

Menu Kookclub Heeren van Op Moer

Februari 2019

VOORGERECHT

Paté van kippenlevers op toast met uiencompote

WIJN: Colagón-Rueda, witte wijn uit Castilla-Léon, Spanje

~~~~~

## TUSSENGERECHT

Prei/aardappelsoep met kaasstengel

WIJN: als voorgerecht

~~~~~

HOOFDGERECHT

Gebraden kwartel

Gestoofte zuurkool met appel en rozijnen

Aardappelgratin Dauphinois

WIJN: Grüner Veltliner, Lössterassen, Weingut Stadt Krems, Oostenrijk

~~~~~

## NAGERECHT

B-trio van:

Bavarois met kaneel

Brownies met pecannoten

Bananenmousse

WIJN: Moscatel de Sebutal, Domain Ana Alonso, Portugal





## Paté van kippenlevers op toast

### Ingrediënten

- 750 g kippenlever
- 250 g boter
- 4 sjalotjes
- 2 teentje knoflook
- 4 el cognac
- 1/2 el mosterd
- 10 sneetjes witbrood

### Bereiden

Was de kippenlevers, dep ze droog met keukenpapier en snijd eventuele peesjes en verkleurde stukjes weg. Snij ze doormidden en zet ze een kwartiertje in een laagje cognac. Rooster intussen het brood lichtjes en steek er rondjes uit met een kookring.

Giet de levers af en bewaar de cognac. Hak de sjalotjes en knoflook fijn. Bak de sjalotjes en knoflook in de helft van de boter circa 8 minuten zachtjes totdat ze zacht en glazig zijn. Voeg de kippenlevers toe en bak ze in een paar minuten zachtjes rondom bruin (ze mogen van binnen nog wat rosé zijn). Laat even afkoelen.

Pureer het mengsel in de keukenmachine of staafmixer.

Blus de aanbaksels in de pan af met de cognac en roer goed om. Voeg de saus toe aan het levermengsel in de keukenmachine of staafmixer en zet deze kort aan tot een glad geheel. Voeg beetje bij beetje klontjes boter toe.

Proef en breng eventueel op smaak met zout en peper.

Voor het opdienen: schep een flinke toef paté op de toast en garneer met de uiencompote.



## Uiencompote

### Ingrediënten

- 6 grote uien,
- 200 ml rode wijn
- 2 eetlepels bruine basterdsuiker
- 2 eetlepels rode balsamico azijn (of rode wijnazijn)
- 1 takje tijm
- 1 laurierblaadje
- 1 eetlepel crème de cassis
- Peper en zout

### Bereiding

Pel de uien en snijd ze in dunne, halve ringen. Doe de uienringen in een pan.

Voeg de rode wijn, de suiker, de balsamico (of rode wijnazijn), laurier, tijm, peper en zout toe aan de uien.

Zet de pan op het vuur laat een half uurtje zachtjes pruttelen.

Voeg nog een eetlepel crème de cassis toe, verwijder het laurierblaadje en het takje tijm en laat afkoelen.

**Tip:** Deze uiencompote kan je enkele weken afgesloten bewaren in de koelkast.



## Prei/aardappelsoep met een kaasstengel

(10 personen)

### Benodigheden soep

100 gram boter  
3 uien  
1 teentje knoflook  
2 stengels bleekselderij  
800 gram prei  
5 aardappels (kruimig)

2 liter Kippenbouillon  
2,5 dl room  
3 eetlepels bieslook  
Zout en (versgemalen) peper

Begin met het maken van de (snelle) kippenbouillon!

## Kippenbouillon

### Benodigheden bouillon

1 kipfilet  
1 grote ui  
1 kleine winterpeen  
2 kruidnagels  
1 laurierblad

### Bereiding bouillon

Pel de ui en steek er de kruidnagels in.

Maak de wortel schoon en snij in grote stukken.

Zet 2 liter water op in een pan en voeg de kipfilet, de groenten en laurier toe.

Laat de kipfilet zachtjes trekken/koken tot het gaar is (circa 15-20 min.).

Verwijder de kipfilet uit de pan en zeef de bouillon.

