

Maand: September 2022  
Thema: Herfst heerlijkheden

amuse

**Gerookte makreel-paté | cranberry | limoen | gember | toast**

voorgerecht

**Kippenlever | jammy dodger | cranberrycompote**

soep

**Kippensoep | geglaceerde bospaddenstoelen | gekonfijte eidooier**

hoofdgerecht

**Eendenborst | rodewijnsaus | witlof | aardappelgratin**

nagerecht

**3 x appeldessert**

## **Gerookte makreelpaté met cranberry, limoen en gember op toast**

Amuse, 12 personen

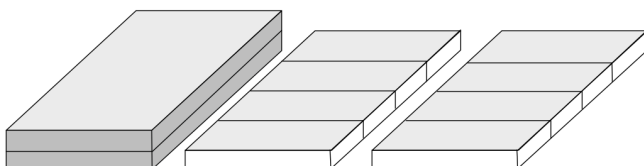
250	gr	gerookte makreelfilet
100	gr	roomkaas
50	gr	zure room
1	tl	gehakte dille
2	stuks	limoenen
100	gr	veenbessen
		basterdsuiker
50	gr	sushi-gember, in dunne reepjes gesneden
5	stuks	sneetjes witbrood, dik
		zout
		peper

Maak eerst de paté door de gerookte makreelfilets zonder het vel in een keukenmachine te hakken, samen met de roomkaas en zure room. Pulseer tot een relatief gladde massa. Proef op smaak en voeg dan de dille en een scheutje sap van een van de limoenen toe. Pulseer nogmaals, slechts kort, om alles door elkaar te mengen, doe het dan in een kom en laat afkoelen

Om de veenbessen te bereiden, doe je ze in een pan met een paar eetlepels water en een snufje basterdsuiker. Zet de pan op de kookplaat op middelhoog vuur en kook zachtjes gedurende 6-8 minuten, totdat de bessen beginnen in te storten en zacht worden. Haal van het vuur en laat afkoelen

Als je klaar bent om te monteren, roostert je de sneetjes brood gelijkmatig aan beide kanten onder een grill en snijd je vervolgens met een scherp mes de korsten eraf. Snijd dan de snee brood voorzichtig, horizontaal door (dus je krijgt dan 2 sneetje brood) en vervolgens in 3 of 4 repen. Leg de geroosterde zijanten terug onder de grill (met de ingeroosterde zijde naar boven) en houd ze goed in de gaten, ze roosteren en krullen vrij snel. Wanneer ze beginnen te krullen en bruin genoeg zijn, haal je ze uit de oven.

Laat afkoelen.



Shnee brood roosteren, horizontaal doormidden snijden en vervolgens in 4 delen snijden. Met ongeroosterde zijde naar boven nog eens in de oven en zodra het begint te krullen uit de oven halen

Haal de makreelpaté uit de koelkast en schep een bol op de uiteinden van elk plakje. Schep er een lepeltje veenbessen (cranberry) bovenop. Vervolgens een snufje gesneden sushi-gember. Werk af door de schil van de resterende limoen eroverheen te raspen

## Kippenlever op een jammy dodger met cranberrygelei

Voorgerecht

12 personen

### JAMMY DODGER

200	gr	ongezouten zachte boter
375	gr	bruine basterdsuiker, plus extra om te bestrooien
2	st	ei
2	tl	vanille extract
400	gr	bloem, plus extra om te bestuiven
extra:		steker ø 6 à 8 cm
		steker ø 2 cm

Om de koekjes te maken, meng je de boter en suiker in een kom met een houten lepel tot alles goed gemengd is. Voeg het ei en de vanille toe en blijf met de hand kloppen tot het volledig is opgenomen. Voor dit onderdeel moet het mengsel van de randen van de kom naar beneden schrapen.

Giet de bloem in het mengsel en vouw het samen tot het volledig gemengd is, en vorm het dan tot een bal. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven vel bakpapier tot een dikte van ongeveer 5 mm. Leg het vel op een bakplaat en zet het 10 minuten in de koelkast om op te stijven.

Haal het deeg uit de koelkast en druk hier de koekjes uit met een ronde uitsteker van 6-8 cm. Je hebt 12 basiskoekjes en 12 bovenkoekjes nodig, (bovenkoekjes in het midden uitsteken met een ronde uitsteker van ø 2cm)

Combineer je deegresten en rol ze opnieuw uit op een met bloem bestoven oppervlak. Probeer dit redelijk snel te doen, want het mengsel zal opwarmen en plakkerig worden. Als dat zo is, zet je het gewoon terug in de koelkast om weer op te stijven.

Als de vormen zijn uitgesneden, verdeel ze over 2 met bakpapier beklede bakplaten en laat ze 10 minuten in de koelkast afkoelen.

Verwarm de oven voor op 190C hete lucht.

