



MENU December 2005

Tant de Bruit

COUPE RODE SEKT, AMUSE TRIO

PARELHOEN IN HET GROEN

OSSENHAAS "EN CROUTE" MET BASILICUMSLA

TERRINE VAN 4 BELGISCHE KAZEN MET VIJGENCOMPÔTE

VERS FRUIT GEGRATINEERD MET MUSKAATROOM

COUPE RODE SEKT, AMUSE TRIO

15 pers.

Ingredienten:

Fles Rode sekt

COUPE RODE SEKT tijdens de bereiding Amuse's

Serveren in een champagnecoupe en garneren met een kwart aardbei met kroontje. Tijdens het koken toasten op een vrolijke kerst.

KOMKOMMERCAPPUCCINO MET HOLLANDSE GARNALEN

Bereiding:

Komkommerschil en zaad verwijderen, overige pureren en zeven. Kippenbouillon verwarmen met slagroom en komkommerpuree. Soep met peper en zout op smaak maken.

Serveren in een voorverwarmd mokkakopje, garnaltjes eerst verdelen, daarna toevoegen en garneren met klein takje dille.

Ingrediënten:

1 komkommer
6 dl. Kippenbouillon
(van 2 tabletten)
3 dl. Slagroom
100 gr. Hollandse garnalen
10 gram gehakte dille

Opmaak:

ZALMKOMKOMMERROOSJE MET ROMIGE SINAASAPPELSAUS

Bereiding:

Meng crème fraîche, sinaasappelmarmelade, mosterd, zout en peper tot gladde saus. Dressing: olie, citroensap, dille, peper en zout goed roeren. Komkommer goed wassen en met dunschiller in de lengte 15 gelijke repen schaven. Gerookte zalm ook in 15 repen snijden (even breed als de komkommerplakken) Zalm en komkommerrepen besprenkelen met citroendressing. 1 reep zalm op 1 reep komkommer leggen en samen losjes oprollen tot een roosje.

Roosje serveren op een spiegeltje van sinaasappelroomsaus en besprenkelen met dressing. Garneren met een klein takje dille.

Ingrediënten:

150 ml. crème fraîche
 200gr. sinaasappelmarmelade
 10 gr. zaanse mosterd
 15 gr. Dille, 60 cl. olie
 1/2 citroen
 2 komkommers
 300gr.gerookte zalm in
 plakken, zout en peper

Opmaak:**Ingrediënten:**

1 kropsla
 400 gr. verse zachte
 roomkaas
 1 bakje tuinkers
 20 gr. mierikswortel
 2 bietjes (niet te groot)
 30 ml. olijfolie (extra vierge)
 20 ml. rode wijnazijn
 1/2 gerookte makreel

Opmaak:

Pinot Blanc 2003

Engel – Bergheim

Frankrijk.

De Pinot Blanc is één van de zes of zeven druivensoorten waarvan men in de Elzas cépage wijnen, d.w.z. wijnen die van één druivensoort worden en mogen gemaakt.

Mengt men de druivensoorten onderling dan heten ze Edelzwicker, of welke fantasienaam dan ook. Elke zich zelf respecterende wijnbouwer heeft in zijn programma wel een dergelijke wijn.

De Pinot Blanc, over het algemeen lichte wijnen (niet in alcohol) die bij vele gerechten passen. (maar niet bij mierikswortel)



MENU December 2005

Tant de Bruit

PARELHOEN IN HET GROEN

15 pers.

Ingrediënten:

500gr
 kastanjechampignons

Bereiding:

Champignons schoonvegen, steeltjes verwijderen. Champignonhoedjes in piepkleine blokjes pellen en zeer fijn snipperen. In koekenpan 10 gr. boter verhitten en sjalotten kort fruiten. Cl

SLABONBONS MET MIERIKSWORTEL/MAKREELCRÈME**Bereiding:**

Bietjes ongeschild 35 minuten koken in snelkookpan, laten afkoelen, daarna schillen en in 15 dunne plakken snijden ter grootte van een amuselepel. In een kom 10 gr. olie met rode wijnazijn en peper en zout goed roeren tot een dressing en hierin de plakjes biet leggen en afgedekt wegzetten.

Grote pan met water en wat zout aan de kook brengen. 15 mooie blaadjes van de kropsla losmaken (2 extra als reserve). Intussen grote bak met ijswater klaarzetten. Slabladeren even in kokend water onderdompelen, zodat ze zacht worden, daarna direct in ijswater laten afkoelen (om garingsproces te stoppen). Slablaadjes op keukenpapier laten uitlekken en voorzichtig droogdeppen, nerven egaliseren/afvlakken.

