



ccpl.nl

Juli 2023 | Une été en France



Amuse

Briochemoast, sous vide
gegaarde eidooier en
kaviaar

*Chateau de Ricard, Bordeaux Blanc, 2020
(Sauvignon Blanc/Sémillon)*



Voorgerecht

Tomatentartaar met
truffelmayonaise



Soep

Goed gevulde vissoep



Hoofdgerecht

Ballotine van kip |
abrikozen | pistache
| parmaham

*Prinsi Much,
Barbera d'Alba Superiore,
Italië.*



Nagerecht

Meringuetorentje met
chocolade-ijs en
frambozen

*Tschida Angerhof,
Merlot Spätlese Rosé,
Burgenland, Oostenrijk*

Une été en France

Het juli menu heeft als thema 'une été en France', een zomer in Frankrijk, als herinnering aan mooie dagen in het land of als voorbereiding op een vakantie in 'la douce France'.

Sten Bos en Sjaak Jessen zijn de samenstellers van dit menu. Zij hebben een aantal verfrissende gerechten uitgezocht, niet te zwaar, goed maakbaar en met een Franse 'signature'.

Bon appétit!



De brioche toast met eidooier en kaviaar is een gerecht van een kok uit de Elzas met een bijzondere naam, Jean-Georges Vongerichten.

Jean-Georges heeft een opmerkelijke culinair CV. Hij leerde het vak bij onder andere Paul Bocuse, kookte 5 jaar in Bangkok en ging in 1985 naar de Verenigde Staten. Hier introduceerde hij Franse gerechten met Aziatische smaken, een vorm van 'fusion', waarmee hij direct 3 sterren kreeg in de eerste Michelinids voor New York.

Inmiddels heeft Jean-Georges Vongerichten een imperium opgebouwd met 43 restaurants op 5 continenten.

Vandaag maken we een 'signature' amuse van Jean-Georges: een **briochetoast met eidooier en kaviaar**.

Ingrediënten (12 personen)

12 st eieren (1 per persoon)	KO
briochebrood	DV
40 gr boter	KO
100 gr imitatiekaviaar	KR
2 el bieslook	KO
2 el dille	KO
zout & peper	

Benodigdheden

- Bakpan
- 'Sous vide'-apparaat
- Kom met ijswater

Tip

U kunt dit recept ook thuis maken, ook al heeft U geen 'sous vide'-apparaat. Wat te doen? Stel Uw oven in op 65 °C, zet er een kom met water in en gaar hierin de eieren.

De amuse in het kort 1 of 2 personen 1 ¼ uur

Tussen 2 plakken briochebrood, die we goudbruin hebben gebakken, leggen we twee halve eidooiers, die 'sous vide' zijn gegaard.

Op de brioche toast komen kruiden en kaviaar.

Bereiding

- Verwarm het 'sous vide'-apparaat op 65°C.
- Leg de **eieren** er voorzichtig in het 'sous vide'-apparaat en gaar de eieren in 60 minuten.

Tip

Controleer of de 'sous vide' 65°C is.

- Leg de eieren na het garen direct in een *kom met ijswater*.
- Snijd het bevroren **briochebrood** in rechthoeken van 7 bij 4 cm, 9 mm dik, 2 per persoon.
- Smeer de plakken aan 1 kant in met boter.
- Bak de plakken briochebrood in een *bakpan* op middelhoog vuur aan 1 kant goudbruin.
- Snijd de **bieslook** en **dille** klein en zet apart.
- Scheid bij de eieren het eigeel van het eiwit.

Tip

Zorg ervoor dat geen eiwit meer op het eigeel zit.

- Voeg **zout en peper** toe aan het eigeel
- Snijd het eigeel in tweeën en leg de 2 halve eidooiers op een van de brioche rechthoeken.
- Leg het tweede brioche rechthoek op de halve eidooiers, de goudbruine kant naar boven.
- Voeg de fijngesneden bieslook en dille toe en top deze af met een theelepel **kaviaar**.





