



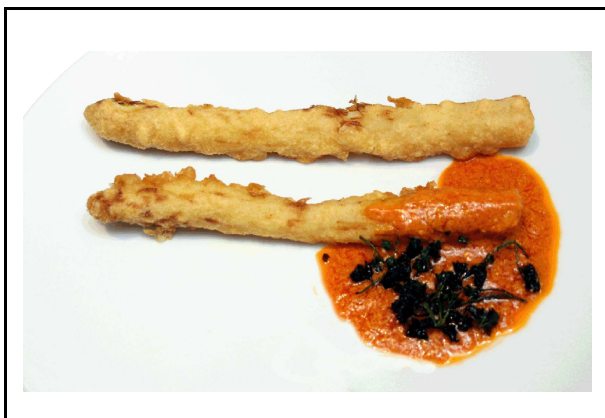
40 J aar J ubileum~Menu F otoblad



Amuse: *Eendenlever met maanzaad
'en magret'*



Soep: *Lamsbouillon met mosterdroom*



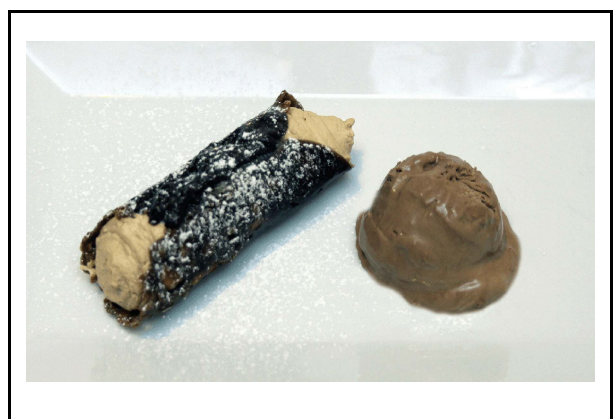
Tussengerecht: *Asperges 'op Orly wijze'
met choronsaus*



Sorbet: *"Bloem van de eilanden" sorbet*



Hoofdgerecht: *Lamshaasje in filodeeg met
verse munt en Noilly Prat/muntsaus*



Nagerecht: *Cognac-rolletjes met koffie-
likeur-crème en mokka-ijs*



40 jaar Jubileum~Menu

CCN receptuur uit het verleden: met dank aan de 3^{de} maandag Brigade



Eendenlever met maanzaad 'en magret'



Lamsbouillon met mosterdroom



Asperges 'op Orly wijze' met choronsaus



“Bloem van de eilanden” sorbet



Lamshaasje in filodeeg met verse munt en Noilly Prat/muntsaus



Cognac-rolletjes met koffielikeur-crème en mokka-ijs



| **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 aanwezige Brigade-personen = de te gebruiken hoeveelheid**

☞ ! (rode punt) » Verwijst naar een *bewerking of ingrediënt*, gebruikt in de receptuur of een gerecht.

☞ ! (zwarte punt) » Verwijst naar *oven-, sous-vide, grill, BBQ en/of borden gebruik*: dus éérst aan- of wegzetten !

☞ ① (een omringd cijfer) » Verwijst naar wetenswaardigheden en/of gebruikersinformatie in de

CCN-Kookmu(s)t(s)jes . . . (zie achter deze receptuur)



Eendenlever met maanzaad 'en magret'

(= gerookte, geperste en in plakjes gesneden eendenborst)

Amuse

Benodigheden

Middelgroot bord gebruiken.

500 gr. eendenlever
zout, peper uit de molen
½ dl. rode port
1 vingergreep paprikapoeder



Bereidingswijze

! Zet 14 borden op de werkbank.
! Zet de sous-vide aan op 70° C.
Begin direct !



Eendenlever met maanzaad 'en magret'

Maak de **eendenlever** schoon door de twee lobben uit elkaar te trekken en ze in de lengte door te snijden.

Druk de helften plat en haal er met een pincet alle adertjes, vliesjes en bloedspoortjes uit.

Leg de schoongemaakte lever in een kom en kruid ze met **zout** en **peper** uit de molen, **rode port** en het **paprika-poeder**. Vermeng dit alles knedend met de hand. Spuit de mousse, als één rol, met behulp van een spuitzak zónder spuitmond op 2 vellen aluminiumfolie. Rol het folie stevig op en draai de uiteinden als een toffee op.

Leg elk rolletje 1 minuut in kokend water en laat het dan 30 minuten in de vriezer opstijven.

maanzaad

Verwijder het aluminiumfolie en snijd de rollen in 14 stukken van 2 cm. Draai die met de handen voorzichtig tot ronde balletjes.