Bak de koekjes ongeveer 12 minuten.

Haal eruit en laat volledig afkoelen op een rooster.

*Voorgerecht 1 van 2*

### KIPPENLEVER PARFAIT

65	gr	ongezouten boter
3	st	sjalotten, fijngesneden
1/2	st	knoflookteen, fijngehakt
15	gr	verse tijm
65	ml	cognac
750	gr	kippenlevertjes, schoongemaakt en bijgesneden
2	st	eieren
185	gr	ongezouten boter, kamertemperatuur
Extra:		spruitzak met spruitmond. blender

Begin met het maken van de kippenleverparfait. Fruit de sjalotten, knoflook en tijm zachtjes in de boter gedurende ongeveer 30 minuten, tot ze heel zacht en plakkerig zijn. Voeg de cognac toe en laat inkoken tot stroperig, laat afkoelen en zet in de koelkast om volledig af te koelen. Als het mengsel afgekoeld is, verwarm je een oven voor op 85°C. Breng het mengsel over naar een blender samen met de rauwe kippenlevers, eieren en ongezouten boter op kamertemperatuur en mix tot het helemaal glad is. Giet het mengsel door een fijne zeef in een ovenschaal. Zet au bain-marie in de oven (een grote braadslee half gevuld met kokend water). Laat de schaal met parfait in het kokende water zakken en kook in de oven tot de parfait is gestold als een vla (ongeveer 30-35 minuten). Haal de gekookte parfait uit de oven en laat afkoelen tot kamertemperatuur, meng en zeef nogmaals door een fijne zeef om er zeker van te zijn dat je een geheel glad mengsel hebt. Doe de parfait in een spruitzak en bewaar in de koelkast tot het klaar is om te serveren.

### CRANBERRY COMPOTE

300	gr	cranberry's, diepvries
1	st	sinaasappel (sap) rasp van 1/2 sinaasappel
125	ml	water
100-150	gr	suiker

Doe de cranberry's samen met de sinaasappelrasp en -sap, het water en 100 gram suiker in een pan en breng dit op middelhoog vuur aan de kook. Roer het mengsel af en toe door. Laat alles op laag vuur 10-15 minuten koken, tot de cranberry's geknapt zijn. Hoe meer je roert en hoe langer je de compote laat koken, hoe fijner van structuur de cranberrycompote zal worden. Proef de compote tegen het einde en voeg eventueel wat extra suiker toe.

Leg een basiskoekje op het bord en spuit toefjes kippenleverparfait op de rand. leg er een bovenkoekje met gat bovenop en druk licht aan. Vul dit gat met de cranberry compote en serveer.

*Voorgerecht 2 van 2*

## Kippensoep met geglaceerde bospaddenstoelen en gekonfijte eidooier

Soep 12 pers

### Sousvide verwarmen op 64°C

#### GEKONFIJTE EIDOOIER

12 stuks eieren

Om de eidooiers te konfijten, plaatst u de hele eieren in het waterbad en kookt u ze 1 uur en 15 minuten. Draai het bad daarna terug tot 50°C om de temperatuur te behouden.

#### KIPPENSOEP

1	el	plantaardige olie
4	st	kippenpoten
450	gr	selderij, in blokjes gesneden
600	gr	witte ui, in blokjes gesneden
450	gr	prei, in blokjes gesneden
6	st	takjes tijm
6	st	takjes platte peterselie
6	st	laurierblaadjes
4	ltr	kippenbouillon (van kippenbouillon tabletten)
250	gr	boter, zacht
250	gr	bloem
200	gr	crème fraîche
150	ml	droge sherry
		citroensap
		zout
		zwarte peper
300	gr	beukenzwam mix, bruin en wit
200	gr	enoki gold paddestoelen
20	gr	boter
		scheutje olijfolie

Verhit voor de soep de plantaardige olie in een pan met dikke bodem op middelhoog vuur. Voeg de kippenpoten toe en bak tot ze rondom donker en goudbruin zijn. Voeg de bleekselderij, ui en prei toe en zweet ongeveer 3-5 minuten tot ze zacht en doorschijnend zijn. Voeg de tijm, peterselie en laurier toe, giet de kippenbouillon erover en kook zachtjes tot de bouillon voor de helft is ingekookt. Smelt ondertussen de boter in een pan en meng de bloem erdoor tot een gladde roux.

Voeg, zodra de bouillon is ingekookt, de roux toe, roer door. Voeg terwijl de soep nog warm is de crème fraîche en sherry toe en breng op smaak met citroensap, zout en peper. Zet opzij tot het klaar is om te serveren

*soep 1 van 2*

## CROUTONS

5 st snee witbrood, diepvries

Snijd voor de croutons het brood in blokjes.

