



CUISINE CULINAIRE
ZAASTAD

februari 2020

Crespelle fantasia

*

Courgettesoep met kaasstengel

*

Geconfijte en gegrilde paprika met mulfilet, couscous en basilicumolie

*

Twee bereidingen van sukade met kruidige rodekool
en gâteau di patate

*

Chipolatabavarois en perensorbet

Wijnen:

Crespelle: Soave classico, Bolla, 2017, 12,5% (7,99)

Mulfilet: Tibo de Moya, Valencia, 2017, 13% (8,95)

Sukade: Club Privado, Baron de Ley, Rioja 2017, 14% (8,99)

Dessert: Tarapaca late harvest, 2017, Chili, 12%, 50 cl (11,99)

Toelichting op het menu (samengesteld door Petra Vethaak, CCZ).

Het menu is samengesteld uit diverse bronnen. Hierbij heb ik mij laten inspireren door recepten, die ik in de loop der tijd verzameld heb uit kookboeken of via internet, aangevuld met gerechten uit zusterclubs van cuisine culinaire.

- Crespelle fantasia is afkomstig uit “vegetarian van Alberto Musacchio en Malu Simous.
- De courgettesoep en de twee bereidingen van sukade zijn afkomstig van Cuisine culinair.
- De geconfijte en gegrilde paprika met mulfilet is een gerecht van Paul Fagel en de kruidige rode kool is van Yvette van Boven.
- De chipolatabavarois is een recept van Cees Holtkamp.

Noot: daar waar geen hoeveelheden zijn vermeld, dient gelezen te worden: naar smaak / behoefte toevoegen. Receptuur is voor 10 personen.

Crespelle Fantasia

Ingrediënten 10 personen	Bereiding
Crêpes 600 ml melk 300 gr bloem 4 st ei 4 el boter + boter om in te vetten 80 blaadjes bladpeterselie 20 stengels bieslook zout peper	Crêpes 1 Smelt de boter en laat afkoelen tot kamertemperatuur. 2 Klop de melk, bloem, ei, peper en zout er door heen. 3 Verhit een koekenpan van 20 cm op het vuur. Tip: naar behoefte cayennepeper of gemberpoeder toevoegen. 4 Vet de pan in met een klein beetje boter. Haal de pan van het vuur en schenk er ca 60 ml beslag in. 5 Leg 4 peterselieblaadjes in het midden van het beslag, als dit nog zacht is. En zet de pan terug op het vuur. 6 Bak tot de onderkant goudbruin.
Vulling 2 st sjalotjes 2 tn knoflook 2 tak tijm 2 st aubergines 2 el gehakte peterselie 2 el romige geitenkaas zout peper extra vergine olijfolie	Vulling 7 Schil de aubergine en snijd in kleine brunoise) 8 Fruit de sjalot, knoflook en tijm (alleen de blaadjes) op middelhoog vuur tot het zacht is. 9 Voeg de aubergine toe. Breng op smaak met zout en peper. 10 Schep af en toe om tot de aubergine zacht en droog is (ca 25min.). Haal de pan van het vuur en voeg de peterselie toe. Koel af tot kamertemperatuur en roer dan de geitenkaas erdoor.
Fonduta 100 gr fontina 100 ml melk 1 st eidooier 1 el boter 2 tl maizena	Fonduta 11 Meng 1 uur voor het serveren de fontina en melk in een sauspan (die niet op het vuur staat). 12 Klop de eidooier, boter en maizena erdoor. Verwarm dit mengsel 20 min. au bain-marie. Maak de kaas met de achterkant van een lepel fijn, zodat deze helemaal smelt.
Bieslook stengels bieslook	Bieslook 13 Blancheer de bieslook (1sec) in kokend water en daarna in een ijsbad. Laat verder afkoelen.
	Afwerken 14 Leg de crêpes op een vlak werkblad, schep de vulling in het midden. Haal de rand naar elkaar toe om kleine buideltjes te maken. Bind dicht door een stengel bieslook er tweemaal omheen te binden. 15 Maak de buideltjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Dek af met nog een veld bakpapier. Zet 10 min. In de oven (180 graden).
	Opmaak en uitserveren 16 Serveer warm met de fonduta ernaast.

