

Maand: Februari 2020  
Thema: Franse keuken



Amuse

**Avocadobavarois met garnalentartaar**

Voorgerecht

**Vol au Vent met kippenragout**

Soep

**Klassieke Franse uiensoep**

Hoofdgerecht

**Blanquette de Veau met Aligot**

Nagerecht

**Tarte Bourdaloue met vanille ijs**

## Avocadobavarois en garnalentartaar

Amuse, 15 personen

4	stuks	avocado`s
	sap	van ½ citroen
6	druppels	tabasco
175	gram	room
1	stuks	aardappel bonkje
30	stuks	gekookte garnalen
		zalmeitjes
		peper en zout
		Fleur de sel

Extra:

- 15 glaasjes
- 2 spuitzakken
- keukenpapier
- zonnebloemolie
- thermometer

Ontdoe de avocado`s van de schil en pit en pureer het vruchtvlees in de kom van de keukenmachine.

Voeg het citroensap en 6 druppels tabasco toe. Breng verder op smaak met peper en zout.

Doe de room in een kom en klop de slagroom stijf. Roer de helft van de room door de avocadopuree. Doe dit geheel in een spuitzak en leg koel weg.

Pel, indien nodig de garnalen, snijd ze in kleine stukjes. Zet koel weg. Doe een klein beetje zwarte peper bij de resterende room en doe dit vervolgens ook in een spuitzak, leg koel weg.

Schil en was de aardappel. Snijd de aardappel in zeer fijne blokjes 1-2 mm en droog goed af. Frituur ze, in kleine porties, in zonnebloemolie van ca. 180° C goudbruin. Bestrooi licht met Fleur de Sel.

### Uitserveren

Vul de glaasjes voor de helft met de avocadobavarois, vervolgens daarop een laagje gefrituurde aardappel, daarop een beetje gepeperde room, daarop de fijn gesneden garnalen, vervolgens weer een beetje gepeperde room en tot slot een laagje zalmeitjes.

Serveer direct.

# Vol au Vent met kippenragout

Voorgerecht, 15 personen

## Pasteibakjes

30	plakken	bladerdeeg
1	stuks	ei
		eidooier vloeibaar
		bloem

Extra:                    steker ø 8 cm  
                              steker ø 4 cm  
                              bakpapier  
                              deegroller

## Verwarm de GROTE oven voor op 180 °C.

Steek met een steker van Ø 8 cm 15 rondjes uit het ontdooide bladerdeeg. Dit is de bodem van het bakje.

Doe dat nog eens 15 keer, maar snijd nu met een steker van Ø 4 cm kleinere rondjes uit, de dekseltjes.

Je houdt nu ringetjes over die je op de net gemaakte bodem legt.

De 15 kleine rondjes zijn de dekseltjes. Leg die ook op een met bakpapier beklede bakplaat.

Verzamel de resten deeg en kneed het tot een bal. Leg wat bloem op de werkbank en rol het deeg uit tot een plak van ca 3 mm dik.

Steek hier weer ringen uit van Ø 8 cm en steek weer de Ø 4 cm rondjes uit.

Bouw zo de pasteitjes op tot 4 lagen. (Bodem, ring 1, ring 2, ring 3, ring 4)

Prik met een vork wat gaatjes in de bodem en smeer de bovenzijde in met wat losgeklopt ei.

Leg de pasteibakjes en de dekseltjes op een met bakpapier beklede bakplaat.

Kwast de dekseltjes en de bovenkant van de bakjes in met losgeklopte eidooier. Bak ze in circa 15 tot 20 minuten goudbruin en gaar.

Blijf erbij zodat ze niet verbranden.

## **Kippenragout**

75	gram	boter
90	gram	bloem
600	gram	kippendijfilet
225	gram	ui
225	gram	kastanjechampignons
1,5	liter	kippenbouillon van tablet (1,5 tablet voor 1,5 liter!)
2	theelepels	kerriepoeder
		peper en zout
		olijfolie puur
		peterselie
		room

## **Oven voorverwarmen op 180° C**

Pocheer de kippendijfilets gaar in de bouillon: verwarm de bouillon tot net onder het kookpunt en laat de kippendijfilets ongeveer 8 tot 10 minuten garen. Snipper de ui fijn en fruit deze aan in de boter. Voeg de kerriepoeder toe en laat de smaken er goed in trekken.

Voeg de bloem toe en laat deze op een zacht vuur garen. Het mengsel is klaar als het wit uitslaat. Haal de pan van het vuur en laat de roux afkoelen.

Haal de kippendijfilets uit de bouillon en trek deze met een vork uit elkaar. **Gooi de bouillon niet weg.**

Boen de kastanjechampignons schoon en snijd ze in stukken. Bak ze aan in wat olijfolie puur. Breng de kastanjechampignons op smaak met peper en zout.

Zet de roux weer op het vuur en klop met een garde beetje bij beetje de bouillon erdoor. Blijf roeren totdat er een gladde ragout ontstaat. Voeg naar smaak een beetje room toe aan de ragout.

Voeg het kippenvlees en de gebakken paddenstoelen toe en breng de ragout op smaak met peper en zout.