Z.O.Z.



Haal ze door het **maanzaad**. Zet de afgewerkte balletjes, tot gebruik, terug in de koeling.

- 2 eendenborsten
- zout, peper uit de molen
- 1 eetl. rookmot

Snijd voor de *eendenborstplakjes* de **eendenborsten** aan de velkant in, zodat de rookmaak goed in het vlees kan doordringen. Trek de eendenborsten vacuüm en leg de zak dan ca. 40 minuten in de warme sous-vide. Haal ze uit de zak en bestrooi ze met **zout** en **peper** uit de molen.

Leg de **rookmot** op de bodem van het rookoventje, leg het rooster er boven. Verhit het gesloten oventje tot de rookmot gaat roken. Zet het vuur uit. Leg dan de eendenborsten op het rooster en sluit het deksel weer. Laat ze 7-8 minuten in de rook liggen. Haal de gerookte borsten dan uit het rookoventje en laat ze afkoelen. Snijd, nét voor het uitserveren, de borsten in 42 dunne plakjes (2 mm. dik) met een scherp mes of op de snijmachine (*snijmachine daarna schoonmaken !*).

- 25 cc. Xeres sherry
- 15 cc. witte wijnazijn
- 20 cc. truffeljus uit een potje
(zie hieronder)
- 25 cc. rode port
- 1 afgestr. eetl. Zaanse mosterd
- 2 eetl. notenolie
- 1 theel. truffeltapenade
- 1 theel. honing
- zout, peper uit de molen

Meng voor de *truffelvinaigrette* de **Xeres sherry, witte-azijn, truffeljus, rode port, Zaanse mosterd, notenolie, truffeltapenade, honing, zout** en **peper** uit de molen met elkaar en zet het apart.

- 84 blaadjes veldsla
- ! 42 dunne plakjes gerookte eendenborst
- ! 14 eendenlever bolletjes
(zie boven)
- ! truffelvinaigrette (zie boven)
- 1 zomertruffel



Serveren

Leg eerst 2 blaadjes **veldsla** op "10 uur" op een bord en leg daarop, links, halverwege een plakje **eendenborst** op. Leg daar halverwege weer twee blaadjes veldsla op en vervolgens het tweede plakje eendenborst. Nu nog eens 2 blaadjes veldsla en halverwege het derde plakje eendenborst (*Het geheel met de kromming van de bordrand mee laten lopen*). Snijd een koud **eendenlever bolletje** in tweeën en leg dit bijna op het midden van het bord op de veldsla/eendenborst plakjes.

Schep er wat **truffelvinaigrette** boven.

Snijd de **zomertruffel** in 14 dunne plakjes of in heel kleine blokjes en leg die in de truffelvinaigrette.

Serveer het direct uit.



Lamsbouillon met mosterdroom

Soep

Benodigdheden

Soepborden gebruiken.

1 ½ kilo lamsborst en afsnijdsels

400 gr. ui

600 gr. winterwortel

500 gr. knolselderij

4 ½ liter water

4 teentjes knoflook

3 laurierblaadjes

2 takjes tijm

6 vleestomaten

zout, peper uit de molen



Bereidingswijze

! Zet 14 soepborden in de warmkast.

! Verwarm een oven voor op 220° C.



Lamsbouillon met mosterdroom

Zet de **lamsborst** en **lamsafsnijdsels** gedurende 20 minuten in de voorverwarmde oven goed aan.

Maak intussen de **ui**, **winterwortel** en **knolselderij** schoon en snijd alles klein. Schep de aangezette borst en afsnijdsels over in een snelkookpan en voeg de kleingesneden groenten toe. Giet er 4 ½ liter koud water bij en breng het geheel aan de kook. Schuim het zorgvuldig af. Als er géén schuim meer op komt de **knoflook**, **laurierblaadjes**, **tijm** en de **vleestomaten** toevoegen. Breng het opnieuw aan de kook, zet het deksel op de pan en laat het 90 minuten gaan. Spoel de pan koud, verwijder het deksel en zeef de bouillon door een zeef en passeer daarna door een natte neteldoekse lap (*men kan de soep ook 'klaren'*).

Bewaar ca. 200 gram 'geplukte soepvlees'.

Kook de bouillon tot **2,4 liter** fond in. Breng zo nodig op smaak met **zout** en **peper** uit de molen.

! Zet **6 dl. fond** apart (*voor het hoofdgerecht*).