De bouillon is nu gereed om verder te gebruiken voor de prei/aardappelsoep.

### **Bereiding prei-aardappelsoep**

Maak de uien schoon en snipper fijn.

Snij boogjes van de bleekselderij

Snij ringen van de prei (alleen het wit); controleer of er geen grond aan de prei zit, anders eerst schoonspoelen

Hak de knoflook fijn

Schil de aardappels en snij in blokjes

Smelt de boter in een soeppan en voeg de ui, de knoflook, de bleekselderij en de prei toe. Bak even aan en laat het rustig stoven (10-15 minuten). Wees niet te gehaast met stoven van de prei. Door langzaam te stoven op een laag vuur krijgt de prei een zoete smaak.

Voeg de aardappel en de bouillon toe.

Breng de soep aan de kook en laat hem 20-25 minuten afgedekt op laag vuur doorkoken.

Neem de pan van het vuur, laat een beetje afkoelen en pureer de soep met een staafmixer. Giet de soep over in een schone pan. Breng de soep langzaam weer aan de kook, schenk de room erbij en voeg zout en peper naar smaak toe. Nu niet meer laten koken!

Bij het serveren de fijngehakte bieslook erover strooien.



### **Kaasstengels**

3 plakjes bladerdeeg

Handje belegen geraspte kaas

2 losgeklopt eigeel

1 theelepel oregano

#### **Bereiding**

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Laat het bladerdeeg ontdooien en snijd het in repen van ongeveer 2 cm breed.

Bestrijk het bladerdeeg met de losgeklopte eidooiers.

Strooi de kaas over het bladerdeeg en verdeel de oregano over de stengels.

Bedek een bakplaat met bakpapier.

Bak de kaasstengels in ongeveer 15 minuten af in een voorverwarmde oven.



## Gebraden Kwartels

(10 personen)

### Benodigheden

10 (panklare) kwartels van circa 200 gram

10 takjes tijm

vloeibare honing

10 plakken pancetta

boter

peper en zout

### Bereiding

Oven op 200 graden voorverwarmen.

Dep de kwartels droog en doe een takje tijm, peper en zout in de buikholte van iedere kwartel. Smeer de kwartels aan de buitenkant in met een beetje honing en bestrooi ze met peper en zout.

Braad de kwartels daarna kort rondom bruin in een koekenpan. Laat even afkoelen, draai er dan een plak pancetta omheen en zet vast met cocktailprikkers.

Zet de kwartels in een braadslee circa 20-25 minuten in een oven op 200 graden.

Haal de kwartels uit de oven. Bedek ze met aluminiumfolie en laat het vlees 10 minuten rusten voor het serveren. Zet eventueel in de oven op circa 80 graden.



## Zuurkool gestoofd met appel en rozijnen

10 personen

### Ingrediënten

1 kilo zuurkool  
50 gr boter  
2 appels  
8 sjalotjes  
100 gram gele rozijnen  
100 gram katenspek  
2 laurierblaadjes  
4 kruidnagels  
Rieslingwijn  
Honing  
peper uit de molen  
zout

### Bereiding

Laat de zuurkool uitlekken in een vergiet.

Maak de sjalotjes schoon en snij doormidden en daarna in halve ringetjes.

Schil de appels, snij het klokhuis weg en hak de appel in kleine blokjes.

Snij de katenspek in stukjes van circa 4 cm.

Laat de boter heet worden in de pan en fruit de sjalotjes even aan. Voeg de appel en de rozijnen toe, even doorbakken.

Voeg de katenspek toe aan de appels en rozijnen. Even laten doorbakken. Voeg dan het laurierblad en kruidnagels toe. Meng alles door elkaar en voeg wat peper toe.

