

# Menu Kookclub Heeren van Op Moer

November 2019

## Amuse

Bonbons van rosbief gevuld met aardappelcrème

## VOORGERECHT

Franse uiensoep met kaasmuffin

WIJN: Côtes de Gascogne blanc,  
Maison Lalanne

~~~~~

## HOOFDGERECHT

Limburgs stoofpotje 'Zoervleisch'  
Spruitenstampot met gestoofde appel

WIJN: 2018 Syrah - Terre Siciliane, Tenute Orestadi,  
Molino a Vento

~~~~~

## NAGERECHT

Zwitserse rol met chocolade en kersen

WIJN: Pyrene Banyuls

~~~~~





## Bonbons van gemarineerde rosbeef gevuld met aardappelcrème

Amuse voor 10 personen

### Recept aardappelcrème

kruimige aardappelen  
2 el crème fraîche  
6 plakjes pancetta  
5 sprietjes bieslook

### Bereiden aardappelcrème

Schil en kook de aardappelen. Bak de pancetta aan beide kanten uit in de koekenpan (zonder boter of olie toe te voegen). Laat de pancetta op keukenpapier uitlekken afkoelen. Hak daarna fijn. Maak puree van de aardappelen met klein beetje boter en een scheutje melk. Meng voor de aardappelcrème de puree met de crème fraîche en de fijngesneden bieslook. Voeg een beetje olijfolie toe. Roer de fijngehakte pancetta erdoor. Zout en peper naar smaak toevoegen (maak het lekker pittig).

### Vinaigrette

150 ml balsamicoazijn (aceto)  
150 ml rode port  
50 ml rode wijn  
50 gram gesnipperde sjalotjes  
200 ml zachte olijfolie

Kook voor de vinaigrette de rode port, rode wijn en de sjalot in tot het stroperig wordt en zeef het. Voeg de aceto balsamico toe en roer goed door. Voeg de olijfolie en peper en zout toe. Laat afkoelen.

### Voor de bonbons

10 plakken rosbeef  
Eikenbladsla  
Parmezaanse kaas  
Pijnboompitten

### Maak per persoon een bonbons als volgt:

Knip een vierkant stuk plasticfolie en leg hierop de dungseden rosbeef. Bestrijk de rosbeef met de vinaigrette. Spuit of schep op de rosbeef een bolletje aardappelcrème en vouw vervolgens de rosbeef om het aardappelbolletje.

Breng de vier punten van het plastic bij elkaar en draai rond, zodat er een bolletje ontstaat. Leg de bolletjes in de folie circa 20 minuten in de koeling.

Rooster de pijnboompitjes in een koekenpan zonder vet, regelmatig omschudden. Laat afkoelen.

Pak de bolletjes uit de folie en leg de bonbons op een klein bordje. Garneer met sla, pijnboompitten en strooi er wat Parmezaan over. Druppel wat vinaigrette op het bord en over de bonbons.



## Fransen uiensoep met kaasmuffins

(voor 10 personen)

Tijd: circa 1,25 uur

### Ingrediënten uiensoep

1,5 kg uien  
2 tenen knoflook, fijngehakt  
4 el bloem  
3 ltr (runder)bouillon  
4 tl tijm  
Peper en zout  
60 gr boter

### Ingrediënten 'snelle bouillon'

3 liter water  
3 uien, grof gesneden  
3 wortels, grof gesneden  
2 stengels bleekselderij, grof gesneden  
2 laurierblaadjes  
1 el peperkorrels  
zout naar smaak

### Bereiding bouillon

Vul een grote soeppan met het water en voeg alle ingrediënten toe, behalve het zout. Breng het geheel aan de kook. Laat de bouillon 20 zachtjes minuten koken en schenk het vervolgens door een zeef in een andere pan. Breng op smaak met zout.

### Bereiding uiensoep

Pel de uien en snij ze in halve ringen.

Verhit de boter in een pan met dikke bodem. Voeg de uien toe en bak ze nu langzaam aan. Het bakken van de uien duurt zeker 30 minuten. Roer ze tussentijds af en toe door. Het is niet erg als de bodem iets bruin wordt.

De uien zijn klaar als ze goudbruin van kleur zijn. Voeg nu de gehakte knoflook en de tijm toe en bak even kort mee.

