

# Menu Kookclub Heeren van Op Moer

September 2019

Amuse: Bruchetta tomaat

## VOORGERECHT

Meloensoep met chorizo en vanille-ijs  
Toast en boter

WIJN: Tio Pepe Fino sherry

~~~~~

## HOOFDGERECHT

Bifteck Haché (gehakte biefstuk)  
Pommes Pont neuf (dikke friet) met gegrilde Little gem

WIJN: Domaine Du Pesquier - Vaucluse

~~~~~

## NAGERECHT

Pêche ripiene (gevulde perziken uit de oven)  
met bitterkoekjes

WIJN: Cream Sherry, Los Cisnes, Bodega Williams & Humbert

~~~~~





## **Bruchetta met tomaat, knoflook en basilicum**

Bereiding: 25 minuten

Amuse voor 10 personen

### **Recept**

1 Franse baguette of gewoon stokbrood  
6 of 7 rijpe Roma tomaten  
2 tenen knoflook  
verse basilicum  
1 eetlepel olijfolie, extra vergine  
balsamicoazijn  
grof zeezout  
peper

### **Bereiding**

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd het stokbrood schuin in redelijk dikke plakken van circa 2 cm. Verdeel het gesneden stokbrood over een bakrooster en besprenkel met olijfolie. Doe ze een paar minuten in de oven tot ze goudbruin en krokant zijn geworden.

Zet een pannetje met water op het gas en breng aan de kook. Snij in de kroon van de tomaten een kruis. Kook de tomaten gedurende een minuut in kokend water, dompel ze hierna direct in koud water. Met een scherp mesje verwijder je de schil van de tomaten.

Nadat de tomaten gepeld zijn, snijd je in vieren en verwijder de zaadjes. Snij ze daarna in blokjes van ongeveer 1 centimeter. (Door Roma tomaten te gebruiken komt er minder sap vrij en kun je de tomaten makkelijker snijden.)

Pel de teentjes knoflook en hak deze zo fijn mogelijk.

Neem een handje verse basilicum en rol een beetje op, snijd ragfijn met een koksmees.

Meng de gesneden tomaat, knoflook en basilicum in een kommetje met wat olijfolie en balsamicoazijn naar smaak.

Kruid tot slot met wat grof zeezout en versgemalen peper.

Schep het tomatenmengsel op de geroosterde sneetjes stokbrood. Als je het mengsel er van tevoren op doet moet je het wel direct serveren. Anders wordt de bruchetta zacht.



## Meloensoep met chorizo en vanille-ijs

met toast

10 personen

Bereiding: 50 minuten

### Recept

5 Meloen Cantaloupe (halve per persoon)

Olijfolie

Tabasco

Zout

Worcestersaus

Witte port

250 gram Chorizo

Vanille-ijs (bolletje per persoon)

Mint

Sneetjes witbrood om te roosteren

Roomboter

### Bereiding

Snijd elke meloen in vier stukken, verwijder de pitten, snij de schil weg en snijd de meloen in kleinere stukken.

Doe de stukken meloen in een kom of pan en gebruik de staafmixer om de meloen te pureren tot een gladde massa.

Breng op smaak met een scheut olijfolie, zout, Tabasco, Worcestersaus en een scheut witte port.

Zet de soep in de koelkast.

Ontvel de chorizo en snij er dunne plakken van. Bak de chorizo knapperig in een koekenpan in het eigen vet (geen boter of olie toevoegen!). Laat afkoelen en uitlekken op keukenpapier. Zodra afgekoeld en hard geworden de chorizo fijnhakken tot kleine korrelige stukjes. Verdeel in 10 gelijke porties.

Het witbrood schuin snijden en aan beide zijden roosteren in de oven.

### Serveren

Schep meloensoep in een diep bord, circa 1,5 schep per persoon.

Schep een bolletje vanille-ijs en plaats dat voorzichtig in het midden van het bord.

Strooi voorzichtig de fijn gehakte chorizo in een cirkeltje om het ijs heen.

Garneer met een blaadje mint op het ijs.

Toast in een mandje op tafel. Roomboter op klein schaaltje of bordje er bij.





## Bifteck Haché

10 personen

Bereidingstijd: circa 30 min.

### Recept

100 gram boter

3 kleine uien

1200 gram magere biefstuk

