



Fotoblad



Voorgerecht: **Kalfsvlees op 2 manieren, gamba, doperwtjes crème en gele tomaat**



Soep: **Bisque van garnalen**



Tussengerecht: **Gebakken doradefilet, gremolata, paella-jus en mosselen**



Sorbet: **Limoensorbet**



Hoofdgerecht: **Medaillon van parelhoen, rode wijnjus, uitjes en verzuurde rode biet**



Nagerecht: **Dessert van 'Oudhollands' koek en snoep**



Menu

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



Kalfsvlees op 2 manieren, gamba, doperwtencrème
en gele tomaat Mostarda



Bisque van garnalen



Gebakken doradefilet, gremolata, paella-jus
en mosselen



Limoensorbet



Medaillon van parelhoen, rode wijnjus, gekonfijte
uitjes en verzuurde rode biet



Dessert van 'Oudhollands' koek en snoep



▣ **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 bij het klaarzetten.

Sommige producten zullen er gewoon voor 14 personen liggen! Uw **Chef** zal u hierbij helpen.

(Berekening hoeveelheid: vloeistoffen en/of ingrediënten in de receptuur : 14. Dan x aantal Brigade personen = de te gebruiken hoeveelheid)

- ☞ ● (rode punt) Verwijst naar een bewerking of ingrediënt eerder gebruikt in de receptuur of het gerecht.
- ☞ ● (zwarte punt) Verwijst naar oven-, sous-vide en/of BBQ gebruik: dus éérst aanzetten !



Kalfsvlees op 2 manieren, gamba, doperwtjes- crème en gele tomaat Mostarda

Voorgerecht

Benodigheden

Middelgroot bord gebruiken.

3 dl. olijfolie

4 tenen knoflook



Bereidingswijze

Zet 14 bordes, middelgroot, in de warmkast.

Maak eerst een knoflookolie. Doe de **olijfolie** in een schaalte.

Knijp daarboven de tenen **knoflook** uit en zet het geheel, na goed omscheppen, apart.



Kalfsvlees op 2 manieren, gamba, doperwtjes-crème en gele tomaat Mostarda

- 14 gamba's
- 2 dl. zonnebloemolie
- 1 afgestr. theel. kerriepoeder
- 1 ½ dl. knoflookolie (zie boven)

- 300 gr. kalfsbiefstuk
- 2 sjalotjes
- 35 gr. augurkjes
- 1 eierdooier
- zout, peper uit de molen
- 1 ½ afgestr. eetl. grove mosterd
- 2 à 3 witte boterhammen
- olijfolie

Verwijder de koppen en pantsers van de **gamba's**.

Doe de **zonnebloemolie** met het **kerriepoeder** in een pan en verhit het tot 80° C. Smoor hierin de koppen en pantsers van de gamba's. Laat het geheel even gaan. Neem de pan van het vuur en laat het geheel afkoelen. Gooi het geheel, nét voor het uitserveren, door een zeef. Zet de **zonnebloem/kerrie-olie** apart. Bak de gamba's in 1 minuut glazig in de **knoflookolie**. Laat ze afkoelen.

Snijd/hak voor de **tartaar** 300 gr. **kalfsbiefstuk** met een groot mes goed fijn (*bewaar de resterende 500 gr. als één stuk.*). Snipper de **sjalotjes** heel fijn. Hak de **augurkjes** zeer fijn.

Vermeng alles in een rvs kom met de **eierdooier**.

Breng de tartaar op smaak met **zout, peper** uit de molen en de **grove mosterd**. Verdeel de tartaar over 14 stekers van 5 cm. Ø. Bewaar het, afgedekt, in de koeling.

● Verwarm een oven voor tot 175° C.

Steek 14 rondjes van 6 cm. Ø uit het **witbrood** en leg die op een bakplaat. Besmeer die met wat **olijfolie** en bak de croutons in de voorverwarmde oven, in 15 minuten af. Leg de tartaarrondjes op de afgekoelde croutons.

Z.O.Z.



- 500 gr. kalfsbiefstuk (zie boven)
grof zeezout, peper uit de molen en balsamicoazijn
- 1 ½ dl. knoflookolie (zie boven)

300 gr. diepvries doperwtjes
wat zout
40 gr. pijnboompitten
1 eidooier
1 ½ dl. kippenfond
0,75 dl. olijfolie
zout, peper uit de molen

1 ui
1 sinaasappel
2 afgestr. koffiel. mosterdpoeder
1 dl. water
½ dl. witte wijnazijn
100 gr. suiker
500 gr. gele tomaten
● 1 sinaasappel (zie boven)
zout, peper uit de molen
1 theel. grove mosterd

50 gr. diepvries doperwtjes
wat zout
2 kropjes little gem
● doperwtjes-crème (zie boven)
● 14 ronde croutons met tartaar
(zie boven)
● stuk geroosterde kalfsbiefstuk
(zie boven)
● 14 gebakken gamba's (zie boven)
● Mostarda (zie boven)
● zonnebloem/kerrie-olie
wat peterselieblaadjes

● Verwarm voor het *stuk vlees* een oven voor tot 160° C. Bereid het **stuk kalfsbiefstuk** (*nog niet aansnijden*) voor door het met **zeezout, peper** en wat **balsamicoazijn** in te smeren. Laat het zo ca. 5 minuten intrekken. Maak het dan met keukenpapier droog. Zet een bakpan op het vuur met daarin de resterende **knoflookolie**. Bak het vlees rondom aan en leg het dan op een rooster in de voorverwarmde oven (*leg er een bakblik onder*). Gaar het vlees nu 12 minuten verder. Haal het uit de oven, laat her rusten en afkoelen.