Ingrediënten (12 personen)

20 st	pruimtomen	KR
2 st	sjalot	KO
40 st	kappertjes	TA
2 st	augurk	TA
3 tl	worcestersaus	TA
4 tl	mosterd	TA
4 tl	ketchup	TA
5	druppels tabasco	TA
10 tak	peterselie	KO
	truffelmayonaise	TA
	peper en zout	

Benodigheden

- Grote pan.
- Grote kom (2x).
- Steekring.

De tomatentartaar in het kort (2 personen 1 uur)

We mengen fijngesneden tomaten, sjalotten, kappers, peterselie en augurken en mengen dit alles met mosterd, ketchup, worcestersaus en tabasco.

De tartaar garneren we met truffelmayonaise, kappertjes en peterselie.

Bereiding

- Breng een *grote pan* met water aan de kook en zet een *grote kom* met ijswater klaar.
- Kook de **pruimtomen** 1 minuut, koel ze daarna direct in het ijswater en ontvel ze.

Tip

Kruis de tomaten aan 1 zijde een beetje in. Dan kun je ze gemakkelijk ontvellen.

- Haal de zaden en het vocht uit de tomaten en snijd ze 3 millimeter brunoise.

Tip

Tomaten'afval' kan naar de makers van de soep!

- Snipper de **sjalotten** en hak de **kappertjes** klein. Bewaar wat kappertjes als garnering.
- Hak de **peterselie** en **augurken** klein.
- Meng in een *kom* de gesneden tomaat, sjalot, kappertjes, augurk en peterselie met de **mosterd, ketchup, worcestersaus** en **tabasco**.
- Voeg naar smaak **zout en peper** toe.

Serveren

- Maak met een *steekring* een mooi rondje tomatentartaar in het midden van het bord.

Tip

Let erop dat de tartaar niet te 'nat' is.

- Garneer de tartaar met een flinke toef **truffelmayonaise**, kappertjes en peterselie.

De **tomatentartaar met truffelmayonaise** is een vegetarische variant van een 'steak tartaar'. De klassieke ingrediënten van vleestartaar zijn uien, kappers, augurken, mosterd, worcestersaus, ketchup, tabasco en tuinkruiden. De **tomatentartaar** in dit menu heeft dezelfde ingrediënten en ook nog een toef truffelmayonaise voor wat extra smaak. Een mooi fris gerecht: perfect voor een warme dag.

We kennen de tomaat nog niet zo lang in Europa, hoewel alles natuurlijk relatief is. De Spanjaarden namen in de 16^e eeuw goudgele tomaten mee uit Latijns-Amerika, die de Italianen 'pomodori' noemden ofwel goudappelen, en zo heten tomaten nog steeds in Italië.

Tomaten zijn nu een vast ingrediënt in de gezonde mediterrane keuken. Vandaag hebben we hiervan een mooie exponent: een **tomatentartaar**.



Soep: Goed gevulde vissoep (1 van 3)



De **vissoep** in dit menu is rijk gevuld met kabeljauw, roodbaars, tong en ook garnalen. De basis is een fumet, een bouillon van vissenkoppen en graten. De soep krijgt kleur door de tomaten en paprika en kruidigheid door tijm, laurier, paprika en cayennepoeder.

De koningin van de **vissoepen** is de Bouillabaisse à la Marseillaise. Volgens Escoffier is men vrij in het gebruik van de soorten vis uit de Middellandse Zee; anderen zijn daarin wat strikter. De **vissoep** van vanavond, met kabeljauw, tong en poon uit de Noordzee, kunnen we zien als een mooie noordelijke Bouillabaisse-variant.

(Oh ja, Bouillabaisse spreek je uit als 'boejabes', want iets wat klinkt als 'bèze' kan leiden tot misverstanden.)

Visfumet (½ uur bereiding en ½ uur sudderen)

Ingrediënten (12 personen)

1500 gr	koppen en visgraten	KR
2 st	ui	KO
2 st	bleekselderijstengels	KR
2 st	knoflookteentjes	KO
4 st	tijm, takjes	KO
1	bos peterselie, alleen de stengels	KO

Benodigheden

- Grote soeppan
- Zeef

Vorbereiding

- Spoel de **koppen en visgraten** schoon
- Snijd de **ui** en de **bleekselderijstengels** fijn, halveer de **knoflookteentjes** en haal het blad van de **peterselie**.

