

Menu Kookclub Heeren van Op Moer

Februari 2020

Amuse

Witlofschuitje met Roquefort en balsamico-siroop

WIJN: Witte Port, Oporto white, Gassiot

~~~~~

## **VOORGERECHT**

Bouillon van geroosterde groenten met flensjes

~~~~~

HOOFDGERECHT

Varkenshaas in piccalillysaus
Gestoomde groenten
Aardappelkroketjes

WIJN: Guilheim 2017, Moulin de Gassac

~~~~~

## **NAGERECHT**

Perencrumble met karamel

WIJN: Dom Campos Moscatel de Setubal, Terras do Sado,  
Portugal

~~~~~





Witlofschuitjes met Roquefort, walnoten en balsamicosiroop

Amuse voor 10 personen

Ingrediënten:

2 witlofstronken
150 gram Roquefort
5 walnoten
2 lente-uitjes
scheutje olijfolie
peper
Port
Balsamico-azijn
Suiker

Bereiding

Rooster de walnoten kort op laag vuur in een koekenpan. Laat afkoelen.

Doe een scheut port in een pannetje, voeg wat balsamico toe en een schep suiker. Breng het rustig aan de kook en laat de port en azijn net zo lang inkoken tot het dikker wordt. Dit duurt ongeveer 6-7 minuten. Laat afkoelen.

Snijd de onderkant van de witlof af en kies mooie blaadjes om als schuitje te gebruiken. Maak in een schaal de vulling: verkruimel de roquefort, snijd de lente-uitjes in ringetjes en hak de geroosterde walnoten in kleine stukjes. Voeg alles bij elkaar, roer er wat olie door en voeg een snufje peper toe. Even roeren en dan in de witlofblaadjes scheppen.

Slinger er wat balsamico-siroop over.

Eet smakelijk!



Bouillon van geroosterde groenten en flensjes

(voor 10 personen)

Tijd: circa 60 minuten

Ingrediënten

400 gr selderij

500 gr uien

400 g wortels

400 g tomaten

400 g groene paprika

3 eetlepels olijfolie

2 teentjes knoflook

3 hele kruidnagels

2 laurierblad

8 hele zwarte peperkorrels

1 bosje verse bladpeterselie

2 liter water

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 220 C.

Maak de groenten schoon.

Verwijder de bladeren van de selderij en snij in stukken van 3-4 centimeter.

Pel de uien en snij in vier stukken. Snij de tomaten doormidden.

Snij de wortels in stukjes van \pm 2cm; snij de groene paprika in stukjes van \pm 2cm.

Leg de groenten op een bakplaat (of in een braadslee) en besprenkel de selderij, uien, wortels, tomaten en groene paprika met olie.

Zet de groenten in de oven om te roosteren; roer ze elke 15 minuten om. Bak ongeveer 3 kwartier tot de groenten geroosterd (bruin) zijn en de uien beginnen te karamelliseren.

Doe de geroosterde groenten met knoflook, kruidnagel, laurierblad, peperkorrels, peterselie en water in een grote pan. Breng aan de kook. Zet daarna het vuur lager en laat pruttelen zonder deksel tot het vocht tot ongeveer de helft gereduceerd is.

Schenk de bouillon door een zeef en vang op in een pan. Het vocht dat je opvangt is de groentebouillon. Breng op smaak met zout en peper.

Hak de peterselieblaadjes fijn.



Flensjes

Tijd: circa 25 minuten

Ingrediënten beslag

1 ei
1 el bloem
1,5 el melk

Bereiding

Bereid het beslag door melk en bloem te mengen. Voeg daarna het ei toe en roer tot een glad beslag.

Zet een crêpe-pan of koekenpan met anti-aanbaklaag van 20 cm in doorsnede op een gematigd vuur. Vet hem licht in met de gesmolten boter. Schenk een klein beetje beslag in de pan en laat het gelijkmatig uitlopen over de bodem.

Bak het beslag 1 minuut of tot het flensje aan de onderkant goudbruin is. Keer het flensje om en bak de andere kant 30 seconden. Haal het flensje uit de pan en laat afkoelen op een bordje.

Bak 2 of 3 flensjes, dat is voldoende.

