

Menu Kookclub Heeren van Op Moer

Oktober 2019

Amuse: Vitello tonnato

WIJN: Côtes de Gascogne blanc, Maison Lalanne

VOORGERECHT

Gevulde Portobello met balsamicostroop en kaaskletskep

WIJN: Côtes de Gascogne blanc, Maison Lalanne

~~~~~

## HOOFDGERECHT

Gebakken kabeljauwfilet met bloemkoolsteak en broccolicrème  
Hasselback aardappel

WIJN: Grüner Veltliner - Lössterassen Stadt Krems

~~~~~

NAGERECHT

Perentaartje met kaneelijs

WIJN: Santa Alicia Late Harvest 2008, Limarí Valle

~~~~~





## Amuse Vitello tonnato

### Benodigheden

- 1 klein blikje tonijn (80-100 gram)
- 1 klein blikje sardines
- 2 eetlepels mayonaise
- 1 theelepel uitgelekte kappertjes
- 1 hard gekookt ei
- 1 citroen
- 100 gram kalfsfricandeau
- Rucola

### Bereiding

(Is de kalfsfricandeau aan een stuk, braad deze dan met peper en zout in olijfolie even aan. Zet de pan in de oven en bak 15 minuten op 180° C en laat afkoelen.)

Kook 1 ei circa 7-8 minuten.

Doe het sap van een halve uitgeperste citroen in een kom.

Laat de tonijn uitlekken in een vergiet en doe daarna in de kom.

Voeg een klein sardientje toe.

Doe de mayonaise, kappertjes en het fijngesneden hard gekookt ei ook in de kom.

Pureer de ingrediënten met de staafmixer tot een gladde saus.

Snij de kalfsfricandeau in kleine hapklare reepjes.

Haal een mes door de rucola en meng het met een beetje olie en klein beetje azijn.

Verdeel plukjes rucola over kleine glaasjes.

Schep daarop smalle reepjes fricandeau.

Verdeel de tonijnsaus over de vleesreepjes en garneer met een kappertje bovenop.

Steek er een theelepeltje bij.



## Gevulde Portobello met balsamicostroop en kaaskletskep

(vegetarisch gerecht)

Bereidingstijd: circa 60 min.

Verwarm de oven voor op 175 graden.

### Ingrediënten

10 Portobello's  
5 flinke sjalotten of 3 kleine uien  
2 tenen knoflook  
circa 25 zongedroogde tomaatjes  
5 appels (Elstar)  
2 eetlepels honing  
350 gr geitenkaas  
250 gram walnoten  
Zakje rucola

#### *Voor de balsamicostroop*

100 ml balsamicoazijn  
25 gr witte basterdsuiker (of meer naar smaak)

#### *Voor de kaaskletsoppen*

150 gram Old Amsterdam Geitenkaas  
(oven op 175 graden)

### Bereiding kaaskletsoppen



Gebruik bakpapier op een bakplaat. Schep 10 hoopjes geraspte kaas met voldoende tussenruimte (4 cm) op het bakpapier. Maak ze een beetje plat. Bak ze circa 10-12 minuten in het midden van de oven. Let op: niet laten verbranden, dan worden ze bitter. Schep ze van de bakplaat af en laat afkoelen op een vel bakpapier.

### Bereiding balsamicostroop



Doe de balsamicoazijn met de suiker in een pannetje en verwarm langzaam. Breng rustig aan de kook en laat de azijn inkoken tot het dikker wordt. Dit duurt ongeveer 6-7 minuten. Hou er rekening mee dat de siroop, als het warm is, vloeibaarder is dan wanneer het is afgekoeld. Laat de siroop goed afkoelen.

### Bereiding portbello

Maak de portobello's schoon: verwijder het steeltje en schep voorzichtig met een lepeltje de bruine binnenkant weg. Bestrijk de bolle kant met wat olijfolie en plaats in een ovenschaal. Snijd sjalotten of uien, de knoflook en de zongedroogde tomaatjes fijn. Fruit dit op laag vuur in een scheutje olijfolie een paar minuutjes aan in een wok of pan. Verkruimel de geitenkaas boven de pan en roer door het mengsel. Hak twee handjes walnoten grof en voeg ook toe.

Voeg de honing en wat peper toe. Meng goed door elkaar heen tot de geitenkaas gesmolten is. Zet het vuur uit.

Schil de appels, verwijder klokhuis en snijd deze in kleine stukjes. Roer de appel door het geitenkaasmengsel. Vul de portobello's en plaats ze ongeveer 15 minuten in de voorverwarmde oven.

UITSERVEREN: Leg op elk bord een beetje rucola, daarop een portobello op en strooi er nog wat gehakte walnoten over. Besprenkel met balsamicostroop. Garneer met de kaaskletskep.





## Gebakken kabeljauwfilet met witte wijn/garnalensaus

(voor 10 personen)

Bereiding: 30 minuten

### Ingrediënten

10 kabeljauwfilets (evt. met vel) à 120 g

3 sjalotjes

2 teentjes knoflook

8 dl droge witte wijn

5 dl kookroom

250 g Hollandse garnalen

Bloem

olijfolie om in te bakken

### Bereiding saus

Pel en snipper de sjalot. Pel en snijd de knoflook fijn. Verhit een scheutje olie in een pan en fruit de sjalot en knoflook circa 3 minuten op een laag vuur.