Giet dan de rieslingwijn erbij en laat even inkoken. Nu kan de zuurkool erbij. Roer alles goed door en laat het in een afgesloten pan in 45-60 minuten gaar stoven. Eventueel nog wat riesling toevoegen.

Controleer regelmatig of de zuurkool niet droog komt te staan. Voeg anders een beetje water toe.

Proef, breng eventueel op smaak met honing en wat zout.



## Aardappelgratin Dauphinois

10 personen

### Ingrediënten

boter  
2 kilo licht kruimige aardappelen  
600ml room  
400ml volle melk  
4 knoflookteentjes  
2 sjalotten  
5 takjes tijm  
nootmuskaat  
peper en zout  
geraspte Parmezaanse kaas

### Bereiding

Pak een rechthoekige ovenschaal die niet al te breed maar wel hoog genoeg is, zodat alle aardappelschijfjes er straks goed in passen. Vet de ovenschaal van binnen helemaal in met boter. Verwarm de oven voor op 180 graden.

Schil de aardappelen en snijd ze in plakken van circa 3mm dik. Leg de partjes op een theedoek, dek weer af en laat zo liggen totdat je de schaal gaat vullen.

Schenk de room en melk in een pannetje. Halveer de knoflookteentjes en doe die erbij. De sjalotten hak je grof en deze gaan samen met 4 takjes tijm ook in het pannetje. Zet het vuur aan en breng de melk aan de kook. Laat daarna een paar minuten zachtjes pruttelen en draai het vuur weer uit. Roer er een snufje nootmuskaat door en laat afkoelen met de deksel op de pan.

Leg de eerste laag aardappelschijfjes om de bodem van de schaal te bedekken. Zorg dat je op iedere laag aardappel een snufje peper en een beetje zout strooit. Daarna de volgende laag. Halverwege schenk je de helft van het roommengsel in de schaal (verwijder eerst de takjes tijm). Vervolgens ga je de volgende laag aardappelschijfjes maken. Probeer de laatste laag mooi dakpansgewijs neer te leggen. Vergeet niet het peper en zout op de aardappel. Schenk het laatste deel van het roommengsel over de schijfjes en strooi er eventueel nog wat geraspte Parmezaanse kaas over (niet teveel).

Schuif de schaal in de oven en bak de aardappelgratin in 50-60 minuten gaar. Steek er even een satéprikker in om te checken of het aan de binnenkant ook helemaal gaar is. Zo niet, dan laat je 'm gewoon nog iets langer staan.

Strooi er nog wat verse blaadjes tijm over vlak voor het serveren.



## Kaneelbavarois

Voor 10 personen

### BENODIGDHEDEN

0,5 liter melk  
2 theelepels kaneel  
85 gram suiker  
5 eidooiers  
5 blaadjes gelatine  
2 vanillestokjes  
3 dl slagroom  
Kaneel (garnering)

## DIRECT BEGINNEN MET DE BAVAROIS!

### BEREIDING

Week de gelatineblaadjes in koud water tot ze zacht zijn, laat ze uitlekken of knijp ze uit.

Doe melk, kaneel, (merg van) het vanillestokje en de helft van de suiker in een steelpan en breng aan de kook.

Klop de eidooiers en de rest van de suiker licht en schuimig.

Klop het melkmengsel door de eidooiers, giet weer terug in de steelpan en verwarm tot de pudding aan de achterkant van een houten lepel blijft hangen. Laat niet koken (dan gaat het schiften).

Doe de gelatineblaadjes in de hete pudding en roer voorzichtig door. Laat de pudding in een schone kom afkoelen.

Klop de room zo dik als yoghurt, schep door de pudding en verdeel over de vormen. Zet ze in de koelkast om op te stijven.





## Brownies met pecannoten

+ 15 stuks

### Ingrediënten

100 gram boter in kleine stukjes  
100 gram pure chocolade (70% cacao)  
2 eieren  