Koken en sudderen

- Kook de **koppen en visgraten, tijm, laurier, peterselienstengels, ui, bleekselderij** en **knoflook** in een *grote soeppan* met 3 liter koud water tot een visfumet.

Tip

Schuim de fumet af.

- Laat de visfumet zonder deksel 20 à 30 minuten op een laag vuur sudderen.
- Passeer de visfumet in een *zeef* en zet de fumet weg tot de bereiding van de soep.

Goed gevulde vissoep in het kort 2 pers. 2½ uur

We trekken eerst een fumet, een bouillon van vissenkoppen en graten, die de basis is van de vissoep, waarvoor we ook een roux maken.

We voegen de vis toe aan de vissoep en op het laatst ook garnalen.

We garneren de vissoep met peterselie.



Soep: Goed gevulde vissoep (2 van 3)

De vissoep (1 ½ uur)

Ingrediënten (12 personen)

200 gr kabeljauw	KR
1 st roodbaarsfilets	KR
2 st tongfilets	KR
80 gr garnalen	KR
7 st tomaten	KR
2 st wortelen	KR
1 st rode paprika	KR
1 st bleekselderij	KR
1 st uien	KO
2 st teentjes knoflook	KO
2 el tomatenpuree	T
½ el olijfolie	TA
1 st takjes tijm	KO
1 st blaadjes laurier	KO
½ tl paprikapoeder	TA
½ tl cayennepoeder	TA
150 gr boter	KO
180 gr bloem	TA
kippenbouillonblokjes	TA
peper en zout	
de eerder gemaakte visfumet	

Benodigdheden

- Grote soeppan (2x).
- Kleine pan.
- Knoflookpers.
- Zeef.
- Garde.

Voorbereidend snijwerk

- Snijd de **kabeljauw** in blokjes van 5 cm, de **roodbaarsfilet** en **tongfilets** in grove stukken.
- Pel de **garnalen**.
- Snijd de **tomaten, rode paprika, wortel, ui** en **bleekselderij** in grove stukken en pers de knoflook.
- Garneer de vissoep met **peterselie**.

Bereiding van de soep

- Verhit wat **olijfolie** in een *grote soeppan* en stooft hierin de **wortelen, paprika, uien, bleekselderij** en **knoflook**.
- Bak de **tomatenpuree** kort in een kleine pan, totdat de zure lucht verdwijnt.
- Voeg **takjes tijm, blaadjes laurier** en de ontzourde tomatenpuree toe aan de groenten.
- Schenk de **kippenbouillon** en de eerder gemaakte visfumet bij de groenten en breng deze aan de kook.
- Sudder de visbouillon een ½ uur op een laag vuur en voeg na 20 minuten wat **peper en zout**, en **paprika-** en **cayennepoeder** toe.
- Zeef de bouillon en gooi de groenten weg.

De vissoep vervolg

Het maken van de roux en het toevoegen van de vis.

- Verhit in een andere *soeppan* de **boter**, totdat deze begint te bruisen.

Tip

Laat de boter niet verkleuren.

- Spatel op een laag vuur gezeefde **bloem** door de boter, zodat een roux ontstaat.
- Laat al roerend de roux op een laag vuur doorgaren, zonder dat deze kleurt.
- Voeg een soeplepel hete visbouillon toe aan de roux en blijf met een garde roeren tot de bouillon is opgenomen.
- Voeg op gelijke wijze al roerend opnieuw een soeplepel visbouillon toe en herhaal dit tot de 3 liter bouillon op is.

Tip

Zorg ervoor dat de soep net niet kookt en dat steeds een gladde saus ontstaat, die op het laatst wat dikker wordt: zo krijg je een gebonden soep!

- Voeg de blokjes kabeljauw en de stukken roodbaars en tong toe aan de soep en laat deze garen.
- Pel de garnalen, indien nodig.

Voor het serveren

- Voeg de **garnalen** toe aan de soep.
- Garneer de vissoep met **peterselie**.



De **Ballotine** komt uit de traditionele Franse keuken. Het is een ontbeend stuk vlees, vaak gevogelte, met een vulling, ofwel een 'farce'. Deze is naar wens en smaak, maar je moet de 'farce' nog wel in de kip kunnen rollen.