Courgettesoep met kaasstengels

Ingrediënten 10 personen	Bereiding
Gevogeltebouillon ½ st soepkip WUPS (prei groene deel) bouquet garni	Gevogeltebouillon 17 Maak 2 liter kippenbouillon van de ingrediënten. Een deel is voor de couscous (zie punt 38).
Soep 3 st courgettes 1 st ui 2 tn knoflook 1 ltr kippenbouillon 200 gr gorgonzola 4 dl room zeezout peper olijfolie boter oregano	Soep 18 Snipper de ui, hak de knoflook fijn en zet dit aan in olijfolie met boter. Snijd de courgettes grof en voeg deze toe aan de ui en fruit deze mee bij het uienmengsel(ca 10 min.). 19 Voeg de bouillon toe, breng aan de kook en laat dit zachtjes doorkoken (ca 30 min.). 20 Voeg naar behoefte de gorgonzola toe (houd wat achter voor garnering) en laat deze smelten. Voeg 10 blaadjes fijn gesneden oregano toe. 21 Pureer met een staafmixer tot een mooie gladde soep. 22 Voeg de room toe (houd wat achter voor garnering) en verwarm tot tegen de kook aan. Breng op smaak met zeezout en versgemalen peper. Indien de soep te dik is, verdun met wat water of bouillon.
Kaasstengels 5 plak bladerdeeg Parmezaanse kaas sesamzaad	Kaasstengels 23 De plakjes bladerdeeg in 4 repen snijden. 24 Maak een liaison van eidooier en een beetje room en lak de stengels ermee. Let op: alleen de bovenzijde lakken! In de koeling plaatsen en na 20 min. nogmaals lakken. 25 Naar behoefte sesamzaad of kaas er over strooien. Leg de stengels in spiraal gedraaid op de bakplaat. 26 Afbakken in de oven: heteluchtoven 180 graden, ca 20 min. 27 manieren: 15% stoomoven gebruiken. Of 3 keer na 5 minuten met de plantenspuit sproeien over de stengels. De stengels zijn gaar, als alle vocht er uit is (vrijwel gewichtloos zijn).
Opmaken en uitserveren 10 blad oregano 100 gr gorgonzola 100 ml room	Opmaken en uitserveren 28 Schep de soep in voorverwarmde borden. 29 Doe de room in een spuitfles en spuit een spiraalvorm in de soep. 30 Garneer met wat kruim van de gorgonzola en in fijngesneden oregano. 31 Serveer direct tezamen met de soepstengels.

Gekonfijte en gegrilde paprika met mulfilet en basilicumolie.