Breng voor de *doperwtjes-crème* de **doperwtjes** met water en wat **zout** aan de kook en laat ze in ca. 4 minuten gaar koken. Giet ze in een zeef en spoel ze direct koud. Doe ze in een keukenmachine en voeg de **pijnboompitten, eidooier, kippenfond** en de **olijfolie** toe. Draai er een gladde crème van. Druk die door een fijne zeef en breng op smaak met **zout** en **peper** uit de molen.

Schil voor de *Mostarda* ① de **ui** en snipper die heel fijn. Was de **sinaasappel** met warm water af. Haal hier met een dunschiller 3 flinke plakken, *zonder* het wit, af. Doe de **ui, sinaasappelschil** en het **mosterdpoeder** in een steelpan, voeg het **water, witte wijnazijn** en de **suiker** toe. Breng het aan de kook en kook het in totdat het begint in te dikken. Maak ondertussen de **gele tomaten** schoon door het zaad eruit te halen. Snijd het vruchtvlees in blokjes. Snijd de schil mét het wit van de **sinaasappel** en snijd de partjes tussen de vliezen uit. Snijd de partjes in stukken. Als het vocht is ingekookt de tomatenblokjes en de sinaasappel stukjes toevoegen en max. 2 minuten laten doorkoken. Laat het in een zeef uitlekken en goed afkoelen. Breng het op smaak met **zout, peper** uit de molen en de **grove mosterd**.



Serveren

Breng de doperwtjes in een pannetje water met wat **zout** aan de kook en laat ze max. 2 minuten, tot beetgaar, gaan. Spoel ze in een zeef met koud water. Maak de **little gem blaadjes** los. Snijd ze tot iets groter dan de crouton. Snijd het geroosterde stuk **kalfsbiefstuk** in 14 gelijke plakjes van max. 3 mm dik. Trek een veeg **doperwtjes-crème** over de warme borden. Zet hierop een ronde **crouton met tartaar**. Leg er het aangesneden little gem blaadje op en leg daarop een plakje geroosterde kalfshaas. Leg daarop een **gamba** en omring het geheel met wat hoopjes **Mostarda**. Druppel er als garnering wat **zonnebloem/kerrie-olie** druppels rond en leg er wat **doperwtjes** en wat **peterselieblaadjes** bij.



Bisque van garnalen

Soepen

Benodigheden

Warme, kleinste witte wijnglazen gebruiken.

- 1 ½ kg. visgraten, goed gewassen (van het tussengerecht)
 - 3 uien
 - 2 winterwortelen, zonder kern
 - 1 prei, het wit ervan
 - 2 stelen bleekselderij
 - 2 teentjes knoflook
 - 70 gr. boter
 - een scheut olijfolie
 - 3 dl. Pinot Gris wijn
 - 2 ½ liter koud water
 - 1 citroen, gewassen en in schijfjes
 - 1 afgestr. theel. venkelzaadjes
 - 200 gr. champignons
 - 6 geplette witte peperkorrels
 - 5 peterselienstelen
-
- 750 gr. hele tijgergarnalen
 - 1 eetl. boter
 - wat olijfolie
 - 1 prei
 - 1 winterwortel, zonder kern
 - 3 tenen knoflook
 - 1 ui, (met de schil)
 - 3 dl. Pinot Gris wijn
 - 1 ½ liter visfond (zie boven)
 - 1 blikje tomatenpuree



Bereidingswijze

Zet, tegen het uitserveren, 14 van de kleinste witte wijn glazen in de uitgifte balie.

Was de **visgraten** goed met koud water. Snijd de **ui**, **winterwortel**, **prei** en **bleekselderij** in kleine stukjes. Snijd de **knoflook** klein.

Smelt de **boter** met de **olijfolie** in een snelkookpan en voeg dan de kleingesneden groenten toe.

Fruit deze 5 minuten zonder het te laten kleuren.

Leg er dan de visgraten op. Laat het, met het deksel op de pan, nog even gaan. Voeg de **Pinot Gris wijn** toe en laat die, in de open pan, grotendeels verdampen. Voeg nu **koud water** toe en breng het aan de kook. Schuim het af. Voeg **citroen**, **venkelzaadjes**, **champignons**, **peperkorrels** en **peterselienstelen** aan toe. Doe het deksel op de pan, sluit de pan af en laat het 30 min.

gaan. Spoel de pan koud, open het deksel en zeef de visbouillon door een neteldoekse lap. Laat deze nu zachtjes tot 1 ½ liter visfond inkoken.

