



Menu Januari 2020 - Fotoblad

Wereldkeuken menu ~ met dank aan de 3^{de} maandag Brigade



Amuse: *Spaanse gamba in eigen saus*



Soep: *Mexicaanse tortilla soep*



Tussengerecht: *Aziatisch gewokte mosselen*



Sorbet: *Sorbet van Franse meloen met gemarineerde meloenballetjes*



Hoofdgerecht: *Entrecôte van rundvlees*



Nagerecht: *Surinaams ananastaartje met twee soorten sorbetijs*



Maandmenu: Januari 2020

Met dank aan de: 3^{de} maandag Brigade

Spaanse gamba in eigen saus



Mexicaanse tortilla soep



Aziatisch gewokte mosselen



Sorbet van Franse meloen met gemarineerde meloenballetjes



Entrecôte van rundvlees



Surinaams ananastaartje met twee soorten sorbetijs

▶ Let op! De receptuur is gemaakt voor **14 personen!** Bij een mindere Brigade-sterkte zullen hoofdingrediënten en duurdere bijproducten aangepast (lees: in mindering gebracht) worden klaargezet.

■ Sommige producten zullen er gewoon voor 14 (of 15) personen liggen! Uw **Brigade-Chef** zal u hierbij helpen.

» Bij een gevogelte-, vlees- en/of wildportie: = het standaardgewicht per portie: **ca. 100 gram per persoon** «

» Bij een visportie: = het standaardgewicht per portie: **70 of 85 (met huid) gram per persoon** «

Ingrediënten omrekening: van 4 naar 14 personen: = **2 ½ keer!** (de stuksporties: gevogelte, vis, vlees of wild: blijven 1 portie p.p.)

☞ Geef **tekorten** op de **stock-voorraad** als: bloem, boter, eieren, room, enz. **direct**, via een briefje, aan het **Beheer** door!

Symbolen:

☞ ○ (open punt) Verwijst naar het gebruik van **borden, soepkommen** en/of **glaswerk** bij dit gerecht: dus **éérst klaarzetten!**

☞ ● (rode punt) Verwijst naar een **bewerking** en/of een **ingrediënt** eerder gemaakt en/of gebruikt in dit gerecht.

☞ ● (zwarte punt) Verwijst naar **oven-, sous-vide-, frituur- en/of BBQ gebruik:** dus deze apparaten **op tijd aanzetten!**

Vaatwasser (met vaatwasmiddel) **gelijk** aanzetten!

☞ ① (omringt cijfer) Verwijst naar **wetenswaardigheden** over het ingrediënt in de **CCN-Kook mu(s)t(s)je(s)** (zie achterin de receptuur).



Spaanse gamba in eigen saus

Amuse

Benodigdheden



Bereidingswijze

- Koud side-plate bordje gebruiken ○ Zet eerst 14 side-plate bordjes in de koeling.

* bak 2 stokbroden
(zie receptuur in de keuken)

14 lange saté-stokjes
14 gamba's (16/24) mét kop

4 citroenen

½ eetl. zonnebloemolie
● gamba-pellen (zie boven 3/)
200 gr. Hollandse garnalenpellen
(voor extra smaak)
½ dl. (brandende) Franse cognac
7 dl. droge, witte wijn
(Chardonnay)
4 dl. visfond
20 gr. ui, fijngehakt
40 gr. sjalot, fijngehakt
4 Pomodori tomaten, ontpit en
fijngehakt
1 klein blikje tomatenpuree

1/ Bak 2 stokbroden.
(zie receptuur keuken)

2/ Laat de **saté-stokjes** in koud water weken.

3/ Pel de **gamba's**, maar laat de kop en de staart eraan zitten. Bewaar de pellen voor de saus. Verwijder het darmkanaal. Zet de gepelde gamba's apart.

4/ Snijd de kopjes links en rechts van de **citroenen**, zodat het vruchtvlees zichtbaar is. Snijd nu elke citroen in vieren en leg ze, tot gebruik, met de 'vruchtvleeskant' op huishoudfolie.

5/ Verhit, voor de garnalensaus de **zonnebloemolie** in een pan. Doe er de **gamba-** (zie boven) en de **Hollandse garnalenpellen** bij en laat deze, onder voortdurend bewegen, mooi rood kleuren. Flambeer de pellen (**NIET ONDER DE AFZUIGKAP**) met brandende **Franse cognac**. Blus dit dan met de **witte wijn** en de **visfond** af. Voeg de fijngehakte **ui, sjalot, Pomodori tomaten** en de **tomatenpuree** toe.



Spaanse gamba in eigen saus

Z.O.Z.



