



*fo*toblad



Amuse: **Salade van gerookte paling en wortel**



Soep: **Kreeften consommé met marjolein en bleekselderij**



Tussengerecht: **Gemarineerde zalm, mousse van geitenkaas**



Sorbet: **Verse vijgen met een sorbet van Gentse 'neuzen' (cuberdons)**



Hoofdgerecht: **Varkensoester met karamelsaus**



Nagerecht: **Basilicum-yoghurtijs met rood fruit in Moscato-gelei**



Menu

Met dank aan de: **Brigade van de MenuCommissie**



Salade van gerookte paling en wortel



Kreeften consommé met marjolein en bleekselderij



Gemarineerde zalm, mousse van geitenkaas



Verse vijgen met een sorbet van Gentse 'neuzen'



Varkensoestertje met karamelsaus



Basilicum-yoghurtijs met rood fruit in Moscato-gelei



▶ **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)

☞ ● Verwijst naar een bewerking of ingrediënt in de receptuur of uit het menu.



Salade van gerookte paling en wortel

Amuse

Benodigheden



Bereidingswijze

Middelmaat borden gebruiken.

Zet 14 middelmaat borden naast de warmhoudplaat.

3 grote (hele) wortelen
zout
zout, peper uit de molen
1 ½ afgestr. theel. bruine
basterdsuiker
vacumeerzak



Salade van gerookte paling en wortel

Schil de **wortelen**. Snijd ze in dunne plakken met een kaasschaaf. Snijd die plakken in een tagliatellevorm (= lange lintnoedel van ± 7 mm. breed). Blancheer de tagliatelle reepjes maximaal 1 minuut in water met wat **zout**.

Spoel ze dan direct koud. Breng op smaak met wat **zout** en **peper** uit de molen. Strooi er de **bruine basterdsuiker** over en schud ze even op.

Doe de tagliatelle in een vacumeerzak en vacumeer het. Laat deze zo lang mogelijk in de koeling staan.

200 gr. gerookte, gefileerde
palingfilet

Dep eventueel vet van de **palingfilets**. Snijd de filets in mooie ruitjes van 1 ½ x 2 cm. Leg ze tot gebruik in de koeling.

20 blaadjes verse koriander
1 dl. zonnebloemolie
zout, peper uit de molen

Haal de blaadjes van de takjes **koriander** en draai er in de blender met de **zonnebloemolie** een mooie vinaigrette van. Breng op smaak met **zout** en **peper** uit de molen.

Z.O.Z.



- 1 dl. room
- 2 lente-uitjes
- 3 koffiel. mierikswortel-
pasta (uit een potje)
zout, peper uit de molen

- worteltagliatelle (zie boven)
- paling ruitjes (zie boven)
- mierikswortel-crème (zie boven)
- wortelsap (zie boven)
- vinaigrette (zie boven)

Klop voor de *mierikswortel-crème* de **room** voor 3/4 stijf. Snijd de **lente-uitjes** in een zéér fijne brunoise. Roer er naar smaak de **mierikswortelpasta** door en zet het goed om. Breng het eventueel op smaak met **zout** en **peper** uit de molen. Bewaar het in de koeling tot het uitserveren.



Serveren

Neem de **worteltagliatelle** uit de koeling en giet die af (*bewaar het vocht !*). Schik de tagliatelle luchtig in een bedje op het bord en nappeer de **paling ruitjes** op de worteltagliatelle (*ongeveer 3 à 4 stukjes per persoon*). Met een warme koffielepel een quenelle van de **mierikswortel-crème** maken en deze op de paling ruitjes leggen. Druppel wat **wortelsap** gedeeltelijk om het torentje en op het bord. Trek met de **vinaigrette** een streep over het bord.

Kreeften consommé met marjolein en bleekselderij

Soepen

Benodigheden

Kleine Lyonese soepkoppen gebruiken.

1 stokbrood (zelf bakken)
zie pag. 15 ①

2 kleine kreeften (ca. 350 gr. elk)



Bereidingswijze

Zet 14 (Lyonese) soepkoppen (9 cm. Ø) in een warme uitgiftebalie en zet 14 bordjes (koud) op de werkbank.

Bak 1 **stokbrood** zoals op pagina 14 omschreven.



Kreeften consommé met marjolein en bleekselderij

Kook de **kreeften** ca. 3 minuten in ruim kokend water met daarin een **visbouillonblokje**. Spoel ze direct koud. Haal het vlees uit het pantser en uit de scharen en zet dit apart. Maak het pantser en de scharen klein. Bewaar het kreeften-kookvocht.