Pel de **garnalen**. Doe de pellen en de koppen in een pan. Leg de gepelde garnalen apart.

Doe de **boter** en een beetje **olijfolie** bij de pellen op het vuur. Bak ze stevig, onder voortdurend roeren, aan.

Maak de **prei** en de **winterwortel** schoon en snijd ze in grove stukken. Snijd de **knoflook** en de **ui** (met de schil) in grove stukken en doe alles in de pan bij de pellen.

Bak alles weer wederom weer flink aan en blus het met de **Pinot Gris wijn** af. Voeg de **visfond** en de **tomatenpuree** toe en laat het 30 minuten rustig trekken.



Bisque van garnalen

Z.O.Z.



2 ½ dl. room

1 limoen, rasp + sap

zout, peper uit de molen

1 vingergreep cayennepeper

- garnalen-/visfond (zie boven)
 - pellen-mix (zie boven)
 - gepelde garnalen (zie boven)
- 1 eetl. boter

½ bosje bieslook

- garnalen-/visfond (zie boven)
- limoenroom (zie boven)

Klop voor de *limoenroom*, tegen het uitserveren, de **room** totdat ze lobbig is. **Rasp** de **schil** van de **limoen** boven de room en breng het op smaak met **zout** en **peper** uit de molen. Pers de limoen uit. Roer het **limoensap** door de room. Breng het (*voorzichtig*) op smaak met wat **cayennepeper**.

Als de **garnalen-/visfond** is getrokken deze door een zeef in een andere pan gieten. Blender de **pellen-mix** tot een moes en zeef dit nogmaals boven de garnalen-/visfond en druk ze goed uit. Laat deze fond nu inkoken tot u **1 ½ liter** soep over hebt (*Let op: dit moet bij het uitserveren inclusief de garnalenpuree van hieronder zijn. Dus wat meer inkoken !!*).

Snijd het gepelde **garnalenvlees** in stukjes en voeg die samen met de **boter** aan de garnalen-/visfond toe.

Pureer de soep nu met een staafmixer.



Serveren

Zet de wijnglazen in de warme uitgifte balie.

Knip de **bieslook** in kleine stukjes.

Vul de 14 warme glazen voorzichtig met **1dl. van het fond/garnalenvlees mengsel** tot halfvol en schep er een flinke toef **limoenroom** op. Strooi er wat geknipte bieslook over uit. Serveer de glazen op een schoteltje met een rond kantje uit.



Gebakken doradefilet, gremolata, paella- jus en mosselen

Tussengerecht

Benodigheden



Bereidingswijze

Warme borden gebruiken.

Zet 14 middelmaat borden in de warmkast.

14 doradefilets
(de graten naar de soep !!)



Gebakken doradefilet, gremolata, paella-jus en mosselen

Snij de **doradefilets** met een scherp mes van de graat (*deze gaan naar de soep !!*) Laat de vel aan de filets. Controleer de filets op losse schubben en haal de eventuele nog aanwezige graatjes eruit. Snijd de huid in en bewaar deze filets, afgedekt met plasticfolie, in de koeling.

1 kg. mosselen
scheutje olijfolie
50 gr. wortel, kleingesneden
50 gr. ui, kleingesneden
50 gr. prei, kleingesneden
50 gr. bleekselderij, kleingesn.
2 teentjes knoflook, kleingesn.
2 laurierblaadjes
2 dl. goede witte wijn
peper uit de molen

1 zakje paella ② kruiden
1 mespuntje saffraan
● mossel-kookvocht (zie boven)
2 dl. room

Spoel de **mosselen** met koud water en verwijder de baarden. Snijd **wortel, ui, prei, bleekselderij** en **knoflook** zeer klein. Zet een pan met een scheutje **olijfolie** op het vuur. Bak de gesneden groenten met de **laurierblaadjes** lichtjes aan. Doe er de **witte wijn** en schoon-gemaakte mosselen bij. Draai er ook flink **peper** uit de molen bij. Doe het deksel op de pan en breng het aan de kook. Als de mosselen open zijn (5-8 minuten) de pan van het vuur halen. Haal de mosselen uit de schelp en laat ze verder afkoelen. Bewaar het mossel-kookvocht !! Giet dit door een fijne zeef in een steelpannetje.

Voeg voor de **paella-jus** het zakje **paellakruiden** en een mespuntje **saffraan** aan het **mossel-kookvocht** toe en laat het geheel rustig tot ca. 1 dl. inkoken.

Voeg dan de **room** toe en klop het met een staafmixer tot een schuimige jus.

Z.O.Z.



Zet het apart om af te laten koelen.

15 takjes *peterselie*

1 teentje *knoflook*

1 *citroen*, de rasp van 1/3 deel
goede olijfolie

zout, peper uit de molen

Snijd voor de *gremolata* de takjes **peterselie** klein.

Doe deze samen met de **knoflook** en **1/3 citroenschil rasp** in een beker en maal het met een staafmixer fijn.