Rol ze daarna op en wikkel ze in aluminiumfolie.

Leg de rolletjes in de diepvries.

Opdiene

Snijd kort voor het uitserveren de koude flensjes in plakjes en leg deze op de bodem van de voorverwarmde soepborden.

Schenk hierin de hete bouillon en garneer met fijngehakte peterselieblaadjes.



Varkenshaas met piccalillysaus en gestoofde groenten

Recept van Robert van Duuren

Robert van Duuren is voorzitter van het Gilde van Belgische meesterkoks. Hij stopte in het jaar 2000 als Patron cuisinier van het inmiddels prestigieuze restaurant La Sirène d'Or in Brussel dat een Michelinster heeft. Hij vervolgt zijn carrière als Chef de cuisine van Koning Boudewijn.

Recept 10 personen

Ingrediënten

Varkenshaas (kort)	1000 gram
Olijfolie	1 dl
Roomboter	200 gram
Sjalotjes	5 stuks
Kalfsfond	5 eetl.
Room	6 dl
Belgische piccalilly	1 potje

Groenten

Bloemkoolstronkjes	600 gram
Broccoli roosjes	600 gram
Mini worteltjes	600 gram
Koriander	1 bos
Roomboter	100 gram

Bereiding

Snipper de sjalotjes fijn.

Bestrooi de varkenshaas met peper en zout.

Verhit de olijfolie en boter lichtbruin in de koekenpan en bak de varkenshaas ongeveer 8-10 minuten.

Neem de varkenshaas uit de pan, leg ze in een braadslee en hou ze warm in de oven (op circa 80 graden). Verwijder een deel van het vet uit de jus.

Voeg de sjalotjes toe aan de jus, laat even trekken, voeg de kalfsfond, room, peper en zout toe en laat het geheel iets inkoken.

Eindig met een scheutje water en twee eetlepels met piccalilly toe te voegen.

Kook dit gedurende 5 minuten nog eens in en zeef de saus daarna.

Voeg eventueel een extra eetlepel piccalilly toe (naar smaak).

Groenten

Blancheer afzonderlijk de groenten in gezouten water tot deze beetgaar zijn.

Blancheren is een kooktechniek waarbij voedsel, meestal groente of fruit, een korte tijd wordt gekookt waarna het door koud water wordt afgespoeld zodat het kookproces wordt onderbroken.

Blancheren gebeurt altijd zonder deksel.

Stoof de groenten daarna zachtjes in het mengsel van de roomboter met de olijfolie. Begin als eerste met de worteltjes. Strooi peper en zout over de groenten.

Afwerking

Snij mooie plakjes van de varkenshaas en leg ze in het midden van het bord.

Schik de groenten op kleur rond het gerechtje.

Drapeer de saus rond en over het vlees.

Maak het gerecht af met een klein takje van de koriander.





Aardappelkroketjes

30 stuks

Ingrediënten puree

1.5 kg bloemige aardappels
3 tl mosterd
zout en peper
nootmuskaat
3 eidooiers

Korstje

bloem
3 eiwitten
paneermeel
zonnebloemolie om te frituren

Bereiding

1. Schil en was de aardappels en kook ze gaar.
2. Giet de aardappels af en laat ze op een laag pitje uitstomen. Het is belangrijk dat er geen kookvocht meer achterblijft, dit i.v.m. het kunnen barsten van de aardappelkroketjes bij het frituren.
3. Stamp de aardappels fijn en roer de mosterd, zout en peper, nootmuskaat en de eidooiers er doorheen.
4. Doe de aardappelpuree in een bakje en laat de puree afkoelen in de koelkast.

Zodra afgekoeld:

5. Klop de eiwitten los in een schaalje waar de kroketjes in passen. Schep in een tweede schaalje wat bloem en in een ander schaalje paneermeel.
6. Maak mooie rolletjes van de aardappelpuree. Voor even grote kroketjes kun je bijvoorbeeld een ijsschep gebruiken.
7. Rol de rolletjes puree eerst door de bloem, dan door het eiwit en tenslotte door de paneermeel. Zorg dat de rolletjes helemaal bedekt zijn met paneermeel.
8. Laat de gevormde kroketjes minimaal een half uurtje rusten in de koelkast.
9. Verhit ondertussen een pan met olie (of frituur) tot 180 graden.
10. Frituur de aardappelkroketjes in gedeelten in circa 4 minuten.
11. Laat de aardappelkroketjes even uitlekken op keukenpapier.