- *langoustinepantser*s (van het tussengerecht), *fijngehakt*
- 1 *kreeftpantser* (zie boven)
olijfolie, om te fruiten
1 *blikje tomatenpuree*
1 *glaasje Franse cognac* (om te flamberen)
2 *dl. witte wijn*
1 *stengel bleekselderij* (kleingesneden)
2 *sjalotjes* (kleingesneden)
½ *wortel* (kleingesneden)
1 *takje dragon*

Laat voor de *kreeftenbouillon* de fijngehakte **langoustine-** en het **kreeftenpantser** op een hoog vuur in **olijfolie** aanfruiten. Voeg de **tomatenpuree** toe en laat die ontzuren. Voeg dan de **Franse cognac** toe en laat het flamberen (*NIET ONDER de afzuigkap!*). Blus het met de **witte wijn** af. Laat deze tot de helft inkoken. Voeg **bleekselderij, sjalot, wortel, dragon, tijm** en **laurierblaadjes** toe. Zet het goed om. Voeg dan 2 liter van het **kreeften-kookvocht** toe. Laat het, met het deksel op de pan, ca. 20 minuten zachtjes trekken. Passeer deze kreeftenbouillon door een fijne zeef en laat het afkoelen.

Z.O.Z.



- 1 takje tijm
- 2 blaadjes laurier
- 2 liter kreeften-kookvocht
(zie boven)
- 1 teentje knoflook (platgedrukt)

- 1 stengel bleekselderij
(fijngehakt)
- 2 sjalotjes (gesnipperd)
- 1 kleine wortel (gesnipperd)
- 2 takjes marjolein
- 150 gr. mager rundergehakt
- 3 eiwitten + de eierschalen
- afgekoelde kreeftenbouillon
(zie boven)
- 6 witte peperkorrels (geplet)

- 1 dl. zoete Madeira
- 1 scheutje Franse cognac
- zout, peper uit de molen
- iets cayennepeper

- 250 gr. verse zalm of afsnijdsels
(van het tussengerecht)
- 1 eetl. kappertjes
- 1 afgestr. dessertl. fijngehakte
dille
- zout, peper uit de molen

- 1 stokbrood (zie boven)
olijfolie, om te besmeren
- 2 teentjes knoflook (zie boven)
- zalmfarce (zie boven)
- kreeftenvlees (zie boven)
- kreeftenbouillon (zie boven)
- 1/4 bosje kervel
- 1/4 bosje dille

Klop, om te klaren, de **bleekselderij, sjalot, wortel, marjolein, rundergehakt, eiwitten** en **eierschalen** goed op tot het schuimig wordt.

Doe de afgekoelde **kreeftenbouillon** in een grote pan en schep de 'klaarmassa' losjes door de koude (*max. lauwe*) kreeftenbouillon. Breng die, *al kloppend roeren (!)*, aan de kook (*blijf kloppend roeren, anders verbrand het mengsel op de bodem. Als de vloeistof boven de 70° C. komt gaan de eiwitten drijven en kunnen ze niet meer verbranden*). Zodra de bouillon aan de kook komt het vuur zo laag mogelijk draaien en **NIET** meer roeren. Bovenop zal zich een 'korst' vormen. Maak een gaatje in de korst zodat de bouillon optimaal kan klaren. Laat het 10 minuten zachtjes koken en neem de pan van het vuur. Giet de bouillon voorzichtig door een zeef, bekleed met een neteldoekse lap, waarin wat geplette **witte peperkorrels** zijn gedaan.

Voeg nu de **Madeira** en een scheutje **Franse cognac** aan de gezeefde soep toe. Breng de soep op smaak met **zout, peper** uit de molen en iets **cayennepeper**. (*voorzichtig*).

Maak van de verse **zalm** met de **kappertjes** en de fijngehakte **dille** in de keukenmachine een smeerbare farce. Breng deze op smaak met **zout** en **peper** uit de molen.



Serveren

Rooster de afgebakken en met wat **olijfolie** ingesmeerde sneetjes **stokbrood** aan beide kanten mooi goudbruin. Rasp er **verse knoflook** over en besmeer ze met de **zalmfarce**.

Verdeel, net voor het uitserveren, het **kreeftenvlees** over de Lyonese soepkopjes en verdeel hierover, met een maatbeker, de hete **kreeftenbouillon**.

