



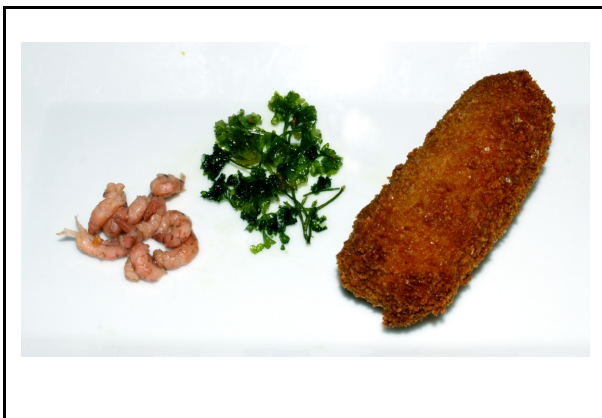
## *fo*toblad



Amuse: **Blini's met mousse van verse roomkaas en gerookte paling**



Voorgerecht: **Gepocheerd ei, gele biet en een mosterdvinaigrette**



Tussengerecht: **Garnalenkroket met gefrituurde krulpeterselie**



Sorbet: **Sorbet van Lindemans Kriek bier**



Hoofdgerecht: **Gevulde kalfsoester met kreeftensaus en pommes carrées**



Nagerecht: **Limoncello-bosbessen tiramisu**



# Menu

Met dank aan de: 3<sup>de</sup> donderdagavond Brigade



Blini's met mousse van verse roomkaas en gerookte paling



Gepocheerd ei, gele biet en een mosterdvinaigrette



Garnalenkroket met gefrituurde krulpeterselie



Sorbet van Lindemans Kriek bier



Gevulde kalfsoester met kreeftensaus, pastinaakcrème  
en pommes carrées



Limoncello-bosbessen tiramisu



► **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!

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

## Blini's met mousse van verse roomkaas en gerookte paling

*Amuse*

### Benodigheden

Ovaal bord gebruiken.

70 gr. tarwebloem  
70 gr. boekweitmeel  
1 zakje droge gist (7 gr.)  
280 gr. melk  
zout  
35 gr. boter  
1 eiwit \* ① (zie ook pag. 14)  
boter, om in te vetten

\*de **eigelen** (hierboven én hieronder) kunnen naar het tussengerecht



### Bereidingswijze

Zet 14 ovale borden bij de uitgifte-balie klaar.



*Blini's met mousse van verse roomkaas en gerookte paling*

Doe voor de *blini's* de **tarwebloem**, **boekweitmeel** en de droge **gist** in een keukenmachine, voorzien van deeghaken. Laat deze even draaien om te mengen.

Maak de **melk** met het **zout** lauwwarm.

Laat de **boter**, zonder deze echt warm te maken, smelten. Voeg de melk bij het meel en laat de machine 2 minuten draaien. Voeg dan de gesmolten boter toe.

Laat het nog even gaan tot een egaal beslag.

Haal het beslag uit de mengkom en zet het, afgedekt in een beslagkom, 1 uur op een warme plaats (30 à 40° C.).

Klop na de rijstijd het **eiwit** stijf en spatel het, met de achterkant van een lepel, door het beslag (*het beslag moet yoghurt dik zijn, anders nog wat melk toevoegen*).

Bak de blini's in een klein koekenpannetje. Zet daarvoor 2 ringen van 7 cm. Ø op de bodem van een, met wat **boter** ingevet, koekenpannetje.

**Z.O.Z.**



- 7 gr. gelatine (1 groot blad)
- 120 gr. verse roomkaas
- 0,2 dl. heet water
- 1 eiwit \* (stijf geklopt)
- 1/3 bosje bieslook
- 1 takje oregano (de blaadjes  
fijngehakt)
  
- 1/2 dl. olijfolie
- 1/2 dl. witte wijnazijn
- zout, peper uit de molen
- 1/2 groene paprika
- 2 stuks gedroogde tomaat
  
- 100 gr. gerookte palingfilet
- 42 sprieten bieslook
- 28 blini's (zie boven)
- roomkaas (zie boven)
- dressing (zie boven)

Giet met een dwarse sauslepel een dun laagje deeg in de ringen en bak de blini's eerst aan een kant (*als een pannenkoek; dus de bovenkant droog*). Draai ze dan om en bak ze nog eens aan. Laat ze op een bakblik afkoelen.  
Bak er zo in totaal 28 stuks.