Leg ze op een bakplaat en rooster ze onder de grill tot ze goudbruin zijn

## UITSERVEREN

Doe een scheutje olijfolie in een kleine koekenpan en bak de paddestoelen goudbruin.

Voeg de boter toe, voeg dan een scheutje water toe en roer tot een emulsie.

Haal de eieren uit het waterbad en scheid heel voorzichtig de dooiers van het eiwit.

Leg een dooier op de bodem van elke bord, daarnaast de geglaceerde paddenstoelen en geroosterde croutons. Serveer de borden uit!

Giet de warme soep in de serveerkannen en serveer deze uit aan tafel.

## **Eendenborst met witlof en aardappelgratin met een rodewijnsaus**

Hoofdgerecht 12 personen

### **AARDAPPELGRATIN**

2	st	teentje knoflook
75	gr	ongezouten roomboter
1,5	kg	vastkokende aardappelen
2	dl	slagroom
2	dl	volle melk
1	mespunt	gemalen nootmuskaat
100	gr	geraspte Gruyère kaas
	Extra;	ovenschaal
		mandoline of kaasschaaf

Verwarm de oven voor op 175° C.

Halveer de knoflook en wrijf de ovenschaal ermee in. Vet vervolgens de ovenschaal in met de helft van de boter. Schil de aardappelen en snijd of schaaf ze in zo dun mogelijke plakjes.

Meng de slagroom, melk, nootmuskaat, peper en zout in een grote kom. Voeg de aardappel toe en schep voorzichtig om zodat alle plakjes met room bedekt zijn. Verdeel de aardappelplakjes over de ovenschaal en schenk het restant van het roommengsel erover. Bestrooi met de kaas en verdeel de rest van de boter in klontjes erover.

Bak de gratin ca. 60 minuten in het midden van de oven gaar.

Als je met de punt van het mes gemakkelijk door de aardappelen glijdt, is de gratin klaar.

### **GEKARAMELISEERDE WITLOF**

12	stuks	witlof
1	dl	sojasaus
1	flesje	jus d'orange
100	gr	boter
		basterdsuiker

Voor de witlof de beschadigde buitenste bladeren verwijderen en in de lengte halveren. Bestrooi met een beetje basterdsuiker en karameliseer in een hete koekenpan, met de snijkant naar beneden, tot ze goudbruin zijn

Voeg de sojasaus, sinaasappelsap en boter toe. Bedek de pan met een deksel of een cirkel van vetvrij papier en kook gedurende 5-6 minuten tot ze gaar zijn. Bedruij de witlof regelmatig met het kookvocht

## RODEWIJNSAUS

1	stuks	sjalot, fijn gesneden
1	stuks	wortel, fijn gesneden
1	stuks	prei, wit alleen, fijn gesneden
1	teentje	knoflook, fijn gesneden
1	stengel	bleekselderij, fijn gesneden
1	takje	rozemarijn
1	takje	tijm
1	stuks	laurierblad
20	ml	rode wijn
50	ml	rode wijnazijn
1	dl	rode port
2	st	potten runderfond plantaardige olie

Zet voor de rodewijnsaus een middelgrote pan op hoog vuur en voeg voldoende plantaardige olie toe om de bodem van de pan te bedekken. Voeg zodra de pan begint te roken de sjalotten, wortelen, prei, knoflook en bleekselderij toe

Fruit de groenten een donkere goudbruine kleur hebben. Voeg de tijm, rozemarijn, port, wijn en azijn toe, laat sudderen en laat inkoken tot bijna droog

Voeg de runderfond toe en reduceer opnieuw tot de helft. Haal van het vuur, zeef door een fijne zeef in een andere pan en reduceer tot sausconsistentie

## EENDENBORST

6	st	eendenborst zout en peper
---	----	------------------------------

Kruid de eendenborsten met zout en peper en leg ze met het vel naar beneden in een koude koekenpan. Zet op het vuur en breng langzaam de temperatuur omhoog van koud, waardoor het vet wordt verminderd en de eend gelijkmatiger kookt

Blijf bakken tot goudbruin, draai dan de borst om en laat 1 minuut op het vuur staan.

Haal de pan van het vuur en laat de eend 15 minuten in de pan rusten - dit zal het garen van de borst langzaam beëindigen en tegelijkertijd laten rusten

Verwarm de rode wijnsaus op het vuur en snijd de aardappelgratin in porties.

Snijd de eendenborst in plakjes en schik op borden met een aardappelgratin en 2 helften van de witlof. Besprenkel het bord met de saus en serveer direct uit.



## Trio van appeldesserts

nagerecht 12 personen

### BODEM

500 gr bloem  
60 gr amandelmeel  
200 gr poedersuiker  
250 gr boter, koud en in blokjes  
snufje zout  
4 st eieren  
bloem, om te bestuiven  
extra: 12 taartvormpjes

Maak het deeg voor de bodem.

