



## *fo*toblad



Amuse: ***Rouleau van rauwe tonijn met eendenlever en balsamico***



Soep: ***Klassiek uiensoepje onder een dakje van bladerdeeg***



Tussengerecht: ***Risotto met langoustines en dragon***



Hoofdgerecht: ***Langzaam gegaarde varkensnek, spinazie, cantharellen en strooardappel-koekjes***



Nagerecht: ***Witte chocomousse met blauwe bessen, frambozen en pistachekoekje***



# Menu

Met dank aan de: **Menucommissie**



Rouleau van rauwe tonijn met eendenlever en balsamico



Klassiek uiensoepje onder een dakje van bladerdeeg



Risotto met langoustines en dragon



Langzaam gegaarde varkensnek met spinazie,  
cantharellen en stroardappel-koekjes



Witte chocomousse met blauwe bessen, frambozen en  
pistachekoekje



▶ Bij 1 eetl., 1 koffiel. en/of 1 theel. leest u altijd: 1 afgestreken eetlepel, koffielepel of thee­lepel, tenzij anders vermeld staat !



## Rouleau<sup>①</sup> van rauwe tonijn met eendenlever en balsamico

*Amuse*

### Benodigdheden

Amuse lepels en kleine bordjes gebruiken.

400 gr. rauwe tonijn, aan één stuk  
300 gr. eendenlever  
balsamico-azijn  
zout, zwarte peper uit de molen



### Bereidingswijze

Zet 12 amuse lepels en 12 kleine bordjes bij de uitgiftebalie klaar.



### *Rouleau van rauwe tonijn met eendenlever en balsamico*

Zet de **tonijn** ca. 1 uur in de vriezer tot stevig snijdbaar. Maak intussen de **eendenlever** schoon door ze te ontvriezen en de peesjes te verwijderen (*plukken*). Leg deze dan op 2 lagen huishoudfolie en sla dat dicht. Rol het voorzichtig met een deegroller tot 3 mm. dikte uit. Laat deze plak in de vriezer ca. 40 minuten opstijven (*moet nog handelbaar zijn*). Snijd de tonijn in plakjes van 3 mm. dik (*snijmachine op stand 13*). Leg 2 vellen huishoudfolie overlappend tegen elkaar. Leg daarop de plakjes tonijn zodanig dat u één plak hebt. Besprenkel ze met wat **balsamico-azijn** en smeer het wat uit. Leg de plak eendenlever op de tonijn. Zorg dat de eendenlever de hele tonijnplak bedekt. Kruid het met wat **zout** en **zwarte peper** uit de molen. Begin nu met het huishoudfolie *stevig* op te rollen (*let op dat de folie er niet tussenkomt*). Maak zo een vaste rol die lijkt op een worst en 3 cm. hoog is. Laat deze rouleau in de vriezer opstijven.

1 bakje *tuinkers*  
wat *fleur de sel*  
(eventueel)



### Serveren

Snijd de rouleau, net voor het uitserveren, in de huishoudfolie in 3 cm. dikke plakken. Verwijder de folie en leg de plak in een amuse lepel. Garneer het met wat **tuinkers** en (*eventueel*) wat **fleur de sel**.

## Klassiek uiensoepje onder een dakje van bladerdeeg

Soepen

### Benodigheden

Lyonese soepkoppen gebruiken.

#### 1 ½ liter runderfond van:

- 850 gr. runderschenkel
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 winterwortel
- 1 prei,
- 200 gr. ui,
- 2 stelen bleekselderij
- 150 gr. champignons,
- 5 dl. rode wijn
- 2 ½ liter water
- 2 tenen knoflook
- 2 laurierblaadjes
- 4 jeneverbessen
- 2 kruidnagels
- zout, peper uit de molen



### Bereidingswijze

Zet 12 (Lyonese) soepkoppen (9 cm. Ø) op de werkbank.



*Klassiek uiensoepje onder een dakje van bladerdeeg*

Maak eerst een *runderfond*: doe de **runderschenkel** in een braadslede en laat ze rondom kleuren. Voeg de **tomatenpuree**, kleingesneden **winterwortel**, **prei**, **ui**, **bleekselderij** en **champignons** toe. Laat dit, al omscheppend gaan tot de tomatenpuree 'ontzuurd' is.

Doe nu alles over in een snelkookpan. Deglaceer de braadslede met de **rode wijn**. Giet dit bij de schenkels. Voeg **2 ½ koud water** toe en breng het zachtjes aan de kook. Schuim het regelmatig af. Voeg dan **knoflook**, **laurier**, **jeneverbessen** en **kruidnagels** toe.