- 2 teentjes knoflook, geperst
- 1 dl. room
- iets cayennepeper (voorzichtig)
- 1/4 bosje dragon, gebonden
(zie pag. 3)
- 1 dessertl. fijngehakte kervel-
blaadjes
- zout, peper uit de molen
- iets cayennepeper (voorzichtig)

- 14 saté-stokjes (zie boven 2/)

wat olie
wat zout

- 1/2 dl. Luikse stroop
- wat witte wijn (Chardonnay)
- 14 kwarten citroen (zie boven 4/)
- 14 gamba-stokjes (zie boven 6/)
- garnalensaus (zie boven 5/)
wat fijngehakte peterselie
- stokbrood (zie boven 1/)

Voeg vervolgens de **knoflook**, **room**, **cayennepeper** en het opgebonden 1/4 bosje **dragon** toe en laat het geheel weer, op een klein vuur én op een vlamverdeler, 30 minuten trekken.

Zeef de saus en knijp dan de pellen met een aardappelknijper goed boven de pan uit.

Kook de saus, regelmatig roerend, tot een mooie sausdikte in. Zeef de saus nogmaals door een fijne zeef en roer er de **kervelblaadjes** door. Maak ze op smaak af met **zout**, **peper** uit de molen en iets **cayennepeper**.

6/ Knip de geweekte **saté-stokjes** op de juiste lengte, zodat ze volledig door de gamba gestoken kunnen worden en er nog 2 1/2 cm. overblijft om in de citroen te steken.

Steek het op maat geknipt saté-stokje vanaf de kop naar de onderkant door een gamba (*deze moet recht zijn*) en zorg dat de punt van het stokje aan de onderkant ca. 2 1/2 cm. uit de gamba steekt.

7/ ● Verwarm een bakplaat of een grote koekenpan, met wat **olie** ingevet, en bak de gamba's, nét voor het uitserveren, enkele tientallen seconden, aan twee zijden gaar. Bestrooi ze met wat **zout**.



Serveren

8/ Maak de **Luikse stroop** wat vloeibaar door er wat **witte wijn** door te roeren, waardoor de stroop meer spuitbaar of meer 'lopend' wordt.

Breng aan de bovenzijde van het bord, met een cornetje of een dessertlepel, wat dunne streepjes verdunde Luikse stroop op de bordrand aan.

Leg in het midden van elk bordje, een kwart **citroen** met de 'vruchtvlieskant' naar beneden. Steek een **gamba-stokje** in de citroenkwart, zodat deze rechtop blijft staan.

Schep wat **garnalensaus** vóór de citroen en strooi wat fijngehakte **peterselie** in de saus.

Serveer het direct uit en geef er het stokbrood, bv. in een mandje, aan tafel bij.

* U kunt de kwart citroen, naar believen, boven de saus wat uitpersen.



Mexicaanse tortilla soep

Soep

Benodigdheden



Bereidingswijze

Warme soepborden gebruiken

Zet eerst 14 soepborden in de warmkast.



Mexicaanse tortilla soep

Voor de groentebouillon:

200 gr. wit van prei, kleingesn.
200 gr. ui, kleingesneden
200 gr. winterwortel, kleingesn.
8 witte peperkorrels, geplet
2 laurierblaadjes
1½ liter koud water
1 mespuntje zout
50 gr. boter

Voor 4-5 tortilla's:

125 gr. Mexicaans 'masa harina'
maïsmeeel
4 gr. bakpoeder
1 eetl. olijfolie
75 gr. lauwwarm water
½ afgestr. theel. zout
'masa harina' maïsmeeel,
om te bestrooien

1/ Maak, voor de groentebouillon, de **prei**, **ui** en de **winterwortel** schoon en snijd ze in kleine blokjes.

Doe dit met de geplette **peperkorrels** en de **laurierblaadjes** in een pan en voeg het **koud water** toe. Breng het aan de kook en schuim het af. Laat het nu, op een vlamverdeler en een klein vuur én het deksel schuin op de pan, 30 minuten trekken. Passeer de bouillon door een fijne zeef. Voeg het **zout** (*naar smaak*) en de **boter** toe. Houd de groentebouillon warm. Proef af op smaak.

2/ Meng, voor de tortilla's, het gezeefde '**masa harina**' **maïsmeeel** met het **bakpoeder** in een beslagkom.

Voeg dan het **zout** toe en roer het nog even goed door elkaar. Giet er dan de **olijfolie** en tenslotte het lauwwarme **water** bij. Kneed dit goed door.

Strooi wat **maïsmeeel** op het werkblad en kneed het deeg nog even lichtjes, met de hand, tot je een deegbal krijgt. Laat deze onder een *vochtige* theedoek 15 minuten rusten. Verdeel deze deegbal in 4-5 stukjes van ca. 35 gram elk.

Z.O.Z.



