

Menu Kookclub Heeren van Op Moer

Maart 2019

Amuse

~~~~~

## **VOORGERECHT**

Tartaar van biet met gepocheerd ei, remouladesaus en gekarameliseerde walnoten

WIJN: Rosé de Domaine Montrose

~~~~~

HOOFDGERECHT

Cordon bleu

Witlofsalade met sinaasappel en cashewnoten

Ovengebakken aardappelen met rozemarijn
Gebakken aardperen uit de tuin van Kees

WIJN: Pêchê de Vignes rouge - Pays d'Oc

~~~~~

## **NAGERECHT**

Cheesecake met frambozencoulis

~~~~~

Kazen met PX-stroop





Mini saucijzenbroodjes

Amuse - 10 personen

Ingrediënten

5 plakjes diepvries roomboterbladerdeeg
300 gram half-om-half gehakt
1 tl sambal manis
1 el ketjap manis
1/2 tl nootmuskaat
2 eieren
2 el paneermeel
Zout en peper
Sesamzaadjes

Bereiding

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Verwarm de oven voor op 220 graden.

Leg de vijf bevroren plakjes bladerdeeg achter elkaar in een lange rij en laat ontdooien.

Kneed het gehakt in een kom met de sambal, ketjap, nootmuskaat, 1 ei en paneermeel, totdat het goed gemengd is.

Proef! Breng eventueel nog verder op smaak met zout en peper.

Verdeel het gehakt in vijf porties over het bladerdeeg. Zorg dat je genoeg ruimte overhoudt, zodat je het gehakt in het bladerdeeg kunt oprollen.

Rol het gehakt zo strak mogelijk op in het bladerdeeg. Snijd de rol bladerdeeg in vier stukjes.

Leg de mini-saucijzenbroodjes op de bakplaat. Klop het overige ei los en bestrijk de saucijzenbroodjes hiermee. Bestrooi met de sesamzaadjes.

Bak de mini-saucijzenbroodjes circa 15 minuten in de oven, of totdat ze goudbruin zijn.

Jammie, jammie...



Tartaar van biet met gepocheerd ei, remouladesaus en gekarameliseerde walnoten

Voor 10 personen

VOOR DE REMOULADESAUS:

2 eierdooiers
1 eetlepel dragonazijn
1 theelepel mosterd
ca. 3 dl arachide-olie
10 gr platte peterselie
30 gr zoetzure augurk
10 gr kappertjes (2 el)

VOOR DE BIETENTARTAAR:

1 kilo gekookte rode bieten
4 bosuitjes
2 zachtzure appels, bijv. Jonagold
of Elstar

VOOR DE WALNOTEN

Per persoon circa 5 halve
walnoten.

VOOR DE EIEN:

10 verse eieren (klein)

BEREIDING:

De remouladesaus: Doe eierdooiers, azijn, mosterd en wat zout in een kom en roer glad. Voeg langzaam druppelend de olie toe tot het mengsel dik is.

Hak augurk, kappertjes en kruiden zeer fijn en roer door de mayonaise. Breng op smaak met zout, peper en Worcestersaus.

De tartaar: Pel de bieten en snijd in kleine blokjes (brunoise).

Snijd de bosui fijn in ringetjes.

Schil de appels en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes (brunoise).

Schep appel, bosui en een deel van de remouladesaus door de bietjes. Zet koel.

Laagje water in de pan met een eetlepel suiker (niet te veel), lichtbruin karamelliseren. Noten toevoegen, snel doorroeren en op een bord schudden. Op het bord laten afkoelen.

De eieren: Neem een hoge pan en vul de pan voor 3/4 met water en breng aan de kook. Voeg een royale scheut azijn toe. Breek een ei in een aparte koffiekop. Hou de dooier heel.

Zet het vuur zachter en hou het water net onder het kookpunt.

Roer met een lepel of een garde in het water tot er een draaikolk ontstaat.

Giet het (eerste) ei in het midden van de pan met zacht kolkend water. Na 3 minuten is het ei voldoende gaar. Verhoog eventueel de temperatuur van het kookvuur een beetje.

Schep het gepocheerde ei voorzichtig uit de pan met een schuimspaan over in een pan met koud water. Snij eventueel losse flapjes eiwit weg.

AFWERKING EN UITSERVEREN

Zet een ring op de borden en schep daar bietentartaar in. Stamp aan.

Leg op elke tartaar een gepocheerd ei en garneer met een toefje remouladesaus.

Leg een paar noten er omheen.





Cordon bleu

10 personen

Ingrediënten

10 kalfsschnitzels
10 plakjes Couburgerham
10 plakjes Gruyère kaas
peper
boter en olijfolie
schijfjes citroen

Voor het paneren

bloem
3 of 4 geklutste eieren
paneermeel

Bereiding

Bestrooi de schnitzel met peper (liever geen zout, kaas en ham zijn al zout genoeg). Leg vervolgens op de schnitzel eerst de ham en daarna (op de voorste helft) de kaas. Laat de randen vrij! Bestrijk de randen van de schnitzel voor het vouwen met wat ei en strooi een klein beetje bloem op de rand, vouw hem dan dubbel. Druk de randen goed aan anders loopt straks bij het bakken de kaas eruit.