## **Uitserveren**

Vul de korstdeegbakjes royaal met de ragout en klaar is je vol au vent. Garneer met fijngesneden peterselie.

# Klassieke Franse uiensoep

Soep, 15 personen

## Runderbouillon

1	kg	soepvlees
1	stuks	prei
3	stuks	runderbouillonblokken
3	stuks	winterwortels
3	stuks	ui met schil
200	gram	tomaten
15	takjes	bladselderij
5	stuks	laurierbladeren
3	takjes	tijm
3	liter	water
Enkele	stukjes	foelie zwarte peper

Was alle groenten en snijd ze in stukken. Breng het vlees met het koude water in een grote pan aan de kook. Schuim daarna goed af. Doe dan de groenten, bouillonblokjes en kruiden erbij. Doe de deksel op de pan en laat de bouillon ruim een uur trekken.

Zeef de bouillon en zet weg.

1	kg	witte uien
4	dl	witte wijn (May)
40	gram	boter
1 a 2	stuks	afbakbroodje
250	gram	Gruyère kaas boter zout

Snijd de witte uien in halve ringen. Probeer deze zo dun mogelijk te snijden. Dat is even een klusje maar komt de smaak zeker ten goede.

Neem een flinke klont boter en fruit de uien op laag vuur even aan. Schep alles even flink door elkaar, voeg een goede snuf zout toe. Stoof de uien nu op laag vuur minstens 20-25 minuten. Roer af en toe. Als de uien mooi bruin en gekarameliseerd zijn, zijn ze goed.

Voeg nu de witte wijn toe en zet het vuur wat hoger. Wacht al roerend tot ongeveer de helft van de wijn verdamppt is.

Voeg ca. 2,5 liter van de runderbouillon toe. Breng even aan de kook en zet het vuur lager. Laat nog eens 30 minuten op laag vuur pruttelen met de deksel op de pan. Roer af en toe even.

Bak de afbakbroodjes eerst af.

Verwarm de grill van de oven voor op 200° C. Snijd een paar dikke sneetjes stokbrood en rasp de Gruyère kaas.

## Uitserveren

Vul de soepkomen met de uiensoep, leg daar 2 sneetjes stokbrood op en top af met een flinke laag Gruyère kaas. Plaats 10 minuutjes in de oven tot de kaas gesmolten is.

Serveer direct!

## Blanquette de Veau met Aligot

Hoofdgerecht, 15 personen

### **Aligot** aardappelpuree

1	kg	aardappelen
5	dl	slagroom
3	dl	water
2	tenen	knoflook
50	gram	roomboter
	scheut	verwarmde melk
300	gram	gruyère kaas
		zwarte peper en zeezout

Extra: spuitzak

Snijd de geschilde kruimige aardappelen in kleine blokjes van ca 1 cm en doe deze in een pan. Schenk de slagroom samen met het water bij de aardappelblokjes. Doe de deksel op de pan en breng aan de kook. Zet het vuur nu klein en laat de aardappelen langzaam gaar worden.

Blijf goed opletten en roer af en toe, want anders kookt e.e.a. over of zet dit aan in de pan.

Wanneer de aardappelen goed gaar zijn, giet je ze af en zet je ze met deksel op de pan weg.

Verwarm de roomboter op het vuur en roer de geperste knoflook erdoor.

Prak de aardappelen fijn en schenk de roomboter erdoor. Doe het geheel door een bolzeef, zodat je hele fijne aligot krijgt. Roer tenslotte de geraspte kaas door de aligot totdat deze goed is opgelost.

Ongeveer een half uur voor het uitserveren schenk je eventueel nog een warme scheut melk erbij om de puree nog romiger te krijgen. Maak goed warm, breng op smaak met wat zwarte peper en eventueel zout. Doe de aligot in een spuitzak en houd warm in de warmhoud kast.

### **Blanquette de Veau**

1,7	kg	blanquette de veau - kalfspoulet
2	liter	water
1	bos	bospenen
10	kleine	sjalotjes
250	gram	haricots verts
1	stuks	bouquet garni (peterselie, rozemarijn, tijm, laurier)
8	stuks	peperkorrels
20	gram	zout
125	gram	roomboter
110	gram	bloem
4	stuks	eigeel vloeibaar
4	dl	slagroom
1	eetlepel	citroensap peterselie

Extra: bindtouw

Snijd het kalfspoulet in dobbelstenen van ongeveer 2 a 3 cm.

Doe het vlees in een braadpan met een dikke bodem en voeg het water toe.

Breng dit aan de kook.

Het water moet afgeschuimd worden totdat het helder blijft.

Maak het bouquet garni en bind vast met bindtouw.

Schil de bospenen en sjalotten en snijd ze in stukjes van 1 à 1,5 cm en voeg deze toe. Voeg ook het zout, de peperkorrels, het bouquet garni toe en verlaag het vuur zodat het zachtjes kookt gedurende 60 minuten.

Voeg na ca. 40 minuten de haricots verts toe.

Giet de massa door een zeef en bewaar ook het kookvocht.