'masa harina' maïsmeeel,
om te bestrooien

1 ½ dl. zonnebloemolie
zeezout

70 gr. ui, fijnggehakt
10 gram knoflook, fijngehakt
eventueel nog wat olijfolie
15 gr. gerookte paprikapoeder
10 gr. gemalen komijn
5 gr. chilipoeder
2 blikken Mutti Pomodori pelati
● 1 liter groentebouillon
(zie boven 1/)

200 gr. Mexicaanse kidneybonen,
afgespoeld en uitgelekt (Bonduelle)
200 gr. Mexicaanse chilibonen,
afgespoeld en uitgelekt (Bonduelle)
140 gr. crispy maïs (Mexicaanse)
uitgelekt (Bonduelle)
1 rode paprika, in blokjes
½ schone rode peper, in blokjes
zout, peper uit de molen

4 radijsjes (in dunne plakjes)
½ rijpe avocado (in stukjes)
● soep (zie boven 1/)
2 koriander takjes, de blaadjes
kleingesneden
● tortilla reepjes (zie boven 4/)
1 klein potje zure room
1/4 bosje verse koriander
(de blaadjes)

Rol ze, op het met wat **maïsmeeel** bestrooid werkblad tot bolletjes. Strooi er nog wat maïsmeeel op en rol ze met een deegroller rond uit. (bestrooi de uitgerolde ronde tortilla's nogmaals lichtjes met wat maïsmeeel, voordat u ze op elkaar onder de theedoek legt, anders plakken ze aan elkaar).

3/ Neem een pan met een anti-aanbaklaag en laat deze op een hoog vuur goed heet worden. Bak de tortilla's **zonder** boter of olie in de pan. Let op: zodra er bubbels aan de bovenkant verschijnen moet u ze omdraaien (na 20 - 30 sec.). Laat ze, op een theedoek, afkoelen.

4/ Snijd de tortilla's in reepjes.

Verhit vervolgens in een brede, hoge koekenpan de **zonnebloemolie** op een medium vuur. Doe er telkens een gedeelte van de reepjes in en bak ze tot ze knapperig en goudbruin zijn. Eventueel wat zonnebloemolie toevoegen. Haal ze met een schuimspaan uit de pan en laat ze op keukenpapier uitlekken (bewaar de pan* met deze bakolie). Bestrooi de reepjes met wat **zeezout**.

5/ Voeg de fijngehakte **ui** en **knoflook** in de tortilla pan* (zie boven) en bak ze in de aanhangende bakolie tot ze geurig en lichtbruin zijn. Voeg dan het gerookte **paprikapoeder, komijn** en **chilipoeder** toe en bak het een minuutje door.

Doe alles over in een middelgrote pan en voeg de **Mutti Pomodori pelati** toe (óók het vocht). Roer het goed door. Voeg de **groentebouillon** toe en breng het aan de kook. Laat het inkoken en pureer het met een staafmixer (je kunt zelf bepalen hoe glad en/of hoe dik je de soep wilt hebben).

Zet het vuur laag. Voeg de **Mexicaanse kidney- en chilibonen, crispy maïs, de rode paprikablokjes** en **rode peperblokjes** toe.

Laat het, tegen de kook aan, nog ca. 15 minuten gaan. Breng op smaak met **zout** en **peper** uit de molen.



Serveren

5/ Snijd de **radijs** in plakjes en de **avocado** in kleine blokjes .

Schep de **soep** in de hete soepborden.

Verdeel er de radijs, avocado, **koriander**, en de **tortilla-reepjes** over. Leg een toefje **zure room** op de soep.

Garneer het met wat **koriander blaadjes**.



Aziatisch gewokte mosselen

Tussengerecht

Benodigheden



Bereidingswijze

○ Soepbord gebruiken

○ Zet eerst 14 soepborden in de warmkast.

3 lente-uitjes, in julienne
15 gr. gember, in julienne
5 gr. rode peper, in julienne
(zonder pitjes)
2 teentjes knoflook, geperst
4 eetl. Japanse witte miso ①
2 eetl. sherryazijn

2 ½ kg. mosselen

6 eetl. 'Rice Bran Oil' of
rijstvlies-olie (Japan)
2 dl. Gekkeikan sake (14,6% alc.)



Aziatisch gewokte mosselen

1/ Meng, voor de groente julienne-mix de in julienne gesneden **lente-ui**, **gember** en **rode peper**, de **knoflook** met de **witte miso** en de **sherryazijn** en zet deze julienne-mix in een schaal apart.

2/ Was de **mosselen** in ruim koud water en maak ze schoon (*mosselen met een kapotte schaal weggooien. Mosselen die openstaan even een tikje geven om te kijken of ze uit zichzelf weer sluiten. Dan leven ze nog en zijn ze in orde; anders weggooien !*).

3/ Verhit een wok tot deze begint te roken en voeg dan de '**Rice Bran Oil**' of de **rijstvlies-olie** toe.