Voeg nu de bloem toe. Meng het goed met de uien. Laat de bloem in ongeveer 5 minuten gaar worden.

Voeg dan de hete bouillon toe. Schraap goed over de bodem van de pan. Dat komt alleen maar ten goede van de smaak van de uiensoep.

Laat de soep nog een minuut of 10 trekken op een laag vuur. Breng de uiensoep verder op smaak met peper en zout.



## Kaasmuffins

Tijd: 25 minuten

Circa 12 stuks

### Ingrediënten muffins

200 gram bloem

1 zakje bakpoeder

80 gram boter

2 dl melk

2 eieren

Snufje zout

200 gram gruyère (geraspt)

Extra nodig:

(Papieren) Muffinvormpjes

### Bereidingswijze muffins

Verwarm de oven voor op 180 graden. Smeer (met je vingers) een beetje boter in de muffinvormpjes. Strooi wat bloem over de vormpjes en schud daarna de overtollige bloem eruit.

Meng in een kom de bloem, een snufje zout en het bakpoeder en maak een kuiltje in het midden. Smelt de boter (niet te heet laten worden) en voeg het met de melk en de eieren toe in het kuiltje. Roer het geheel tot een beslag. Roer het beslag glad.

Rasp de kaas, voeg toe aan het beslag en roer door. Breng nog op smaak met peper.

Schep het beslag in de cakevormpjes, vul het vormpje tot  $\frac{3}{4}$ . Bak de muffins in circa 20 minuten goudbruin en gaar.

### Serveren

Schep 1,5 soeplepel uiensoep in een kom. Strooi er een klein beetje kaas over en laat smelten. Eventueel met een brander de kaas even grillen of in de oven grillen.

De muffin gaat op een klein bordje links naast het grote bord op tafel (side plate).



## 'Zoervleisch'- Limburgse stoofpot met spruitjesstampot

Vorbereiden: 20 min.

Kooktijd: 120 min.

Voor: 10 personen

### Ingrediënten

2 kg runderriblap (of sukade), in kleine stukken gesneden

500 ml natuurazijn

5 grote uien, gepeld en in halve ringen gesneden  
5 kruidnagels  
5 laurierblaadjes  
8 jeneverbessen  
boter  
4 el appel-perenstroop (die is iets zoeter dan appelstroop)  
1 à 2 eetl bruine basterdsuiker  
2 plakken ontbijtkoek

### Bereiding

Doe het klein gesneden vlees in een grote kom samen met de azijn, kruidnagels, jeneverbessen en laurierblad en vul aan met water tot het vlees nét onderstaat. Dek af met vershoudfolie en zet in de koelkast. Laat minimaal 4 uur tot maximaal 24 uur marineren.

Laat het vlees uitlekken en vang het vocht (marinade) op. Dep het vlees droog met keukenpapier.

Verhit een braadpan met een flinke klont boter en laat heet worden. Voeg het vlees toe (niet teveel in een keer want dan daalt de temperatuur van de pan teveel en stoof je het vlees in plaats van bakken, bak het vlees anders in meerdere porties aan). Bestrooi met zout en peper en bak kort aan om bruin te kleuren. Schep uit de pan en bewaar in een andere pan.

Als al het vlees aangebraden is, bak dan in het bakvet van het vlees de uien tot ze zacht en glazig zijn. Voeg indien nodig wat extra boter toe. Voeg het vlees en de vrijgekomen vleessappen toe aan de uien en blus af met het opgevangen marineervocht. Het vlees hoeft nét niet helemaal onder te staan, voeg wat extra water (of rode wijn) toe als je te weinig marineervocht hebt.

Breng aan de kook en voeg de appel-perenstroop toe, daarna suiker (voeg eerst 1 eetlepel suiker toe en proef later tijdens het stoven of de zoet-zuur verhouding goed is, anders voeg je nog een extra lepel suiker toe). Breek stukjes van een plak ontbijtkoek en voeg toe. Roer door elkaar en doe de deksel op de pan.