Sluit de pan en laat het 90 minuten gaan. Spoel de pan koud, open het deksel en zeef de bouillon.

Kook dit, in een brede pan, tot 1 ½ liter runderfond in.

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

Laat dit in de grote koeling, eventueel op ijs, afkoelen.

12 plakjes bladerdeeg

3 uien, middenmaat  
wat boter

zout, peper uit de molen

Laat de plakjes **bladerdeeg** ontdooien.

Maak de **uien** schoon en snijd ze in dunne schijfjes.

Snijd de schijfjes in vieren en bak ze in een koekenpan, zonder ze te laten kleuren, in wat **boter**.

Kruid ze met **zout** en **peper** uit de molen.

Z.O.Z.





Laat de ui afkoelen en verdeel het over de soepkoppen. Schep daar de koude soep (*zie boven*) op; de koppen tot aan de oor aanzet (*binnenkant onder*) vullen.

- 1 (1<sup>ste</sup>) *eierdooier + wat water*  
(van het nagerecht)  
*ontdooit bladerdeeg* (*zie boven*)
- 1 (2<sup>de</sup>) *eierdooier + wat water*
- 50 gr. *geraspte Parmezaanse kaas*

Verwarm de grote oven voor tot 200° C.  
Maak met de 1<sup>ste</sup> **eierdooier**, verdund met een paar druppels **water**, de buitenranden van de soepkoppen nat. Leg er per kop een vel **bladerdeeg** over en druk het op de rand stevig aan. Snijd de randen van het deeg met een pizzaroller af en verwijder dit. Bestrijk het deeg over de bovenkant met de 2<sup>de</sup> **eierdooier**.  
Strooi daar wat **Parmezaanse kaas** op.



### **Serveren**

Zet de soepkoppen op een bakplaat in de voorverwarmde oven en bak ze in ca. 15 minuten af (*het deeg is mooi tot een bol opgeblazen en lichtbruin gekleurd*). Zet de koppen op een schoteltje en serveer ze direct uit.

## Risotto met langoustines en dragon

*Tussengerecht*

### Benodigdheden



### Bereidingswijze

Warme borden gebruiken.

Zet 12 borden in de warmkast.

- 2 bakken langoustines  
(12 mooie ongepelde langoustines  
apart houden, de rest pellen)
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- olijfolie
- 2 dl. goede witte wijn
- 1 bakje cherrytomaatjes
- water
- zout, peper uit de molen



*Risotto van langoustines en dragon*

Zet **12 mooie hele langoustines** apart.

Pel de rest van de **langoustines** en zet die ook apart.

Zet de pellen, scharen én de koppen met **ui**, **knoflook** en de **olijfolie** aan. Blus het af met de 2 dl. goede **witte wijn**. Voeg de in vieren gesneden **cherrytomaatjes** toe.

Voeg dan zoveel **water** toe dat alles net onder staat en laat dit ca. 15 minuten koken. Zeef de langoustinebouillon en pers de pellen met een pureeknijper boven de bouillon goed uit. Zeef de langoustinebouillon door een normale zeef. Kook de bouillon, na het zeven, verder in (*voor een sterkere smaak*). Breng op smaak met **zout** en **peper** uit de molen.

### **Klaarzetten:**

- 250 gr. kastanjechampignons
- 250 gr. pied de mouton
- 2 teentjes knoflook
- olijfolie
- 250 gr. Parmezaanse kaas
- 2 takjes dragon, de blaadjes

Maak de **kastanjechampignons** schoon. Snijd ze in grove stukken. Snijd de steeltjes van de **pied de mouton** en verwijder met een scherp mesje de **haartjes** aan de binnenzijde van de pied de mouton. Snijd ze dan in grove stukken. Maak de **knoflook** schoon. Snijd deze in kleine stukjes. Bak deze mix in wat **olijfolie** aan. Snijd 24 dunne plakjes of krullen van de **Parmezaanse kaas** (*apart zetten*) en rasp de rest. Snijd de **dragonblaadjes** klein.