Van een halve gerookte makreel de graten en het vel verwijderen. Roomkaas mengen met losgeknipte tuinkers, mierikswortel en zout en peper naar smaak. Als alles goed gemengd is, het makreel vlees er voorzichtig doorroeren.

Gebruik amuselepels. Leg op elke lepel een plakje gemarineerde biet (evt. bijsnijden) Slabladeren op werkvlak uitspreiden en in het midden van elk slablad 1 kleine eetl. Roomkaas/makreelmengsel scheppen. Blaadjes rond de roomkaas dichtvouwen en 'slabonbons' met de vouwnaad onder, op het bietje leggen. Een druppeltje van de overgebleven bietendressing (gemengd met 20 gr. olijfolie) over de slabonbons sprenkelen.

6 sjalotten 50 gr. roomboter 200 ml. witte wijn 250 ml. crème fraîche 6 parelhoenfilets (dubbel) 20 cl. olijfolie 2 kg. spinazie 2 granaatappels	3 min. zachtjes meebakken. Wijn erbij schenken en 5 min. zachtjes laten doorkoken. Pan v crème fraîche toevoegen en de saus op smaak maken met peper en zout. Saus afgedekt b Van de granaatappels de pitten verzamelen in een kom bewaren. Parelhoenfilets minimaal 30 min. op kamertemperatuur laten komen. 2 stalen Koekenpannen verhitten, wat boter in de pannen. Parelhoenfilets met olie bestrijke met peper en zout. Parelhoenfilets in 8-10 min. aan beide zijden goudbruin en gaar bakken. In een wok olijfolie verhitten en daarin wat gesnipperde sjalot en knoflook fruiten dan de spi omscheppend laten slinken. Naar smaak zout en peper toevoegen. Spinazie daarna laten u zeef. Parelhoen op een snijplank 1 min. laten rusten en dan schuin in dunne plakjes snijden. Intu verhitten voor de spinazie en de saus verwarmen en eventueel wat inkoken tot goede dikte. Op grote voorverwarmde borden royaal uitgelekte spinazie verdelen. Paddestoelensaus in het midden op de spinazie met daarop Parelhoenplakjes. . Vlees moe En de granaatappelpitten verdelen over de rand van het bord.
---	--

Opmaak:



Mescladis Rosé Clavel 2004
Languedoc
Frankrijk.

In de wijngaarden rondom Montpellier heeft de heer Clavel zijn wijngaarden met voornamelijk Carignan en Grenache stokken. Zijn rode wijnen zijn buitengewoon wat prijs/kwaliteit verhouding betreft, maar ook zijn Rosé die van uitgezochte druiven, de oogst duurt 28 dagen, elke dag worden de druiven die in aanmerking komen geplukt,

heeft een zekere body die men bij Rosé wijnen niet vaak aantreft.



MENU December 2005

Tant de Bruit

OSSENHAAS “EN CROUTE” MET BASILICUMSLA

15 pers.

Ingrediënten:

2 kg. ossenhaas
(gelijkmatig stuk)
30 gr. boter en 40 cl. olie
(voor de vulling)
500 gr. champignons
2 uien
2 plakken gekookte
achterham a 50 gr.
6 plakken gekookte
achterham a 30 gr.
4 takjes verse tijm
60 gr. tomatenpuree
2 eidooiers
700 gr. bladerdeeg
(vierkante vellen)

Bereiding:

Vlees goed droogdeppen met keukenpapier en inwrijven met peper en zout. Eventueel de dunne punt van de haas terug vouwen en op binden. In een braadpan boter en olie verhitten. Schroei de ossenhaas hierin snel rondom dicht. Neem het vlees uit de pan en laat goed afkoelen. Maak champignons goed schoon en snijd in plakjes. Snijd de plakjes ham van 50 gram in blokjes. Fruit gesnipperde uien in het braadvet met de champignons, hamblokjes en tijm, tot de champignons gaar zijn. Laat het overvloedige vocht verdampen. Voeg tomatenpuree toe. Breng op smaak met peper en zout. Het geheel af laten koelen en zeer fijn hakken. Laat het bladerdeeg ontdooien. Rol het uit tot 2 grote plakken van 3 a 4 mm dikte (groot genoeg om het vlees in te pakken). Leg dakpansgewijs 3 plakken ham op iedere plak bladerdeeg. Verdeel het champignonmengsel bovenop de ham gelijkmatig over de 2 plakken bladerdeeg. Leg op iedere plak een stuk gebraden ossenhaas en vouw het deeg voorzichtig om het vlees. Bevochtig de randen met wat water en druk de randen goed op elkaar. Keer het geheel voorzichtig om en leg het op een met bloem bestoven bakplaat. Klop de eidooiers los en bestrijk het deeg ermee. Verwarm de oven voor op 210 ° C. Plaats de bakplaat in de oven en bak de ossenhaas ‘En Croute’ 30 minuten. Neem het vlees uit de oven en laat het tenminste 5 minuten rusten.