Voeg de **mosselen** toe en wok ze op een hoog vuur.

Voeg na 1 minuut de **Gekkeikan sake** toe en dek de wok met een deksel af, zodat de mosselen in ca. 4 minuten gaar kunnen stoven.

Doe de mosselen, met een schuimspaan, over in een pan en zet deze op een vlamverdeler op een laag vuur.

Z.O.Z.



- *groente julienne-mix* (zie boven 1/) Meng de groente **julienne-mix** (*zie boven*) met het mosselvocht en laat het tot beetgaar gaar koken. Proef af op smaak. Giet dit bij de mosselen in de pan en schep alles even om, zodat alle mosselen met het vocht en de groentejulienne-mix bedekt worden.

- *mosselen mét mossel/groentevocht* (zie boven 3/)
- *lente-ui, gember en rode peper julienne* (zie boven 3/)



Serveren

4/ Verdeel de **mosselen** en het **mossel/groentevocht** over de warme soepborden.

Nappeer, zo nodig, de **lente-ui**-, **gember**- en **rode peper julienne** over de mosselen.

Server het direct uit.



Sorbet van Franse meloen met gemarineerde meloenballetjes

Sorbet

Benodigdheden



Bereidingswijze

- Koud langwerpige bord gebruiken Zet eerst 14 langwerpige borden in de koeling.



Sorbet van meloen met gemarineerde meloenballetjes

2 *Cavaillon meloenen*

- 400 gr. *gepureerde Cavaillon vrucht vlees* (zie boven 1/)
- 4 gr. *Algin* (Texturas)

2 liter *goed, koud water*

30 gr. *Calcic* (Texturas)
(basis: 45 gr. op 3 liter water)

- *meloensap* (zie boven 2/)

1/ Snijd, voor de gemarineerde meloen balletjes de **Cavaillons** in tweeën.

Haal met 2 verschillende grootte Parisienne boortjes 28 kleine en 28 iets grotere bolletjes uit de Cavaillons.

Zet ze apart. Zet ook 400 gram Cavaillon-vrucht vlees apart. Bewaar de rest van het vrucht vlees voor het ijs (zie 6/).

2/ Mix, voor het 'meloensap', het 400 gram **Cavaillon vrucht vlees** in een blender.

Giet deze puree in een fijne zeef en laat het uitlekken tot je **350 gram** 'helder' sap hebt. Doe er de **Algin** bij en mix het sap met een staafmixer. Zet apart.

Doe de rest van het sap én de puree naar het ijs (zie 6/).

3/ Doe, voor de "kaviaar" meloendruppels, **2 liter koud water** in een brede pan en doe er de **Calcic** bij.

Mix dit met een staafmixer. Zuig, met een injectiespuit (*met 4 mm. spuitmond: in de keuken aanwezig*) het **meloensap** op en laat het, voorzichtig, druppel voor druppel, in het Calcic-water vallen. Er zullen zich direct stevige balletjes vormen.

Haal deze "kaviaar" meloendruppels, nét voor gebruik, met een schuimspaan uit het Calcic-water en spoel ze, voorzichtig, met koud water af.

Z.O.Z.



2 ½ citroen, de rasp en het gezeefde sap ervan

350 gr. suiker

500 gr. water

● **citroenrasp en -sap**

(zie hierboven 4/)

3 kruidnagels

3 takjes verse munt, de blaadjes fijngesneden

● **meloenbolletjes** (zie boven 1/)

5 gr. bladgelatine

125 gr. water

3 theel. Madagascar vanille-extract

1 ½ stengel citroengras, fijngesneden

2 ½ takje verse munt, de blaadjes fijngesneden

100 gr. suiker

● **Cavaillon vruchtvlies en aanhangend vocht** (zie boven 1/)

● **“kaviaar” meloendruppels**

(zie boven 3/)

● **marinade** (zie boven 2/)

● **gemarineerde meloenballetjes**

(24 grote en 24 kleine)

(zie boven 5/)

● **42 quenelle van meloen-sorbetijs**

(zie boven 6/)

28 muntblaadjes

4/ Rasp, voor de gemarineerde meloenballetjes, de gewassen **citroenschillen**. Zet deze rasp apart. Laat de **suiker** en het **water** 5 minuten koken (*zónder roeren*).

5/ Neem de pan van het vuur en voeg de **citroenrasp**, het gezeefde **citroensap**, de **kruidnagels** en de fijngesneden **muntblaadjes** toe. Sluit de pan met folie af en laat het 20 minuten, op je werkplek infuseren (= *het laten trekken met bovengenoemde smaakmakers* (zoals bv. bij thee)).

Zeef deze lauwe infusie na de 20 minuten en laat de **meloenbolletjes** in deze siroop marinieren, terwijl de infusie verder geheel afkoelt.