- 2 sjalotjes
- 80 gr. olijfolie

Fruit voor de *risotto* de kleingesneden **sjalotjes** in de **olijfolie**. **Z.O.Z.**



500 gr. *Arborio risottorijst*  
2 dl. *goede witte wijn*  
*gezeefde langoustinebouillon*  
(zie boven)  
1 *takje tijm, de blaadjes*  
*paddestoelen-mix* (zie boven)  
*geraspte Parmezaanse kaas*  
(zie boven)  
*kleingesneden dragonblaadjes*  
(zie boven)  
*zout, peper uit de molen*

Voeg de **risottorijst** toe en laat deze, al omscheppend, glazig worden. Blus het af met 2 dl. **goede witte wijn**. Voeg dan, pollepel voor pollepel, zoveel langoustinebouillon toe (*het vocht moet eerst door de rijst opgenomen zijn voordat de volgende pollepel bijgevoegd wordt*) tot een dik smeugig massa. Voeg de **tijmblaadjes** toe. Voeg dan de aangebakken **paddestoelen-mix** toe. Laat het geheel gaan tot alle vocht opgenomen is. Roer er dan de geraspte **Parmezaanse kaas** en de **dragonblaadjes** door. Breng het, zo nodig, op smaak met **zout** en **peper** uit de molen.

12 *apart gehouden, hele langoustines* (zie boven)  
*langoustinebouillon die nog over is* (zie boven)  
*gepelde langoustines*  
(zie boven)  
*olijfolie*  
*Parmezaanse kaas, plakjes of krullen* (zie boven)  
*dragon blaadjes* (zie boven)



### Serveren

Verwarm de apart gehouden, **hele langoustines** in de **langoustinebouillon**, die nog over is (*zo nodig met wat water aanlengen*).

Bak de **gepelde langoustines** zéér kort in wat **olijfolie**. Zet op elk warm bord een ring van 7 cm. Ø. Leg daarin een laag risotto. Haal de ring weg en garneer met de gebakken langoustines, 2 plakjes of krullen **Parmezaanse kaas** en leg er een warme, hele langoustine bovenop. Garneer het met een **dragon blaadje**.



## Langzaam gegaarde varkensnek met spinazie, cantharellen en stro aardappel-koekjes *Hoofdgerecht*

### Benodigdheden

Warme langwerpige borden gebruiken.

- 1 ½ kg. varkensnek/procureur ②  
aan één stuk
- 5 tenen knoflook
- 2 eetl. verse tijmblaadjes  
grof zeezout, om te zouten  
peper uit de molen
- 300 gr. ontbijtspek, in lange plakjes  
olie + boter, om te bakken



### Bereidingswijze

Zet 12 langwerpige borden in de warmkast.



*Langzaam gegaarde varkensnek, spinazie, cantharellen  
en stro aardappel-koekjes*

Verwarm een oven voor tot 180° C.

Snijd de **varkensnek/procureur** in de lengte in tweeën en leg het open. Verdeel de geperste teentjes **knoflook** en de **tijmblaadjes** over één helft van het vlees.

Kruid dezelfde helft dan met **zeezout** en **peper** uit de molen en sla het vlees dicht.

Leg het **ontbijtspek** op een dubbele laag huishoudfolie en leg daarop het varkensvlees. Rol het geheel strak op. Verwarm in een grote koekenpan **olie** en **boter**.

Verwijder voorzichtig de folie en leg de rol, met de sluiting naar onder, in de koekenpan. Braad het rondom (kort) aan en leg het dan in een braadslede. Voeg ook het braadvocht toe. Zet het vlees dan in de voorverwarmde oven. Laat het 30 minuten gaan.

Zet de oventemperatuur dan terug naar 80° C. en laat het vlees in de oven **verder garen tot nét voor het uitserveren**.

- 1 kg. spinazie
- 2 teentjes knoflook

Haal intussen de bladeren van de **spinazie** stelen en was ze. Zwier ze droog en gaar ze, samen met de geplette **knoflook** in een pan. **Z.O.Z.**





Stoof de spinazie gaar, druk ze in een zeef goed uit en laat ze verder uitlekken. Verwijder de knoflookteentjes.

*1 ½ kg. bloemige aardappelen  
olie, om te bakken*

Snijd voor de *stroaardappel koekjes* de geschilde en droog gedepete **aardappelen** op de mandoline in stroaardappel (*dunste stand*).

Deze sliertjes NIET wassen !

Neem, tegen het uitserveren, een koekenpan met ca. 2 cm. **olie** erin. Druk, met de hand, van de stroaardappel-tjes 24 dunne, ronde plakjes (*koekjes*) en bak die in de olie mooi goudbruin.