3 tenen knoflook

2 eetlepels peterselie

1 theelepel nootmuskaat

3 eieren

3 eetlepels olie

Gemalen peper

Zout

### Bereiding

Snipper de uien fijn, hak de peterselie fijn en klop de eieren lichtjes los.

Hak de knoflook heel fijn.

Smelt een derde van de boter in een pan en stoof de knoflook en de uien tien tot vijftien minuten of tot de uien zacht zijn, maar niet bruin. Laat afkoelen.

Snij en hak de biefstuk klein, doe het in een grote kom en voeg er de gesnipperde ui, de peterselie, de nootmuskaat, het geklopte ei en veel gemalen zwarte peper aan toe. Nu nog géén zout toevoegen want dat trekt vocht uit het vlees. Meng alles goed.

Verdeel het mengsel in (10) gelijke delen, rol er stevige balletjes van en duw ze plat in de vorm van een hamburger. Leg ze op een grote schaal en dek ze af met folie, laat ze minstens een uur afkoelen in de koelkast.

### Opdiene

Breng de gehakte biefstukken op smaak met zout. Laat de rest van de boter en de olie smelten in een braadpan (of 2 braadpannen), leg de gehakte biefstukken erin. Laat ze zes tot acht minuten bakken op een middelhoog vuur en draai ze halverwege om. De gehakte biefstukken moeten aan de buitenkant krokant zijn en lichtroze aan de binnenkant.



## Pommes Pont neuf (dikke friet) met gegrilde Little gem

en zelfgemaakte mayonaise

(10 personen)

Circa 30 min. bereiden

### Recept

2 kg patataardappels (Frieslander)

### Bereiding

Schil de aardappels en was ze in koud water. Snijd ze mooi in blokken van ongeveer 5x5 cm. Daarna twee keer in de lengte doormidden snijden zodat er dikke patatten ontstaan.

Blancheer de aardappels in ruim water in 5-7 minuten bijna gaar, laat ze snel afkoelen (afspoelen met koud water) en drogen met een schone keukendoek.

Voorbakken in matig heet frituurvet (130° C). Weer laten afkoelen.

Afbakken in heet frituurvet (180° C) tot krokant (warm houden in de oven).

Vlak voor het opdienen met de molen zeezout over strooien.

Indien er tijd genoeg is dan zelf mayonaise maken.



## Mayonaise

Circa 10 min. bereiden

### Ingrediënten

1 heel ei

1/2 el mosterd

1 el citroensap

1 snufje zout

500 ml milde olie (arachide- of zonnebloemolie)

### Bereiding

Neem een blender en een maatbeker, breek er een ei in. Doe hier de mosterd, zout en citroensap bij. Draai dit heel even tot het gemengd is. Doe er vervolgens een beetje olie bij en draai de blender weer even.

Doe er weer een flinke scheut olie bij en draai weer tien seconden. Herhaal dit tot de mayonaise de gewenste dikte heeft. Let op dat op gegeven moment het te dik wordt om nog goed rond te draaien. Is dit het geval dan kun je het weer wat dunner maken door wat citroensap, water of azijn toe te voegen en weer te draaien. Klaar!



## Gegrilde Little gem

(10 personen)

15 min. bereiden

10 personen

### Recept

2 el verse peterselie

8 rijpe tomaten

5 kroppen Little gem (Romain sla)

2 tenen knoflook

6 el traditionele olijfolie

2 el balsamicoazijn

### Bereiden

Snijd/hak de peterselie fijn. Snij de tomaten in vieren en verwijder de zaadjes. Snijd daarna het vruchtvlees van de tomaten in blokjes. Meng de blokjes in een kom met de gehakte peterselie, zout en (versgemalen) peper naar smaak en laat even staan.

Verwijder eventueel lelijke buitenste bladeren van de kropjes sla. Was de kroppen sla in hun geheel en schud ze goed droog. Eventueel droogdeppen met keukenpapier. Snij de kroppen in de lengte doormidden.

Pers de knoflook en roer door de olijfolie, bestrijk de kroppen rondom met de olie. Leg de kroppen sla (eventueel in twee keer) met de snijkant in een hete grillpan en rooster ze 2 tot 3 minuten tot er mooi bruine strepen ontstaan en de sla iets slinkt, keer de kroppen en rooster ook de andere kant 2 minuten.