Stoof op het laagste vuur (gebruik een sudderplaatje zodat het vocht niet gaat koken) in circa 2-3 uur, of tot het vlees zacht is en makkelijk uit elkaar valt als je erop drukt met een vork. Voeg om te binden eventueel nog een plak ontbijtkoek toe en laat nog even sudderen.

Verwijder voor het serveren de laurierblaadjes.



## Spruitjesstamppot

10 Personen

Totale tijd: 50-60 minuten

### Ingrediënten

2,5 kilo kruimige aardappels

1,3 kg spruitjes

3 uien

2 appels (Elstar)

1 bos bladpeterselie

Extra nodig

staafmixer + staafmixerbakje

rasp

### Bereiding

Schil de aardappels en spoel ze schoon. Zet ze op in een pan met water, voeg zout toe en kook de aardappels in circa 20-25 minuten gaar. Giet de aardappels af, stoom ze droog en laat ze een beetje afkoelen.

Maak de spruitjes schoon (snij onderkant af en verwijder eventueel buitenste blaadjes) en snij 1x doormidden. Vul het bakje van de staafmixer met de spruitjes en maal ze kort tot het kleine stukjes zijn (4 sec.!).

Pel en snipper de ui. Was de appels en rasp ze met een grove rasp (mag met schil).

Verwarm een koekenpan en doe een klont boter in de pan. Voeg de ui toe en bak even kort tot de uien zacht zijn. Voeg de spruitjes en appel toe en bak het geheel vijf minuten.

Blus af met een beetje water. Laat het geheel (10-15 minuten) pruttelen tot bijna al het vocht verdampt is. Als de spruitjes nog hard zijn voeg dan weer een beetje water toe en laat verder pruttelen. Breng op smaak met zout en peper.

Voeg het spruitjesmengsel toe aan de aardappels en stamp met een pureestamper tot een grove stamppot.

Pluk en hak de peterselie, meng door de stamppot en breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.

### Serveren

Serveer de stamppot op het bord met een 'kuiltje'. Schep daar de Zoervleisch in, laat een beetje vlees met saus ernaast op het bord lopen.





## Zwitserse 'Zwarte Woud'-rol

voor 10 personen

Tijd: 1,5 uur

### Ingrediënten

*Voor het beslag*

5 grote scharreleieren

160 gr suiker

85 gr boter, gesmolten

130 gr bloem, gezeefd

40 gr cacaopoeder, gezeefd

### *Voor de vulling*

De geraspte schil en het sap van 2 sinaasappels

4 eetlepels suiker

1 blik van 500 gram pitloze kersen op siroop

130 gr (gedroogde) kersen

Kirsch of brandy

5 dl slagroom

130 gr (sour cherry) chocolade, in kleine stukjes gebroken

Extra stuk chocolade (puur), om te schaven

Poedersuiker, om te strooien

Verwarm de oven voor op 180 °C; bekleed een bakplaat met bakpapier circa 25 x 35 cm.

### Bereiding

*Het beslag:* klop de eieren en suiker 2 tot 3 minuten op tot het volume ongeveer verdrievoudigd is (een elektrische mixer komt hier goed van pas). Zet de mixer uit en trek de gardes omhoog zodat het schuimige ei langzaam terug in de kom druipt. Tel nu tot tien. Als er dan nog steeds een sliert schuim aan de gardes hangt heeft het mengsel de 'slierttest' doorstaan en mag je stoppen met kloppen. Zo niet, dan moet je nog 30 seconden door kloppen en de test opnieuw uitvoeren.

Meng de cacao met de bloem en zeef dit op een vel papier zodat het goed gemengd is. Klop nu eerst voorzichtig de gesmolten boter door het schuim. Spatel de gezeefde bloem en cacao er met kleine beetjes tegelijk door - doe dit zo luchtig en behoedzaam mogelijk. Schep het mengsel op de voorbereide bakplaat en strijk het voorzichtig tot in de hoekjes glad. Zet de plaat nu voorzichtig in de voorverwarmde oven. Bak het ongeveer 15 minuten en controleer hoever het gebak is door er even zachtjes met je vinger op te drukken. Als het terugveert zit je goed. Haal het dan uit de oven en leg het met papier en al op een rooster om een beetje af te koelen.