110 gram bruine basterdsuiker  
60 gram bloem  
snufje zout  
100 gram pecannoten

### Bereiding

Verhit de oven tot 190°C. Beboter een bakvorm van circa 15 x 25 cm (6 cm diep) en bekleed hem met bakpapier, laat het papier boven de rand uitsteken.

Snijdt de boter in kleine stukjes, de chocolade in kleine stukjes breken.

Smelt de boter en de chocolade in een grote, hittebestendige kom boven een pan met net niet kokend water (au bain-marie, zorg ervoor dat het water de bodem van de vorm niet raakt). Roer alles glad, haal de kom van de pan en laat het mengsel iets afkoelen.

Klop de eieren twee minuten met een mixer, voeg de basterdsuiker e snufje zout toe en klop tot het mengsel als een lint van een lepel loopt (circa 6 minuten). Roer het mengsel met een pannelikker door de chocolade maar roer niet te lang. Spatel er in een gestaag stroompje de bloem en de noten door en houd daarmee op als alles ongeveer homogeen gemengd is.

Giet het beslag in de vorm en zet het meteen in de oven. Bak 10 minuten op 190°C, maar verlaag na 10 minuten de temperatuur tot 175°C. Controleer na circa 15 minuten of het gebak gaar is door een spies of mespunt in het midden te steken, die moet er schoon en glimmend uitkomen.

Laat het gebak in de vorm afkoelen. Haal de brownie dan met behulp van het bakpapier uit de vorm en snijd hem in vierkantjes of rechthoekjes.



## Bananenmousse

### Benodigheden

2 bananen  
1 zakje vanillesuiker  
80 gram poedersuiker  
200 gram mascarpone  
5 dl slagroom  
kaneel voor afwerking

### Bereiding

Roer de mascarpone glad.

Pureer (met een vork of staafmixer) de bananen tot een egale massa.

Klop de slagroom stijf met de poedersuiker.

Roer de slagroom door de mascarpone.

Roer de bananenmassa door de slagroom-masacarpone heen.

Zet een uurtje in de koelkast.

Serveren: schep een flinke toef mousse op het bord.

## De wijnen

### **Bij het voorgerecht: Paté van kippenlevers op toast met uiencompote**

#### Colagón-Rueda

Witte wijn uit Castilla-Léon, Spanje. Druiven: Verdejo en Viura.

Gevaarlijk lekkere wijn waar je héél vrolijk van wordt. Tropisch fruit en bloemetjes knallen het glas uit. Het lichtzoete van de ui en de kippenlever gaat mooi samen met de ondertoon van mango in de wijn terwijl het lichte bittertje van de kippenlever iets versterkt wordt door de Colagón. Genieten dus!

### **Bij het tussengerecht: Prei/aardappelsoep met kaasstengels**

De Colagón- Rueda van het voorgerecht doordrinken.

### **Bij het hoofdgerecht: Gebraden kwartel. Gestoofde zuurkool met appel en rozijnen.**

#### Grüner Veltliner

Lössterassen, Weingut Stadt Krems, Oostenrijk.

Zeer de moeite waard. De wijn is complex met mineralen, wit en geel fruit en complexe geuren. De combinatie van kwartel met zuurkool is mooi klassiek en het zuurtje in de wijn gaat daar heel mooi mee samen. De appel en rozijnen maken het geheel wat 'ronder' waardoor het fruit in de wijn 'tastbaar' wordt.

### **Bij het nagerecht: B-trio van Bavarois met kaneel, Brownies met pecannoten, Bananenmousse**

#### Moscatel de Sebutal

Domain Ana Alonso, Portugal.

Versterkte wijn van zeer oude gedroogde rozijnen, zacht en zoet. Mooie geuren van sinaasappel, thee en bloesem. Combineert perfect bij het trio.

---

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)