### Opdienen

Leg de gegrilde kroppen op een warme schaal met de snijkant naar boven en sprenkel de balsamicoazijn erover. Strooi er wat zout en peper over, schep het tomatenmengsel erop. Leg per persoon een half kropje op het bord.



## **Pêche ripiene (gevulde perziken uit de oven)**

10 personen

Bereidingstijd 30-40 minuten

### **Ingrediënten**

5 rijpe perziken

125 gram bitterkoekjes (max. 10 stuks)

50 gram witte amandelen

10 theelepels Amaretto

3 eidooiers (eiwit gebruiken voor de bitterkoekjes)

50 gram boter

## **START MET HET MAKEN VAN DE BITTERKOEKJES**

### **Bereiden**

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Snij de rijpe perziken door de helft en verwijder de pit. Hol de perzikhelften nog een beetje uit en bewaar het vruchtvlees.

Maal de koekjes met de amandelen fijn (of sla ze kapot met een deegroller). Meng de kruimels met de Amaretto, het eigeel en het bewaarde vruchtvlees.

Vul de perziken met het mengsel en leg de gevulde vruchten in een platte ovenschaal. Leg bovenop elke perzik een klein klontje boter. Bak in de oven 20-30 minuten, tot de perziken helemaal zacht zijn. Bestrooi met een beetje poedersuiker voor het serveren.

Leg een bitterkoekje op de top.

Voor de lekkerbek: schep er een klein bolletje vanille-ijs bij...





## Bitterkoekjes (Amaretti)

Bereidingstijd 30 minuten

### Recept

200 g amandelen  
200 g poedersuiker  
3 eiwitten  
2 tl amandelextract

### Bereiden

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Maal in een blender de amandelen tot fijne poeder.  
Voeg de suiker en het eiwit toe en maal verder tot een glad beslag.  
Breng op smaak het amandelextract.

Bekleed een bakplaat met bakpapier.  
Scheep het beslag in een spuitzak met een gladde spuitmond van 1 cm en spuit doppen met een tussenruimte van 2,5 cm. Houd de spuitmond loodrecht op het bakblik. Maak je vinger nat en druk de pieken van het beslag iets plat.

Bak de koekjes in 15-20 minuten goudbruin en gaar. Laat ze vervolgens volledig afkoelen.



## De wijnen

### **Bij het voorgerecht: Meloensoep met chorizo en vanille-ijs**

---

#### Tio Pepe Fino sherry - Spanje

Fino Sherry is de lichtste soort sherry. Het is een frisse, droge sherry met een licht ziltige afdronk en iets van amandelsmaak. Door de toevoeging van de chorizo krijgt de soep wat pit, zeker in combinatie met de tabasco en worcestersaus. Een klein slokje Fino Sherry haalt de smaak erg op.

### **Bij het hoofdgerecht: Bifteck Haché, Pommes Pont neuf en gegrilde Little gem**

---

#### Domaine Du Pesquier - Vaucluse, Frankrijk

Een prachtige wijn deze Domaine Du Pesquier, een vin de pays uit de Vaucluse in Zuid-Frankrijk. Deze wijn heeft een mooie kruidigheid (peper en laurier). En hoewel de stelregel is 'hoe complexer het gerecht, hoe eenvoudiger de wijn', zegt dat niets over de kwaliteit. Het kan alle complexe smaken van het gerecht makkelijk doorstaan.

### **Bij het nagerecht: Pêche ripiene met bitterkoekjes**

---

#### Cream Sherry, Los Cisnes, Bodega Williams & Humbert - Spanje

Bij dit gerecht past uiteindelijk maar één dessertwijn en, het is echt toeval, weer een Sherry. Een Cream sherry wel te verstaan. Het is een blend van Palomino en Pedro Ximenez (PX) . Een heel zachte, zoete sherry met een mooie ondertoon van amandelen, rozijnen en bitterkoekjes. En dat is dan weer geen toeval. Een betere combinatie is bijna niet mogelijk.

---

Het wijnadvies 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)