Een **ballotine** kun je eventueel koud eten, ook met het bot er weer in, als 'finger food' 'avant la lettre'.

De **ballotine** van vandaag heeft een vulling van abrikoos en pistachenootjes. Zoet, ook tropisch fruit, gaat goed samen met gevogelte. De pistachenootjes en ook de krokante ham zorgen voor knapperigheid.

Het vlees bij een **ballotine** moet je vastmaken, met draad of, zoals bij dit recept, met parmaham. Kortom het is een mooi gerecht, deze **ballotine van kip, abrikoos, pistache en parmaham**.

Ballotine (1 ¼ uur)

Ingrediënten (12 personen)

8	st	kippendijen	KR
16	pl	parmaham	KR
200	gr	gedroogde abrikoos	KR
75	gr	pistachenoten	TA
		boter	KO
		olijfolie	

Benodigdheden

- Anti-aanbakpan.
- Plasticfolie
- Steelpan
- Vacumeerzakken
- Vacumeerapparaat
- Sous vide-apparaat
- Bakpan

De ballotines in het kort (2 personen 2 ½ uur)

We maken ballotines door de kippendijen uit te benen, ze plat te slaan, ze te vullen, op te rollen en te omwikkelen met parmaham.

De gemaakte ballotines garen we sous vide en we bakken ze krokant. We serveren de ballotines met een saus en met puree en spinazie.

Bereiding

- Been de **kippendijen** uit & bewaar de botten.
- Snijd de gedroogde **abrikoos** 4 mm brunoise, hak de **pistachenoten** en meng beide voor de vulling.
- Leg de uitgebeende filet tussen 2 lagen **plasticfolie** en sla deze plat met een **steelpan**.
- Leg 2 plakken **parmaham** op een nieuw stuk **plasticfolie**, leg hierop een platte filet en herhaal dit met de 7 andere filets.
- Schep de vulling op de filets.
- Rol de filets strak op in de plasticfolie en leg deze 1 uur in de koeling.
- Vacumeer de in de folie gerolde filets in een **vacumeerzak** in het **vacumeerapparaat**.
- Gaar de filets een ½ uur **sous vide** op 84°C.

Vlak voor het serveren

- Bak de rolletjes rondom krokant in een **bakpan** met **olijfolie** & een klontje **boter**.
- Snijd de "kontjes" van de ballotines en snijd dan 3 plakken per persoon.



Hoofdgerecht: Ballotine van kip | abrikozen | pistache | parmaham (2 van 3)

Saus (1 ½ uur)

Ingrediënten (12 personen)

0,5 kg	kippenbotten (van de dijen)	
1 st	prei	KR
1 st	wortel	KR
2 st	sjalot	TA
2 teen	knoflook	KO
1 tak	rozemarijn	KO
3 tak	tijm	KO
250 gr	kastanjechampignons	KR
300 ml	witte wijn	TA
300 ml	water	
2 el	creme fraiche	KO
1 el	fijngesneden dragon	KO
	boter	KO

Benodigdheden

- Bakpan 2x.
- Zeef.
- Steelpannetje.

Bereiding

- Snijd de **prei, wortel, sjalot** grof en snijd de **knoflook** klein.
- Verhit 2 eetlepels olie in een *bakpan* en bak de kippenbotten in een *bakpan* goed aan.
- Voeg de prei, wortel en sjalot en knoflook toe.
- Blus het geheel af met **witte wijn** en **water**.
- Voeg **rozemarijn** en **tijm** aan het mengsel toe.
- Laat het geheel op laag vuur inkoken tot een saus met 1/3 van het oorspronkelijk volume.
- Zeef de saus in een steelpannetje.
- Snijd de **kastanjechampignons** in kwarten.
- Snijd de dragon fijn.
- Bak de gesneden champignons met wat **boter** kort aan in een *bakpan*.
- Maak de saus af met **crème fraîche** en fijn gesneden dragon en voeg de gebakken champignons toe.