Ingrediënten 10 personen	Bereiding
Paprika's 4 st rode paprika ganzenvet 4 takjes tijm 4 takjes rozemarijn 4 tn knoflook	Paprika's 32 Verwarm de oven op 200 graden. 33 Snijdt de paprika op de naad in 3 delen. Haal de zaadlijsten er uit. 34 Leg de paprika's in de oven tot ze zwartgeblakerd zijn (ca 35 min) 35 Doe de paprika's in een plastic zakje en laat ze nog even stomen. Trek de schil van de paprika's af. 36 Verwarm het ganzenvet in de pan tot 85 graden. Leg de paprika's erin. De paprika's moeten helemaal onder de oppervlakte van het ganzenvet liggen. Konfijt de paprika's ca 1 uur. (bij 85 graden). 37 Verhit een grillpan op het vuur en grill de gegaarde paprika's heel kort. Verdeel de paprikadelen in gelijke repen.
Couscous 200 gr couscous 200 gr bouillon(zie punt 17) 3 el gehakte dragon 500 gr wilde spinazie 2 st sjalot 2 tn knoflook	Couscous 38 Bereid de couscous. Voeg de gehakte dragon toe. 39 Fruit een gesnipperd sjalotje en de knoflook 40 Verwijder de stelen van de spinazie. Voeg de spinazie toe. Stoof de spinazie tot deze geslonken is en breng op smaak met peper en zout.
Mulfilets 10 st mullen zout peper	Mulfilets 41 Fileer de mul; laat het vel er aan en dep de filets droog. 42 Verhit wat boter in de koekenpan en leg hierin een dubbel gevouwen bakpapier. Bak de filets op de velkant op het bakpapier. De filets zijn vrij dun; daarom alleen op de velkant bakken.
Basilicumolie 1 bosje basilicum olijfolie	Basilicumolie 43 Blender de basilicum met de olie. Zeef de de olie en reserveer in een spuitflesje.
Citroenmayonaise 1 st eidooier olie citroensap	Citroenmayonaise 44 Maak een mayonaise en voeg wat citroensap toe.
Gefrituurde kappertjes 30 st kappertjes olie	Gefrituurde kappertjes 45 De kappertjes door de olie halen met een theezeefje. Goed laten uitlekken en frituren.
	Opmaken en uitserveren 46 Schep wat couscous en spinazie op het bord in een kookring. 47 Drapeer de paprika erom. 48 Leg er twee mulfilets op. 49 Garneer met de basilicumolie, citroenmayonaise en de kappertjes.

Twee bereidingen van sukade met kruidige rodekool en gateau di patate

Sukade (Flat Iron) vaak denken we dan aan oma's stoofpot die urenlang op het vuur staat. Maar het vlees is ook als biefstuk te bereiden.

Ingrediënten 10 personen	Bereiding
Kruidige rodekool 1 st rode kool 15 st jeneverbessen 2 st uien 4 takjes rozemarijn 1 tl kaneel 3 el rietsuiker 4 el rode wijnazijn 400 ml groentebouillon 2 st peren 5 el olijfolie 2 st prei 50 gr hazelnoten 6 el hazelnotenolie 2 tn knoflook zeezout peper olijfolie	Kruidige rode kool 50 Snij de uien in ringen. en hak de knoflook klein. Bak de uien in 10 min. zacht. Voeg de knoflook, rozemarijn en jeneverbessen erdoor en bak even mee. 51 Voeg de kool (in porties) toe en bak al roerend om tot deze slinkt. 52 Voeg de kaneel, suiker en azijn toe, bak even mee en blus af met Bouillon Dek de pan af, laat in 45 min , onder af te toe roeren, zachtjes garen. . 53 Schil en snij de peer in brunoise. Voeg 15 min. Voor eind van de kooktijd de blokjes peer toe. 54 Breng op smaak met zout en peper. Laat afkoelen tot gebruik. 55 Bereiden: warm de kool op of laat deze koud. Garneer met rozemarijnnaaldjes, gehakte hazelnootjes en wat hazelnootolie.
Gateau di patate 3 st grote aardappels 40 gr boter 2 st eieren 2 el extra vergine olijfolie 2 el geraspte Parm. kaas 2 el geraspte pecorina 30 gr gerookte provolone,in kleine blokjes. zout peper olijfolie om in te vetten broodkruim vormen(silly)	Gateau di patate 56 Kook de aardappels en stamp ze fijn met boter. Koel af tot kamertemperatuur 57 Meng de aardappels met de olijfolie, de eieren, de parmezaanse kaas en de pecorina. Breng op smaak met zout en peper. 58 Vet de vormpjes in, en bestrooi ze met broodkruim. 59 Snij de provolone in kleine brunoise. 60 Verdeel de helft van het aardappel-mengsel over de schaaltes. Leg de blokjes gerookte kaas er op en dek af met de rest van het mengsel. 61 Maak met de tanden van een vork cirkels op de bovenkant. Leg er een klontje boter op en bak de taartjes in de oven (30min. 180 graden).
Sukade (gebraisseerd) 400 gr sukadelappen 450 ml kalfsfond 350 ml rode wijn 250 gr knolselderij 10 st sjalotjes 2 st prei (witte deel) 2 st uien 1 tn knoflook ½ takje rozemarijn 1 st laurierblad 2 el tomatenpuree 5 el olijfolie aluminiumfolie	Sukade (gebraisseerd) 62 Verwarm de oven voor op 160°C. Verhit in een ovenvaste stoofpan de olijfolie en bak hierin de sukade aan beide zijden snel aan. Haal uit de pan. 63 Snijd het wit van de prei in ringetjes, de selderij in blokjes en snipper de ui. Pel de knoflook en plet met de platte kant van een mes. Voeg prei, knolselderij, ui, knoflook, rozemarijn en het laurierblad toe aan het bakvet en bak ca. 3 min. 64 Voeg de tomatenpuree toe en stoof even mee. Voeg de rode wijn toe en kook even mee. Voeg de kalfsfond toe en laat op hoog vuur inkoken tot 2/3. Leg de gebakken plakken sukade erin. Dek af met aluminiumfolie en laat ca. 30 min. stoven in de oven (braiseren). 65 Maak de sjalotjes schoon; laat het kontje eraan zitten, zodat de sjalotjes niet uit elkaar vallen. 66 Haal de pan uit de oven en voeg de schoongemaakte