Garneer de soep met wat **kervel**. Serveer er, op het koude bordje, een met de zalmfarce besmeerd sneetje stokbrood bij. Garneer de farce met een plukje **dille**.

Gemarineerde zalm, mousse van geitenkaas en langoustines met sinaasappeldressing *Tussengerecht*

Benodigdheden



Bereidingswijze

Warme grote borden gebruiken.

Zet 14 grote borden in de warmkast.

1 kg. rauwe zalm (snijd 750 gr. als 1 mooi stuk aan en doe de puntjes én afsnijdsels (ca. 250 gr.) naar de soep!! Vries de overgebleven 750 gr. zalm licht aan)

28 langoustines

90 gr. rucola

2 flinke Elstar appelen

1 citroen, het sap ervan



Gemarineerde zalm, mousse van geitenkaas en langoustines met sinaasappeldressing

Vries de **750 gr. rauwe zalm** in de vriezer licht aan (*niet bevriezen*). Haal de 14 mooiste koppen mét scharen van de **langoustines** en zet die apart. Haal alle andere koppen van de langoustines. Verwijder de scharen en de pantsers en doe deze naar de soep. Verwijder het darmkanaal bij de langoustines. Was en droog de **rucola**. Schil de **appelen** en verwijder de klokhuizen met een appelboor. Snijd het vruchtvlees in een fijne julienne, snijd die julienne doormidden. Schud het even op met wat **citroensap** (*om verkleuring tegen te gaan*).

3 blaadjes gelatine ③

1 komkommer

olijfolie, om in te vetten

14 ringen van max. 6 cm. Ø

1 ½ dl. gevogeltefond

200 gr. geitenkaas

1 dessertl. honing

2 dl. room

zout, peper uit de molen

Week de **gelatine** in ruim koud water.

Snijd met een kaasschaaf van de **komkommer** lange, dunne plakken van 21 cm. lang en 2 ½ cm. breed.

Vet met **olijfolie** de **ringen** in en plaats een komkommerreep tegen de binnenkant van een ingevette ring.

Verwarm de **gevogeltefond** en los er de goed uitgeknepen gelatine in op. Laat dit afkoelen.

Z.O.Z.



- *julienne van appel* (zie boven)



Citroentrekker

- 1 komkommer
- ½ dl. witte wijnazijn
- 1 dl. olijfolie
- zout, peper uit de molen

- 750 gr. zalm uit de vriezer (zie boven)
- 1 ½ citroen, het sap ervan
- 1 ½ dl. olijfolie

- ½ dl. witte wijnazijn
- 3 ½ dl. witte wijn
- 2 sjalotten, versnipperd
- 1 dessertl. honing
- 5 sinaasappelen, het sap ervan
- zout, peper uit de molen
- wat maïszetmeel (om te binden)

- 84 komkommerschijfjes (zie boven)
- 42 of 56 plakjes gemarineerde zalm (zie boven)
- rucola (zie boven)
- sinaasappeldressing (zie boven)
- geitenkaas (zie boven)
- 28 langoustines olijfolie
- zout, peper uit de molen
- 14 langoustinekopjes mét scharen (zie boven)
- 2 eetl. roze peperbolletjes, fijngemalen

Maal de **geitenkaas** met de **honing** en de afgekoelde kippenfond in een keukenmachine fijn. Klop de **room** half op en spatel die door het geitenkaas/kippenfond mengsel. Breng het op smaak met **zout** en **peper** uit de molen. Vul de ringen tot de helft met dit geitenkaasmengsel, vul het op met de droog gedekte **julienne van appel** en laat het, afgedekt met folie, in de koeling opstijven.

Trek met een citroentrekker (zie linksboven) in de lengte 8 gleuven in de **komkommerschil** (*rondom verdeeld*). Snijd de komkommer op de snijmachine, op stand 6½, in 84 dunne plakjes. Leg deze in een mengsel van de **witte wijnazijn**, **olijfolie**, **zout** en **peper** uit de molen. Doe alles over in een vacumeerzak en trek deze zak dan vacuüm. Leg ze, tot gebruik, in de koeling.

Verwijder de vel van de licht aangevroren **zalm** en snijd het bruine vet (= bitter) weg. Snijd de **zalm** dwars met een trancheermes in 42 of 56 dunne plakjes en leg ze in een schaal te marinieren in een mengsel van **citroensap** en **olijfolie**. Af en toe voorzichtig omzetten.