Z.O.Z.



5 dl. room
2 eetl. grove mosterd

Kook de **room** tot de helft in en laat het afkoelen.
Spatel er dan de **grove mosterd** door.

- ! 200 gr. 'geplukte' lamsvlees
(zie boven)
- ! 1,8 liter lamsbouillon, gloeiend
heet (zie boven)
- ! mosterdroom (zie boven)
½ bosje bieslook, fijngeknipt



Serveren

Verdeel het 'geplukte' **lamsvlees** over de warme soepborden. Schenk er een pollepel gloeiendhete **lamsbouillon** op en verdeel de **mosterdroom** over de soepborden. Strooi er wat fijngeknipte **bieslook** over en serveer de soep meteen uit.



Asperges 'op Orly wijze' met choronsaus ① *Tussengerecht*

Benodigdheden

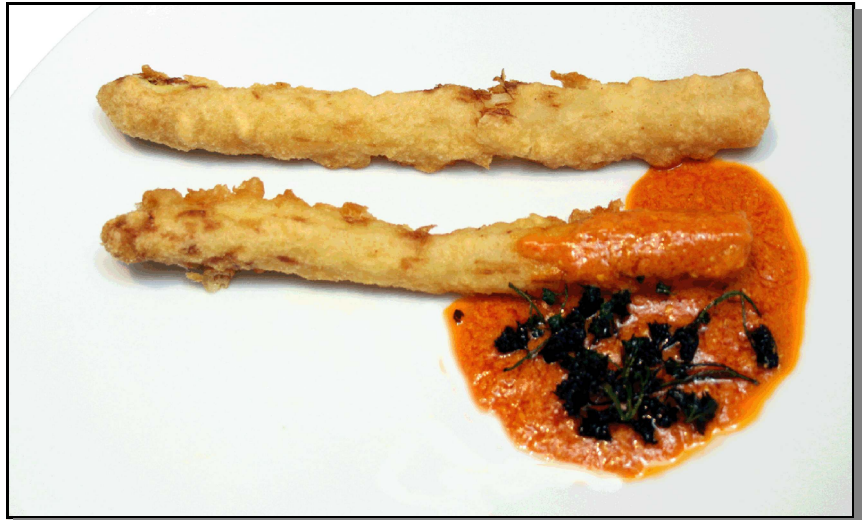
Ovaal bord gebruiken.

28 asperges, AA



Bereidingswijze

! Zet 14 ovale borden in de warmkast.



Asperges 'op Orly wijze' met choronsaus

Schil de **asperges** en snijd de onderkanten er zodanig af dat alle asperges even lang zijn.

Doe de onderkanten en de schillen in een ruime pan en vul die met ruim koud water. Trek hier in 15-20 minuten maar beslist niet langer, zachtjes een bouillon van (*dit om te voorkomen dat hij bitter wordt*).

Kook, t.z.t., de asperges 4 minuten in de aspergebouillon en haal de pan van het vuur. Leg er een deksel op en laat de asperges in het hete water ca. 10 minuten verder garen.

Laat de asperges goed uitlekken.

5 sjalotjes, zéér fijn gehakt
10 witte peperkorrels, gekneusd
1 ½ dl. goede witte wijn
1 ½ dl. dragonazijn
2 laurierblaadjes

Maak voor de *gastrique* de **sjalotjes** schoon en hak ze heel fijn. Kneus de **witte peperkorrels**. Doe de **witte wijn** met de **dragonazijn** samen met de sjalot, peper en **laurierblaadjes** in een pan en breng dit aan de kook.

Laat het vocht tot de 1/3 inkoken. Zeef het en druk het restant uit. (*U houdt een gastrique over*). Zet deze tot gebruik apart.

500 gr. boter, om te klaren

Klaar de **boter** alvast.

Z.O.Z.



500 gr. bloem
2 flesjes Palm bier
1 theel. zout
1 ½ eiwit
1 ½ eetl. arachideolie

6 eierdooiers
! *gastrique* (zie boven)
! *geklaarde boter* (zie boven)
2 eetl. tomatenpuree
2 eetl. tomatenketchup
zout, cayennepeper
citroensap
2 takjes dragon, de blaadjes

14 peterselie kroontjes
! 28 uitgelekte asperges (zie boven)
! bierbeslag (zie boven)
! *choronsaus* (zie boven)
! 14 peterselie kroontjes (zie boven)

Maak voor *het bierbeslag* van de **bloem**, het **bier** en het **zout** een goed doorgeklopt beslag.

