

Maand: September 2020
Thema: Herfst



Amuse

Amuse van wildzwijnpaté met port en kastanje champignons

Voorgerecht

Garnalen bitterballen met een ravigotesaus

Soep

Pittige wortelsoep met gember, sinaasappel en bruschetta's

Hoofdgerecht

Krokant gebraden varkensschouder met een pompoentaartje en salade

Nagerecht

Griesmeelpudding met bramensaus

Amuse van wildzwijnpaté met port en kastanje champignons

Amuse, 15 personen

Zoetzure rode ui METEEN MEE BEGINNEN

½	stuks	rode ui
1	dl	appelazijn
2	eetlepel	suiker
1	theelepel	peperkorrels
1	theelepel	jeneverbes
1	theelepel	zout
2	dl	warm water

Extra: weckpot van 0.5 liter

Doe de klein gesneden rode ui, of in dun gesneden halve ringen, in de weckpot.

Gebruik zoveel ui, dat de ui onder staat, je hebt niet heel veel nodig.

Voeg de appelazijn, suiker, zout, warm water, de peperkorrels en jeneverbessen toe.

Sluit de pot af en schud een paar keer rustig op en neer. Laat zolang mogelijk in de koelkast staan.

*in oorspronkelijke recept: laat minimaal 4 uur in de koelkast staan.
Wij hebben niet zoveel tijd en kijken hoe een en ander uitpakt.*

Wildzwijnpaté met port en kastanje champignons

250	gram	wildzwijn paté
50	gram	Mon Chou
3	eetlepel	rode port
7	sneetjes	casinobrood
25	gram	mini kastanjechampignons
1	scheutje	olijfolie puur
2	takjes	platte peterselie peper

Extra: spuitzak
 kartelmondje
 steekring ø 3 cm

Maal de wildzwijnpaté met de roomkaas en port in een keukenmachine of met een staafmixer tot een gladde mousse. Breng op smaak met peper en schep in een spuitzak, met kartelmondje. Leg de mousse in de koelkast tot later gebruik.

Neem circa 15 minuten voor het serveren de spuitzak uit de koelkast.

Rooster intussen het brood tot toast en steek er rondjes uit.

Snijd de kastanje champignons eventueel in de lengte door zodat aan beide kanten een steeltje blijft zitten. Of maak mooie kleine plakjes. Dit naar keuze.

Verhit de olie in een koekenpan en bak hierin kort, de champignons op een hoge stand. Schud ze door de pan, schakel de warmtebron uit en laat afkoelen.

Spuut een mooi rozetje wildzwijnpaté op elk rondje brood. Leg op elk rozetje een paar kleingesneden of een krul zoetzure rode ui en een mini kastanjechampignon. Garneer met een plukje platte peterselie.

Uitserveren

Serveer het gerecht naar eigen inzicht op een klein bordje

Of serveer het tijdens het koken op een mooie schaal.

Garnalen bitterballen met een ravigotesausje

Voorgerecht, 15 personen

Bitterballen

Maak een salpicon voor 30/45 bitterballen, 2 of 3 pp.

Een salpicon is een dikke ragout. Je gebruikt een salpicon om producten zoals bitterballen of kroketten mee te maken.

75	gram	roomboter
100	gram	patentbloem
100	gram	patentbloem voor de roux
0.5	liter	visbouillon
2,5	dl	room
3	stuks	eidooiers
750	gram	Hollandse garnalen
3,5	eetlepel	gesnipperde bieslook
4	stuks	eiwit
		paneermeel
		arachideolie

Extra: thermometer
spuitzak
bakpapier
keukenpapier

Smelt de boter in de pan en voeg voor de roux de bloem toe.

Gaar de roux ongeveer vijf minuten en laat het daarna afkoelen.

Breng de visbouillon aan de kook.

Voeg de visbouillon toe aan de roux. Blijf roeren zodat er geen klonten ontstaan.

Bind de salpicon met de room en de losgeklopte eidooiers.

Roer de garnalen en bieslook door de salpicon.

Giet de salpicon uit op een bakplaat, bedek met bakpapier. Laat hem afkoelen.