Kook voor de *sinaasappeldressing* de **witte wijnazijn**, **witte wijn**, **sjalot**, **honing** en het **sinaasappelsap** tot 1/3 in. Breng het op smaak met **zout** en **peper** uit de molen. Bind het lichtjes met wat **maïszetmeel**. Zeef de saus, doe ze in een spuitflesje en laat het afkoelen.



Serveren

Maak op een groot bord een cirkel met 6 **komkommerschijfjes**. Leg hierop 3 à 4 plakjes **zalm** (*de komkommer moet zichtbaar blijven*). Schik hierop wat **rucola** en druppel er wat **sinaasappeldressing** over. Druk de **geitenkaas** boven de rucola uit de ringen. Bak intussen de **langoustines** maximaal 2 minuten in een beetje **olijfolie**. Breng ze op smaak met **zout** en **peper** uit de molen. Werk het torentje verder af met 2 gebakken langoustinestaartjes en garneer het bord met een **langoustinekopje** met **scharen**. Strooi er wat fijngemalen **roze peperbolletjes** omheen. Maak het bord verder op met druppeltjes van de overgebleven sinaasappeldressing.



Verse vijgen met een sorbet van Gentse

'neuzen' (cuberdons, smaak: framboos)

Sorbet

Benodigdheden



Bereidingswijze

Koude soepborden gebruiken.

Zet 14 soepborden in de grote koeling.

- 14 grote vijgen
- 14 afgestr. koffiel. bruine basterd-
suiker
- 14 nootjes boter



Verse vijgen met een sorbet van Gentse 'neuzen'



Gentse 'neuzen' (cuberdons)

- 7 grote vijgen
- 100 gr. boter
- 4 eetl. balsamico azijn
- 4 afgestr. eetl. bruine basterd-
suiker
- 4 eetl. pijnboompitjes
- 1 afgestr. eetl. koriander-
blaadjes, fijngesneden

- 1 liter volle melk
- 1 dl. room + 1 dl. water
- 14 stuks Gentse 'neuzen'
(cuberdons, smaak: framboos)

Snijd de **14 vijgen** kruiselings tot de *helft* in. Trek de bovenkanten dan voorzichtig iets open (*niet laten inscheuren!*). Leg er een afgestroken koffielepel **bruine basterdsuiker** en een nootje **boter** in. Verwarm t.z.t. een oven voor tot 180° C. Plaats de vijgen tegen het uitserveren ca. 5 minuten in de voorverwarmde oven.

Snijd voor de *vijgensaus* de **7 vijgen** van boven naar beneden in achten door en snijd deze achten weer in drieën. Bak ze even in een pan met de **boter**. Bestrooi dit dan met de **basterdsuiker** en laat het langzaam en voorzichtig licht karameliseren. Voeg de **pijnboompitjes** toe. Blus het af met de **balsamico azijn**. Voeg op het laatst de fijngesneden **korianderblaadjes** toe. Roer alles even goed door en laat de saus dan afkoelen.

Breng voor het *sorbetijs* de **melk** met de **room** en het **water** aan de kook.

Voeg de **Gentse 'neuzen'** (*framboos*) toe.

Z.O.Z.



1 eiwit, goed losgeklopt

- *vijgensaus* (zie boven)
- *sorbetijs* (zie boven)
- *14 vijgen uit de oven*
(zie boven)

Laat deze, al roerend, in het vocht smelten (*85° C. NIET koken !*). Laat het geheel dan afkoelen.

Draai er t.z.t. in de sorbetière een mooi en smeuïg sorbetijs van. Voeg halverwege de draaitijd het goed losgeklopte **eiwit** toe.



Serveren

Schik wat koude **vijgensaus** links op het koude, diepe bord. Leg daarop een ovale quenelle van **sorbetijs**.

Plaats een warme **vijg uit de oven** naast het ijs op het bord en serveer het direct uit.

Varkensoestertje met karamelsaus

Hoofdgerecht

Benodigdheden



Bereidingswijze

Ovale borden gebruiken.

Zet 14 ovale borden in de warmkast.