Pas op met het bier: het moet een DIK BESLAG blijven !

Laat het beslag 15-20 minuten rusten.

Klop het **eiwit** goed stijf en schep het voorzichtig door het beslag. Schep er als laatste de **arachideolie** door.

Maak de *choronsaus* pas tegen het uitserveren van het gerecht. Maak eerst een *bearnaisesaus*. Klop de **eierdooiers** in een steelpan met een garde los. Voeg een groot deel van de ingekookte **gastrique** toe en klop het met de eierdooiers schuimig. Zet de pan au-bain-marie en blijf kloppen tot de saus gaat binden en de garde sporen achter laat.

(maar **niet warmer dan 65° C. ! Let op schiften**).

Voeg de **geklaarde boter**, al kloppend, beetje voor beetje met een dun straaltje, aan de luchtige massa toe.

Blijf voortdurend kloppen! Voeg voor de *choronsaus* vervolgens de **tomatenpuree** en de **tomatenketchup** toe.

Breng het op smaak met **zout**, wat **cayennepeper** en een paar druppels **citroensap**. Voeg eventueel nog wat *gastrique* toe. Klop er de gesnipperde **dragonblaadjes** door.



Serveren

! Verhit de frituur tot 180° C.

Frituur de 14 **peterselie kroontjes** en laat ze op een vel keukenpapier uitlekken.

Haal de **asperges** één voor één door het **bierbeslag**. Laat ze direct in de hete frituur glijden (*maximaal 4 stuks per keer !*).

! **Beweeg** het frituurmandje in het begin constant, zodat het beslag niet aan het mandje vast kan gaan zitten.

Laat ze gaan tot ze mooi goudbruin zijn. Leg 2 asperges op het warme bord en leg er wat **choronsaus** bij.

Garneer het met een gefrituurd **kroontje peterselie**.

P.S. Serveer de borden **per 2 personen** uit en laat de confrères/consœures direct met eten beginnen, daar anders het aspergedeede té koud en niet meer krokant is.

!! U eet dit gerecht dus niet gezamenlijk !



“Bloem van de eilanden” sorbet

Sorbet

Benodigheden

Champagne flutes gebruiken.

2 dl. water
250 gr. suiker
10 gr. vanillesuiker

1 citroen
3 perssinaasappelen
! suikersiroop (zie boven)
1 kleine ananas
1 rijpe banaan
1 eetl. grenadine
1 eiwit, stijfgeslagen

! 14 stukjes ananas (zie boven)



Bereidingswijze

! Zet 14 champagne flutes in de vriezer. Leg er een spuitzak met een groot gekartelde spuitmond bij.

Doe het **water** met de **suiker** en de **vanillesuiker** in een pan en breng het geheel langzaam aan de kook. Neem dan de pan van het vuur. Laat deze siroop afkoelen.

Pers de **citroen** en de **perssinaasappelen** uit. Voeg het sap bij de **suikersiroop**.

Schil de **ananas**. Verwijder de ogen en de harde kern. (doe dit eventueel met een ananasboor).

Snijdt het vruchtvlees klein. Zet 14 stukjes ananas apart.

Pel de **banaan** en snijd ze in schijfjes.

Maal de ananas en de banaan in een cutter tot een fijne pulp. Druk de ananas/ banaanpulp met een pollepel door een zeef. Voeg dit ‘vocht’ mét de **grenadine** bij de sap/ suikersiroop en draai er, tegen het uitserven, een mooi sorbetijs van.

Voeg halverwege de draaitijd het stijfgeslagen **eiwit** toe.



Serveren

Spuit met behulp van de spuitzak het sorbetijs in de gekoelde glazen.

Leg een stukje **ananas** op het sorbetijs.



“Bloem van de eilanden” sorbet

Lamshaasje in filodeeg met verse munt en Noilly Prat/muntsaus

Hoofdgerecht

Benodigdheden



Bereidingswijze

Grote of ovale bord gebruiken.

! Zet 14 grote of ovale borden in de warmkast.

7 lamshaasjes
7 eetl. olijfolie
zout, peper uit de molen



*Lamshaasje in filodeeg met verse munt en
Noilly Prat/muntsaus*

Bestrooi de **lamshaasjes** eerst met **zout** en **peper** uit de molen. Bak de **lamshaasjes** dan in de **olijfolie** aan alle kanten snel lichtbruin aan. Neem ze uit de pan en laat ze verder afkoelen. Bewaar de bak-olijfolie !