Perencrumble met karamel

Bereiding: ± 45 minuten

Baktijd: 25 minuten

10 personen

Ingrediënten Peren-walnootvulling

8 handperen (bijv. Doyenné du Comice)

400 g cake

300 g walnoten

1 citroen

1 ltr vanille-ijs

Ingrediënten karamel

200 ml slagroom

150 gr suiker

100 gr boter

75 ml rum (of likeur)

Ingrediënten Crumble

250 g koude boter

200 g suiker

250 g bloem

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Bereiding Peren-walnootvulling

Schil de peren, verwijder klokhuis en snijd de peren in blokjes (niet te klein). Pers het sap van een citroen uit over de peren. Snij vervolgens de cake ook in blokjes. Hak de walnoten en meng alles door elkaar.

Bereiding karamel

Vet de ovenschaal in met boter. Breng de slagroom bijna aan de kook. Karamelliseer de suiker in gedeeltes en voeg voorzichtig de slagroom toe. Breng opnieuw aan de kook en roer tot de karamel opgelost is. Haal de pan van het vuur en roer de boter en de rum erdoor. Schenk de saus in de ovenschaal. Verdeel de perenvulling over de rum-karamelsaus.

Bereiding Crumble

Doe de suiker en bloem in een schaal. Snij de boter in blokjes en meng door de bloem/suiker. Kneed de bloem en de boter met je vingertoppen tot het op grof broodkruim lijkt. Kneed niet te lang want dan wordt het een deegje en het moet juist op kruimels lijken. Verdeel de kruimels over de ovenschaal en bak de crumble in de oven in circa 25 minuten goudbruin en gaar.

Bestuif voor het serveren met poedersuiker. Serveer met een bolletje vanille-ijs.

De wijnen van het menu in februari 2020

Bij de amuse: Witlofschuitje met Roquefort

Witte Port, Oporto white, Gassiot

Het pittige en het hartige van de Roquefort in deze amuse schreeuwt om een klein glas licht gekoelde witte port (en het is een mooi aperitief om even rustig bij te komen van het koken...). Het bittere van de witlof en de walnoten, samen met het zilte van de kaas, aangevuld met het zacht-zoete van de witte port maakt het geheel meer dan af. Dit is een klassiek voorbeeld van één en één is drie.

Heel licht gekoeld drinken op een graad of 18 serveren.

Bij het hoofdgerecht: Varkenshaas in piccalillysaus, gestoofde groenten, aardappelkroketjes

Guilheim 2017, Moulin de Gassac

Varkenshaas heeft van zichzelf een wat lichtere en milde smaak. Gezien de wat fragiele smaken van het gerecht vraagt het om een milde wijn die het gerecht mooi in balans houdt en die niet te zwaar en lobbijg is.

Met de toevoeging van Piccalilly wordt de smaak wat pittiger en de geblancheerde 'groentetjes', zoals de Belgen dat plegen te noemen, voegen er wat bitters er aan toe.

Een koninklijk gerecht van een koninklijke chef wat dan ook vraagt om een koninklijke begeleiding van de wijn. De Guilheim is een mooie gulle en geurige wijn maar beslist niet zwaar en overheersend, ondanks de assemblage van Syrah Carrignan en Grenache.

Serveer licht gekoeld op een graad of 16.

Bij het nagerecht: Perencrumble met karamel

Dom Campos Moscatel de Setubal, Terras do Sado, Portugal

Dom Campos Moscatel de Setubal is dé dessertwijn bij dit gerecht. De intense aroma's en smaken in de wijn van karamel, rozijnen, honing, stroop en sinaasappelbloesem zorgen voor dé ultieme combinatie met deze Perencrumble.

De wijn gaat prachtig samen met de karamel, peer, en cake geeft een fluweelzachte afdronk.

Hij is rond, rijk, zoet en elegant van smaak met ook wat frisse tonen die de peer net datgene geeft om niet 'vergeten' te worden.

Serveer deze wijn tussen de 14 en 18 graden.

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