- 750 gr. varkenshaas
- 1 eetl. korianderblad, *grof snijden*
- 1 eetl. rozemarijn, *grof snijden*
- 1 eetl. basilicum, *grof snijden*
- 1 dessertl. salie, *grof snijden*
- 1 eetl. tijm, *alleen de blaadjes*
- 14 gr. zeezout
- 1 deel truffelolie
- 1 deel zonnebloemolie



Varkensoestertje met karamelsaus

Snijd van de **varkenshaas** 14 oesters van elk 50 gr. Modelleer ze zo dat ze allemaal even groot zijn. Snijd de **koriander-, rozemarijn-, basilicum- en salieblaadjes** klein. Doe alles in een vijzel. Voeg **tijmblaadjes, zeezout** en de **truffel- en zonnebloemolie** toe. Maak er een 'papje' van. Smeer het kruidenmengsel op de varkenssoestertjes. Vacumeer het vlees en laat het zo, ten minste, 2 uur intrekken.

- 1 ½ afgestr. eetl. suiker
- 3 ½ eetl. sherry-azijn
- 2 dl. goede rode wijn
- 2 ½ dl. kalfsfond

Laat voor de **karamelsaus** de **suiker**, *zonder roeren*, in een pan tot lichtbruin karameliseren. Blus het af met de **sherry-azijn** en de **rode wijn**. Voeg de **kalfsfond** toe en kook het geheel tot 1 ½ dl. in.

- 2 witte koolbladeren, *zonder nerf*
- 80 gr. wortel, *in julienne gesneden*
- 80 gr. koolraap, *in julienne gesn.*
- 80 gr. haricots verts, *de helften van elkaar halen*
- 3 eiwitten, *losgeklopt*
- 10 plakjes katenspek
- 175 gr. room
- 4 eieren
- 3 platte kalfslapjes, *samen 85 gr. in reepjes gesneden*

Gebruik voor de **biscuit van groenten** een halfronde (*afsluitbare*) patévorm (*zie pag. 12*). Bekleed deze met bakpapier. (*De afmetingen van het bakpapier, de koolbladeren en het katenspek moeten zodanig zijn dat zij deze patévorm bedekken en dat ook de bovenzijde ermee gesloten kan worden. Eventueel later bijknippen*) Maak van de **wortel, koolraap en haricots verts** een groentemengsel door ze door elkaar te mengen. Verwarm een oven voor tot 175° C.

Blancheer de **2 witte koolbladeren** (*zonder nerf*) tot ze soepel zijn en droog ze goed af. Leg de koolbladeren in de patévorm.

Z.O.Z.

zout, peper uit de molen



Afsluitbare patévorm

70 gr. amandelschaafsel
± 800 gr. aardappelen
wat melk
wat boter
zout, peper uit de molen
wat nootmuskaat

- *rauwe chips* (zie boven)
- *12 varkensoestertjes* (zie boven)
olijfolie, om te braden
- *karamelsaus* (zie boven)
koude boter, om te monteren
zout, peper uit de molen
- *groentebiscuit* (zie boven)

Bestrijk ze aan de binnenzijde met losgeklopt **eiwit**.

Leg daar in de breedte plakjes **katenspek** op.

Bestrijk deze met eiwit. Leg hierop 1/3 van het groentemengsel. Klop de **room** en de **eieren** samen met **zout** en **peper** uit de molen op. Verdeel 1/3 van het room/eimengsel over de groente. Leg daarop de helft van de in niet te dikke reepjes gesneden **kalfsvlees**. Leg daarop de helft van het overgebleven groentemengsel.

Giet voorzichtig de helft van het overgebleven room/eimengsel over het groentemengsel. Dan beleggen met de rest van de kalfsvlees reepjes.

Vervolgens een laatste laagje groentemengsel en een laatste laagje room/eimengsel. Dek het af met **katenspek** en bestrijk dit met eiwit. Druk het goed aan en sluit de bovenzijde met bakpapier én met het deksel van de patévorm af. Zet de "biscuit van groenten" ca. 35 tot 40 minuten in de voorverwarmde oven.

Laat het dan *warm* rusten.

Rooster voor de *aardappelfantasie* het **amandelschaafsel** in een droge pan voorzichtig lichtbruin.

Kook **4 aardappelen** beetgaar en laat ze iets afkoelen.

Snij hieruit 14 plakjes van ½ cm. dik. Steek die in ronde plakjes van 4 cm. Ø.