*250 gr. cantharellen  
boter, om te bakken*

Was de **cantharellen** in een spoelbak met ruim water. Zwier ze droog en laat ze onder de verwarming van de uitgifte balie drogen. Bak ze net voor het uitserveren in wat **boter** op.



### **Serveren**

Haal het vlees uit de oven en snijd het in 24 plakjes. Leg op elk warm, langwerpige bord een bedje spinazie. Zet daarop 2 plakjes vlees. Garneer het verder met 2 stroaardappel koekjes en wat gebakken cantharellen.

## Witte chocomousse met blauwe bessen, frambozen en pistachekoekje

*Nagerecht*

### Benodigheden

Witte wijnglazen gebruiken.

400 gr. witte chocolade  
3 eetl. room  
3 ½ dl. room  
5 eiwitten  
150 gr. suiker  
8 gr. vanillesuiker (of 1 zakje)

2 eiwitten  
55 gr. zachte boter  
65 gr. suiker  
paar druppels pistache-aroma  
60 gr. bloem, gezeefd  
25 gr. fijngehakte pistachenoten



### Bereidingswijze

Zet 12 witte wijnglazen bij uw werkplek.

Smelt de **witte chocolade** langzaam au-bain marie. Doe er de 3 eetlepels **room** bij. Klop de **3 ½ dl. room** tot yoghurt-dikte 'stijf'. Meng de room met de chocolade, roer het voorzichtig door elkaar en zet dit mengsel koud weg. Maak de kom en de garde nu goed vetvrij. Klop de **eiwitten** met de **suiker** en de **vanillesuiker** stijf. Spatel dan voorzichtig, maar wel snel, het stijve eiwit door het room/chocomousse mengsel. Doe het in een spuitzak met een glad mondje en leg de spuitzak in de koeling.

Verwarm een oven voor tot 160° C.

Meng voor de *pistachekoekjes* de **2 eiwitten** met de **zachte boter**, de **suiker** en een paar druppels **pistache-aroma** goed door elkaar. Doe er op het laatst de gezeefde **bloem** en de fijngehakte **pistachenoten** door. Leg op een bakplaat een silpad bakmat en maak hierop, met de achterkant van een lepel, 12 mooie rondjes van 8 cm. Ø. Bak ze tot de bovenkant gaat kleuren.

**Let op:** U moet nu snel werken! (*te koude koekjes breken*) Trek de bakplaat voor de helft uit de oven, haal een warm koekje van de bakmat en rol het op. Doe hetzelfde met de andere koekjes (*als u minder koekjes op de bakmat legt kunt u ook de gehele bakplaat uit de oven nemen en snel de warme koekjes oprollen*).



*Witte chocomousse met blauwe bessen, frambozen en koekje*

**Z.O.Z.**



2 à 3 dl. room  
wat suiker  
50 gr. zéér fijngehakte pistache-  
noten  
paar druppels pistache-aroma

2 doosjes zwarte bessen  
2 doosjes frambozen  
2 doosjes bramen  
chocomousse (zie boven)  
pistacheroom (zie boven)  
12 pistachekoekjes (zie boven)

Klop voor de *pistacheroom* de **room** met de **suiker** stijf.  
Doe er de zéér fijngehakte **pistachenoten** en de paar  
druppels **pistache-aroma** bij. Doe dit in een spuitzak met  
een gekarteld mondje.



### Serveren

Vul de glazen als volgt (*zie foto*):

Spuit wat witte **chocomousse** onder in het glas.

Leg dan een rondje **zwarte bessen** tegen de  
glaswand in de mousse. Spuit een laagje witte cho-  
comousse in het glas en leg dan, weer tegen de glas-  
wand aan, een rondje **frambozen**. Dan weer een laagje  
witte chocomousse spuiten en leg daarop, weer tegen de  
glaswand, een rondje **bramen**.

Spuit bovenop het geheel een rozetje van **pistache-  
room** en leg daarop een **pistachekoekje**.

## CCN - KOOK MU(s)T(s)JES . . . Januari

**pag. 3 ① Rouleau** Een *rouleau* is een mooi klassiek gerecht uit de Franse keuken. Het is een gevuld vlees- of visgerecht in de vorm van een rol. Vandaar de naam *rouleau*. Een *rouleau* lijkt op het eerste gezicht ingewikkeld en wat beangstigend, maar dit valt reuze mee. Stiekem lijkt het wel een beetje op een 'sushi' rol als je erover gaat nadenken, maar je hebt voor een *rouleau*.