Maak het plakkend en smeug met wat goede **olijfolie**.

Breng op smaak met **zout** en **peper** uit de molen.

Bewaar het in de koeling.

- 14 *gekookte mosselen* (zie boven)
bloem

2 *eiwitten*

panko (Japans) *paneermeel*

Haal de gekookte **mosselen** door de **bloem**.

Vervolgens door het losgeklopte **eiwitten** en de **panko**.

Bewaar de mosselen tot gebruik in de koeling.

- *gremolata*

75 gr. *koude boter*

- 14 *doradefilets* (zie boven)

zout, peper uit de molen
wat olijfolie

- 14 *gekookte mosselen* (zie boven)
ruim olijfolie

- *warme paella jus* (zie boven)



Serveren

Breng de **gremolata** aan de kook en voeg de koude **boter** toe. Draai de saus met een staafmixer glad.

Breng de **doradefilets** met **zout** en **peper** uit de molen op smaak en bak ze in **wat olijfolie** gaar.

Bak de **mosselen** in een apart pannetje in **ruim olijfolie** krokant en laat ze op keukenpapier uitlekken.

Leg een doradefilet op een warm bord. Nappeer het wat *gremolata*. Schep wat van de warme, schuimige **paella jus** naast het visje en leg daar wat mosselen in.

Serveer het direct uit.



Limoensorbet

Sorbets

Benodigheden

- 5 gr. gelatineblaadjes
- 250 gr. limoensap
(= ca. 12 limoenen)
- 4 dl. water
- 270 gr. suiker
- 80 gr. glucosestroop
- 1 eiwit, stijfgeslagen



Bereidingswijze

Brede champagnecoupes gebruiken. Zet 14 brede champagnecoupes in de vriezer. Leg er ook een spuitzak met een grove, gekartelde spuitmond bij.

Week de **gelatineblaadjes** in ruim koud water. Haal met een zesteur 14 lange zeste van de limoenschil, zónder het wit ! Pers de limoenen uit tot u 250 gr. **limoensap** hebt. Kook het **water** met de **suiker** en de **glucosestroop** in een pannetje tot alle suiker opgelost is. Neem het pannetje van het vuur. Haal de gelatineblaadjes uit het water, knijp ze goed uit en los ze in de suikersiroop op.

Voeg dan het limoensap naar smaak toe. Mix het geheel kort met een staafmixer en koel het zo snel mogelijk af (*in de grote koeling*). Laat het daar tot gebruik staan. Draai er t.z.t. in de sorbetière een mooi limoen sorbetijs van.



Limoensorbet

- 14 limoen zeste (zie boven)



Serveren

Schep een bol(*letje*) limoen sorbetijs vanuit de sorbetière in de koude, brede champagnecoupes. Garneer het met een **limoen zeste** en serveer het direct uit.



Medaillon van parelhoen, rode wijnjus, gekonfijte uitjes en verzuurde rode biet

Hoofdgerecht

Benodigdheden

Grote of ovale bord gebruiken.



Bereidingswijze

Zet 14 grote of ovale borden in de warmkast.
● Verwarm de sous-vide tot 75/80° C. voor.



Medaillon van parelhoen, rode wijnjus, uitjes en verzuurde rode biet

210 gr. bloem
wat zout
1 afgestreken dessertl. suiker
150 gr. zachte boter
90 gr. water
boter, om in te vetten
bloem, om te bestuiven

2 parelhoenders
2/3 theel. kerriepoeder
1 ei
1 eetl. room
wat zout

Meng voor de *tartelettes* de **bloem** met een beetje **zout** en de **suiker** in een mengkom. Voeg de **zachte boter** toe en meng alles goed door elkaar. Meng hier, op het laatst, het **water** doorheen, zodat er een mooi deegje ontstaat. Het deegje voelt alsof het veel te nat is maar het moet nog 4 uur in de koeling rusten. Dek het met folie af voordat u het in de koeling zet. Vet intussen 14 tartelette vormpjes met **boter** in en bestuif ze met **bloem**. Na het rusten het deeg uit de koeling nemen en de uitgerolde deegjes in de vormpjes drukken. Prik met een vork gaatjes in de deegbodem en zet de uitgelegde vormpjes op een groot plateau in de grote koeling.

Neem de **parelhoenders** en verwijder de dijen/poten. Snijd de borstfilets van de karkassen en haal de huid eraf. Snijd van de borstfilets 14 plakken van 2 cm dik. Zet die apart. Snijd de rest van de borstfilets in repen van 2 cm. dik. Zet die in een rvs bak apart. Neem de poten en splits die in 2 delen: de drumsticks en dijstukken. De drumsticks gebruiken we voor de saus. Maak de dijstukken schoon door de botten en het vel te verwijderen. Doe de dijstukken in de magimix en voeg hier het **kerriepoeder, ei, room** en wat **zout** bij.

Draai het tot een gladde farce. Vermeng eerst de helft van de farce met de repen parelhoenderfilet tot een 'plakkende' massa (*misschien nog wat farce toevoegen*).