Schil **1 à 2 aardappelen** en maak er rauwe chips van door deze, om en om, over een gekartelde mandoline te halen. Bewaar deze tot gebruik in water. Maak van de **overige aardappelen** een luchtige, stevige puree met wat **melk**, **boter**, **zout** en **peper** uit de molen. Voeg wat **nootmuskaat** toe. Leg met een ijsknijper een ½ bolletje aardappelpuree op een 4 cm. Ø ronde aardappelplakje en bedek de zijkanten met het amandelschaafsel.

Houd ze warm.



Serveren

Frituur de goed gedroogde **aardappelchips** en leg op ieder toefje aardappelfantasie een chipje.

Krab de kruiden van de **varkensoestertjes** en braad de kalfsoesters in **olijfolie** mooi rosé. Monteer de **karamelsaus** met de **koude boter** en breng ze op smaak met **zout** en **peper** uit de molen.

Snij de **groentebiscuit** voorzichtig in 14 tranches.

Leg een varkensoestertje op een voorverwarmd bord, daarnaast een aardappelfantasietje met amandelschaafsel en een tranche **groentebiscuit**.

Nappeer het vlees met wat saus.



Basilicum-yoghurtijs met rood fruit in Moscato-gelei

Nagerecht

Benodigheden

Koude soepborden gebruiken.

1 ½ liter volle yoghurt
475 gr. suiker
150 gr. basilicumblaadjes
(2 à 3 bosjes)

11 gr. blaadjes gelatine ③
300 gr. bramen
300 gr. frambozen
300 gr. aardbeien
4 dl. Moscato d'Asti ②
80 gr. suiker

1 dl. water
150 gr. fijne suiker
4 eiwitten



Bereidingswijze

Zet 14 soepborden koud in de koeling.



Basilicum-yoghurtijs met rood fruit in Moscato-gelei

Pureer de helft van de **yoghurt** met de **suiker** en de **basilicumblaadjes** in de blender. Draai tot alle blaadjes mooi fijn zijn. Voeg dan de rest van de yoghurt toe en laat de blender nog even draaien.

Draai van het mengsel een mooi sorbetijs in de sorbetière. Spuit dit in ronde ringen van 8 cm. Ø. Dikte: ca. 2 cm. en druk het goed aan.

Bewaar deze ijs-plakken in de vriezer.

Week de **gelatine** in ruim koud water. Leg huishoudfolie in een halve ronde vorm. Leg er de **bramen, frambozen** en de, zo nodig, in 1/2 of 1/4 gesneden **aardbeien** in.

Verwarm, voor de **fruitgelei**, in een pannetje de **Moscato d'Asti wijn** en de **suiker** tot de suiker geheel opgelost is. Voeg dan, al roerend, de goed uitgeknepen gelatine toe en laat ook deze geheel oplossen. Giet deze afgekoelde wijn/suiker gelei over het fruit in de vorm.

Laat deze gelei in de vriezer opstijven.

Doe voor het *Italiaanse schuim* het **water** met de **suiker** in een pan en verwarm het tot 92° Réaumur (*dus net over de kook heen: 115° C.*). NIET roeren, want dan ontstaan er kristallen ! Laat de bodem van de pan in ijswater zakken om het kookproces te stoppen.

Z.O.Z.



Klop de **eiwitten** in de ontvette kom van de Kitchen Aid op de hoogste stand tot een zeer stijf schuim.

Zet de machine nu in de *laagste stand* en giet de warme suikersiroop met dunne straatjes bij het eiwit in de draaiende Kitchen Aid. Zet, als alle suikersiroop is toegevoegd, de machine in de hoogste stand en blijf kloppen tot de massa taai en koud is.

Doe de massa over in een spuitzak met een grof gekarteld mondstuk en gebruik het direct.

- *gelei van rood fruit (zie boven)*
- *Italiaans schuim (zie boven)*
- *basilicum-yoghurtijs (zie boven)*
14 takjes rode bessen
poedersuiker
- *wat overgebleven rood fruit*
wat crème fraîche en room



Serveren

Snijd de **gelei van rood fruit** in 14 plakjes.

Leg in het midden van elk koud soepbord een plak gelei van rood fruit.

Druk het basilicum-yoghurtijs uit de ringen op de gelei.

Spuit hierop een rozet Italiaans schuim en '*kleur*' die met een brander. Leg daarop een stukje fruit.

Haal de **rode bessen** door de **poedersuiker** en leg er een tegen de rand van het bord aan.