<p>Uiencompote 40 gr boter 3 st zoete uiten 80 ml appelsap zout peper</p> <p>Sukade 100 gr boter 800 gr sukade(zonder zenen of flat iron, graan gevoerd) aluminiumfolie</p> <p>Appelsapsabayon 125 ml appelsap 4 st eidooiers 1/2 el sushi azijn Citroensap (optioneel)</p> <p>Krokantje 65 gr boter 8 druppels truffelolie 3 vellen filodeeg bakpapier</p>	<p>hele sjalotjes toe. Weer afdekken met folie en nog ca. 30min. stoven in de oven.</p> <p>67 Haal de sukade (pas op dat de stukjes niet kapot gaan !!!) en de sjalotjes uit de jus.</p> <p>68 Zeef de jus en kook deze in tot de helft. Halveer de sjalotjes. Leg de sukade en de sjalotjes terug in de jus en zet apart tot gebruik.</p> <p>Uiencompote 69 Snipper de uien. Verwarm de boter in een pan en fruit de uien ca. 5 min. tot ze zacht maar wel nog wit zijn. Roer het appelsap erdoor en laat nog 15 min. zachtjes stoven tot de uien helemaal gaar zijn.</p> <p>70 Pureer met de staafmixer tot uiencompote. Breng op smaak met zout en peper. Doe in een spuitzak met grove mond.</p> <p>Sukade 71 Verwijder de zenen uit de sukadelappen en portioneer 10 mooie stukken.</p> <p>72 Bestrooi de sukade met zout en peper en bak in de hete boter in ca. 3 min. aan elke kant mooi bruin.</p> <p>73 Haal uit de pan, wikkel in aluminiumfolie en laat 5-6 min. rusten. Snijd in 10 stukjes.</p> <p>74 Verwarm de gebraseerde sukade met de sjalotjes.</p> <p>Appelsapsabayon 75 Verwarm de gebraseerde sukade met de sjalotjes</p> <p>76 Vlak voor het uitserveren bereiden: Meng het appelsap in een kom met de eidooiers en de sushi azijn (naar behoefte). Zet de kom boven een pan met kokend water en klop met een mixer in ca. 10 min. tot een schuimige saus.</p> <p>Krokantje 77 Verwarm de oven op 180°C. Smelt de boter en roer de truffelolie erdoor.</p> <p>78 Smeer de truffelolie over het filodeeg en bestrooi met zout en peper. Steek er 30 rondjes uit/ leg deze tussen vellen papier en bak ze in 15 min. krokant. Laat ze afkoelen.</p> <p>Opmaak en uitserveren 79 Maak in de lengte op een warm bord een mooie compositie van sjalotjes, rode kool, toefjes uiencompote en enkele truffelkrokantjes.</p> <p>80 Leg in het midden een stukje gebraden sukade. Leg er aan een punt de gebraseerde sukade naast. Leg hierop een krokantje.</p> <p>81 Maak het bord verder op met de appelsabayon en aan de andere kant van het vlees de jus van de gebraseerde sukade en een gateau di patate.</p>
--	--