Rol een baan van 40 cm. trek- of huishoudfolie uit. Leg er 3 op elkaar. Verdeel de 'plakkende' farcemassa in de lengte als een soort worst over de folie. Rol het geheel strak als een worst op.

Draai de folie als een toffee dicht. Maak er zo 2 of 3.

Gaar de 'worsten' 30 minuten in de op temperatuur gebrachte sous-vide.

Z.O.Z.



- 45 zilveruitjes, vers of uit de pot
2 dl. rode wijn
1 eetl. rode wijnazijn
1 dessertl. crème de cassis
1 afgestr. dessertl. fijne castorsuiker
½ theel. kaneelpoeder
½ theel. kruidnagelpoeder
7 kardemompeulen
- 2 sjalotjes
1 teentjes knoflook
olijfolie
1 theel. kerriepoeder
- drumsticks van parelhoender (zie boven)
- 25 ml. rode wijnazijn
2 dl. rode wijn
1 dl. rode port
6 dl. kalfsfond
290 gr. kastanjechampignons
- 7 bospeentjes
wat olijfolie
zout, peper uit de molen
- 200 gr. gekookte rode biet
wat rode wijnazijn
300 gr. spinazie
- 1/ ● tartelettes (zie boven)
- bospeen/rode biet mengsel (zie boven)
wat olijfolie, om te smoren
1 ui, klein gesneden
3 cm. gember, klein gesneden
 - schoongemaakte spinazie (zie boven)
 - champignons (zie boven)
 - parelhoender worsten (zie boven)
14 plakjes ontbijtspek
 - drumsticks (zie boven)
- 2/ ● rode uien confit (zie boven)
- parelhoender medaillons (zie boven)
wat boter, om te bakken
grof zeezout
 - rode wijnjus (zie boven)
- zo nodig: 14 takjes peterselie

Laat daarna de worsten in de uitgezette sous-vide afkoelen.

Verwijder, voor de gekonfijte rode uien, bij verse zilveruitjes, eerst de witte, buitenste schil (= rok. Bij uitjes uit een pot is dit niet nodig). Week de zilveruitjes ca. 10 minuten in koud water. Doe de rode wijn, wijnazijn, crème de cassis, castorsuiker, kaneel- en kruidnagelpoeder en de open kardemompeulen in een pan. Breng het geheel aan de kook. Voeg de zilveruitjes toe. Laat het kookvocht verder verdampen en karameliseren. Verwijder de kardemompeulen. Haal het van het vuur en laat het geheel afkoelen.

Maak voor de rode wijnjus de sjalotjes en de knoflook schoon en snijd ze klein. Zet ze in een middelhoge pan met wat olijfolie en kerriepoeder aan. Voeg de drumsticks toe en bak ze even lekker aan. Blus het met de rode wijnazijn, rode wijn en rode port. Kook het vocht in totdat het bijna geheel verdampt is. Voeg dan de kalfsfond en de schoongemaakte kastanjechampignons toe. Breng het geheel aan de kook en laat het, op een klein vuur, verder inkoken. Haal van het vuur en laat afkoelen.

Maak de bospeentjes schoon. Snijd ze in de lengte in stukken van 5 cm. Snijd ze dan in de lengte nogmaals in vieren. Zet een pannetje met wat olijfolie op het vuur en smoor de bospeenreepjes hierin langzaam gaar (ze mogen lichtjes kleuren). Breng ze op smaak met zout en peper uit de molen. Houdt ze op temperatuur in een bakblik. Snijd de rode biet in dobbelsteentjes en besprenkel die met wat rode wijnazijn. Leg deze dobbelsteentjes bij de bospeentjes. Maak de spinazie schoon.



Serveren

- Verwarm een oven voor tot 175° C.

1/ **Klaarmaken:** Bak hierin de tartelettes in 15 minuten af.

Zet het bospeen/rode biet mengsel in de oven. Zet een wok op het vuur met wat olijfolie en smoor hierin de ui met de gember. Voeg de spinazie toe en schep het regelmatig om. Maak de uitjes warm in het stoomvocht. Verwarm de rode wijn jus, zeef ze en bewaar de champignons. Snijd de parelhoender worsten in 14 gelijke stukken en wikkel om elk stuk een plakje ontbijtspek. Bak die even aan. Haal de drumsticks uit de rode wijn jus en pluk het vlees eraf.

2/ **Afwerken:** Zet de warme tartelettes op een warme bord.

Vul de tartelettes met het vlees van de drumsticks.

Verdeel de champignons over dit vlees. Leg daarop wat plukken spinazie en maak het af met de rode uienconfit en het bospeentjes/rode biet mengsel.

Bak in een koekenpan de parelhoender medaillons in wat boter tot ze net kleuren. Kruid ze met wat grof zeezout.

Garneer het bord met de rode wijnjus, een gebakken parelhoender medaillon en een schijfje parelhoender worst en maak het (zo nodig) met een takje peterselie af.



Dessert van "Oudhollands" koek en snoep

Nagerecht

Benodigdheden



Bereidingswijze

Langwerpig bord gebruiken.