Week voor de verse *roomkaasmousse* de **gelatine** in ruim koud water. Bereid een luchtige mousse door de verse **roomkaas**, de in **0,2 dl. heet water** opgeloste en uitgeknepen **gelatine** en het stijf geklopte **eiwit** door elkaar te roeren. Voeg de fijngeknipte **bieslook** en de fijngehakte **oreganoblaadjes** toe, roer het even goed door elkaar en doe het in een spuitzak. Leg deze in de koeling.

Maak een *dressing* van de **olijfolie** en de **witte wijnazijn**. Breng het op smaak met **zout** en **peper** uit de molen. Snijd de halve groene **paprika** en de gedroogde **tomaat** in piepkleine blokjes en roer die door de dressing.  
Laat de complete dressing een uurtje staan voor gebruik.



### Serveren

Snijd de gerookte **palingfilets** in 56 lange, dunne, schuine reepjes. Leg de sprieten **bieslook** met de topjes gelijk en snijd zo op 3/4 van de bovenkant alle sprieten in even lange stukken.  
Leg op elk bord 2 blini's. Knip het tuitje van de spuitzak met de roomkaas en spuit een strakke baan **roomkaas** over de blini's. Leg daarop 2 reepjes gerookte paling. Garneer het geheel met 3 sprieten bieslook en een paar koffielepeltjes **dressing**.



## Gepocheerd ei, gele biet en een mosterdvinaigrette

*Voorgerecht*

### Benodigheden

Kleine bordjes gebruiken.

100 ml. natuurazijn + heet water

500 gr. zeezout

7 grote, gele bieten van elk  
ca. 8 cm. Ø

4 schorseneren  
frituurvet in een kleine frituur-  
pan  
zout



### Bereidingswijze

Zet 14 kleine borden bij de uitgifte-balie klaar.



*Gepocheerd ei, gele biet en een mosterdvinaigrette*

Doe de **natuurazijn** met een laag van ca. 4 cm. heet water in de sous-vide (*de te gebruiken ringen (zie onder) moeten ten minste 1 cm. boven het water oppervlak uitsteken*).

Zet de sous-vide temperatuur op 90° C.

Verwarm een oven voor tot 180° C.

Bedek een bakblik met het **zeezout** en leg hier de hele, ongeschilde, **gele bieten** op (*de wortel er niet afhalen*).

Gaar ze ca. 60 minuten in de voorverwarmde oven (*controleer de gaarheid*). Laat ze afkoelen.

Snijd voor het “engelenhaar” de schoongemaakte **schorseneren** in stukken van ca. 6 cm. lang. Snijd de stukken schorseneer in de lengte doormidden, druk de halve schorseneer op een plank en snijd er in de lengte 6 cm. lange julienne van (2 x 2 mm.).

Frituur de schorseneer-julienne, tegen het uitserveren kort en krokant en in kleine hoeveelheden, in een kleine frituurpan met **frituurvet**.

Laat ze op keukenpapier uitlekken en afkoelen.

Bestrooi ze direct met wat **zout**.

**Z.O.Z.**



*silpad bakmatje*  
14 eieren  
zout, peper uit de molen

2 afgestr. eetl. grove mosterd  
60 ml. witte wijnazijn  
80 ml. olijfolie  
80 ml. zonnebloemolie  
1 teentje knoflook, geperst  
zout, peper uit de molen

- gele bieten (zie boven)
- gepocheerde eieren (zie boven)
- mosterdvinaigrette (zie boven)
- gefrituurde schorseneer of  
"engelenhaar" (zie boven)

\* Pocheer de eieren **nét** voor het uitserveren.  
Als het water met de azijn in de sous-vide 90° C. is legt u op een silpad bakmatje op de bodem. Zet 14 ringen van 7 cm. Ø in de sous-vide op het matje. Breek een ei in een kopje en laat dit voorzichtig in een ring glijden. De gaartijd bedraagt **maximaal** 4 minuten.  
Schep ze met een schuimspaan voorzichtig uit het hete water en laat ze in koud water afkoelen. Snijd voor gebruik de randen van de gepocheerde eieren met een mesje of schaar mooi bij.