Gebruik ook het eiwit van de ravigotesaus.

Klop de eiwitten los met een garde en zeef de bloem.

Spuit met een spuitzak een reep van de salpicon.

Snijd de reep salpicon in de juiste grootte. Rol een balletje. Dit kun je het beste doen met vochtige handen. Rol nu de bitterballen door de bloem, het losgeklopte eiwit en het paneermeel.

Rol vervolgens nogmaals de bitterbal door het eiwit en het paneermeel.

Frituur de bitterballen op 180° C. Laat uitlekken op keukenpapier.

Mayonaise

3	stuks	eidooier vloeibaar
2	mespuntjes	Dijon mosterd
2	eetlepels	witte wijnazijn
	enkele druppels	worcestersaus
		cayennepeper
1.5	dl	zonnebloemolie
		witte peper
		zeezout

Meng de mosterd met de eidooiers in de mixer.

Al druppelend de zonnebloemolie erbij doen tot de gewenste dikte.

Doe er de witte wijnazijn en een beetje Cayennepeper bij en roer er enkele druppels worcestersaus onder. Proef en voeg naar smaak peper en zout toe.

Ravigotesaus

18	eetlepels	mayonaise
6	eetlepels	zure room
6	theelepels	grove mosterd
6	stuks	zure augurken
3	stuks	sjalot
30	gram	platte peterselie
40	gram	bieslook
30	gram	dragon
1	eetlepel	kappertjes
		peper en zout

Meng de mayonaise met de zure room en de mosterd. Snijd de augurken in kleine blokjes van ca. 1/2 cm (brunoise). Voeg samen met de fijn gesneden sjalot toe aan het mayonaisemengsel.

Haal de blaadjes van de takjes verse peterselie en snijd fijn. Voeg de peterselie, bieslook, dragon en de kappertjes toe. Laat de kappertjes even uitlekken op keukenpapier, en maak ze een droog. Breng de saus op smaak met peper en zout.

Uitserveren

Serveer 2 of 3 bitterballen per persoon met daarbij een bakje ravigotesaus.

Pittige wortelsoep met gember, sinaasappel en bruschetta's

Soep, 15 personen

Soep

2	kg	wortelen geschild
2	stuks	sinaasappel
2	stuks	kleine ui
100	gram	verse gember
1	stuks	rode peper
2	liter	groentebouillon van een blokje
		kokosmelk
		olijfolie puur
		zout en peper

Rasp de oranje schil van de sinaasappel met een fijne rasp en bewaar deze.

Pers de geraspte sinaasappel uit en bewaar het sap.

Snijd de geschilde wortelen in grove stukken.

Schil en snipper de ui klein.

Was en halveer de rode peper. Naar wens met of zonder zaadjes.

Schil de verse gember en snijd in hele kleine stukjes.

Fruit de gesnipperde ui aan in een scheutje olijfolie.

Voeg de wortel, klein gesneden gember en de klein gesneden rode peper toe en fruit even mee.

Voeg de groentebouillon, het sinaasappelsap en de sinaasappelrasp toe.

Laat de soep zachtjes koken, met de deksel op de pan, tot de wortel gaar is. Ongeveer een half uur tot drie kwartier.

Proef de soep en beoordeel de pittigheid en de sterkte van de gembersmaak. Afhankelijk van je eigen smaak bepaal je nu of je de gember en de rode peper mee wilt pureren in de soep. Zo niet schep deze dan uit de soep.

Pureer de soep met een staafmixer of wrijf de soep door een bolzeef.

Breng op smaak met zout en peper.

Mocht de soep te pittig zijn, doe er dan een scheutje kokosmelk bij.

Als de soep te dik is eventueel wat kokend water toevoegen.

Bruchetta

3	stuks	afbakstokbrood
6	teentjes	knoflook
3	stuks	sjalotje
6	stuks	tomaten
50	gram	bieslook
alle	blaadjes	van de bleekselderij
4	takjes	basilicum
		rode wijn azijn
		olijfolie puur
		olijfolie fruitig
		zout en peper

Schil de sjalot en de knoflook.

Snipper het sjalotje en 1 teentje knoflook.