800 gr. spinazie, zonder stelen
12 eetl. gekeerde boter (6 + 6)
zout, peper uit de molen

Bak de **spinazieblaadjes** snel in 6 eetlepels **geklearde boter** gaar (6 eetlepels naar de champignons). Laat ze uitlekken en pureer ze in de food-processor. Laat de puree in een zeef goed uitlekken. Voeg **zout** en **peper** uit de molen toe en houd het warm.

1 aardappel
2 eetl. aardappel kookvocht
! 2 eetl. spinaziepuree (zie boven)
1 eiwit
wat olijfolie

Kook, voor de spinazie 'chip' de **aardappel** gaar. Houd 2 eetlepels kookvocht apart. Laat alles afkoelen. Prak de aardappel en zet dit samen met het **aardappel kookvocht**, de **spinaziepuree** en het **eiwit** goed door elkaar. Smeer dit uit over een silpad mat die op een bakplaat ligt. Zet het onder de warme uitgifte balie om te drogen. De 'chip' komt vanzelf los als ze gedroogd is (zeker 1 uur droogtijd !). Besmeer ze licht in met wat **olijfolie** en breek het droge blad in stukken.

Z.O.Z.



- 28 vellen filodeeg
- 4 eiwitten, losgeklopt
- 2 bosjes munt, alleen de blaadjes
- ! bak-olijfolie (zie boven)
eventueel wat aanvullen

! Verwarm een oven voor tot 180° C.
Leg een vel **filodeeg** met de punt naar u toe op de werkbank. Bestrijk het vel filodeeg licht met losgeklopt **eiwit**.
Leg hierop een tweede vel filodeeg en bestrijk ook dit licht met eiwit. (*Let op: het deeg mag niet te nat worden !*)
Bedeck het met **muntblaadjes**. Leg een lamshaasje net onder het midden van het deeg. Rol het geheel op: sla halverwege de punten van de zijkanten over het deeg naar binnen. Rol het vast op. Doe hetzelfde met de andere lamshaasjes. Leg ze op het plastic vel waar het filodeeg in opgerold zit en dek ze met een vochtige theedoek af (*i.v.m. "vastplakken"*).
Verhit de **bak-olijfolie** en bak de pakketjes snel aan.
Leg ze op een bakplaat en zet ze 5 minuten in de voorverwarmde oven.

- 70 kleine champignons
- ! 6 eetl. gekaarde boter (zie boven)
- 1/2 citroen, het sap ervan

Bak intussen de **champignons** in de 6 eetlepels **geklearde boter**. Blus ze met het **citroensap** af.

- 4 eetl. muntblaadjes, in julienne
- 4 eetl. honing
- 2 eetl. Noilly Prat
- ! 6 dl. lamsfond (zie bij soep)
- 8 eetl. koude boter (in vlokken)
- 4 afgestr. eetl. grove mosterd

Snijd voor de *Noilly Prat/muntsaus* de **muntblaadjes** in een fijne julienne. Kook de **honing** lichtbruin. Deglaceer het met de **Noilly Prat**. Voeg de **lamsfond** toe en kook het geheel tot een stroperige vloeistof in.
Roer er, tegen het uitserveren, de **koude botervlokken** door en voeg de muntjulienne en de **grove mosterd** toe.



Serveren

- ! spinaziepuree (zie boven)
- ! 7 lamshaasjes in filodeeg
(zie boven)
- ! 70 kleine champignons (zie boven)
- ! spinazie 'chip' (zie boven)
- ! Noilly Prat/muntsaus (zie boven)

Schep wat **spinaziepuree** op een warm bord.
Snijd een **lamshaasje in filodeeg** in plakjes.
Leg de plakjes van een half lamshaasje erbij.
Garneer het met **5 kleine champignons** en een stukje **spinazie 'chip'**. Schep er de **Noilly Prat/muntsaus** bij.

Cognac-rolletjes met koffielikeur-crème met mokka-ijs

Nagerecht

Benodigdheden

Langwerpige dessertbordje
gebruiken.



Bereidingswijze

- ! Zet 14 langwerpige dessertbordjes in de koelkast.
- ! Verwarm een oven voor tot 180° C.



Cognac-rolletjes met koffielikeur-crème en mokka-ijs

- 190 gr. boter
- 6 eetl. ahornsiroop
- 190 gr bruine suiker
- 100 gr. bloem (gezeefd)
- 5 afgestr. theel. gemberpoeder
boter, om te pletten

Bekleed 1 bakplaat met bakvast papier.