Paneren

Zet drie diepe borden (of schalen) naast elkaar. Doe in het eerste bord een laag bloem, in het tweede bord de geklutste eieren en doe in het derde bord of schaal de paneermeel. Haal nu de cordon bleu eerst door de bloem, dan door het ei en tot slot door het paneermeel. Let op dat de cordon bleu steeds aan alle kanten met paneermeel is bedekt. Druk goed aan.
Leg de gepaneerde cordon bleu minstens een half uurtje in de koelkast.

Bereiding

Verhit boter en olijfolie in een koekenpan die groot genoeg is voor de cordon bleus, of gebruik er twee. Leg de cordon bleus voorzichtig in het vet, en laat een minuutje bakken. Keer ze dan om, bak nog een minuut. Zet dan het vuur wat lager en bak nog twee minuutjes aan iedere kant. Voor de ham in het midden maakt het niet uit hoe lang de schnitzel bakt, maar het schnitzelvlees moet gaar zijn en de kaas net gesmolten.

Serveren

Leg de cordon bleu op een bord en garneer met schijfjes of partjes citroen.



Witlofsalade met sinaasappel en cashewnoten

10 personen

Ingrediënten

10 stronkjes witlof

4 sinaasappels

250 gram cashewnoten

SNIJ DE WITLOF ZO LAAT MOGELIJK.

Bereiding

De cashewnoten

Rooster de cashewnoten in een koekenpan op een zeer laag vuur (zonder vet in de pan). Let op dat ze niet zwart geroosterd worden... Laat afkoelen op een bord of schaal.

De sinaasappels

Snijd met een scherp mes een stukje van de bovenkant en de onderkant van de sinaasappels af. Zet de sinaasappels op de snijplank en snijd van boven naar beneden in een ronde beweging de schil met het wit af. Snijd dan de partjes uit de sinaasappel. Doe dit boven een schaal zodat je het sap opvangt voor de dressing. Halveer de partjes.

De dressing voor de witlofsalade

6 eetlepels Griekse yoghurt

4 eetlepels mayonaise

2 eetlepel honing

sinaasappelsap

peper en zout naar smaak (versgemalen)

Doe alles in een schaal en roer de dressing goed door. Proef en breng op smaak.

De witlof

Verwijder de buitenste bladeren van de witlof (indien beschadigd en/of vuil). Snijd de onderkant (het kontje) van de witlofstronk. Halveer de witlof in de lengte, verwijder de bittere kern en snijd de witlof in stukjes/reepjes. Doe in een grote schaal en sprenkel er citroensap overheen. Zet koel.

Vlak voor het opdienen

Voeg nu de sinaasappel bij de witlof en giet de dressing er overheen. Hussel door elkaar. Leg een schep van de salade op een bord en strooi er een handje cashewnoten overheen. Witlof mengen met de dressing moet zo laat mogelijk gebeuren, dan blijft ze knapperig.



Ovengebakken aardappelen met rozemarijn

10 personen

Benodigheden

2 kg (nieuwe) aardappelen

1 takje verse rozemarijn

olijfolie

4 teentjes knoflook, ongepeld en plat geslagen

Bereiding

Verwarm de oven voor op 220 °C.

Schil, was en snij de aardappels in blokjes (circa 2,5 cm).

Doe de blokjes aardappel in een grote pan koud water met wat zout en breng ze aan de kook (blancheren). Laat ze meteen in een vergiet uitlekken en een paar minuten uitwasemen, tot ze min of meer droog zijn.

Strip de rozemarijnblaadjes en hak ze grof.

Verhit een beetje olijfolie in een braadslee. Doe de knoflook, aardappeltjes en rozemarijn erin. Bestrooi ze met wat peper en zout en hussel alles goed door elkaar.

Zet de braadslee 20 tot 25 minuten in de oven, schud de aardappelen regelmatig en haal ze uit de oven wanneer ze goudbruin en krokant zijn.



Gebakken aardperen met rozemarijn

10 personen

Benodigheden

2 kg aardperen
2 teentjes knoflook
3 sjalotten
Olijfolie
Zeezout (fleur de sel)
2 takjes rozemarijn
Paprikapoeder

Bereiding

Schil, was en snijd de aardperen in kwarten (in ieder geval in gelijke delen).
Droog ze in een keukendoek.

In een koekenpan de olijfolie verwarmen en de aardperen bakken met zout. Bak op hoog vuur een paar minuten tot ze beginnen te kleuren. Temper dan het vuur tot een minimum.