Snijd de ontvelde tomaten in 4 parten en verwijder de zaadjes.

Snijd het tomatenvlees in heel fijne blokjes en vermeng deze met de gesnipperde sjalot, knoflook, bieslook, basilicum en alle groene en gele blaadjes van de bleekselderij. Breng op smaak met zout en peper, een beetje rode wijnazijn en laat een half uur marineren.

Snijd het brood in plakjes van ongeveer een halve centimeter dik.

Wrijf het brood met de andere teentje knoflook in tot deze glimt.

Rooster de toastjes in de oven of bak ze snel in ruim olijfolie puur in een koekenpan.

Nadat het brood geroosterd is doe je er een beetje olijfolie fruitig overheen. Niet te veel.

Laat het tomatenmengsel even uitlekken in een zeef en verdeel het mengsel over de 15 toastjes.

Uitserveren

Serveer de Bruscheta's apart bij de wortelsoep.

Krokant gebraden varkensschouder met een pompoentaartje en een salade

Hoofdgerecht, 15 personen

Varkensschouder

2,5	kilogram	varkensschouder
750	gram	spareribs losgesneden
600	gram	soepgroenten is:
		2 stuks wortels
		3 stuks bleekselderij
		5 takjes platte peterselie
3	flesjes	Triple Karmeliet
4	stuks	uien
8	teentjes	knoflook
4	eetlepels	boter
4	theelepels	komijnzaadjes
2	theelepels	mosterdzaadjes
2	theelepels	korianderpoeder
		zout
		peper
4	dl	heet water
		peterselie
1/2	stuks	knolselderij
		Maizena of aardappelzetmeel
Extra:		aluminiumfolie

Gezouten water

2	eetlepels	zout
1	dl	warm water

Verwarm de oven voor op 220°C.

Giet 2 tot 4 dl heet water in een ovenschaal, leg het varkensvlees met de speklaag naar beneden in de braadslede.

Zet in de voorverwarmde oven en laat 20 minuten braden.

Meng de boter met het komijnzaad, mosterdzaadjes, korianderpoeder en het zout. Snijd de uien grof en snipper de knoflook. Meng met de in stukken gesneden soepgroenten.

Haal het gebrad uit de oven, **verlaag de temperatuur tot 190°C**. Leg de groenten in de braadslede, samen met de spareribs. Kerf met een scherp mes de speklaag ruitvormig in. Leg het vlees met de speklaag naar boven op de groenten. Verdeel de gekruide boter erover. Zet het gebrad weer 1 uur in de oven, bedruip geregeld met het bier en braadvocht.

Verhoog de temperatuur tot 220°C. Haal het gebrad uit de braadslede, leg het op een bakblik en kwast het in met gezouten water.

Laat het gebrad nog 15 minuten knapperig bruin braden in de oven. Kwast het nog 2 à 3 keer in met het gezouten water.

Haal het gebrad uit de braadslede en laat het wat rusten onder aluminiumfolie.

Giet het resterende bier bij de aanbakresten in de braadslede en laat op een zacht vuur inkoken. Zeef de saus, breng op smaak met peper en zout. Bind de saus eventueel met maïzena, aardappelzetmeel of boter naar wens.

Pompoentaartje

2	kilogram	pompoenvruchtvlees
200	gram	gedroogde ham
2	stuks	uien
1	bosje	platte peterselie
40	gram	boter
6	eetlepels	geraspte Parmezaanse kaas
1	snufje	kaneel
7	stuks	eidooiers
7	stuks	eiwit
		olijfolie puur

Extra: kleine soufflébakjes

Oven voorverwarmen op 160° C.

Snijdt het vruchtvlees van de pompoen in stukken, leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en doe er een scheutje olijfolie puur overheen en laat 1 uur bakken op 160°C. Haal uit de oven en pureer door een roerzeef.

Bak ondertussen in een pan met een beetje olijfolie puur de fijngesneden ham en uien met de fijngehakte peterselie. Voeg de boter toe, laat die smelten en schuimig worden en voeg dan de pompoenpuree toe.

Meng alles goed en laat nog enkele minuten bakken. Haal de pan van het vuur en voeg de geraspte Parmezaanse kaas, kaneel, eidooiers en de stijfgeklopte eiwitten toe.