Doe de **boter** met de **ahornsiroop** en de **bruine suiker** in een pan en roer het, op een laag vuur, tot de boter gesmolten en de suiker opgelost is.

Neem de pan van het vuur. Voeg de gezeefde **bloem** en het **gemberpoeder** toe. Roer alles kort met een houten lepel door. Houd dit mengsel au-bain-marie, naast de bakplaat op het aanrecht, warm.

Schep een lepeltje van het mengsel op het bakvast papier dat u op de bakplaat hebt gelegd. Plet dit, met paletmes, tot een dikte van 3 mm. Zet er dan een steekvorm van 10 cm. Ø op en verwijder het overtollige mengsel daar buiten.

Gebruik dit opnieuw. (*Mocht het mengsel gaan stollen dan kun je dit langzaam op een laag vuurtje, au-bain-marie, opnieuw verwarmen. NIET KOKEN*). Maak ca. 5 vormpjes per bakplaat.

Bak ze in de voorverwarmde oven in ca. 6 minuten lichtbruin. Laat ze dan 30 seconden liggen. Neem ze van het bakvast papier en wikkel ze, als ze nog warm zijn, om een cannoli ring (7 cm. lang).

Zijn ze op het bakvast papier al hard geworden zet ze dan weer even in de warme oven. Bak alle koekjes op deze manier en rol ze in cannoli vorm tot u er 14 hebt.

Z.O.Z.



6 ½ dl. room
4 eetl. gezeefde poedersuiker
6 afgestr. theel. oploskoffie
4 eetl. Tia Maria (koffielikeur)

50 gr. espresso koffiebonen
7 ½ dl. room
250 gr. goede, pure chocolade
(kleingehakt)
185 gr. witte basterdsuiker
6 eierdooiers
2 ½ dl. volle melk

100 gr. pure chocolade
gesmolten
1 glas Franse cognac
! 14 cannoli (zie boven)
poedersuiker
! mokka-ijs (zie boven)

Meng de **room**, de gezeefde **poedersuiker**, **oploskoffie** en de **Tia Maria** in een kom met een lepel goed door elkaar. Zet het mengsel dan, afgedekt met plastic-folie, 1 uur in de koeling.
Klop het mengsel dan met een handmixer tot stijve pieken. Vul de 14 rolletjes door middel van een spuitzak en zet ze koel weg.

Roer voor *het mokka-ijs* de **espresso koffiebonen** en de **room** in een pan op een matig vuur tot het mengsel begint te koken. Voeg de klein gehakte **pure chocolade** toe en **ROER NU NIET MEER !**

Laat het geheel enkele minuten staan.

Meng de **witte basterdsuiker** met de **eierdooiers** in de kom van de mixer tot het wit wordt. Klop er dan de volle **melk** door. Giet er langzaam, en al kloppend, het koffiemengsel door een zeef bij. Gooi de bonen weg. Klop tot u een glad mengsel hebt. Doe dit in een binnenpan van een bain-marie. Klop deze crème anglaise au-bain-marie tot het dik wordt en aan de achterkant van een lepel blijft hangen (*mag niet koken!*).

Laat de crème afkoelen en draai er, tegen het uitserveren een mooi mokka-ijs van.



Serveren

Smelt op een laag vuur de **pure chocolade** waaraan de **Franse cognac** is toegevoegd.

Laat het wat afkoelen en breng, met behulp van een papieren cornetje dunne chocoladesliertjes op de cannoli aan (*zie foto*).

Leg 1 gevulde cannoli op een koud dessertbordje en strooi er wat **poedersuiker** over.

Leg er een bolletje **mokka-ijs** bij en serveer het direct uit.



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

pag. 5 Klaren 1. Bouillon klaren: De meeste bouillons, vooral die op een basis van vlees en/of botten, zijn van zichzelf troebel. Vaak maakt dat helemaal niet uit – de smaak heeft er gewoonlijk niet onder te lijden – maar voor sommige toepassingen is een heldere bouillon gewenst. Dat wordt dan ook wel een consommé genoemd. Om bouillon helder te maken wordt gebruikt gemaakt van een handige eigenschap van eiwitten in zo'n omgeving. Het eiwit klontert namelijk bij een zekere temperatuur (ongeveer 70 graden Celsius), waarbij het de meeste andere los zwevende deeltjes aan zich bindt. Met een beetje beleid (voorzichtig roeren) komt het eiwit dan ook nog eens bovendrijven, waarna je het eenvoudig kunt afschuimen. Wat er dan overblijft is een heldere soep, consommé.