(voor groene groenten)

500 gr. peultjes
500 gr. groene asperges
Romanesque bloemkool

Maak alle groenten panklaar. Peultjes afhaken, groene asperges eventueel iets schillen en in stukken snijden. Bloemkool in roosjes verdelen. Breng een pan water aan de kook en voeg zout toe. (vlak voor opdienen) Kook de groenten in ong. 10 min. beetgaar.

(voor knoflookolie)

1 dl. olijfolie
1 teentje knoflook
1 takje basilicum

Voeg fijngeknipte basilicum en geperste knoflook toe aan de olijfolie en maak op smaak met wat peper en zout. Meng het geheel goed en zet weg tot gebruik.

(voor tagliatellideeg)

1 kg. ‘harde’ tarwebloem
8 grote verse scharrel-
eieren
1 blikje tomatenpuree
20 gr zout
0,2 dl olijfolie
griesmeelbloem om te
bestrooien.

Meng alle ingrediënten tot een mooi zijdezacht deeg. Kneed zolang tot de gluten in het deeg de structuur elastisch maken (ong. 5 min.) Pak het deeg in folie en laat ong. 1 uur rusten op een koele plaats buiten de koeling. Pak het deeg uit. Verdeel het deeg in stukken van 200 gr. Druk de bal een beetje plat met de handpalm en haal het door de dikste stand van de pastamachine. Vouw de 2 uiteinden van de lap deeg naar binnen en haal het nog 3 keer door de dikste stand van de pastamachine, zodat het deeg overal even dik wordt. Bestrooi vervolgens beide kanten met bloem en haal het deeg op een dunnere stand door de pastamachine. Herhalen tot de dunste stand ong. 1 – 1 ½ mm. Nu kun je het deeg tot tagliatelli verwerken. Hang de tagliatelli te drogen aan de waslijn. Verwerk op de zelfde manier de andere ballen deeg.

Ingrediënten: salade

4 bosuitjes
6 vleestomaten
120 gr. basilicum
dressing naar smaak
(inclusief scheutje zoete
ketjap), peper

Breng een grote pan water met wat zout aan de kook (vlak voor opdienen) Laat de pasta +/- 4 min. gaarkoken. Pasta laten uitlekken in een vergiet en vermengen met de knoflookolie (pasta als laatste op het bord uitserveren) **Opmaak salade: De hele blaadjes basilicum afwisselen met plakken tomaat en bosui serveren op side-plate overgieten met een dressing en peper naar smaak toevoegen.**

Opmaak:

De ossenhaas aansnijden met elektrisch mes, per persoon 1 plak. Op voorverwarmd bord, pasta draaien om een vork en als torentje midden op het bord plaatsen, de groenten er omheen en 1 plak ossenhaas half op de pasta. Direct uitserveren. **LET OP! Het vlees als laatste erop leggen i.v.m. nagaren.**



Domaine Bouvachon Nomine
Chateau Neuf de Pape.
Orange – Frankrijk

De met afstand bekendste en meest gerenommeerde individuele AC van het Rhonedal is Chateau Neuf de Pape.

De AC van meer dan 3000 ha. beslaat slechts 5 gemeenten Chateau Neuf, Courthezon, Bedrarrides, Orange en Sorgues.

De Tempeliers (1157) noemde de plaats Castrum Novum.

De huidige naam kreeg ze pas in de 19^e eeuw. De AC is nog jonger want tot 1949 werd een groot deel van de wijnen in Bourgondie verkocht.

Voor deze wijn zijn dertien druivensoorten toegelaten, de belangrijkste zijn, cinsault, mourvèdre, syrah. De wijnbereiding is de laatste jaren erg veranderd., bleef vroeger

De rodenwijn 2-3 maanden op pulp, en vijf tot 10 jaar op fust, nu worden met standtijden van max. 2 weken en hoogstens 2 jaar bereiding in het vat gewerkt.

TERRINE VAN 4 BELGISCHE KAZEN MET VIJGENCOMPÔTE

15 pers.