6/ Laat, voor het meloen-sorbetijs, de **gelatine** in ruim koud water weken.

Breng in een pan het **125 gram water** aan de kook. Neem de pan van het vuur.

Voeg direct het **Madagascar vanille-extract**, de stukjes **citroengras** en fijngesneden **muntblaadjes** toe en roer er de uitgeknepen gelatine en de **suiker** door. Sluit de pan met folie af en laat het geheel, al afkoelend, 20 minuten trekken.

Mix met een staafmixer de rest van het **Cavaillon vruchtvlies** en (*aanhangend*) **-sap** en zet dit door de siroop. Laat het geheel verder afkoelen.

Zeef de massa.

Giet het, 30 minuten voor het uitserveren, in de sorbetière en draai er een mooi meloen-sorbetijs van.



Madagascar
vanille-
extract



Serveren

7/ Leg een streep, met in het midden een verbreding, van de **“kaviaar” meloendruppels** en de **marinade** op een koud bord (*zie foto*).

Verdeel daarover twee grote en twee kleine, gemarineerde **meloenballetjes**.

Leg 3, met 2 koffielepel gemaakte, quenelle van **meloen-sorbetijs** op de “kaviaar” meloendruppels.

Garneer het met **2 muntblaadjes** per bord.

Serveer het direct uit.



Entrecôte van rundvlees

Hoofdgerecht

Benodigheden



Bereidingswijze

Sheet 1

○ Groot bord gebruiken

○ Zet eerst 14 grote borden in de warmkast.



Entrecôte van rundvlees

zonnebloemolie + boter
700 gr. ossenstaart, in stukken
350 gr. prei, het middenstuk
(groen/witte deel) kleingesn.
350 gr. wortel, kleingesneden
160 gr. ui, kleingesneden
125 gr. bleekselderij, kleingesn.
125 gr. knolselderij, kleingesn.
4 teentjes knoflook, kleingesn.
2 liter water
4 takjes tijm
2 kruidnagels
2 blaadjes laurier

1/ Doe, voor het torentje van ossenstaart (onderdeel 1), wat **zonnebloemolie** en wat **boter** in een braadslede. Breng het op temperatuur en braad hierin de stukken **ossenstaart**, onder regelmatig omscheppen, mooi goudbruin aan. Doe de ossenstaart over in een snelkookpan. Zet de braadslee terug op het vuur en voeg de kleingesneden **prei, wortel, ui, bleek-, knolselderij** en **knoflook** aan de olie in de braadslede toe. Zet dit even aan. Doe de groentemix (*dus zónder braadmengsel**) dan bij de ossenstaart in de snelkookpan. Zet de slede met het *braadmengsel** apart. Voeg het **water** bij de ingrediënten in de snelkookpan en breng het aan de kook. Schuim het regelmatig af. Voeg dan **tijm, kruidnagels** en **laurierblaadjes** toe, sluit het deksel en laat het ca. 1 uur gaan. Spoel de pan koud, verwijder het deksel en giet de groentefond door een zeef. Vang wat groentefond op. Haal de ossenstaart uit de groentemix en zet de ossenstaart apart. Gooi de groentemix weg (*zie; vervolg onderdeel 3/, hieronder*).

Z.O.Z.



2 dunne preitjes, het wit in een
julienne gesneden
olijfolie
4 in ringen gesneden sjalotjes
wat bloem

5 verse sneetjes wittebrood
50 gr. boter, kamertemperatuur
½ dl. olijfolie
1 bakje mustard cress (de blaadjes)
1 bakje chili-cress (de blaadjes)
zout, peper uit de molen

- ossenstaart (zie boven 1/)

1 groentebouillon blokje
7 dl. water
14 plakjes knolselderij van 5 mm.
dik en 7 cm. Ø
300 gr. wortel

200 gr. verse doperwtten

- wat groentefond (zie boven 1/)

1 eetl. crème fraîche
zout, peper uit de molen

- 14 schijfjes knolselder
(zie boven 4/)
- wortel-brunoise (zie boven 4/)
- geplukt ossenstaartvlees
- aangemaakt broodkruim
(zie boven 3/)

2/ **Blancheer**, voor het garnituur, de julienne van **prei** heel licht en laat ze, in 14 hoopjes, uitlekken.

Verhit de **olijfolie** in een pan tot 155° C. en frituur hierin de geblancheerde prei, per hoopje, kort, al bewegend en zonder dat ze kleur krijgt. Laat de hoopjes op keukenpapier uitlekken. Haal de **sjalotringen** even door de **bloem** en frituur de ringen kort in de olijfolie, al bewegend en zonder dat ze kleur krijgen.

Laat deze ook op keukenpapier uitlekken.

