



JUNI - HOLLANDS

Amuse; Rilletes van gerookte makreel, Oester met ravigotesaus, Hollandse
nieuwe met een puntje Coorenwijn

Papillot gevuld met grijze garnalen, tongfilet een brunoise van tomaat en een
veloute saus

Witlofsoepje met garnaltjes (b)

Warm gerookte zalm met spinazie, krokante aardappel en een sabayon van
abdijbier (b)

Gehaktbal van Jonnie Boer met een zomers stampotje van raapstelen (b)

Wentelteefje van eigengebakken suikerbrood, gemarineerde aardbeien met
een toef room (b)

AMUSE; RILLETES VAN GEROOKTE MAKREEL, OESTER MET RAVIGOTESAUS, HOLLANDSE NIEUWE MET EEN PUNTJE COORENWIJN

Rillette van makreel

2 kleine gerookte makreel
2 sjalotjes
150 gram verse geitenkaas
Vers gemalen peper

Verwijder het vel van de makreel, trek met een pincet de overige kleine graatjes eruit. Trek het visvlees in stukjes.

Pel de sjalotjes en snipper deze heel fijn.

Maak de kaas met een pollepel los, meng de sjalotjes door de kaas en maak af met peper, daarna de makreel erdoorheen spatelen .

Over de amuse glaasjes verdelen, garneren met een plukje peterselie, koud wegzetten.

Oesters met ravigote

12 oesters
1 glas droge witte wijn
10 druppels citroensap

De oesters opensteken, verwijderen en het vocht opvangen, de oesters in het oestervocht, de wijn en het citroensap laten pochieren. Afkoelen en de oester in de diepe helft terug leggen. Het kooknat verder reduceren, af laten koelen.

150 ml Mayonaise
25 gram gehakte kappertjes
10 gram fijn gehakte uitjes
Een mengsel van totaal 10 gr. fijngesneden bieslook, peterselie en kervel
Gereduceerd kookvocht

De mayonaise vermengen met de genoemde ingrediënten, het kookvocht naar smaak toevoegen.

De oester bedekken met een laagje ravigotesaus, koel wegzetten.

Amuse haring

3 Hollandse nieuwe
Haringen
2 eetlepels fijn gesneden bieslook
12 stuks bieslook garnering

De haringen schoonmaken, alle graatjes verwijderen, zeer kleine brunoise snijden en vermengen met de fijn gesneden bieslook. Op een amuselepel presenteren en afmaken met 2 stukjes bieslook.

Presentatie

Coorenwijn uit de diepvries
Zeer kleine jeneverglaasjes(puntjes) uit de diepvriezer

Op een klein vierkant bord de 3 amuses plaatsen, vlak voor het uitserveren de puntjes Coorenwijn bij de amuselepel met haring zetten en uit serveren.

PAPILLOT GEVULD MET GRIJZE GARNALEN, TONGFILET EN EEN BRUNOISE VAN TOMAAT EN EEN VELOUTE SAUS

Saus

3 potjes visfond
½ bos selderij
1 flinke prei
1 winterpeen
3 laurierblaadjes
10 gram witte en
zwarte peper bolletjes
3 dl kookroom
Sap van ½ citroen
3 eierdooiers

Van de prei de groene buitenbladeren apart houden.
De vis fond opzetten met de grof gesneden groenten, de laurierblaadjes en de peperkorrels, dit laten koken tot de helft, passeren door een neteldoek, daarna weer opzetten met de kookroom en het citroensap, dit in laten koken tot 3 dl. Afhankelijk van de dikte van de saus beurre manier toevoegen, daarna de saus iets af laten koelen dan de eierdooiers door de saus roeren, warm wegzetten, mag niet meer koken.

Verwarm de saus voor het serveren voorzichtig op.

De buitenbladeren van de prei in kokend water soepel maken, afkoelen in ijswater, laten drogen tussen keukenpapier in slierten snijden van 3 mm. tussen vochtig keukenpapier bewaren.

Papillot

12 tongfilets van ca 60 gr.
15 wonton velletjes of
filodeeg 25 x 25 cm
100 gr. grijze garnalen
1 citroen
1 eiwit

De tongfilets licht peper en zouten, stevig oprollen.
Op het werkblad een wonton vel leggen met in het midden, ter versteviging een ¼ velletje.
In het midden van het velletje de opgerolde filet leggen met een theelepel garnalen en $\frac{1}{3}$ partje dun gesneden citroen (zonder schil). Het velletje insmeren met geklopt eiwit en dicht vouwen tot een buideltje, goed samenknijpen en afbinden met een sliert prei.
In een ingevette gastronom schaal leggen, afdekken tot gebruik met een vochtige doek.

De pakketjes in een hete oven plaatsen van 180 °C, ca 10-15 minuten (kern 58 graden).

5 stevige grote tomaten

De tomaten pliceren, het zaad en vocht verwijderen droogmaken en in kleine blokjes snijden.