Roer voor de *mosterdvinaigrette* de grove **mosterd** met de **witte wijnazijn** goed door elkaar. Voeg dan, goed kloppend, de **olijf-** en **zonnebloemolie** toe. Breng het op smaak met de **geperste knoflook** en wat **zout** en **peper** uit de molen.



### Serveren

Schil de **gele bieten** en snijd die dwars in plakken van 1½ cm. dik (*14 stuks totaal*).  
Leg een plak gele biet midden op een bord en leg daarop een **gepocheerd ei**.  
Schep daarover 2 eetlepels **mosterd-vinaigrette** en bedek het met een pluk "**engelenhaar**" van schorseneer.

## Garnalenkroket met gefrituurde krulpeterselie

*Tussengerecht*

### Benodigheden

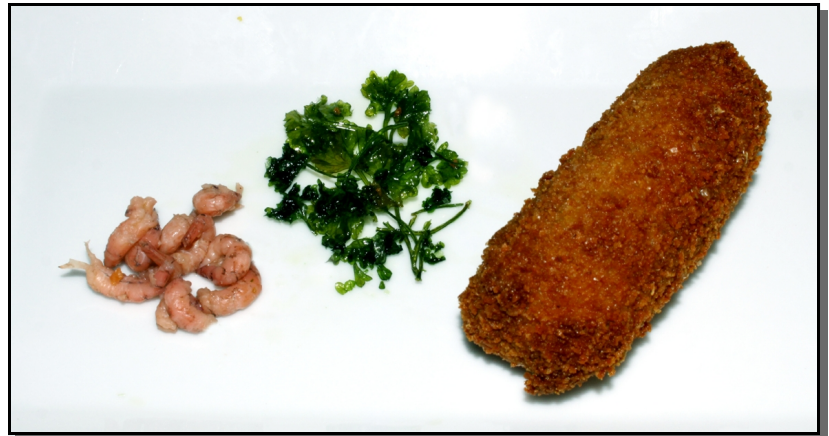


### Bereidingswijze

Warme borden gebruiken.

Zet 14 borden in de warmkast.

- 1 sjalotje
- 10 gr. boter
- 500 gr. garnalenpellen
- 3 dl. water
- 1 potje kreeftenfond



*Garnalenkroket met gefrituurde krulpeterselie*

Fruit voor de *garnalenbouillon* het **sjalotje** in de **boter**. Roer de **garnalenpellen** erdoor en voeg het **water** toe. Breng dit aan de kook. Voeg de **kreeftenfond** toe en laat het nog 1 minuut koken. Haal de pan van het vuur en laat de *garnalenbouillon* afkoelen. Giet de bouillon door een zeef en druk het even aan (*gooi de garnalenpellen dan weg*). Kook deze bouillon tot 2½ dl. *garnalenfond* in.

- 12 gr. gelatine
- 80 gr. boter
- 100 gr. bloem, gezeefd
- 2½ dl. *garnalenfond*  
(zie boven)
- 2½ dl. melk
  - gelatine (zie boven)
- 2 eierdooiers
- 50 gr. room
  - zout, peper uit de molen
  - wat cayennepeper
- 2 druppeltjes tabasco
- 300 gr. gepelde Hollandse garnalen
- 1 afgestr. eetl. peterselie, fijngehakt

Week voor de *roux* de **gelatine** in ruim koud water. Smelt de **boter** in een pan met een dikke bodem. Laat de boter bruisen maar voorkom dat deze bruin wordt. Roer er dan, met een garde, de gezeefde **bloem** door. Laat het 1 à 2 minuten doorgaren tot de roux een goudgelige kleur heeft en de massa van de bodem loslaat. Giet er geleidelijk de **garnalenfond** en de **melk** bij. Steeds wat toevoegen als de vorige hoeveelheid is opgenomen. Blijf roeren! Laat de ragout, al roerend, even doorkoken tot de bloem gaar is. Proef en haal de pan van het vuur als de ragout glanst en niet meer melig smaakt. Roer de dan de uitgeknepen **gelatine** door. Klop de **eierdooiers** met de **room** los en roer dit mengsel door de ragout.