In tegenstelling tot de 'sushi', zijn er geen ingewikkelde ingrediënten of materialen voor nodig waar soms moeilijk aan te komen is.

Al het materiaal heb je vaak al standaard in huis, denk bijvoorbeeld aan plasticfolie en een grote, platte pan. De *rouleau* bestaat in basis uit twee gedeelten: een plat stuk vlees of vis én een vulling. De vulling van een *rouleau* bestaat meestal uit gemalen vlees of vis.

Een vulling van gemalen vlees of vis heet dan weer een 'farce'.

Als je de basis van een *rouleau* 'begrijpt' kun je er eindeloos mee variëren. Er zijn allerlei heerlijke, verse ingrediënten die je kunt gebruiken om de *rouleau* te vullen. En er zijn verschillende soorten vlees en vis die als buitenkant kunnen dienen.

• **Bereiding:** Snijd voor de farce het vlees of de vis in kleine blokjes en doe die in de foodprocessor. Voeg room, diverse kruiden en/of smaakmakers toe en maal alles tot een fijne massa. Dit is uw 'farce'. U kunt hieraan nog (piep)kleine stukjes vlees, vis en/of groenten toevoegen die je door de 'farce' kunt roeren.

Sla het vlees of de vis dat u voor de rol gebruikt tussen plasticfolie met de vlakke kant van een vleeshamer (voor het vlees) of met de vlakke kant van een hakbijl (voor de vis) plat tot het overal ca. 1 cm. dik is. Leg 2 vellen plasticfolie op een werkbank of grote snijplank. U kunt de buitenkant van de *rouleau* van een laagje bv. rauwe of gekookte ham voorzien (dit is dan een extra handeling). Leg dan eerst de ham op het plasticfolie en lag daarop de plakken vlees of vis.

Leg anders de plakken vlees of vis direct op de folie. Leg een streep van 1 tot 1 ½ cm. 'farce' op de plakken. Zorg ervoor dat aan beide uiteinden ca. 5 cm. plasticfolie vrij blijft. Rol het geheel met behulp van de folie, in 3 à 4 lagen, strak op. Draai de zijkant strak op zodat je er, zo dicht mogelijk tegen de rol, een knoop in kunt maken. Kook de vlees-rouleau in ca. 20 minuten, met het deksel op de pan, gaar. Voor de vis-rouleau is 15 minuten voldoende. Laat de rol even uitlekken. Haal de *rouleau* uit de folie en snijd deze in mooie plakken. Je kunt de *rouleau* warm of koud serveren.



Rouleau

**pag. 8 ② Varkensnek of 'Procureur'.** Waarom een varkensnek ook wel 'procureur' wordt genoemd? Het woord 'procureur' komt van 'woordvoerder' of 'advocaat' (Openbaar Ministerie).



Varkensnek of procureur

Gerelateerd aan vlees: procureur is het vooraan, bovenop liggend deel van het varken.

De procureur ligt meteen aan de bovenkant achter de kop.

Daarnaast is het mooi gemarmerd stuk vlees; nooit droog en heeft erg veel smaak.

In Amerika heet een procureur – grappig genoeg – 'Boston Butt' of 'Pork Butt'. Het woord 'butt' suggereert dat het van de bil van het varken komt, maar het tegendeel is waar.

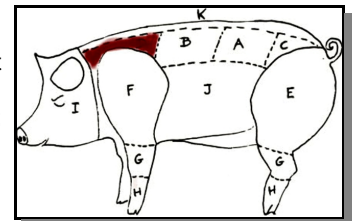
'Butt' staat voor 'deel'; het eerste deel c.q. het beste deel van het varken.

**Meer dan procureur.** De 'Boston Butt' wordt primair gebruikt voor één van de grootste klassiekers van de Amerikaans BBQ, namelijk 'Pulled Pork'.

In Italië wordt de procureur vaak gebruikt voor de 'Coppaham'.

'**Slow cooking**'. In Nederland is de procureur een steeds meer geliefd stuk vlees voor de betere koks in de horeca.

Procureur leent zich uitermate goed voor 'slow cooking'. Bij 'slow cooking' wordt het vlees op zeer lage temperatuur, ca 80° C., langdurig gegaard, zodat het mooi rosé (kerntemperatuur: 62° C.) én sappig en tegelijk zijdezacht van structuur blijft. Vlak voor het serveren wordt het vlees meestal kort opgebakken of op de BBQ gegrild voor een smakelijk korstje en een intensere smaak.



Plaats 'procureur'