Hak de knoflook, verse rozemarijn en sjalot fijn en voeg toe. Roerbak nog vijf minuten. Dek af en laat nog 5 minuten op laag vuur doorgaren.

Strooi er de fleur de sel, paprikapoeder en gemalen zwarte peper overheen. Nog een keer husselen.

Schep een paar aardperen op een bord, de rest in een schaal op tafel.



Cheesecake met frambozencoulis

10 personen

Ingrediënten

1 pak Bastognekoekjes
100 gram gesmolten roomboter
500 gram roomkaas Mon Chou
175 gram witte basterdsuiker
1 Vanillestokje

200 gram witte chocolade
1 dl melk
4 Blaadjes gelatine
2 dl geklopte slagroom

Vruchtensaus (rood fruit) met port
Extra nodig: springvorm (22 cm) voor 10 personen

Bereiding

Week de blaadjes gelatine in koud water.

Smeer een beetje boter aan de zijkant van de springvorm. Bekleed de springvorm (bodem en zijkant) met bakpapier.

Draai de Bastognekoekjes met een staafmixer tot 'koekkrumels'.

Roer de gesmolten boter door de koekkrumels. Het mengsel moet niet te droog zijn. Druk stevig aan in de bodem van de taartvorm. Dit kan met de bolle kant van een lepel, maar gaat nog gemakkelijker met een glas. Zet in de koelkast.

Roer in een kom de roomkaas met de suiker en de zaadjes uit het vanillestokje goed door. Smelt de witte chocolade au bain-marie met de helft van de melk. Verwarm de andere helft van de melk en los hierin de gelatine op. Het is belangrijk dat de melk niet meer kookt nadat de gelatine toegevoegd is. Voeg toe aan de gesmolten chocolade.

Klop de slagroom op. Meng de chocolade door de roomkaas en voeg als laatste de geklopte slagroom toe. Schep de vulling in de springvorm op de bodem van Bastognekoek.

Laat minstens 1 uur opstijven in de diepvries, zet de cheesecake daarna in de koelkast.

Frambozencoulis

500 gram frambozen
100 gram fijne kristalsuiker
2 dl port

Doe de frambozen, de suiker en de port in een steelpan. Breng aan de kook en laat circa 5 minuten koken op middelhoog vuur. Roer regelmatig. Neem de pan van het vuur en duw de fruitpuree door een bolzeef of draai fijn met de staafmixer. Laat afkoelen.



Old Amsterdammer en Roquefort met stroop van PX/sherry

10 personen

1 stuk Old Amsterdammer
1 stuk Roquefort
PX-sherry

Doe een laagje PX-sherry in een steelpannetje en laat het zachtjes inkoken (circa 15 minuten).

De massa wordt schuimig. Haal van het vuur en controleer of de vloeistof stroperig is op een KOUD bordje. Voeg als de massa te dik is een scheutje sherry toe of kook ze langer door als ze nog niet stroperig is.
Laat afkoelen.

Old Amsterdammer en Roquefort in stukjes snijden en opdienen met een schaaltje PX-stroop om te dippen.

Voor liefhebbers ook een klein glaasje PX-sherry schenken.

De wijnen

Bij het voorgerecht: Tartaar van biet met gepocheerd ei, remouladesaus en gekarameliseerde walnoten

Rosé de Domaine Montrose - Frankrijk

Een mooi fris gerecht met veel smaak. De tartaar van biet zorgt voor een licht zoete ondertoon en samen met de Rosé van Domaine Montrose vormt dit een prachtige wijn-spijs combinatie. Het vettige van de remouladesaus wordt er zelfs lichtvoetiger van. En hoewel rosé stevast een zomers imago heeft, is deze Domaine Montrose een serieuze wijn voor alle jaargetijden.

Bij het hoofdgerecht: Cordon bleu; Witlofsalade met sinaasappel en cashewnoten; ovengebakken aardappelen met rozemarijn; gebakken aardperen uit de tuin van Kees

Pêché de Vignes rouge - Pays d'Oc, Collovray & Terrier - Frankrijk

Voor de liefhebber(s) van rood. De wijn is wat zwaarder maar past mooi bij de Cordon Bleu en zeker bij de stevige smaak van de rozemarijn-aardappels uit de oven en de aardperen.

De witlofsalade zal het 'moeilijker' hebben met deze rode wijn omdat de lof de tannine in de wijn (het stroeve mondgevoel en plakkende tanden) zal versterken.

De wijn heeft een heerlijk parfum van rood en zwart fruit, met ook iets peper. De smaak is sappig, met bramen en aardbeien en ook wat pruimen, lekker fris en met zachte, soepele tannine in de afdronk.

Het wijnadvis is van sommelier René van Zwol.

Website: www.ziezowijnenzo.nl

Voor meer informatie over wijn, stuur een e-mail naar: rvzwol@ziezowijnenzo.nl