**Z.O.Z.**



Maak ze af op smaak met **zout, peper** uit de molen, wat **cayennepeper** en een paar druppeltjes **tabasco**.

Roer er de gepelde Hollandse **garnalen** en de gehakte **peterselie** door. Laat de ragout, afgedekt in de koeling, opstijven (*een nacht is nog beter*).

*olie, om te bakken*  
*fijne paneermeel*  
5 eiwitten  
15 gr. bloem, gezeefd  
*grove paneermeel*

Warm de **olie** op tot **145° C. !!**

Schep, kort voor het uitserveren, met een ijsbolletjestang 14 bollen koude ragout van ca. 60 gr. elk. Rol deze op de werkbank door het **fijne paneer-meel**. Klop de **eiwitten** los en roer er dan de gezeefde **bloem** door. Haal de kroketten door het eiwit en rol ze dan door het **grove paneermeel**.

Frituur de kroketten tot ze mooi bruin gekleurd zijn in de voorverwarmde olie.

1 bosje krulpeterselie  
50 gr. gepelde Hollandse  
garnalen



### **Serveren**

Verwijder de stelen van de **krulpeterselie**.

Was de ingekorte delen. Droog ze goed (*dit i.v.m. spetteren*). Frituur de krulpeterselie kort in een frituur. Leg als garnering wat gebakken krulpeterselie op een bord. Leg daar een garnalenkroket naast.

Garneer het geheel met wat losse **Hollandse garnaaltjes**.





## Sorbet van Lindemans Kriek bier

**Sorbet**

### Benodigdheden

Koude ijscoupes gebruiken.

300 gr. *fijne suiker*  
300 gr. *water*  
170 ml. *Lindemans Kriek bier*  
250 gr. *Boiron, zwarte kerspuree*

150 gr. *Boiron, zwarte kerspuree*  
1 dl. *goede witte wijn*  
1 bosje *mint*



### Bereidingswijze

Zet 14 champagnecoupes met een bodempje water in de vriezer.

Doe de **suiker** met het **water** in een pan en breng het aan de kook. Laat het 2 minuten koken.

Haal de pan van het vuur en laat de siroop afkoelen.

Voeg het **Lindemans Kriek bier** en de **zwarte kerspuree** toe en roer het even goed door.

Draai er t.z.t. een mooi, stevig sorbetijs van.



### Serveren

Leg 2 à 3 bolletjes sorbetijs in iedere koude champagne coupe. Meng de **zwarte kerspuree** goed met de **witte wijn** en lepel dit over de sorbetijs bolletjes. Garneer het met een **takje mint**.



**Lindemans Kriek bier  
sorbet**



## Gevulde kalfsoester met kreeftensaus, pastinaakcrème en pommes carrées

*Hoofdgerecht*

### Benodigheden

Warme borden gebruiken.

- 14 kalfsoesters à 120 gr. elk  
peper uit de molen  
zeezout
- 200 gr. krabvlees, in blik
- 14 cocktailprikkers

- 20 gr. boter
- 2 sjalotjes, kleingesneden
- 2 stengels bleekselderij,  
kleingesneden
- 1 kleine wortel, kleingesneden
- 1 prei, het wit ervan, kleingesn.
- 1 dl. Armagnac
- 500 gr. garnalenpellen
- 2 takjes tijm
- 2 laurierblaadjes
- 20 gr. bloem, gezeefd
- 1 theel. tomatenpuree
- 1 potje kreeftenfond (400 ml)
- 3 dl. witte wijn  
water



### Bereidingswijze

Zet 14 borden in de warmkast.