Roer tot een homogeen mengsel ontstaat en verdeel dat over kleine, met olijfolie puur ingesmeerde soufflébakjes. Strijk het oppervlak glad met een natte spatel.

Laat circa 15-20 minuten bakken in de oven op **180° C.**

Salade

450	gram	Parmezaanse kaas
1	zak	rucola
2	stuks	gele paprika
3	stuks	bosui
200	gram	groene olijven zonder pit
2	stuks	vleestomaat
Enkele	blaadje	basilicum

Extra: bakpapier

Dressing

6	eetlepels	olijfolie fruitig
3	eetlepels	witte wijnazijn
3	teentjes	knoflook
		zout
		versgemalen peper

Oven voorverwarmen op 170° C.

Leg de geraspte Parmezaanse kaas in rondjes, ver genoeg uit elkaar, op een met bakpapier beklede bakplaat, en laat de kaas smelten. Leg iedere Parmezaancirkel in een kopje of kommetje, duw iets aan zodat er opstaande randjes ontstaan. Laat afkoelen en haal het er voorzichtig uit. Je krijgt dan een bakjes met een doorsnede van zo'n 8 cm.

Snijd de rucola kleiner.

De gele paprika, zonder zaadjes, snijd je in smalle reepjes.

De bosui in smalle ringen en de olijven, zonder pit, halveer je.

De vleestomaat snijd je in blokjes.

Uitserveren

Leg op de bodem van ieder bakje een bedje van rucola, verdeel daarover de groenten gemengd met de dressing. Garneer met blaadjes basilicum.

Griesmeelpudding met bramensaus

Nagerecht, 15 personen

Pudding

1	liter	volle melk
1.9	dl	slagroom
1.25	stuks	citroen rasp
1.25	theelepels	vanillesuiker of vanillepoeder*
		* Vanillepoeder is gemalen vanillezaad, te koop bij de natuurwinkel. Er zit dus geen suiker in. Je kunt ook vanillesuiker nemen. Dit is gearomatiseerde suiker.
140	gram	griesmeel
50	gram	kristalsuiker fijn, + extra voor erover
3	stuks	eieren gesplitst
	snufje	zout

Extra: mooie vorm naar wens omgespoeld met water, inhoud 1½ liter
vershoudfolie

Verwarm de melk, slagroom, een snuf zout, het citroenrasp en de vanillesuiker in een ruime steelpan op laag vuur. Meng het griesmeel met de suiker en strooi al kloppend met een garde bij de nog koude melk. Verwarm de melk op halfhoog vuur en blijf roeren, ook over de bodem, zodat de griesmeel niet aanbrandt. Draai als de griesmeel kookt, na 7-8 minuten het vuur op de laagste stand en kook de pudding al roerend nog 2-3 minuten door. Neem van het vuur en roer de eierdooiers door de dikke pap. Klop in een vetvrije kom de eiwitten stijf en glanzend en spatel ze daarna luchtig door het puddingmengsel. Giet het puddingmengsel in de vorm. Strooi een heel dun laagje suiker over en dek af met een stuk vershoudfolie. Laat de pudding in ± 3 uur opstijven.

Bramensaus

500	gram	bramen diepvries, ontdooid
100	gram	extra voor garnering
1/2	stuks	citroensap
3-5	eetlepels	suiker
	snufje	pimentpoeder
0.6	dl	water

Breng intussen voor de bramensaus de bramen met het citroensap, water, suiker en de pimentpoeder aan de kook en laat 5-6 minuten zachtjes koken, tot de bramen helemaal stuk zijn. Pureer het mengsel, voeg eventueel nog wat extra suiker toe en laat afkoelen.

Uitserveren

Haal de randen van de pudding voorzichtig los van de wand, plaats er een mooi bord op en keer voorzichtig. Giet de bramensaus over de pudding en garneer met de bramen.

TIP: pudding lossen wil je de pudding op een bord keren en komt hij niet los van de vorm? Schud hem met bord al heen & weer, dus niet óp & neer! Zo komt er aan de zijkant wat lucht bij.