'Serveertip': (*Maak van wat overgebleven rood fruit een puree en druppel 4 druppels op de rand van het bord. Maak met wat crème fraîche en een beetje room een 'papje' en laat met een lepeltje een druppeltje in de pureedruppel vallen. Trek er dan een 'komma' van op de rand van het bord. Zie foto).*

Serveer het direct uit.



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

pag. 5 ① voor 1 stokbrood:

½ zakje gedroogde gist
1 dessertl. lauw water
½ afgestr. theel. suiker
250 gr. bloem, gezeefd
5 gr. zout
1 ½ dl. handwarm water

boter, om in te vetten

Breng alles op kamertemperatuur. Meng de **gist** met het **lauwe water** en de **suiker** en roer het goed door. Zet het apart. Doe de gezeefde **bloem** met het **zout** in de kom van de keukenmachine en laat deze zachtjes draaien. Voeg vervolgens een deel van het **handwarme water** met scheutjes toe. Voeg vervolgens het **gist/water/suiker** mengsel toe. Laat alles goed mengen. Is het té dik voeg dan nog wat van het handwarm water toe. Als het deeg klaar is uit de kom van de keukenmachine halen en met de hand rond opbollen. Zet het deeg op een warme plaats (30° C.) en laat het daar, afgedekt met een theedoek, 30 minuten rusten. Rol het dan tot stokbroodlengte uit. Leg er weer de theedoek over en laat het nog eens 45 minuten rusten. Verwarm intussen een oven voor tot 220° C. Leg het deeg op een vel, met wat **boter** ingevet, bakpapier en bak het in ca. 10 tot 15 minuten af.



Stokbrood

pag. 13 ② Blanquette de Limoux.

De abbaye van Saint Hilaire (nabij Limoux) is een Benedictijnse abdij. Oorspronkelijk heette de abdij "Saint Saturnin". Hij was van origine een evangelist uit Toulouse die de eerste bisschop werd van deze stad. Saint Saturnin leefde in de 3e eeuw na Chr. Vanaf de 6e eeuw na Chr. wordt de abdij naar bisschop Saint Hilaire van Carcassonne vernoemd.

Het is nooit bekend geworden wanneer men begonnen is met het bouwen van deze abdij.

Wel weten we uit geschreven bronnen dat er in 825 na Chr. melding van wordt gemaakt. Dat komt omdat er sinds dat jaar de heilige Saint Saturnin begraven ligt. Het klooster is pas in de 14e eeuw na Chr. gebouwd. Door de eeuwen heen hebben we heel wat aan de monniken te danken; ze vonden bepaalde kazen, bieren (Trappisten), likeuren (o.a. DOM Benedictine) en ook wijn uit. Dat laatste hebben we vooral aan de Benedictijnen te danken. Per toeval vonden zij in de abdij van Saint Hilaire het procedé van mousserende wijn uit. Dat gebeurde in 1531. Ze noemden deze wijn: Blanquette de Limoux. Het was een mousserende witte wijn gemaakt van uitsluitend witte druiven met ongeveer 6°C alcohol. Je kunt nu nog in één van de oorspronkelijke wijnkelders een kijkje neem. Er zijn er echter meer, maar die zijn nu in privé bezit. In welke kelder deze wijn uiteindelijk het licht heeft gezien, heeft niemand kunnen achterhalen. Wat veel mensen niet weten of niet willen weten (vooral in de Champagne) is dat de Blanquette de Limoux de oudste mousserende brut ter wereld is. Champagne mag dan de naam hebben maar is pas een eeuw later ontstaan! De belangrijkste witte druivenrassen zijn Mauzac, Chenin, Chardonnay.

Limoux. Limoux is de enige witte wijn appellation in Frankrijk waarbij wettelijk voorgescreven is dat het gistings- en rijpingsproces op eikenhouten vaten dient plaats te vinden.

Voor deze elegante wijnen worden uitsluitend hand geplukte druiven van onze beste velden gebruikt. Al 2000 jaar geleden, schreef de romeinse historicus Titus Livius over de wijn van Limoux als 'wijn die licht uitstraalt'. De drie druivensoorten van de Appellatie Limoux zijn Chardonnay, Chenin Blanc en Mauzac.