*Gevulde kalfsoester met kreeftensaus, pastinaakcrème  
en pommes carrées*

Snijd de **kalfsoesters** aan één zijkant met een scherp fileermes open (*zoals bij een shoarmabroodje*).  
Wrijf de binnenkant van het vlees met wat **peper** uit de molen en wat **zeezout** in. Vul de kalfsoesters met het uitgelekte (*en licht uitgedrukte*) **krabvlees**.  
Maak de kalfsoesters met een **cocktailprikker** dicht.

Laat voor de *kreeftensaus* de **boter** in een pan smelten. Stoof de kleingesneden **sjalot**, **bleekselderij**, **wortel** en **prei** even aan en blus het met de **1 dl. Armagnac** af. Doe er dan de **garnalenpellen**, **tijm** en **laurier** bij. Laat het geheel maximaal 7 minuten sudderen. Voeg de gezeefde **bloem** toe en verwarm het, onder voortdurend roeren 3 minuten om te laten binden. Voeg dan de **tomatenpuree**, **kreeftenfond**, **witte wijn** en zoveel **water** toe dat alles net onderstaat. Laat het ca. 45 minuten zachtjes sudderen. Zeef de saus en pers al het vocht, zo goed mogelijk, uit de garnalenpellen. Laat deze bouillon tot een mooie sausdikte zachtjes inkoken.

**Z.O.Z.**



½ dl. room  
zout, peper uit de molen  
1 scheutje Armagnac

Breng het op smaak met **room**, **zout** en **peper** uit de molen en een scheutje **Armagnac**.

300 gr. pastinaak  
melk  
3 dl. room  
25 gr. witte chocolade  
zout, peper uit de molen

Schil voor de *pastinaakcrème* de **pastinaak**, snijd ze klein, giet er **melk** op, zodat het **nét** onder staat en kook het in ca. 13 minuten gaar (*controleren*). Giet het af en draai er, met de in de **room** gesmolten **witte chocolade**, in een keukenmachine een mooie “zalf” van. Druk deze door een fijne zeef. Breng op smaak met **zout** en **peper** uit de molen.

7 snijbonen  
6 fijne peentjes  
10 cl. olijfolie

Kook voor het *garnituur* de hele **snijbonen** net beetgaar. Rasp de **peentjes** en wrijf ze droog en schoon. Snijd ze in kleine blokjes en gaar die in de **olijfolie**.

2 grote aardappelen  
zonnebloemolie

Schil voor de *pommes carrées* de **aardappelen**. Snijd ze in kleine blokjes van 1 x 1 cm. en bak die, in de **zonnebloemolie** van 180° C. even voor. Zet het vuur dan klein (160° C.) en ‘stoof’ ze verder, in ca. 10 minuten, goud-bruin gaar.

•*pastinaakcrème*  
•*kleingesneden wortel*  
•*pommes carrées* (zie boven)  
•*snijbonen*  
•*kreeftensaus* (zie boven)  
1 bakje *Affilla cress*



### **Serveren**

Leg op elk warm bord een dot **pastinaakcrème** en leg daar, om en om, de **kleingesneden wortel** en de **pommes carrées** op.

Leg op elk bord 4 in ‘zoute drop’-vorm gesneden **snijbonen** in de pastinaakcrème.

Leg de kalfsoester op het bord. Nappeer die met **kreeftensaus**. Garneer het met wat **Affilla cress**.



## Limoncello-bosbessen tiramisu

*Nagerecht*

### Benodigdheden

Dessertbordjes gebruiken.

*1 fles Limoncello*



### Bereidingswijze

Zet 14 dessertbordjes in de grote koeling.  
Zet een fles **Limoncello** in de vriezer.  
*Na gebruik de fles uit de vriezer laten!*



*Limoncello ~ bosbessen tiramisu*

2 citroenen (rasp + sap)  
1 dl. citroensap  
2½ dl. water  
230 gr. kristalsuiker

•2½ dl. suiker/citroen siroop  
(zie boven)  
2½ dl. Limoncello

150 gr. water  
300 gr. zwarte bessenpuree  
150 gr. suiker  
150 gr. geleisuiker  
2 blaadjes gelatine (= 7 gr.)  
75 gr. koud water  
•rest van de suiker/citroen  
siroop (zie boven)

Rasp voor de *citroensiroop* de schil van de gewassen en afgedroogde **citroenen**. Bewaar de rasp.  
Pers de citroenen uit en vang het sap op.  
Verhit de **1 dl. citroensap** met het **water** en de **kristal-suiker** op een middelhoog vuur.  
Roer tot de suiker opgelost is. Breng het aan de kook en haal direct de pan van het vuur.