3/ Meng, voor het torentje van ossenstaart, (vervolg onderdeel 1/), het los gemalen **wittebrood** (zonder korstjes) met de vingers losjes door de **boter**, **olijfolie**, de blaadjes **mustard-** en **chili-cress**, **zout** en **peper** uit de molen door elkaar. Breng het op smaak. Zorg dat het broodkruim rul blijft. Zet het apart. Pluk het vlees los van de **ossenstaart** en zet het apart. Haal het merg (*indien aanwezig*) uit de ossenstaart en zet dit apart.

4/ Maak een groentebouillon van **1 groentebouillonblokje** en **7 dl. water**. Snijd plakjes van 5 mm. dikte van de **knolselderij** en steek er 14 rondjes van 7 cm. Ø uit. **Blancheer** die in de hete groentebouillon nét beetgaar. Spoel ze koud en zet ze apart. Snijd de schoongemaakte **wortel** in blokjes (*brunoise*) en **blancheer** die ook even in de groentebouillon. Laat ze uitlekken en zet ze apart.

5/ Kook, voor de doperwttencrème de **doperwtjes** in wat **groentefond** gaar.

Verwerk de doperwtjes met de **crème fraîche** in een keukenmachine tot een mooie doperwttencrème. Breng die op smaak met **zout** en **peper** uit de molen.

6/ Opmaak van het torentje: Neem 14 ringen van 7 cm. Ø.

- Verwarm een oven voor tot 120° C. Leg een **schijfje knolselder** onderin een rvs ring. Leg hierop een laagje van **wortel-brunoise** en druk die met een tonicstampertje even aan. Leg daarop een laagje **geplukt ossenstaartvlees** en druk ook dat wat aan. Leg er vervolgens een laagje **aangemaakt broodkruim** op. Druk dit met een stamper tot de rand iets aan. Doe hetzelfde met de andere 13 ringen. Plaats ze in de voorverwarmde oven en maak ze warm.

- 7/ Verwarm een hete-luchtoven voor tot 152° C.

Zie hoofdgerecht sheet 2



Hoofdgerecht Sheet 2

wat zonnebloemolie

wat boter

1,4 kilo entrecôte van rund

- braadmengsel*(zie boven 1/)
- 15 gr. tomaten puree
- 3 dl. rode wijn

zout, peper uit de molen

- entrecôte uit de oven (zie boven 8/)
- merg, in kleine blokjes gesneden
(zie boven 3/)
- broodkruim (zie boven 3/)
- gefrituurde prei (zie boven 2/)
- gefrituurde sjalotringetjes
(zie boven 2/)
- torentje van ossenstaart
(zie boven 6/)
- doperwtencrème (zie boven 5/)
- 'glace-viande' (zie boven 9/)

8/ Verwarm de **zonnebloemolie** en de **boter** in een koekenpan en bak de **entrecôte** kort, om en om, mooi goudbruin aan. Plaats de entrecôte dan in een braadslede in de voorverwarmde hete-lucht oven tot deze een kerntemperatuur van 52° C. heeft.

Let op: Stel gedurende het braadproces de oventemperatuur geleidelijk terug naar 55° C. zodat kern en buiten-temperatuur bijna niet meer verschillen (*steeds controleren*).

9/ Zet het **braadmengsel*** weer terug op het vuur en ontzuur hierin de **tomatenspuree**. Voeg de **rode wijn** toe. Laat het zachtjes tot een 'glace-viande' inkoken.



Serveren

10/ Snijd, na het bestrooien met wat **zout én peper** uit de molen, de **entrecôte** in 14 of 21 mooie plakjes. Leg 1 of 2 plakjes op elk bord.

Leg hierop een of wat **mergblokjes** en bestrooi het met wat **broodkruim**. Leg daarop wat gefrituurde **prei** en **sjalotringetjes**.

Zet het **torentje van ossenstaart** rechts naast het vlees en verwijder de rvs ring. Trek met lepel een streep **doperwtencrème** boven het vlees en het torentje.

Schep wat '**glace-viande**' voor het vlees.

Serveer het direct uit.



Surinaams ananastaartje met 2 soorten sorbetijs

Nagerecht

Benodigdheden

- IJskoud, langwerpige dessertbord gebruiken



Bereidingswijze

- Zet 14 langwerpige dessertbordjes in de vriezer.



Surinaams ananastaartje met 2 soorten sorbetijs

(Taartje niet goed. Mis de rand. Er komt een nieuwe foto)

- 1 ananas
- 150 gr. suiker
- 15 ml. citroensap

1/ Schil, voor het ananastaartje, de **ananas** en rasp 2/3 van het vruchtvlies boven een pan. Snijd de rest van het vruchtvlies in kleine blokjes. Vang het sap op en doe dit bij de rasp. Stoof de ananasrasp, af en toe roerend, met de **suiker** en het **citroensap** tot het vocht bijna verdampt is en er een stevige mousse overblijft (*let op voor aanbranden*).