Maak in een aparte pan een roux van de roomboter en de bloem door de roomboter te smelten op laag vuur en de bloem toe te voegen.

Laat dit geheel ca. 1 minuut zachtjes garen. Voeg vervolgens gedoceerd 5 dl kookvocht toe en klop het geheel met een garde. Er ontstaat zo een mooie gladde saus.

Laat deze saus 2-5 minuten rustig inkoken, af en toe roeren, en iets afkoelen om bij de volgende stap te voorkomen dat de slagroom gaat schiften.

Voeg in een kom de slagroom en de eigelen samen en mix het met een garde. Giet dit mengsel langzaam bij de roux en blijf met de garde roeren. Laat de saus indien nodig daarna nog even inkoken en voeg het citroensap toe. Mocht ze de saus te dik zijn kun je nog wat kookvocht toevoegen.

Voeg het vlees en de groenten toe, zorg dat alles op temperatuur komt.

**Uitserveren**

Spuit de aligot mooi op het bord, voeg de blaquette de veau met saus toe en garneer af met fijngesneden peterselie.



## Tarte bourdaloue met vanille ijs

Nagerecht, 15 personen

### Deeg

175	gram	bloem
75	gram	witte basterdsuiker
40	gram	amandelmeel
100	gram	boter, op kamertemperatuur
1	stuks	ei
¼	theelepel	zout

Extra: vershoudfolie

Doe alle ingrediënten voor het deeg in een kom en kneed er een samenhangend deeg van. Kneed vooral niet te lang. Zodra je een bal van het deeg kunt vormen is het goed. Verpak het deeg in vershoudfolie en laat het minimaal 1 uur rusten in de koelkast.

### Peren

6	stuks	handperen Doyenne Du Comice
7	dl	water
200	gram	suiker
½	stuks	vanillestokje, opengesneden

Extra: bakpapier

Schil de peren, halveer ze en verwijder het klokhuis. Breng het water met de suiker en het opengesneden vanillestokje aan de kook. Laat alles 1 minuut doorkoken en leg vervolgens de peren erin. Breng het vocht tegen de kook aan en dek het oppervlak af met een stuk bakpapier. Laat de peren zo op laag vuur 10 tot 15 minuten pocheren. Haal de peren uit het pocheervocht en laat ze uitlekken en afkoelen.

## **Frangipane**

100	gram	boter
100	gram	fijne suiker
100	gram	amandelmeel
2	stuks	eieren
	snuf	zout
1	eetlepel	rum
		bloem

Extra:                   bakpapier  
                              mandoline  
                              quichevorm

## **Verwarm de oven voor op 180° C**

Doe voor de frangipane de boter op kamertemperatuur, fijne suiker, het amandelmeel, de eieren, het zout en de rum in een kom en mix dit tot een egale massa.

Boter, om in te vetten.

Bloem, om uit te rollen.

Verwarm de oven voor op 180 °C en vet een lage quiche -vorm met een doorsnede van ongeveer 25 centimeter in met boter. Leg er kruislings twee repen bakpapier in, waarmee je de tarte straks makkelijker uit de vorm krijgt

Kneed het deeg nog kort door, om het wat soepeler te maken, en rol dit vervolgens op een licht bebloemd werkblad uit tot een dikte van 3 á 4 millimeter dikte.

Bekleed de bakvorm met het deeg en snijd de randen netjes af.

Verdeel de amandelfrangipane over de bodem.

Snijd de peren in de breedte in plakjes, met de mandoline, en rangschik die op de frangipane. Bak de tarte in 45 tot 50 minuten goudbruin en gaar.

## **Garnering**

75	gram	abrikozenjam
20	gram	amandelschaafsel

Verwarm de abrikozenjam kort in een steelpannetje en bestrijk de tarte bourdaloue daarmee voor een mooie glans.

Strooi er tot slot wat geroosterd amandelschaafsel over.

### **Vanille ijs**

4	stuks	eidooiers vloeibaar
150	gram	suiker
1	stuks	vanillestokjes
6	dl	volle melk
25	gram	druivensuiker
1,8	dl	slagroom
		ijsblokjes

Extra: thermometer

Klop de eidooiers en 75 gram suiker met een mixer tot een geheel. Meng de overige 75 gram suiker met de druivensuiker.

Verwarm de melk met het opengesneden vanillestokje, slagroom en het suikermengsel in een pan zodat de suiker goed oplost. Laat dit 10-15 minuten trekken. Niet laten koken!

Laat 10 minuten afkoelen.

Giet dit lauwarme mengsel al roerend bij het mengsel van eidooiers en suiker. Verwarm deze massa tot ongeveer 85 °C. Zeker niet hoger om schiften te voorkomen. Haal vervolgens van het vuur af en koel zo snel mogelijk terug door de massa in een koude kom te gieten die in een bak met ijs staat. Blijf voortdurend roeren. Laat de afgekoelde ijs-mix zo lang mogelijk rusten in de koeling alvorens in de ijsmachine tot ijs te draaien.

### **Uitserveren**

Serveer een bol vanille-ijs met een punt van de tarte bardaloue, strooi er eventueel nog wat geroosterde amandelsnippers over.