Ingrediënten:

100 gr. Bleu
d'Arville
240 gr.
Wijnendale
kaas
400 gr. Oud-
Brugge kaas
250 gr. Loo-
kaas (zelf in
plakken
snijden)
300 gr.
gedroogde
vruchten
(vijgen, pruimen
en abrikozen)
250 gr. boter

Ingrediënten: (vers gebakken brood)

400 gr. AH
broodmix kant-
en-klaar.
240 ml. water

Ingrediënten:

(vijgencompôte)
250 gr.
gedroogde
vijgen
200 ml.
versgeperste
sinaasappelsap
150 ml. rode
port
200 gr.
geleisuiker

Bereiding:

Meng de boter, de Wijnendale en de Bleu in de keukenmachine tot een romige massa. Rasp de C met een grove rasp en meng deze door de romige massa (niet in de keukenmachine). Kies een p terrine (smal) en bekleed deze met vershoudfolie. Bedek de binnenkant van de vorm daarna met kaas. Leg nu onderin een laagje romige kaasmassa, vervolgens een laagje gedroogd fruit, herhaa lagen. Eindig met een laag romige kaasmassa. Bedek het geheel met de resterende plakken Loo terrine koel weg om op te stijven (min. 2 uur) ½ uur voor serveren uit de koeling halen.

Bereiding:

Volg voor de receptuur de aanwijzingen* op het pak.
De broodjes worden gebakken in kleine bloempotjes.
Bloempotjes invetten met boter alvorens ze $\frac{3}{4}$ te vullen met het deeg.
* Baktijd

Bereiding:

Snijdt de gedroogde vijgen in kleine stukjes en breng ze met het sinaasappelsap aan de kook. La 3-4 minuten zachtjes sudderen, voeg dan de rode port toe en de geleisuiker. Breng dit opnieuw a en laat de compote 4 minuten goed doorkoken. Doe de compôte in een schaal (potje) en laat h (tip voor thuis, deze compote is in een afgesloten pot 2-3 maanden houdbaar in de koelkast)

Terrine aansnijden met elektrisch mes en verdelen over het aantal personen.

1 plak p.p. op middelgroot bord met daarnaast, op rond soeplepeltje, vijgencompôte. Het broodpc geheel mee serveren op het bord.

Opmaak:



Alvera Solera 1927
Montilla Moriles
Alvear - Spanje.

Pedro Ximenez, de druif die wijnen van deze kwaliteit voortbrengt .
De unieke florgisting en het solerasysteem dat deze wijn doet rijpen
is al begonnen in 1927.
Steeds wordt de wijn afgetapt en uit het bovenliggende vat weer bijgevuld.
Als dessertwijn of bij mooie kazen is het een wijn voor genietters.



MENU December 2005

Tant de Bruit



VERS FRUIT GEGRATINEERD MET MUSKAATROOM

Ingrediënten:
(mangopuree)
2 mango's
2 dl. water

Bereiding:
Schil de mango's en snijd ze in stukjes. Breng de mangostukjes met de suiker
het water en de cognac in een pan aan de kook. Even laten doorkoken. Neem
de pan van het vuur en laat het afkoelen. Pureer het mangomengsel met de

15 pers.

80 gr. suiker
4 eetl. cognac

staafmixer.

Ingrediënten:

(muskaatroom)
2 dl. muskaatwijn
70 gr. suiker
1 vanillestokje
3 dl. slagroom

Bereiding:

Kook de muskaatwijn met de suiker en het opengesneden vanillestokje tot de helft in.
Laat afkoelen. Voeg het merg van het vanillestokje toe.
Klop de slagroom samen met het stroopje stijf.

Ingrediënten:

(vanilleroomijs)
1 vanillestokje
6 dl. volle melk
4 dl. slagroom
6 eierdooiers
250 gr. suiker

Bereiding:

Breng de melk met de slagroom en het opengesneden vanillestokje aan de kook. Houdt een beetje van de melk achter. Laat het vanillestokje 5 minuten koken en verwijder het stokje. Schraap het merg van het vanillestokje en voeg dit bij de melk. Roer de eierdooier met de suiker en de achtergehouden melk. Roer een deel van de hete melk door de liaison (eierdooiermengsel) en laat binden. (niet meer laten koken)
Laat alles goed afkoelen en draai er ijs van.

Opmaak Ingrediënten:

(fruit)
500 gr. aardbeien
4 kiwi's
evt. bakje bramen
2 appels in schijfjes
gebakken
takje munt

Verdeel de mangopuree over diepe borden.
Verdeel er een lepel muskaatroom over.
Gratineer met een brander totdat de room iets begint te kleuren.
Leg het vers fruit er in. (midden vrijlaten voor het ijs)
Leg op ieder bord een bolletje roomijs in het midden en een blaadje munt erop.

BON APETIT!!!