Blanquette de Limoux

pag. 13 ③ Gelatine. Blijkbaar hebben vele mensen last met de juiste hoeveelheid gelatine. Je hebt blaadjes in alle soorten en gewichten. Waarom moet je hem weken en waarom mag je hem niet koken? Gelatine is een lijmstof verkregen door uitkoken van beenderen en visgraten. Gelatine heeft de eigenschap in warme vloeistof op te lossen en deze dan bij afkoeling tot gelei te doen stollen. Gelatine is reuk- en smaakloos en heeft zo goed als geen voedingswaarde. Opgeloste gelatine stolt niet bij een temperatuur boven de 25° C en wordt daarom in de tropen vaak vervangen door *agar-agar*.

Verschillen met *agar-agar*: Gelatine stijft minder snel op, maar laat de vloeistof minder snel los dan *agar-agar*. Gelatine heeft de neiging te zakken in de vloeistof.

Z.O.Z.



Gelatine is te koop als bladgelatine en als poedergelatine. In de kleuren rood of wit. Bladgelatine moet kraken en mag bij oprollen niet breken en geen verhoorde randen hebben. Bewaren: op een koele droge plaats. Toepassing: Gelatine wordt gebruikt voor het binden van puddingen, bij het bereiden van gelei e.d.

Werkwijze: Bladgelatine voor het gebruik in ruim koud water tussen **15 tot 40 minuten** laten weken.

Daarna uitknijpen en in de warme vloeistof oplossen. Gelatine **nooit** laten mee koken; dat geeft een onaangename smaak.

Poedergelatine met een scheutje koud water overgieten en enige tijd wegzetten om het water te laten opzuigen.

Vervolgens de poedergelatine net als de bladgelatine in de, voor het gerecht gebruikte vloeistof, oplossen.

In de geleidelijk afkoelende massa zal de gelatine langzamerhand weer vast worden en deze binden. In sommige gevallen zal echter tijdens het afkoelen het gerecht af en toe worden geroerd, o.a. bij gelatinepudding, om het zakken van de gelatine te voorkomen. De verhouding tussen de hoeveelheden gelatine en de diverse, voor pudding gebruikte vloeistof, kan slechts bij benadering worden bepaald. Van invloed zijn hierbij o.a. de temperatuur in de omgeving (zomer of winter, koelkast of kamertemperatuur enz.) en het tijdsverloop tussen bereiding en gebruik (enkele uren of een etmaal).

Globaal echter kan worden gerekend **per liter** vloeistof:

- **Melk:** 25 gr. gelatine
- **Half melk - half (koffie)room:** 20 gr. gelatine
- **Karnemelk:** 30 gr. gelatine
- **Vruchtensap*:** 35 gr. gelatine
- **Vruchtenmoes*:** 30 gr. gelatine

Gelatine met ananas, papaja, mango en/of kiwi? Helaas gaan deze twee niet goed hand in hand, omdat dit fruit enzymen bevat die niet goed samengaan met gelatine. Toch kun je gelatine wel gebruiken bij dit fruit door vóór gebruik dit fruit te blancheren (Water tot het kookpunt brengen, het fruit inbrengen en 2 minuten door verwarmen. Direct koud spoelen). Fruit uit blik is overigens al verwarmd en kun je dus meteen gebruiken (zie vruchtensap* of -moes*).

• **Water, wijn, likeur** enz.: 40 gr. gelatine (40 % dranken (cognac, whisky, armagnac, jenever, enz.): even aan de kook brengen! Alcohol moet verdampen).

• Per 5 dl. room (die stijfgeslagen ca. 1 liter zal innemen), 10 gr. gelatine, in wat hete room opgelost, toevoegen.

Wordt voor het gerecht gebruik gemaakt van de bindkracht van voor het gerecht **mee verhitte eierdooiers**, dan kan per eierdooier 1 gram gelatine *minder* worden gebruikt. Komt in het gerecht **stijf geklopt eiwit** voor, dan moet per eiwit 1 gram gelatine *meer* worden gebruikt.

Een **klein blaadje** gelatine (formaat: ca. 7 x 10 cm.): weegt 1 ½ gram. Er zitten 12 velletjes in 1 pakje (= 18 gram).

Een **groot blad** (professionele) gelatine (formaat: ca. 7 x 23 cm.): weegt 3 ½ gram.

Gelatinepoeder: 9 gram is gelijk aan 6 blaadjes gelatine. Met beide hoeveelheden kun je van een halve liter vloeistof een stevige gelei maken. Een klein blaadje gelatine weegt 1 ½ gram. Een afgestreken theelepel gelatinepoeder bevat ongeveer 3 gram gelatine. Dat is dus gelijk aan 2 kleine blaadjes gelatine.



Gelatine