Hoofdgerecht: Ballotine van kip | abrikozen | pistache | parmaham (3 van 3)

Aardappel-/knolselderpuree (1 uur)

Ingrediënten (12 personen)

400 gr kruimige aardappel	KO
400 gr knolselderij	KR
50 gr roomboter (+ eventueel extra boter)	KO
100 ml melk (+ eventueel extra melk)	KO
100 gr oude kaas	KR
50 gr hazelnoten	TA

peper en zout

Benodigdheden

- Grote pan.
- Ovenschaal.
- Oven.

Bereiding

- Schil de **aardappel** en **knolselderij** en snijd deze in stukken.
- Kook de stukken aardappel en knolselderij in een *grote pan* gaar.
- Giet het geheel af en laat het uitdampen.
- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Hak de **hazelnoten** grof.
- Rasp de **oude kaas**.
- Pureer de aardappel en de knolselderij met de **roomboter** en de **melk** tot een romige puree.
- Breng de puree op smaak met **zout** en **peper**
- Lepel de puree in een *ovenschaal* en bestrooi deze met de gehakte hazelnoten en de geraspte kaas.
- Zet de puree ongeveer 20 minuten in de *oven*, totdat deze goudbruin is.

Spinazie (¼ uur)

Ingrediënten (12 personen)

1 kg spinazie	KR
3 st knoflooktenen	KO
3 el olijfolie	TA
peper en zout	

Benodigdheden

- Wok.
- Vergiet.

Bereiding (vlak voor het serveren)

- Hak de **knoflook** fijn.
- Was de **spinazie** 2 keer en dep deze droog
- Fruit de knoflook in de **olijfolie** in de *wok*, maar zorg ervoor, dat deze niet verkleurt.
- Voeg de spinazie in porties aan de knoflook toe & laat de spinazie slinken.
- Laat de spinazie in een *vergiet* uitlekken.
- Breng op smaak met **peper en zout** en serveer deze meteen.



Veel Italiaanse gerechten hebben 3 ingrediënten: een **meringue** heeft er maar 2, namelijk eiwit en suiker, maar de **meringue** is dan ook niet van oorsprong Italiaans, of toch wel?

Rond 1600 lukte het de Italiaanse patissier Gasparini, na veel proberen, een koekje te maken door eiwit en suiker 'au bain marie' stijf te kloppen en in de oven te bakken. Dit was in Meiringen in Noord-Zwitserland, waarvan de naam in het Frans werd verbasterd tot Meringue!

Wij maken de **meringue** hier meer op de Franse manier door suiker op kamertemperatuur door het eiwit te kloppen, zoals naar verluidt in 1604 beschreven in de 'Ouverture de Cuisine' van Lancelot de Casteau.

Bij ons dessert hebben we chocolade-ijs tussen 2 rondjes **meringue** met wat frambozen erop.



Meringues (1 ½ uur)

Ingrediënten (12 personen)

2	dl	eiwit uit de fles	KO
300	gr	fijne suiker	TA
180	gr	poedersuiker (+ extra als decoratie)	TA

Benodigheden

- Handmixer
- Spuitzak
- Steker van 8 cm
- Oven
- Bakpapier
- Bakplaat
- Dunschiller

Tip

Start eerst met het ijs!

Het nagerecht in het kort. 2 personen 3,5 uur

We beginnen met het maken van chocolade-ijs. Dan kloppen we eiwit en suiker stijf, maken hiervan meringues en bakken deze in de oven

Het ijs serveren tussen 2 meringues. De garnering bestaat uit frambozen en wat krullen witte chocola.

Bereiding

- Verwarm de oven op 100°C.
- Klop in een *kom* het **eiwit** met een *handmixer* stijf, terwijl je schepjes **fijne suiker** toevoegt.
- Klop het eiwit nog 6 minuten door tot de suikerkristallen zijn opgelost, en spatel er dan voorzichtig de **poedersuiker** door.
- Vul de *spuitzak* met het eiwit.
- Teken met een *steker van 8 cm* 24 cirkels op de achterkant van een op maat gesneden vel *bakpapier*.
- Leg het papier op een *bakplaat* en spuit met de *spuitzak* rondjes van 8 cm doorsnede en ½ cm hoog.
- Smeer de rondjes aan de bovenkant glad met de achterkant van een lepel.
- Plaats de bakplaat in het midden van de *oven* en droog de meringues in ongeveer 1 uur tot ze krokant zijn.
- Laat de rondjes afkoelen en haal ze voorzichtig van het papier af.