Schenk de witte wijn erbij. Breng aan de kook en laat in circa 6-8 minuten tot de helft inkoken.

Schenk de room erbij en laat de saus op middelhoog vuur nog circa 10 minuten doorkoken.

Breng op smaak met een beetje witte peper en weinig zout. Zeef de saus en roer de garnalen erdoor.

### Bereiding kabeljauw

Bestrooi de moten vis met een beetje zout en peper. Wentel de stukken door de bloem.

Verhit een scheutje olie en wat boter in een pan (of 2 pannen) en bak de kabeljauw rustig

(op de huidkant) in circa 6 minuten goudbruin en krokant. Draai de vis om en bak nog circa 2 minuten. Houd de filets eventueel warm onder aluminiumfolie.

Serveer de vis op een warm bord met de huidkant naar boven (zie verder de groenten).

## Bloemkoolsteak en Broccolicrème (bij de gebakken kabeljauw)

10 personen

Bereiding bloemkool: 20 minuten; afwerking: 10 minuten



### Ingrediënten

2 bloemkolen  
Gehakte peterselie

### Marinade bloemkoolsteak

Honing  
Mosterd  
Azijn  
Olijfolie  
Venkelzaad

### Bereiding bloemkoolsteak

Haal de buitenste groene bladeren van de bloemkool af en snij de onderkant van de stronk er af, zodat de bloemkool rechtop op je snijplank kan staan. Snij 10 gelijke plakken van ongeveer 1cm dik en leg deze op het bakpapier op een bakplaat.

Roer voor de marinade de ingrediënten door elkaar en smeer de plakken bloemkool aan één kant met een kwast in. Gebruik hoeveelheden naar eigen inzicht en smaak maar zorg dat de marinade niet te zuur wordt. Laat de plakken bloemkool minstens 1 uur intrekken (in de koelkast).



Zorg dat de grillplaat goed heet is. Smeer de niet-gemarineerde kant in met olijfolie en leg deze kant van de plak op de grillplaat. Gril de bloemkool aan beide kanten in ongeveer 8-10 minuten beetgaar.

Leg de bloemkoolsteak op het bord en garneer met een beetje gehakte peterselie.

10 personen

Bereiding broccolicrème: 25 minuten



### **Ingrediënten broccolicrème**

1 kilo Broccoli

4 el roomboter

Een flinke scheut kookroom

2 blokjes groentebouillon

Nootmuskaat

### **Bereiding**

Snij de roosjes van de broccoli en was deze. Kook de broccoli in water gaar met de bouillonblokjes en een scheut kookroom, giet het af. Doe de broccoli terug in de pan en voeg de roomboter en nog een flinke scheut kookroom toe. Pureer de broccoli met een staafmixer tot een gladde crème. Breng de crème op smaak met peper, zout (voorzichtig, er zit al zout in de bouillon) en nootmuskaat.

### **Opdiene**

Schep twee eetlepels crème op het bord. Maak met een kwastje een 'veeg' van de broccolicrème en leg de gebakken kabeljauw erop. Schep een beetje witte wijnsaus half over de vis en op het bord.



## Hasselback (aardappelen uit de oven)

10 personen

Bereiding: circa 25 min.

### Benodigheden

20 grote aardappels, van gelijke grootte, vastkokend

200 g boter

8 el olijfolie

Takjes Rozemarijn

Tijmblaadjes

Zeezout

Plakjes geitenkaas

### Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden. Was de aardappelen grondig en dep ze droog. Snijd de aardappels in met een scherp mes om de 3 mm in tot ongeveer een halve centimeter van onderen. Makkelijk is om de aardappel in een grote lepel te leggen. Zo snijd je niet per ongeluk de aardappel helemaal door tijdens het maken van de plakjes.

Leg de aardappels met de inkepingen naar boven op een bakplaat. Snij eventueel een heel dun laagje aan de onderkant af.

Hak de blaadjes van een takje van rozemarijn fijn. Smelt in een steelpannetje de boter en voeg de olie toe. Smeer de helft over de aardappels. Strooi er wat **grof zeezout** over en de **fijngehakte rozemarijn**. **Leg de overige takjes rozemarijn tussen de aardappels**. Plaats de bakplaat in het midden van de oven en rooster de aardappels in circa 40 minuten gaar en krokant.

Tussendoor:

Haal na 20 minuten de aardappels kort uit de oven om met de rest van het botermengsel te bedruppelen. Nu staan de plakjes iets meer uit elkaar dan in het begin en zo kan de boter beter tot binnenin de aardappel komen. Plaats de aardappels terug in de oven.

Als laatste (na 40 minuten):

Snij de plakjes jong beleggen (geiten)kaas in smalle reepjes. Strooi de kaas over de aardappels en probeer ook tussen de lamellen te strooien. Meng de tijmblaadjes met zeezout en gemalen peper en bestrooi de aardappels met de kruidige tijmblaadjes. Zet de bakplaat terug in de oven en laat in 10 minuten de kaas smelten.