- 225 gr. bloem, gezeefd
- 1 mespuntje zout
- 150 gr. boter, kamertemperatuur
- 75 gr. suiker
- 1 ei

2/ Meng, voor het deeg, de **bloem** met het **zout** op het marmeren werkblad. Maak een kuiltje in het midden en doe daar de **boter**, **suiker** en het **ei** in. Kneed, van buiten naar binnen, de bloem erdoor tot het deeg goed gemengd is. Kneed het nog even goed door. Druk het deeg plat en verpak het in plasticfolie. Laat het ca. 15 minuten in de koeling rusten.

- bloem, om te bestuiven*
- 14 ronde taartvormpjes Ø 8 cm.
- vloeibare boter om in te vetten*
- 50 gr. geschaafde amandelen, om te roosteren

3/ Bestuif het marmeren werkblad en het deeg met **bloem**. Rol het deeg uit tot een plak van 3-4 mm. dik. Steek er rondjes, nét iets groter dan de vormpjes (10 cm.). Vet de vormpjes goed in met **boter**. Bekleed de vormpjes met het deeg en snijd het overvloedige deeg weg. Prik de bodems in met een vork. Laat de vormpjes 30 minuten koel rusten. Rooster wat geschaafde **amandelen**.

Z.O.Z.



- *ananasmoes* (zie boven 1/)
- *ananasblokjes* (zie boven 1/)

4 ½ dl. water
260 gr. suiker
1 dl. Orgeade-siroop (Rani's)②
2 dl. water
1 dessertl. glucosestroop

6 dl. water
450 gr. suiker
2 ½ dl. passievrucht coulis (Monin)

- *passievrucht sorbetijs*
(zie boven 6/)
- 14 *ananastaartjes* (zie boven 1/)
- 14 *quenelles Orgeade sorbetijs*
(zie boven 5/)
poedersuiker
1 à 1½ dl. room
wat geroosterd amandelschaafsels (zie boven 3/)

- 4/ Verwarm een oven voor tot 180° C.

Vul de ingeprikte deegvormpjes met de **anasmousse** en wat **ananasblokjes**.

Kneed het overgebleven deeg opnieuw, rol het uit en snijd het in dunne reepjes. Beleg hiermee de taartjes kruislings. Werk de rand netjes af. Bak de taartjes in ca. 30 minuten goudbruin af. (*Op de foto niet correct. Er komt een nieuwe.*)

5/ Breng, voor het Orgeade sorbetijs, het **water** met **suiker** aan de kook. Voeg de **Orgeade-siroop**, **water** en de **glucosestroop** toe. Laat de glucosestroop oplossen. Neem de pan van het vuur. Roer alles goed door. Draai er, na afkoeling, een mooi sorbetijs van en bewaar het in de vriezer.

6/ Breng, voor het passievrucht sorbetijs, het **water** met **suiker** aan de kook. Neem de pan van het vuur en voeg de **passievrucht coulis** toe. Draai er een mooi sorbetijs van.



Serveren

11/ Plaats rechts op het ijskoude langwerpige bord het **passievrucht sorbetijs** in een glaasje.

Zet links het **ananastaartje** en leg middenin een quenelle van **Orgeade sorbetijs**.

Bestrooi het ananastaartje met wat **poedersuiker** en leg er een toefje opgeklopte **room** op.

Strooi wat **geroosterd amandelschaafsels** op de quenelle van Orgeade sorbetijs.

Server het direct uit.

CCN - KOOK MU(s)T(s)JE(s) . . . Januari 2020



Miso te koop in een markthal in Tokio

pag. 7 : Miso ①. Miso is een traditioneel condiment (= *smaakversterker*) uit de Japanse keuken dat wordt vervaardigd door het fermenteren van sojabonen met zout en koji (*de schimmel: Aspergillus oryzae*) en soms rijst, gerst, zeewier of andere ingrediënten.

Het resultaat is een dikke pasta die gebruikt wordt voor sauzen, het inleggen van groenten of om te mengen met dashi tot misosoep.

Vanwege de grote hoeveelheid proteïne, vitaminen en mineralen speelde miso een belangrijke rol in de voedingsleer in het feodale Japan (1185-1603). Miso is nog steeds wijdverbreid in Japan, zowel in de traditionele als de moderne keuken. Bovendien is er wereldwijde belangstelling ontstaan voor dit condiment. Miso is doorgaans zout, maar de smaak en het aroma zijn afhankelijk van verscheidene factoren zoals de ingrediënten en het fermentatieproces. Diverse varianten van miso worden omschreven als zout, zoet, aardechtig en fruitig.