Schenk voor de *Limoncello siroop* 2½ dl. van de **suiker/citroen siroop** in een RvS-schaal en roer er de **Limoncello** door.

Breng voor de *zwartebessengelei* het **water** met de **zwarte bessenpuree**, **suiker** en **geleisuiker** aan de kook. Draai het vuur uit zodra het begint te koken.  
Week de **gelatineblaadjes** in het koude **water**.  
Verwarm dit water met de geweekte gelatine tot het opgelost is. Roer na 5 minuten dit gelatinemengsel door het zwarte bessenmengsel. Voeg er de resterende **suiker/citroen siroop** bij. Laat de gelei nog 5 minuten pruttelen. Laat de gelei dan afkoelen.

**Z.O.Z.**



- 3 dl. room
- 120 gr. suiker
  - citroenrasp (zie boven)
- 250 gr. mascarpone

- 4 eierdooiers
- 40 gr. fijne suiker
- 4 eiwitten
  - mespuntje zout
- 50 gr. fijne suiker
- 110 gr. bloem
- 15 gr. custardpoeder
  - fijne suiker om te bestrooien

- 42 lange vingers (zie boven)
  - Limoncello siroop (zie boven)
- 2/3 zwarte bessengelei (zie boven)
  - mascarpone crème (zie boven)



Bakblik  
31(L)x24(B)x6(H)

- 1 citroen
- 200 gr. suiker
- 200 gr. water
  - suiker, om te besuikeren

- 1/3 zwartebessengelei (zie boven)
- 100 gr. blauwe- of bosbessen
  - citroenjulienne (zie boven)
- 2 takjes munt (de blaadjes in reepjes gesneden)
- 14 glaasjes Limoncello (uit de vriezer)

Klop voor de *mascarpone crème* de **room** met de **suiker** op en voeg dan de **citroenrasp** toe.  
Voeg de **mascarpone** toe en klop het nog even op.  
Zet het koud.

Verwarm voor de *lange vingers* een oven voor op 180°C.  
Klop de **eiwitten** met het snuffje **zout** stijf en meng er voorzichtig de **50 gr. fijne suiker** door.  
Klop de **eierdooiers** met **40 gr. fijne suiker** romig.  
Spatel de eierdooiers door het eiwit. Zeef de **bloem** mét het **custardpoeder** boven het eimengsel en spatel dit er voorzichtig door.  
Doe het deeg over in een spuitzak met een gladde spuitmond van 1 cm. Ø. Bekleed 2 bakplaten met bakpapier. Spuit er 42 strakke banen deeg op, elk met een lengte van 10 cm. Strooi er een beetje **suiker** over.  
Bak de lange vingers 10 à 15 minuten in de voorverwarmde oven. Laat ze dan afkoelen.

Bekleed een rechthoekig, hoog bakblik (*zie foto*) met bakpapier. Doop de **lange vingers** één voor één (*erin én eruit*) in de **Limoncello siroop** en leg ze apart. Leg 21 ondergedompelde lange vingers op het bakpapier in het bakblik. Bestrijk die met 1/3 van de **zwarte bessengelei** en smeer daar de helft van de **mascarpone crème** over uit. Leg daar de andere 21 ondergedompelde lange vingers op, 1/3 van de bosbessencompote en smeer er, als laatste, de rest van de mascarpone crème over.  
Zet het bakblik, afgedekt met plasticfolie, 1 uur in de vriezer en daarna, tot gebruik, in de koeling.