Zeef de bloem, poedersuiker, 60 gr gemalen amandelen en zout in een mengkom. Voeg de koude in blokjes gesneden boter toe en mix rustig met de vlindergarde in de Kitchenaid tot een deeg van een ruwe broodkruimelachtige textuur. Voeg vervolgens de eieren toe aan het bloemmengsel en kneed het samen tot een bal. Bewerk het deeg zo kort mogelijk. Strooi een beetje bloem over het deeg, druk het een beetje plat en wikkel het in huishoudfolie. Minimaal 1 uur in de koelkast laten rusten.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Haal het deeg uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen.

Be-bloem intussen een schoon oppervlak en een deegroller

Rol het deeg iets meer dan 0,25 cm dik uit en bestuif met bloem om ervoor te zorgen dat het niet aan het werkoppervlak blijft plakken. Gebruik 12 taartvormpjes van 60 mm ø om het deeg in te vormen. Duw het deeg in de taartvormpjes/vormpjes en verwijder overtollig deeg dat over de rand hangt. Gebruik een kwastje om de binnenkant van de taartjes lichtjes in te smeren met geklopt ei. Plaats in de oven voor 12-15 minuten, of tot ze licht goudbruin van kleur zijn.

### VULLING

3 st Cox-appel  
120 gr bramen  
75 gr suiker  
30 gr boter  
snuf kaneel (gemalen)

### Vulling voor het taartje:

Schil de cox-appels en snij in blokjes en kook de appelblokjes met 120 gr bramen in een pan tot de appel zacht is en een glad mengsel vormt met de bramen.

Neem een andere steelpan en laat de suiker smelten en goudbruin kleuren op middelhoog vuur. Voeg de boter en kaneel toe en roer meteen door.

Voeg de appel-braammix toe aan de karamel en roer goed door. Zet er eventueel even de staafmixer in om er een gladde massa van te maken.

*Nagerecht 1 van 3*

### CRUMBLE

75 gr boter  
75 gr suiker  
90 gr bloem  
75 gr amandelmeel

Meng alle ingrediënten voor de crumble in de Magimix tot een kruimelig deeg.

Neem de afgebakken bodems en verdeel het appel/bramen/karamel-mengsel over de 12 bodems.

Strooi er vervolgens crumble overheen totdat de hele vulling bedekt is.

Bak nu de taartjes nog een keer op 180°C gedurende 8-10 minuten zodat de crumble goudgeel kleurt. Serveer de taartjes bij de overige onderdelen.

### APPELSHOT

150 gr appelmoes  
350 ml slagroom, opgeklopt tot zachte pieken  
350 ml appelsap  
2 st gelatineblaadje

Spatel de appelmoes door de opgeklopte room en verdeel deze gelijkmatig over de bodem van de shot-glaasjes. Zorg ervoor dat de bovenkant glad en vlak is en zet in de koelkast om te laten afkoelen.

Om de gelei-laag voor de appelshot te maken: week de gelatine in koud water.

Kook het appelsap in een kleine steelpan. Haal van het vuur, voeg de zachte, uitgeknepen gelatine toe en klop om op te lossen. Doe het mengsel over in een schaal en zet in de koeling om af te koelen. Wacht tot het mengsel lobbig wordt en schenk dan voorzichtig een laagje op het appelmoes/roommengsel. Zet de glaasjes terug in de koeling om verder op te laten stijven.

### APPEL EN CALVADOS CRÈME BRÛLÉE

3	st	Cox-appel
90	gr	suiker
klontje		boter
9	st	eidooiers
15	ml	Calvados
375	ml	room
		rietsuiker
extra:		crème brûléeschaaltjes

### CRÈME BRÛLÉE

Maak als laatste de appel en calvados crème brûlée. Meng de eidooiers en suiker. Breng de room aan de kook en giet deze onder voortdurend roeren bij de eidooiers en suiker. Klop goed tot alle suiker is opgelost. Schil en snijd de appel in blokjes. Zet een pan op middelhoog vuur en doe een klein klontje boter in de pan. Voeg de appel toe zodra het begint te schuimen en bak tot de appel goudbruin is.

Voeg de Calvados toe en flambeer de overtollige alcohol eraf.

Schep hiervan een lepel in elk van de brûléeschaaltjes.

Schenk het brûléemengsel erbij en bak au bain-marie in een oven op 150°C gedurende 15–20 minuten tot het gaar is (het moet een beetje wiebelen). Haal uit de oven en haal de schaaltes daarna uit het water.

Laat de schaaltes in de koeling verder opstijven.

Als je klaar bent om te serveren, haal de brûléeschaaltjes uit de koelkast en bestrooi royaal met rietsuiker. Gebruik een brander om te karameliseren.

Serveer met de appelshot en het warme crumble taartje.