Chipolatabavarois met perensorbet

Ingrediënten 10 personen Chipolatabavarois 4 st eidooiers 1 st ei 50 gr suiker+ 20 gr suiker 10 gr gelatine 80 gr koud water 25 gr marasquin 15 gr rum 250 gr vers fruit: aardbeien, frambozen, bessen, meloen, peer (géén kiwi ananas) of 40 gr bitterkoekjes 500 ml slagroom 6 st rode sillypads met puddingvorm Perensorbet 500 gr geschilde rijpe peren 100 gr water 150 gr suiker 25 gr dextrose 10 gr eiwit 15 gr citroensap snufje kaneel Anglaisesaus 500 ml melk 75 gr suiker 4 st eidooiers 1 st vanillestokje Schuim 2 st eiwitten (65 gr) 100 gr fijne tafelsuiker 35 gr poedersuiker zout	Bereiding Chipolatabavarois 82 Verwarm de oven op 180°C. Smelt de boter en roer de truffelolie erdoor. 83 Kom voor de slagroom in de vriezer koud zetten 84 Eidooiers, ei en suiker kloppen , au bain-marie. Af laten koelen tot kamertemperatuur 85 Gelatine weken in koud water. Gelatine in het water in de magnetron (30 sec), zodat het vloeibaar wordt 86 Gelatine roeren door de eiermassa. Marasquin en rum toevoegen.(De rum verzacht de smaak van de marasquin.). 87 Vormpjes nat maken en laten uitdruipen. Slagroom opkloppen. 88 Eiermassa door de slagroom spatelen (familie maken). 89 Bitterkoekjes verkrumelen, fruit snijden in grote brunoise. En door de massa roeren (Rood fruit het laatst). Zet de bavarois enkele uren in de vriezer. Perensorbet 90 Gebruik lauw water (ongeveer 30°C) roer de suiker en doe de dextrose er doorheen tot het helemaal opgelost is. 91 Doe de peer en het citroensap (evt. de kaneel) erbij en pureer het met een staafmixer tot een gladde mix. 92 Op het laatst nog even het eiwit erbij mixen. 93 Nu in de ijsmachine en draaien tot het ijs is. Anglaisesaus 94 Klop de eidooiers los met de suiker in een kom. 95 Snijd het vanillestokje open en schraap het merg er uit. 96 Doe de melk met het merg en het vanillestokje in een pan met dikke bodem en verhit deze tegen de kook aan. 97 Verwijder het vanillestokje en schenk al kloppend beetje bij beetje de hete melk bij de eidooiers. 98 Schenk alles in een schone pan en zet, al roerend, op laag vuur (gebruik een vlamverdeler als je die hebt). Niet laten koken, want dan gaat de saus schiften, maar verhit al roerend net zo lang tot een gebonden vla. 99 Neem de pan van het vuur en serveer warm of koud. Schuim 100 Warm de oven voor op 110°C. 101 Kloppen de eiwitten met zout. Voeg de tafelsuiker in delen toe en klop de eiwitten stijf. Spatel de poedersuiker er door heen. 102 Droog het schuim in de oven op een sillypad. 103 Laat afkoelen en breek het in stukken. Opmaken en uitserveren 104 Naar eigen inzicht een compositie van het chipolatapuddinkje, vers fruit en een bol sorbetijs. Zet het schuim recht op erbij.
--	---