Houd na een minuut of 40 de aardappels goed in de gaten. Mocht de bovenkant wat donker kleuren, bedek ze dan af met wat aluminiumfolie.

Opdienen: in een aparte schaal op tafel.





## Perensleetje met frangipane, kaneelijs en mascarpone

Voor 10 personen

Bereidingstijd: circa 5 kwartier

Oven voorverwarmen op 200°C

### BENODIGDHEDEN:

5 plakjes roomboter bladerdeeg (diepvries)

2-3 eetlepels bloem

5 handperen (bijv. Doyenne du Comice)

3 eetlepels honing

ca. 2 eetlepels suiker

1 theelepel kaneelpoeder

1 bakje mascarpone

Kaneelijs (of andere smaak)

*Voor de frangipane (luchtige spijsvulling):*

200 gram amandelspijs

1 los geklopt ei

20 gram bloem

1 el Amaretto

### De perensleetjes

Laat het bladerdeeg ontdooien. Bestuif de ondergrond met bloem. Rol de plakjes iets uit en halveer ze. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.

Maak de frangipane als volgt:

Klop de zachte boter met de amandelspijs tot er geen klontjes meer in zitten.

Klop het ei erdoor en tot slot de bloem. Meng een scheutje Amaretto door de frangipane.

Doe de frangipane in een spuitzak en spuit een dikke reep in het midden van elk plakje bladerdeeg.

Schil en halveer de peren. Verwijder de klokhuisen. Snijd elke halve peer (secuur) in dunne plakjes en leg ze tegen elkaar als een halve peer in de frangipane. Steek het steeltje aan de bovenkant eventueel in het deeg.

Snijd het deeg rondom de peer weg maar laat daarbij een rand van 1 cm zitten (maak desgewenst steeltjes van afgesneden deeg). Bestrijk de deegrand met ei. Bestrijk de peren dun met honing (verwarm de honing eventueel als hij dik is).

Bak de taartjes 20-25 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven.

Meng suiker en kaneel. Strooi dit na 10 minuten bakken over het deeg, zodat het deeg licht karamelliseert. Bestrijk de warme peren uit de oven met een beetje honing.

### AFWERKING EN UITSERVEREN:

Serveer de perensleetjes warm. Schep er een bol kaneelijs bij en een toefje losgeslagen mascarpone.

## De wijnen van het menu in oktober 2019

### Amuse: Vitello tonnato

---

**Côtes de Gascogne blanc, Maison Lalanne.** Een goed begin is het halve werk...

Een lichte amuse met een lichte maar droge frisse wijn die heel goed past bij de tonijnsaus. De kruiden en frisheid komen je tegemoet maar de afdronk is heel verfijnd en is mooi in balans met de kappers en citroen in de amuse. Een perfecte start van de (kook) avond.

Uitschenken op 8 á 10 gr.

### Het voorgerecht: Gevulde Portobello met balsamicostroop en kaaskletsop

---

**Côtes de Gascogne blanc, Maison Lalanne.** Deze wijn van de amuse kun je prima doordrinken bij dit voorgerecht. De wijn past prima bij de geitenkaas en de balsamicostroop. Beide hebben een zuurtje en wat pit en de Lalanne kan dat prima hebben. Het lichte 'appeltje' in de wijn komt mooi in balans met de appel in het gerecht.

### Bij het hoofdgerecht: Gebakken kabeljauwfilet met bloemkoolsteak en broccolicrème, Hasselback aardappel

---

Een mooi maar enorm complex gerecht qua smaken. Werkelijk alles zit er in, het zoet-bittere van de bloemkool en de broccoli, het iets vettige van de room, het zuurtje van de witte wijn en de fragile smaak van kabeljauw en garnalen. En dan doet de rozemarijn en tijm ook nog een duit in het zakje. Door de complexe smaken kan de vis best wat steun gebruiken, daarom:

**Grüner Veltliner - Lössterrassen Stadt Krems- Oostenrijk,**

De Grüner Veltliner is wat kruidig met mineralen, maar de frisheid ondersteund ook dit gerecht heel mooi. Bovendien maakt het kenmerkend 'pepertje' in de wijn het gerecht iets pittiger. De kruiden en geitenkaas bij de aardappels gaan mooi opleven.

### Bij het nagerecht: Perentaartje met kaneelijs

---

**Santa Alicia Late Harvest 2008, Limarí Valle, Chili.** (Uit de privéelder van Zie Zo Wijn & Zo.)

Een werkelijk fantastische dessertwijn die toont als 'vloeibaar goud'. Door zijn lange rijping zal de wijn een lichte ondertoon hebben van overrijp fruit en amandel. En dat past nu juist geweldig bij frangipane en Amaretto. Voeg daar de kaneel en honing bij en de combi stijgt naar grote hoogte.

Beter dan dit wordt het niet bij dit mooie nagerecht. Uitschenken op 8 á 10 gr.

---

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)