Snijd julienne (*dikkere reepjes, zie foto*) van de **citroenschil**.  
Blancheer die 3 x. Maak een suikersiroop van de **suiker** en het **water**. Voeg de julienne toe en laat die in de siroop 5 minuten koken. Dan op bakpapier leggen, **besuikeren** en af laten koelen.



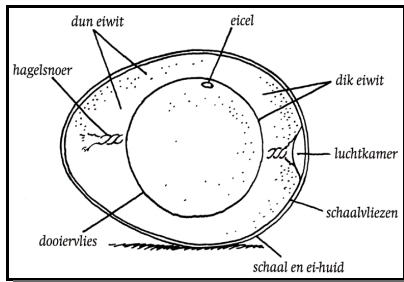
### Serveren

Warm, net voor het opdienen, het laatste 1/3 deel van de **zwarte bessengelei** op tot ca 50° C.  
Roer daar, van het vuur af, de **blauwe- of bosbessen** door.

Snijd de tiramisu in 14 stuken. Leg op elk koud bord een stuk tiramisu en schep er wat blauwe- of bosbessensaus op én naast. Leg 2 reepjes **citroenjulienne** en enige reepjes **mint** op de gelei met blauwe- of bosbessen.  
Geef er een glaasje zéér koude (4 à 5° C.) **Limoncello** bij.

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

### pag. 3 ① Eieren



Dwarsdoorsnede van een ei

De functie van eieren wordt bepaald door de samenstelling van het ei.

De drie belangrijkste componenten zijn de **schaal**, het **eiwit** en de **eierdooier**.

Aan de schaal hebben we niet zoveel in de keuken. Eigenlijk gebruiken we ze alleen bij het clarificeren (helder maken) van een bouillon. Wel belangrijk om te weten is dat de schaal poreus is en aroma's doorlaat. Eieren zijn daarom gevoelig voor luchtjes. Buiten de koeling heb je daar minder last van. Het eiwit neemt het grootste deel van het gewicht van een ei in beslag. Een **gemiddeld ei** (maat M) weegt ± 55 gram, waarvan ± 35 gram uit eiwit bestaat, 2 gram uit de schaal en ± 18 gram uit dooier. Omdat de grootte van eieren aanzienlijk kan verschillen (zie onderstaande maten) zouden in recepten eigenlijk de **maten** van een ei en/of het **gewicht** van het te gebruiken eiwit en/of dooier moeten worden aangegeven.

In receptuur wordt meestal uitgegaan van een ei met **maat M**.

	<b>Grootte</b>	<b>totaal gewicht in gr.</b>	<b>eiwit</b>	<b>dooier</b>	
<b>Heel groot (XL):</b>		meer dan 73 gr. per stuk.	± 46 gr.	± 26 gr.	of meer.
<b>Groot (L):</b>		tussen de 63 en 73 gr. per stuk.	± 40 gr.	± 23 gr.	
<b>Medium (M):</b>		tussen de 53 en 63 gr per stuk.	± 35 gr.	± 20 gr.	
<b>Klein (S):</b>		minder dan 53 gr. per stuk.	± 32 gr.	± 17 gr.	of minder.

Bij het aankopen van eieren voor in de keuken heeft men een aantal keuzes:

■ Verse eieren, scharreleieren, volière-eieren, maïs- en graaneieren en eieren van hennen met vrije uitloop.

Qua smaak, voedingswaarden en gebruiksmogelijkheden is er overigens weinig tot geen verschil tussen 'gewone' eieren en eieren met een merk- of soortnaam. ■ Scharrel- en volière-eieren onderscheiden zich door een diervriendelijkere huisvesting. ■ Maïs- en graaneieren danken hun meerwaarden aan het feit dat het voer van de kippen aan strengere eisen moet voldoen. Eieren worden vanuit de pluimveebedrijven enkele malen per week opgehaald en naar een zogeheten 'pakstation' gebracht. Daar worden ze gekeurd, gesorteerd op kwaliteit en gewicht en verpakt.

In Europa worden eieren in kwaliteitsklassen verdeeld en wel in de klassen A, B en C. De A-eieren, verse eieren, worden via de (groot)handel verkocht. Eieren uit de klasse B en C worden uitsluitend gebruikt in de voedselindustrie.