*De vulling:* de schil en het sap van de sinaasappels en de suiker in een pan verhitten tot de suiker helemaal opgelost is. Doe alle kersen erbij en laat ze 5 minuten koken tot ze zacht zijn. Zet het vuur uit en schenk 2 flinke scheuten kirsch of brandy in de pan. Laat het mengsel afkoelen, wrijf het door een zeef en zet de siroop opzij.

Verhit 1 dl room in de lege 'kersenpan'. Haal de pan zodra de room begint te pruttelen van het vuur en meng er de chocola door. Roer tot de chocola helemaal gesmolten is en zet het mengsel opzij.

Klop de rest van de slagroom op tot stijve pieken.

Leg het afgekoelde gebak met papier en al op een schoon werkvlak en kwast het in met de kersensiroop. Smeer er vervolgens een gelijkmatige laag chocoladeroom op en laat rondom een rand van 5 cm vrij. Ga verder met een laag verse room en strooi de kersen erover. Pak nu één kant van het papier vast en rol het gebak op, terwijl je gaandeweg het papier van het gebak lostrekt. Als je uiteindelijk een strakke rol hebt, moet je die in het papier rollen en hem een uur in de koelkast leggen om af te koelen en op te stijven.

### **Serveren**

Pak de Zwitserse rol vlak voor het serveren uit, snijd de randen recht af en bestrooi de rol met poedersuiker. Maak de rol af met wat geschaafde chocola, snijd hem in grote stukken en val aan!





## De wijnen van het menu in november 2019

Het voorgerecht: Franse uiensoep met kaasmuffin

---

**Côtes de Gascogne blanc, Maison Lalanne.** Door de kruidigheid in de wijn en de frisheid past de Lalanne heel goed bij de Gruyèrekaas die iets zoetigs heeft. Een perfecte start van de (kook)avond.

Bij het hoofdgerecht: Limburgs stoofpotje 'Zoervleisch' met spruitenstampot

---

### **2018 Syrah - Terre Siciliane, Tenute Orestyadi, Molino a Vento**

Een werkelijk fantastische wijn bij 'Zoervleisch'. Syrah levert van zichzelf al een "pittige" wijn op met tonen van kruiden en specerijen, maar met het extra beetje Siciliaanse zon op de flanken van de Etna wordt het er alleen maar beter op. Een topper!

De smaakaanzet is fris, net als het Zoervleisch, waarna een heerlijke sappige en smeuïge smaak volgt, wat dan weer heel mooi past bij de ontbijtkoek en de stroop. In de afdronk overheerst heerlijk rijp zwart fruit en kruiden met een verfijnd pepertje. De zoet-zuur balans van het vlees zal er goed door geaccentueerd worden.

En, de wijn gaat ook nog eens heel goed samen met de spruitenpuree.

Bij het nagerecht: Zwitserse rol met chocolade en kersen

---

**Pyrene Banyuls.** Een rode dessertwijn met een heerlijke smaak van rijp rood fruit en kersen. Een feest bij een dessert met chocola en kersen. Dus dé combinatie met de Zwitserse rol.

Banyuls is een "Vin Doux Naturel", oftewel een van nature zoete wijn. Maar met een hoger alcoholpercentage dan 'normale wijn', omdat het gistingsproces gestopt wordt door alcohol toe te voegen.

De volle rijpe Grenache druiven worden in oktober geoogst en deels gedroogd in kelders en deels buiten in de volle zon. De weers-elementen maken de wijn zo bijzonder want binnenhalen is geen optie.

---

Het wijnadvis is van sommelier René van Zwol.

Website: [www.ziezowijnenzo.nl](http://www.ziezowijnenzo.nl)

Voor meer informatie over wijn, stuur een e-mail naar: [rvzwol@ziezowijnenzo.nl](mailto:rvzwol@ziezowijnenzo.nl)