Presentatie

Peterselie

In het midden van een warm bord, een pakketje vis zetten, de rest van de garnalen en de tomatenblokjes verdelen over de borden, een kleine lepel saus rondom de vis napperen, af garneren met een takje peterselie.



WITLOFSOEPJE MET HOLLANDSE GARNAALTJES

Witlofsoep

1 kg. Witlof*

*houd 1 stronkje apart!

2 uien, in partjes

4 aardappels, in stukjes

2 ltr. Bouillon (kip)

Scheutje room

Snijd de stronkjes witlof in grove stukken en houd 1 stronkje apart.

Fruit de partjes ui licht aan (let op, niet laten kleuren) in de boter. Voeg de stukken witlof en aardappels toe en laat even aanstoven. Voeg de bouillon bij de groente en laat 20 minuten koken. Pureer de soep met de staafmixer.

Klop de room licht op en roer deze door de soep (niet meer laten koken)

Snijd de apart gehouden witlofstronk in dunne ringetjes en stoof deze in wat boter. Zet apart.

Presentatie

200 gram Hollandse garnalen

Bieslook ter garnering

Zet voorverwarmde soepkommen klaar en schep in iedere kom wat gestoofde witlofringetjes.

Schenk de soep in de kommen en maak een hoopje Hollandse garnaltjes in het midden en garneer af met bieslook.



WARM GEROOKTE ZALM MET SPINAZIE, KROKANTE AARDAPPEL EN EEN SABAYON VAN ABDIJBIEER

Gerookte zalm

1200 gram verse zalm, met
huid

500 gr. grof zeezout

100 gr. donkere rietsuiker

Schil van 2 limoenen

20 witte peperbollen,
gekneusd

20 gr. szechuanpeper

Maak het pekelsout door alle ingrediënten te mengen en leg de zalm erin, goed omringd door het zout, gedurende een uurtje afgedekt met folie.

Dep daarna droog tussen een schone doek en laat ongeveer 2 uur drogen in een koele, geventileerde ruimte.

Rook de zalm 10-15 minuten in de rookpan. Verwijder daarna eventueel de huid en snijd in de benodigde plakken.

Spinazie

1 kg. Spinazie

50 gr. Boter

Peper en zout

Nootmuskaat

Was de spinazie en laat goed uitlekken. Smelt de boter en roerbak de spinazie.

Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Aardappelchips

2 grote vastkokende
aardappels

Peper en zout

Plantaardige olie

Verhit de olie tot ca. 180°C. Boen de aardappels schoon en snijd ze in de keukenmachine in dunne plakjes. Dep vervolgens de plakjes goed droog met keukenpapier. Frituur de chips goudbruin en knapperig en laat ze uitlekken op keukenpapier. Bestrooi ze met peper en zout.

Sabayon

50 ml. sherryazijn

10 eidooiers

200 ml Abdijbier

100 gr. geklaarde boter
zout

szechuanpeper

Doe de eidooiers in een sauspan met het abdijbier en de sherryazijn. Klop au-bain-marie tot schuim op het vuur. Pas op dat het geheel niet te warm wordt en het ei stolt.

Neem de pan van het vuur en werk op met de geklaarde boter.

Presentatie

Plaats de spinazie in het midden van een voorverwarmd bord en plaats daarop de zalm met de chips.

Werk af met een lepel schuimige biersabayon.

ROKEN MET DEMEYERE

1. Verwarm de rookpan.

Verwarm de rookpan op een hoog vuur.

Na 1 minuut doe je de druppeltest: laat een paar druppels water vallen in de rookpan. Wanneer de druppels direct na het vallen bolletjes vormen die rondspringen in de pan betekent dit dat de juiste temperatuur is bereikt.

2. Houtschilfers

Verminder op dat ogenblik de intensiteit van het vuur met de helft en strooi wat houtschilfers in de pan, desgewenst gemend met kruiden of specerijen.

Afhankelijk van de gewenste rooksmaak en de rooktijd neem je twee koffielepels rookhout (+/- 15 minuten, lichte rooksmaak) tot 2 soeplepels rookhout (meer dan 20 minuten, intense rooksmaak).

Door het hoge vuur te remmen zal het houtzaagsel ontbranden en de rook vrijkomen.

3. Rookkamer

Plaats de rookkamer in de pan boven de houtschilfers.

Deze rookkamer heeft zijdelings gaten die de rook doorlaten en is voorzien van een licht holle bovenkant om van het voedsel druipend vocht en vetdruppels op te vangen.

4. Rooster

Plaats het rooster waarop de ingrediënten kunnen worden gerookt in de pan. Zorg dat de te roken voedingswaren niet te groot zijn zodat het rookproces kort kan worden gehouden.

Liever 4 porties van 120 gram dan 1 portie van 500 gram.

Verminder nogmaals de intensiteit van het fornuis tot ongeveer de laagste stand.