Zet 14 langwerpige borden naast de uitgifte balie.



Dessert van "Oudhollands" koek en snoep

- 4 dl. melk
- 75 gr. zoethoutstokken
- 10 eierdooiers
- 160 gr. suiker
- 5 dl. room



Ramequin

Verwarm een oven voor tot 140° C.

Giet voor de *crème brûlée* de **melk** in een pannetje en voeg de gebroken **zoethoutstokken** toe. Breng het aan de kook. Zodra het begint te koken het vuur klein draaien en, met een deksel schuin op de pan, 20 minuten laten trekken. Giet deze melk dan door een zeef.

Klop in een aparte kom de **eierdooiers** en de **suiker** met een mixer romig op. Voeg dit, al roerend, aan de zoethoutmelk (75-80° C.) toe. Voeg dan de **room** toe.

Laat de massa, al roerend, au-bain-marie op 75-80° C., dikker worden. Verdeel deze '*crème anglaise*' over 14 ramequins en zet die in een braadslee. Vul de braadslee af met kokend water tot de schaaltes voor 2/3 in het water staan. Zet de braadslee in de voorverwarmde oven en gaar de crème in ca. 45 minuten. Check ze en laat ze, zo nodig, nog even gaan. Haal de ramequins uit de braadslee.

Laat ze (*in de grote koeling*) goed koud worden.

Dek ze na 10 minuten met aluminiumfolie af.

- 5 dl. melk
- 3 dl. room
- 5 stuks steranijs
- 70 gr. duimdrop ③

Doe voor het '*duimdrop-ijs*' de **melk**, **room**, **steranijs** en het **duimdrop** in een pan, verwarm het tot het duimdrop gesmolten is en laat het dan nog 15 minuten trekken.

Verwijder de steranijs en maak het goed glad met de staafmixer.

Z.O.Z.



250 gr. eierdooier
150 gr. suiker

2 ½ dl. rode wijn
1 kaneelstok
5 stuks steranijs
50 gr. suiker
5 stoofpeertjes

7 sneden wittebrood
zonnebloemolie
suiker + kaneelpoeder

4 gelatineblaadjes
2 ½ dl. melk
1 ½ dl. room
150 gr. stroopwafels (gebroken)
½ dl. Speculoos siroop
(Monin)
3 dl. room
35 gr. suiker

- stroopwafelmousse (zie boven)
2 stroopwafels, in reepjes
- 'Soldaatjes van kaneel'
(zie boven)
- perencompote (zie boven)
wat rietsuiker
- zoethout crème (zie boven)
room (stijfgeslagen)
14 muntblaadjes
- 'duimdrop-ijs' (zie boven)

Klop de **eierdooiers** met de **suiker** luchtig en voeg het dan aan de duimdrop-ijs basis toe.

Doe, voor de *compote* de **rode wijn**, **kaneelstok**, **steranijs** en **suiker** in een middelgrote pan en breng het aan de kook. Laat het rustig op 80° C. trekken.

Schil de **stoofpeertjes** en verwijder de klokhuizen.

Snijd het vruchtvlees in blokjes en voeg die aan de rode wijn toe. Breng het geheel aan de kook, minder het vuur en stoof de blokjes gaar. Verwijder kaneelstok en steranijs en laat het vocht verdampen en stroperig worden.

Neem de pan dan van het vuur en laat de siroop afkoelen.

Verwarm een oven voor tot 160° C.

Neem voor de '*Soldaatjes van kaneel*' de sneden **wittebrood** en steek er 14 rondjes van 7 cm. Ø uit.

Steek uit deze rondjes een rondje van 4 cm. Ø.

Bestrijk de broodringen en de broodronddjes met wat **zonnebloemolie** en bestrooi ze lichtjes met een mengsel van **suiker** en **kaneelpoeder**. Leg ze op een siliconenmatje op een ovenplaat en bak ze in ca. 15 minuten krokant in de voorverwarmde oven.

Week voor de *stroopwafelmousse* de **gelatine** in ruim koud water. Bekleed een braadslee met plasticfolie.

Doe de **melk** en de **room** in een pannetje.

Verwarm dit en voeg de gebroken **stroopwafels** en een de **Speculoos siroop** toe. Laat het geheel zacht worden en vermaal het met een staafmixer tot een gladde crème.

Los er de goed uitgeknepen gelatine in op en zet de massa weg tot deze gaat '*hangen*'. Klop intussen de **3 dl. room** met de **suiker** luchtig op. Spatel de room door de '*hangende crème*' en stort deze dan op de beklede bakplaat. Laat het in de grote koeling goed opstijven.



Serveren

Steek rondjes uit de **stroopwafelmousse** en leg die links op het langwerpige bord. Garneer die met wat reepjes **stroopwafel**. Leg een ring van de '**Soldaatjes van kaneel**' op het bord en vul die met wat **perencompote**. Leg er een rondje tegen aan.

Strooi wat **rietsuiker** op de **zoethout crème** en schroei het, met een crème brûlée-brander, tot een crème brûlée.