Geklaarde bouillon maken: In de praktijk gaat dit als volgt (voor ca. 1 liter heldere bouillon):

Neem 4 eiwitten en klof die op. Voeg daar 200 gram gehakte soepgroenten aan toe (niet noodzakelijk, wel smakelijk) en eventueel ook nog 150 gram mager rundergehakt (voor runderbouillon). Meng dit goed en doe het in een ruime pan. Neem 1 liter **koude bouillon**. Als zich hierin stukjes drijvend vet hebben gevormd bij het afkoelen, schep die er eerst af met een schuimschaan (ontvetten). Voeg de koude bouillon toe aan het eiwitmengsel en roer goed. Anders heb je kans dat het flink gaat aanbakken op de bodem van de pan.

Breng dit geheel langzaam, *al roerend*, aan de kook. Niet meer roeren. Laat dit zachtjes (een enkel prutteltje) een halfuurtje koken. Nu heeft zich een dikke eiwitkoek op de bouillon gevormd. Schep die er voorzichtig af met een schuimschaan (afschuimen). Voor een perfect resultaat kun je de bouillon ook nog zeven met een passeer- of kaasdoek. De eiwitkoek is niet smakelijk en moet dus als afval worden beschouwd.

Je bent nu klaar met de bouillon klaren. Het resultaat is een geheel heldere bouillon: consommé.

2. Boter klaren: Geklaarde boter is net als consommé mooi helder. Dat valt natuurlijk niet op als de boter koud is. Gestolde geclarifieerde boter is net als gewone boter wit of geel. Maar zodra je de boter smelt, is het goed te zien: een heldere, goudgele vloeistof (botervet). Dat komt omdat uit geklaarde boter de vaste melkbestanddelen zijn gehaald. Ook het water is uit de boter verwijderd.

Dat maakt geklaarde boter bij uitstek geschikt voor bakken en braden. De melkeiwitten verbranden namelijk al bij 150 graden, waardoor normale boter erg snel verbrandt. Het botervet is daarentegen zonder problemen tot 200 graden te verhitten: bijna even hoog als veel plantaardige oliën. Daarbij komt dat normale boter erg spat door het water dat erin zit. Geklaarde boter bevat geen water meer, en spat derhalve ook niet.

Het waarom van boter klaren is dus eigenlijk heel duidelijk. Overigens heeft geklaarde boter ook een wat hoger smeltpunt dan gewone boter, vooral omdat er geen water meer in zit. Op koelkasttemperatuur is het beslist niet smerbaar, en niet eens zacht, maar hard en korrelig. Ook op kamertemperatuur kun je het nog niet smeren. Qua smaak is geklaarde boter niet anders dan normale boter.

Geklaarde boter maken:

Boter klaren is tamelijk rechttoe-rechtaan. Het belangrijkste is dat je de temperatuur goed onder controle hebt. Het gemakkelijkste is daarom om het in een kommetje au bain-marie te doen, zoals we hieronder beschrijven, maar het kan ook in een pannetje direct op het vuur. Een extra voordeel van de au bain-marie methode is dat het dan ook in een glazen kom kan, zodat je alles goed kunt zien. Het proces is als volgt:

Neem ongezoeten roomboter (de hoeveelheid maakt niet echt uit, maar hoe meer, hoe gemakkelijker: bijvoorbeeld 250 gram) en doe die in een vuurvaste kom, het liefste van glas. Verwarm die au bain-marie: zet een pan op het vuur waar de kom in past: doe een laagje water in de pan zo dat het de bodem van de kom **niet raakt**, breng dat tegen de kook en laat het zachtjes pruttelen. Het mag net niet te koken. **Hang** daar de kom met boter boven. Laat de boter nog circa 20 minuten staan tot zich drie lagen hebben gevormd: een wit bezinksel, in het midden een heldere, gelige vloeistof (botervet) en bovenaan een wittig schuim. Niet roeren, anders kunnen de lagen zich niet scheiden. Haal de kom dan van het vuur.

Het wittige schuim bovenop zijn de melkeiwitten. Schep het schuim er voorzichtig met een schuimschaan af. De dikke, wittige laag onderin bevat de andere vaste bestanddelen. Scheid die van de heldere vloeistof (botervet). Dat gaat het beste met een soeplepel. Schep de vloeistof (het botervet) er voorzichtig uit, zodat het witte spul op de bodem blijft liggen. Het schuim dat je eraf hebt geschept en de vaste rest in de kom of pan is afval.