Geschiedenis: De oorsprong van miso in Japan is niet geheel duidelijk. Graan- en vismiso's worden in Japan bereid sinds het Neolithicum (*Jomonperiode; 10.000 v.Chr. - 300 v.Chr.*). Deze worden 'jōmon miso' genoemd en zijn vergelijkbaar met de vroege vis- en sojasauzen die

doorheen Oost-Azië geproduceerd werden.

Tijdens het Kamakura-shogunaat (1192-1333) was het gebruikelijk een maaltijd te serveren bestaande uit een kom rijst met gedroogde vis, verse groente en miso.

Tot de Muromachiperiode (1337-1573) werd miso gemaakt zonder daarbij de sojabonen te verbrijzelen, evenals bij nattō. In de Muromachiperiode ontdekten boeddhistische monniken dat sojabonen vermalen konden worden tot pasta.

Dit bracht nieuwe kookmethoden voort, waarbij andere etenswaren gekruid werden met miso.



Een paar van de verschillende miso

In de middeleeuwen ontstond het woord 'temaemiso', dat 'huisgemaakte miso' betekent.

Het bereiden van miso is een betrekkelijk eenvoudig proces, waardoor huisgemaakte miso-varianten zich verspreidden over

Japan. Tijdens de Sengoku-periode werd miso gebruikt als legerproviand; het maken van miso was toen een belangrijke economische activiteit voor de daimyō's.

In de Edoperiode (1603-1868) werd miso ook 'hishio' en 'kuki' genoemd.

Er ontstonden in Japan verschillende soorten miso die pasten bij het lokale klimaat en de cultuur.

Heden ten dage wordt miso door de industrie grootschalig geproduceerd, waardoor huisgemaakte miso een zeldzaamheid geworden is. De afgelopen jaren zijn er veel nieuwe soorten miso verschenen. Voorbeelden zijn miso's met toegevoegd calcium of zoutarme varianten.



Welke miso uit welke lokatie in Japan?

pag 15 ② : Orgeade: De naam 'Orgeade' komt van het Franse 'orge' (*gerst*) en betekende eens gerstewater. Later werd de naam gebruikt voor amandelmelk. De amandelmelk wordt verkregen door de gekookte, ontvelde amandelen fijn te malen en te laten trekken in water.

Gezoet en gearomatiseerd werd het bekend als Orgeade in professionele staafmixer kringen.

In Suriname werd het (*waarschijnlijk*) ingevoerd door de Joodse planters.

Daar werd het dan ook een veelgebruikte siroop. Het wordt er veel gedronken op feesten en partijen.

Z.O.Z.



Orgeade wordt kant en klaar geleverd in flessen.

De samenstelling is dan wel verschillend van uitvoering (*verschillende toegevoegde ingrediënten*).

U kunt ook zélf Orgeade siroop maken:

Ingrediënten Orgeade siroop:

- 250 gr. zoete amandelen
- 125 gr. bittere amandelen
- 2 ½ liter water (resulteert, na aanmaken, in ca. 2 liter amandelvocht)
- 3 kg. suiker òf • 3 liter honing
- een schone neteldoekse lap en • 4 goed schoongemaakte, uitgelekte 1 liter flessen.

Bereiding Orgeade siroop: De amandelen in ruim kokend water laten staan zodat de velletjes makkelijk losraken. De amandelen afspoelen met koud water, pellen, goed afdrogen en fijnmalen (*blender of professionele staafmixer*).

De fijngemalen amandelpap vermengen met 1 ½ liter water, 2 uur laten staan en de amandelpap, boven een schone geëmailleerde pan in een neteldoekse lap gieten en flink uitknijpen boven de pan. De uitgeknepen amandelpap nu weer met 7 ½ dl. water mengen, 15 minuten laten staan en weer in een neteldoekse lap boven dezelfde pan uitknijpen.

Voor de laatste keer de uitgeknepen amandelpap mengen met 2 ½ dl. water, 15 minuten laten staan en voor het laatst goed in een neteldoekse lap uitknijpen boven dezelfde pan.

De suiker of de honing aan het amandelvocht in de pan toevoegen.

De Orgeade siroop aan de kook brengen. Zodra de massa kookt het vuur laag draaien en wachten tot het niet meer borrelt. Dit opkook-proces 3x herhalen.

De hete Orgeade siroop weer door een neteldoekse lap zeven en het vocht, onder af en toe roeren, laten afkoelen.

De ingedikte Orgeade siroop in de schone flessen (*tegen schiften, schimmel !*) schenken en goed afsluiten. In de koeling bewaren.

De koude Orgeade siroop vóór gebruik in een karaf schenken.

Uitschenken: Naar smaak: 1 deel zelfgemaakte Orgeade met 3 delen water en wat (*volle*)melk of kokosmelk aanlengen! Even omroeren.

Een heerlijke verfrissende en dorstlessende drank.



Orgeade
siroop