Chocoladeijs (start hiermee, 3,5 uur)

Ingrediënten

2 dl	eidooiers uit de fles	KO
150 gr	basterdsuiker (donkerbruin)	TA
50 gr	cacaopoeder	TA
0,5 ltr	volle melk	KO
100 gr	pure chocolade	TA
200 gr	frambozen	KR
100 gr	witte melkchocolade (reep)	TA
	zout	

Benodigheden

- Kom (2x)
- Steelpan
- Mixer
- IJsmachine
- Diepe bakplaat (voor snelvriezer).
- Plasticfolie
- Snelvriezer
- Steker van 8 cm
- Dunschiller

Bereiding

- Zet de ijsmachine aan.
- Klop in een *kom* met een *mixer* de **eierdooiers**, de **basterdsuiker** en een snuf **zout** in 5 tot 8 minuten tot een dik dooiermengsel.
- Roer in een *steelpan* het gezeefde **cacao-poeder** met 1 tot 2 el **volle melk** glad, roer dan de rest van de **melk** erdoor tot een chocolademelk en breng deze aan de kook.
- Smelt de **pure chocolade** au bain-marie in een *kom* boven een *steelpan* met een laagje bijna kokend water en laat deze wat afkoelen.

Tip

Laat de bodem van de *kom* het water niet raken.

- Giet al kloppend de hete chocolademelk bij het dooiermengsel: klop door tot het is gemengd.
- Giet het chocolademengsel weer terug in de pan en verwarm het al roerend met een pollepel op matig vuur, totdat het de dikte van vla heeft (niet laten koken).
- Neem het chocolademengsel van het vuur en roer er de gesmolten chocolade door.

Bereiding (vervolg)

- Koel het chocolademengsel in de koeling of eventueel *diepvriezer*.
- Draai het chocolademengsel in de *ijsmachine* tot ijs.
- Schep het ijs in een *diepe bakplaat* die in de *snelvriezer* past en strijk het glad op een dikte van 1 cm.
- Dek het ijs af met *plasticfolie* en plaats het zo lang mogelijk in de *snelvriezer*, zodat het ijs goed hard wordt.

Serveren

- Schil met een *dunschiller* krullen van de reep **witte chocolade**.
- Steek met *steker van 8 cm* rondjes uit het ijs.

Tip

Verwarm de steker telkens even in heet water.

- Plaats een meringue op ieder bord, daarop een plak ijs en daarop weer een meringue.
- Leg enkele frambozen op het “torentje”, bestrooi deze met wat poedersuiker en leg er een paar krullen witte chocolade op.

Witte wijnen

Australië

Yalumba Viognier € 18,50

Duitsland

Meiser Chardonnay € 18,50

Meiser Grauburgunder € 18,50

Rudolf May Sylvaner € 18,00

Frankrijk

Gerard Bertrand Gris (Blanc Rosé) € 15,50

Manoir Grignon, wijn van de maand Chardonnay € 16,00

Italië

Fossa Mala Sauvignon Blanc € 17,50

Portugal

Via Latina, Vinho Verde Alvarinho € 17,00

Quintela Branco Gouveio, Muscat € 16,00

Spanje

Bodega Melillas Godello € 17,00

Zuid-Afrika

Dry Land Longevity Chenin Blanc € 19,00

Rode wijnen

Argentinië

Bodegas Santa Ana, La Mascota Malbec € 17,00

Frankrijk

Jacques Charlet, Fleuri Gamay € 19,50

Sausignac d'Autrefois € 19,00

Italië

Loggia de Giacomino Nobile de Montepulciano € 18,00

Prinsi, Piemonte Barbera € 18,50

Cantine de Falco, Serre Elia Negroamaro, Malvasia € 16,50

Meastro Del Salento Primitivo € 16,50

Portugal

Coutada Velha Syrah, Aragonez, Trincadeira, Cabernet € 16,00

Spanje

Bodega Melillas Lager do Cigur Mencia, Garnacha € 19,50

Zuid-Afrika

Perdeberg, Dry Land Collection Pinotage € 19,50

Overig

Feurheerds, Port € 19,00