(door dit in twee keer te doen wordt de '*suikerkorst*' dikker en harder).

Garneer het met een toef stijfgeslagen **room** en een **muntblaadje**. Leg er een bol(*letje*) '**duimdrop-ijs**' bij.

Serveer het direct uit.



CCN - KOOK MU(s)T(s)JES . . . September

pag. 4 ① **Mostarda**. Een eeuwenoud recept!

'*Mostarda di Frutta*', het recept is bijzonder en gaat terug naar de 5e eeuw! Volgens overlevering was het in de Middeleeuwen een favoriet van Catharina de Medici. Deze, van oorsprong Italiaanse, trouwde in 1533 met Hendrik II. Het verhaal gaat dat zij een pot van deze opgelegde vruchten in haar bruidsschat had.

Pittig, gekruid en zoet. '*Mostarda di frutta*' is een soort Italiaanse chutney waarin gekonfijt fruit en/of vruchten in een gekruide, zoete siroop, met toevoeging van mosterdpoeder, wordt ingemaakt. Het resulteert in een intense smaak van mosterd, met zoete gesuikerde vruchten als tegenhanger.

Het is te koop bij Italiaanse delicatessenwinkels.

'*Mostarda di Cremona*'. De meest bekende versie is de '*Mostarda di Cremona*', naar de gelijknamige stad in het zuiden van Lombardije. De stad waar ook de componist Monteverdi en de vioolbouwer Stradivari (van de Stradivarius viool) geboren zijn. In de 19e eeuw waren er vele steden met hun eigen (modernere) versie. De '*Mostarda di Cremona*' werd algemeen beschouwd als de meest bijzondere, vanwege de complexiteit van de ingrediënten. In de kloosters van Cremona was het een manier om overtollig fruit en/of vruchten te verwerken en smaak aan gerechten te geven.

Vele variaties & combinaties. Er bestaan vele regionale variaties op het recept.

Wáárbij de Mostarda wordt gegeten is afhankelijk van de combinatie van fruit en/of vruchten die worden gebruikt. Traditioneel wordt Mostarda geserveerd in de herfst, gecombineerd met bollito misto (= Italiaans gekookt vlees). Tegenwoordig is het niet beperkt tot één seizoen en wordt het gecombineerd met diverse gerechten, maar het wordt in Italië veel tijdens de kerstdagen gegeten. Bekende (Italiaanse) combinaties zijn: vijgen Mostarda met kruidenkaas, blauwe schimmelkaas (zoals Gorgonzola) en gedroogde Italiaanse worst, clementine Mostarda met gebraden vlees, Mostarda met pompoen met pittige kaas, Mostarda met meloen met culatello (een verfijnde soort parmaham). '*Tomato Mostarda*' van tomaten met kalfsvlees en Mostarda van appels en peren met koud gekookt vlees, verse kaas en vanille-ijs(!)

Mostarda van gemengde vruchten zoals limoenen, druiven, meloenen, ananas, nectarine, pruimen, kersen, vijgen, appels, peren en abrikozen is o.a. lekker bij koud gekookt/gebraden vlees, gevogelte, runder carpaccio, zachte en gerijpte kazen en konijn/wild paté.



'*Tomato Mostarda*'

• • • Lepel inhoud:



Diverse lepel-inhoudsmaten bij vloeistoffen

• **Theelepel** inhoud: 5 ml. vloeistof

• **Koffielepel** inhoud: 7½ - 8 ml. vloeistof

• **Dessertlepel** inhoud: 10 ml. vloeistof

• **Eetlepel** inhoud: 15 ml. vloeistof

pag. 7 ② **Paella**. ('*Paella de Marisco*') is een oorspronkelijk Valenciaans, en tegenwoordig typisch Spaans, gerecht en bevat, afhankelijk van de regio, als hoofdingrediënten: rijst, zeevruchten als vis en schaaldieren, stukjes kip, konijn, tomatenbasis (*tomate frito*), garrofónes (speciaal soort witte bonen uit Valencia), snijbonen en saffraan.

Belangrijk onderdeel van de bereiding is dat de rijst gekookt wordt in de bouillon van de vis- en/of schaaldieren of kip en/of konijn,



Z.O.Z.

'*Paella de Marisco*'



het liefst buiten in een, op houtskool verhitte, grote paella-pan (*paellera*).

Ook in Zuid-Frankrijk wordt dit gerecht vaak gegeten. Paella kan op heel veel verschillende manieren worden klaargemaakt. Een populaire manier van bereiding is veelal met erwten en paprika's, alhoewel puristen erwten in de paella als misdaad zien. In Spanje is de bereiding van paella van oudsher een sociale zondagmiddaggebeurtenis, veelal klaargemaakt door de mannelijke leden van de familie.

Tijdens de Las Fallas-feesten in Valencia worden overal op straat paella's klaargemaakt.