5. Deksel

Rook in geen geval te snel zodat de rook de tijd krijgt om zijn aroma's aan het product te geven en voeg desgewenst houtsnippers toe.

Hou ook rekening met de structuur van het voedsel dat je rookt.

Op een hogere temperatuur zal meer vet uit het product lopen zodat het enigszins droger wordt.

Hoe minder vast de structuur van het voedsel, hoe minder hoog de maximumtemperatuur moet zijn om uiteenvallen te voorkomen.

6. Klaar!

De wenselijke tijdsduur om een bepaald product warm te roken is vooral een persoonlijke kwestie. Veel hangt af van je voorkeur wat betreft intensiteit van de rooksmaak en mate van gaarheid.

GEHAKTBAL VAN JONNIE BOER MET EEN ZOMERS STAMPBOTJE VAN RAAPSTELLEN

Gehaktbal

800 gr. kalfsgehakt
300 gr eendenlever of
ganzenlever (in blokjes)
30 gr pittige mosterd
1 sjalot
2 eieren
4 beschuitjes of paneermeel
Scheutje melk
Peper en zout
Boter (bij voorkeur
ouderwetse Blue Band)

Snipper het sjalotje. Meng het gehakt met de overige ingrediënten (t/m melk) en breng op smaak met peper en zout. Draai er ballen van.

Bak de ballen in flink wat bruisende boter rondom aan. Stoof ze vervolgens met het deksel op de pan in een half uurtje gaar.

Scheut witte wijn
Koude boter

Haal de gehaktballen uit de pan en houd ze warm. Zet de pan weer op het vuur. Voeg een flinke witte wijn toe en roer de aanbaksels los. Monteer de jus licht met koude boter zodat hij straks niet uitloopt

Stamppot

2 appels
1 -2 tl suiker
600 gr aardappelen (dorés,
gloria's of annabellen)
6 bosjes raapstelen
(ongeveer 600gr.)
Boter
Peper en zout

Schil de appels en snijd ze in blokjes. Gaar ze langzaam in een klontje boter met de suiker en 2 eetlepels water. Schep als het vocht is verdampt de appel uit de pan.

Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water. Was de raapstelen en snijd de onderste stukken weg. Snijd ze fijn. Pureer de aardappelen met een pureepers en vermeng met een klontje boter. Voeg zout en peper naar smaak toe. Roer de raapstelen erdoor.

Presentatie

Verdeel de puree over voorverwarmde grote borden met behulp van een ring. Leg hierop enkele stukjes appel. Maak ernaast een spiegeltje van de jus en leg hierop de gehaktbal.

WENTELTEEFJE VAN EIGENGEBAKKEN SUIKERBROOD, GEMARINEERDE AARDBEIEN MET EEN TOEF ROOM

Suikerbrood

225 ml melk
15 gr. suiker
2 zakjes gist
525 gr. bloem
3 tl zout
3 el gembersiroop
Sap van een ½ citroen
30 gr boter
2 kleine eieren (s)

Verwarm de melk tot handwarmte en roer de suiker en de gist erdoor. Zeef de bloem. Smelt de boter en klop het ei los. Maak een deeg van alle ingrediënten en kneed totdat het soepel is. Voeg eventueel extra meel toe als het teveel plakt.

Laat het deeg 45 minuten rijzen onder een vochtige theedoek op een warme plek.

kristalsuiker
350 gr greinsuiker of
kandijsuiker
3 á 4 tl kaneel

Smeer een broodblik dik in met boter en bestrooi van binnen met kristalsuiker

Kneed het deeg nog even goed door en meng vervolgens de greinsuiker en kaneel door het deeg. Verdeel in het bakblik en laat in ieder geval nog 30 min. rijzen.

Bestrijk eventueel met wat losgeklopt ei of melk.

Bak het brood 30-35 minuten op 180° C.

Laat het afkoelen en snijd in plakken.

Wentelteefjes

2 eieren
+/- 300 ml melk
½ tl kaneel
12 sneetjes suikerbrood
Boter

In diep bord ei met melk en kaneel loskloppen. Plakken suikerbrood door het eimengsel wentelen. Verhit de boter in een koekenpan en bak het suikerbrood op matig hoog vuur aan beide zijden goudbruin.

Gemarineerde aardbeien

250 gr. aardbeien
1 el poedersuiker

Was de aardbeien en dep ze droog. Doe ze in een schaal en verdeel de poedersuiker erover.

NB: als de aardbeien mooi rijp en smaakvol zijn is marinieren niet nodig en zonde van de lekkere natuurlijke smaak.



Room

400 ml slagroom
½ vanille peul
Enkele tl citroensap
Suiker

Schraap het merg uit de vanillepeul. Klop de room lobbig met de vanille, suiker naar smaak en enkele theelepels citroensap.

Presentatie

Halveer de wentelteefjes diagonaal en leg ze dakpansgewijs op een klein bord. Leg de aardbeien ernaast en schep er een toefje room bij.