de frituurpan schoon. Laat de olie wat afkoelen.

Haal het verwarmingselement uit de pan

(niet in de vaatwasser !!)

Zeef de olie.

Maak de bak van de frituurpan schoon.

Zet de frituurpan weer in elkaar en doe de gezeefde olie er weer in.

Vul eventueel aan met nieuwe zonnebloemolie.

Nagerecht 1 van 2

Tiramisu met Hollandse stroopwafels

Nagerecht 12 personen

90	gr	eidooier (vloeibaar)
390	gr	suiker
180	gr	eiwit (vloeibaar)
10	st	stroopwafels
120	ml	stroopwafellikeur
800	gr	mascarpone
2	dl	sterke koffie-
90	ml	Tia Maria
7	dl	room
14	gr	cacaopoeder (= 2 el, afgestreken.
Extra		mooie glazen 1 pp

Maak 2dl sterke koffie en zet deze in de koeling

Zet een pan met een laagje water op middelhoog vuur. Doe de eidooier in een beslagkom en zet de kom op het pannetje met water. Zorg dat het water in de pan de beslagkom niet raakt.

Klop met een garde de eidooier los en doe er al roerende 30 gram suiker bij. Haal de kom van het pannetje als deze te warm wordt en blijf kloppen tot er een mooie gladde crème ontstaat.

Probeer een beetje te spelen met de beslagkom op of van het vuur, belangrijk is dat het ei niet gaat stollen. Als de crème mooi in de kom blijft hangen dan is hij klaar. Zet de kom in de koelkast.

Klop in een schone kom (vetvrij maken) het eiwit stijf. Voeg beetje bij beetje de rest van de suiker toe. Blijf kloppen tot het mengsel helemaal stijf is en de pieken overeind blijven staan. Zet vervolgens weg in de koelkast.

Breek 8 stroopwafels in stukjes en roer hier de stroopwafellikeur doorheen. Zet opzij.

Spatel de mascarpone in 3 delen, voorzichtig door het eidooier mengsel tot een mooie massa. Spatel daarna het eiwit ook in 3 delen door het eidooier mengsel.

Meng 1 dl koude, sterke koffie door het mengsel.
Het mengsel krijgt nu een mooie mokka kleur.

Meng vervolgens de Tia Maria erdoor en schep het mengsel netjes in een spuitzak. Bind de spuitzak dicht en laat opstijven in de koeling.

Uitserveren:

Verdeel de in stroopwafellikeur gedrenkte stroopwafelstukjes over de glazen waarin je het dessert gaat serveren.

Spuit daar het mascarpone mengsel op, vervolgens weer een laagje gedrenkte stroopwafel en nog een laagje mascarpone mengsel. Schenk er vervolgens een klein laagje espresso overheen. Dek de glazen af met plastic folie en laat minimaal een uur opstijven in de koelkast.

Klop de slagroom stijf met een mixer.

Breek de 2 overgebleven stroopwafels in stukken.

Haal het dessert uit de koelkast en verdeel de slagroom over de desserts.

Garneer met de overige stroopwafel kruimels en wat cacao poeder.