Ontstaansgeschiedenis: De binnenlanden van de regio Valencia is de bakermat van de paella en andere rijstgerechten (*arroces*). Daar wordt sinds de introductie door de Moren in de 8e eeuw de typische paella-rijst



Op de Dam in Amsterdam werd in 1986 een reusachtige paella bereid, in een kolossale paellera, ter gelegenheid van een Spanje-manifestatie.

verbouwd (*korte dikke korrel met groot absorberend vermogen*). Zo ontstond de 'paella Valenciana', met als ingrediënten de lokaal aanwezige producten: in het binnenland konijn, kip, garrofón, eventueel slakken en in een later stadium, aan de kust, met vis en schaaldieren ('paella de Marisco', 'paella Marinera' of in iets gewijzigde vorm 'arroz a la banda'). Gemengde paella's met vlees en vis zijn 'paella mixta's'.

Bij vegetarische paella's wordt het vlees of de vis meestal vervangen door artisjokken.

Van een oorspronkelijk, eenvoudig boerengerecht is de paella veranderd in een feestmaaltijd.

Essentieel bij alle paella's is de rijst, de bouillon en

de basis van *tomate frito* saus. Bij een goed gemaakte 'paella Valenciana' is de rijst nét niet plakkerig, maar ook niet te droog, en heeft hij alle vocht geabsorbeerd. Een 'paella de Marisco' is doorgaans vochtiger dan een 'paella Valenciana', maar heeft ook minder *soccarat*; een knapperige en zeer smaakvolle korst die met een lepel van de bodem van de pan wordt geschraapt, favoriet bij alle paella-eters; ook bekend onder de naam *quemada*.

De 'paella de Marisco' wordt geserveerd met citroen.

Naamgeving: Het gerecht *paella* dankt zijn naam aan de pan waarin het bereid wordt. Het woord *paella* vindt zijn oorsprong in de Latijnse benaming voor pan, namelijk *patella*. Taalkundigen zien vanuit dit woord het ontstaan van het Catalaanse/Valenciaanse woord **paella** (*patella*) voor pan. Door de jaren heen werd het woord paella in de rest van Spanje synoniem voor *arroz Valenciano* (of *arroz a la Valenciana*) zoals het gerecht voorheen bekend stond, en is het een afgeleide van 'arroz en paella'/'arroz a la paella'.

In Valencia worden in tegenstelling tot de rest van Spanje de woorden "paella" en "paellera" beide gebruikt voor het aanduiden van deze pan. Naast bovengenoemde oorsprong van het woord paella zijn er vele geromantiseerde en folkloristische vertellingen over de naamgeving. Zo zou de naam *paella* mogelijk afgeleid zijn van het gebruik dat de mannen eens per jaar voor de vrouwen van het dorp kookten.

Aangezien ze de restjes van de dagen ervoor gebruikten, werd het een bonte maaltijd. De platte manier om "voor haar" (*para ella*) te zeggen, is: *pa' ella*. Dit is later één woord geworden, *paella*. Een variant op het "voor haar" (*para ella*)-verhaal is dat de koningin van Spanje een Valenciaans dorp zou aandoen en dat de dorpsbewoners hierop een speciale maaltijd *para ella* wilden bereiden.

Een ander oud verhaal vertelt over hoe de hofhoudingen van Moorse koningen rijstschotels bereidden met de klietjes van de koninklijke banketten. 'Paella' zou daarbij afgeleid kunnen zijn van het Arabische woord voor restjes: 'baqiyah'. In het algemeen wordt aangenomen dat paella reeds aan de koningshuizen van Frankrijk en Spanje werd geserveerd. De Romeinen zouden zelfs al een vroege vorm van paella kunnen hebben gehad.

pag. 12 ③ Oud Hollandsche Duimdrop: Is een 'plak' drop, verdeeld in een vijftiental repen en vervolgens verpakt in dun scheurplastic.

De duimdrop kan moeiteloos met verpakking en al opgerold worden; in elke gewenste richting: het is net klei! De drop blijkt bovendien enorm te plakken: aan het plastic van de verpakking, aan zichzelf, aan je vingers (alleen niet aan je kiezen, blijkt?). Maar dat laatste is schijnbaar ook de bedoeling, want enig speurwerk levert de wetenschap op dat deze zo genaamde duimdrop bedoeld is om om je duim te wikkelen, waarna je "urenlang kan dropduimen" voor veel "sabbelpheer".

De geur doet denken aan... ik weet het niet precies. Laurier? Anijs? Bloem? Een reepje is eenvoudig afgescheurd, is makkelijk om je vinger/duim te wikkelen en behoudt dan moeiteloos zijn vorm. Met tanden-plakfactor: 6. De eerste smaak is saai, bloemig; maar na een reepje of drie blijkt er wel degelijk een 'dropperig' effect te zijn, al wordt in de ingrediënten geen vermelding gemaakt van zoethoutwortel-extract en/of salmiakzout.

Het is juist dit dropperige wat op je gehemelte blijft hangen, zelfs lang na het weg kauwen van de duimdrop.

Niet onprettig en natuurlijk met een hóóg 'tradities-in-ere-houden' gehalte.



Oud Hollandse duimdrop