Weinig producten zijn zo onmisbaar in de keuken als eieren. De veelzijdigheid van eieren kunnen we het beste laten zien aan de hand van een opsomming van gebruiksmogelijkheden. Je kunt ze gebruiken als:

- Zelfstandig gerecht in verschillende gedaanten: gekookt, gepocheerd of gebakken als spiegelei, omelet of roerei.
- Garnering van bijvoorbeeld salades, koude schotels of canapés.
- Bindmiddel (en emulgator = het tegengaan van 'samenklonteren') voor sauzen en ijs.
- Rijsmiddel in soufflés, soezen, cakes, kapsel of ander gebak.
- 'Luchtigmaker' in mousses, bavarois, meringues en andere desserts en gebaksoorten.
- Plakmiddel bij het paneren van vlees, vis of kroketten.
- Glansmiddel bij het bestrijken van bijvoorbeeld bladerdeeg en gebak.

#### De behandeling en gebruik van ei producten in de keuken.

We maken bij de behandeling weer een onderscheid tussen een aantal fasen:

1. Vers. 2. Voorbewerkt vers. 3. Gepasteuriseerd/vloeibaar. 4. Ei producten in poedervorm (omelet-mix).

1./ **Verse eieren.**, Zie boven.

2./ **Voorbewerkt vers.** Hardgekookte, gepelde eieren zijn tijdbesparend omdat je de eieren niet zelf hoeft te koken en te pellen. Bovendien is de kans uitgesloten dat je ze te lang kookt, waardoor de dooiers een groene rand zouden krijgen.

Deze eieren worden veelal bewaard in een conserveringsmiddel dat bestaat uit water met ascorbinezuur.

Je kunt hardgekookte, gepelde eieren ondermeer verwerken in salades, op broodjes, sandwiches en als garnering.

3./ **Gepasteuriseerd/vloeibaar.** Vloeibare ei-producten zijn altijd gepasteuriseerd, dus verhit tot een temperatuur waarbij de meeste schadelijke bacteriën worden gedood (ca. 70° C.). Ze worden zowel in 'verse' als in diepgevroren toestand (voedselindustrie) in de handel gebracht. In tegenstelling tot diepgevroren ei producten zijn verse, vloeibare, gepasteuriseerde ei producten ook geschikt voor restaurants en grootkeukens. De kleinste verpakkingen voor vloeibaar heelei, eigeel of eiwit bevat één kilo ei product. Vloeibare ei producten kunnen een goede vervanging zijn voor verse eieren!

•Vloeibaar heelei kun je bijvoorbeeld verwerken in omeletten, roereieren, sauzen, puddingen, gebak of verse pasta's.

•Vloeibare eierdooier kun je ondermeer verwerken in mayonaise, banketbakkersroom, soufflés of gebak en ijs-producten.

Je kunt het ook gebruiken om gebak te laten glanzen.

•Vloeibaar eiwit kun je onder meer verwerken in schuimgebak, soufflés, glazuur en ijs-producten.

4./ **Poedervormig.** Poedervormige ei product kun je gebruiken voor het maken van omeletten die verwerkt worden in salades, broodjes of sandwiches en als garnering.

**P.S. Salmonella bacterie.** Komt hoofdzakelijk voor in rauwe, dierlijke producten; eieren, kip-, (varkens)vlees, groenten, zuivel en fruit. Ook bij onhygiënisch omgaan met voedsel en eten. Voedsel dat met de salmonella bacterie is besmet kan ernstige buikklachten veroorzaken. Met name bij jonge kinderen, bejaarden, zwangere vrouwen en zieken is de besmettingskans het grootst (besmetting met salmonella kan dodelijk zijn, als de patiënt uitdroogt en de nierwerking stopt).

Als alle producten tot **boven de 70° C.** verhit zijn is de salmonella bacterie onschadelijk geworden. Het gebruik van verpakt, gepasteuriseerd eigeel en van verpakt, gepasteuriseerd eiwit word aangeraden (altijd gewicht vermelden!).