Geklaarde boter

Z.O.Z.



De heldere vloeistof is geklaarde boter ofwel het botervet. Bewaar dat in een goed afgesloten dichte pot in de koelkast, of verwerk het meteen. Geklaarde boter (het botervet) is onder meer de basis voor een aantal sauzen. Let op dat het, net als gewone boter, zal gaan stollen bij het afkoelen. Dat kan geen enkel kwaad – zo kun je het 't beste bewaren, bijvoorbeeld in de koelkast, waar het weken goed zal blijven – maar het is natuurlijk niet de bedoeling als je er een saus mee wilt maken. Verwerk het dus meteen na het klaren, of warm het voorzichtig weer op, bijvoorbeeld in de magnetron.

pag. 6 Béarnaisesaus (Fr.: *sauce béarnaise*) Afgeleide sauzen: Chorons- en Foyotsaus.

Béarnaise is een saus gemaakt van opgeklopte eierdooiers met toevoeging van een, tot 1/3 ingekookte 'gastrique', bestaande uit: wijn, dragonazijn, mignonnettes (= grof gebroken peperkorrels), (eventueel kervel, dragonblaadjes en een bouquet garni) en sjalot. Klop het geheel tot schuimig op. Zet de pan au-bain-marie en blijf kloppen tot de saus gaat binden en de garde sporen in de saus achter laat. I.v.m. *schiften* mag de saus **niet warmer** dan 65° C. worden ! Voeg dan geklaarde boter met een dun straaltje, in delen, aan de luchtige massa toe. Blijf kloppen tot het afgekoeld is.



Béarnaisesaus

! **Gastrique:** *Laten we maar beginnen met een van de meest onsmakelijke feitjes over gastrique. Wist u dat het letterlijk 'maagsap' betekend? Klinkt absoluut niet appetijtelijk, maar is wel een goed gekozen naam, vermits gastrique eigenlijk heel hoge zuurgraad heeft. Gastrique is eigenlijk een reductie van witte wijn, natuurazijn, sjalotjes, dragon, peperbolletjes en een klassiek kruidentuiltje.*

Het is trouwens een typisch Belgisch product dat in 1890 op de markt werd gebracht door ene 'menheer' Vedy. Gastrique is het belangrijkste ingrediënt van een lekkere béarnaise of choronsaus.

De zure reductie is de ideale tegenhanger van de romige en toch wel licht zoete boter. Zelf een gastrique maken is simpel en snel om te doen. En belangrijk, hij bewaard erg lang, goed afgesloten, in de koelkast.

Zo heb je altijd wat achter de hand om, bij een lekkere steak, de ideale begeleiding mee te geven!

! **Voor de gastrique:**

1 dl. droge witte wijn

100 gr. fijn gesnipperde sjalot

1 dl. dragonazijn

1 bouquet garni

1 dl. koud water

5 gekneusde witte peperbolletjes

100 gr. dragon (dit mogen gerust ook de steeltjes zijn)

! *Meng in een steelpannetje alle ingrediënten van de gastrique samen. Breng dit alles samen aan de kook en laat het gaan tot je ongeveer 1 dl. vocht overhoudt. De gastrique kan in een afgesloten flesje weken bewaard blijven in de koelkast (Je laat de kruiden dan gewoon in het vocht liggen).*

Zeven doe je pas vlak voor gebruik.

De saus werd vernoemd naar Béarn, de Zuid-Franse geboortestreek van Henri IV, en werd in 1836 voor het eerst gemaakt door chef Collinet, de uitvinder van de *gepofte aardappelen*.

De saus werd daarna geserveerd tijdens de opening van het restaurant *Le Pavillon Henri IV* in Saint-Germain-en-Laye, niet ver van Parijs.

Van deze saus bestaan **twee** afgeleide sauzen:

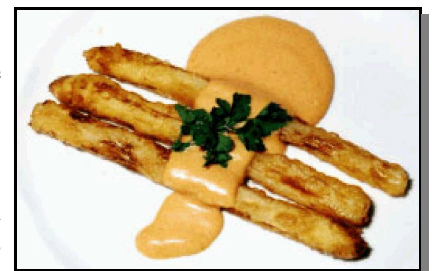
Choronsaus: is een béarnaisesaus met toevoeging van een tomatenpuree en/of ketchup.



Foyotsaus

Foyotsaus:

is een béarnaisesaus met een toevoeging van een vlees-glace (= een tot stroperig ingekookte vlees-fond).



Choronsaus