

## Menu Português de Setembro 2011

### Amuse

#### **Lanquiste com Piri-Piri**

Langoest met piri-piri gedrapeerd met knoflookboter  
op een bedje van rucula-salade met portdressing

#### **Tapenade de Azeitonas pretas**

olijventapenade

**A,B**

### Voorgerecht

#### **Sardinhas Grelhadas**

Gegrilde sardine met grof zeezout en  
een peterselieaardappel met botersaus

**A,B**

### Soep

#### **Sopa de peixe à Cataplana**

Portugese vissoep

**A,C**

### Tussengerecht

#### **Porco-Preto assado**

Geroosterde halskarbonade van het zwarte varken met rode wijnsaus  
en een rozet van aardappelpuree.

**A**

### Sorbet

#### **Sorbet Mandarin**

Mandarijnensorbet

**A,B**

### Hoofdgerecht

#### **Lombo de cordeiro à Carvoeiro**

Gevulde lamslende met portsaus en  
Portugese aardappelschijfjes met een broccoli roosje.

**A,B,C**

### Nagerecht

#### **Figos com Porto**

In port gemarineerde vijgen.

#### **Maracujá-sorvetes**

Passieroomijs.

#### **Leite-Cremè Portuguesa**

Portugees roomtaartje.

**A,B,C**

**Brigade A,B,C gerechten gebaseerd op 10 personen (ten zij anders vermeld)**

## Lanquiste com Piri-Piri (A-B)

### Ingrediënten:

#### Tapenade:

100 gr zwarte olijven zonder pit  
5 st grote tenen knoflook  
1 el extra vergine olijfolie  
1 el citroensap  
zwarte peper

#### Knoflookboter:

4 teentjes knoflook  
2 el peterselie  
3 el bieslook  
1 el ui  
100 gr zachte boter

#### Dressing:

1 dl port Ruby  
½ dl olijfolie  
0,2 dl **balsamico (classico)**  
peper  
zout  
suiker

10 ongepelde Langoesten  
3 tl gemalen piri-piri  
2 dl zonnebloemolie

75 gr rucola  
1 groot stokbrood

### Bereiding:

#### Tapenade:

Verwarm de oven op 180° C. Verpak de knoflook ongeschild in alufolie, leg dit op een plaat en laat ze 35 min in de oven garen tot ze zacht zijn. Knijp ze na afkoelen uit de schil. Doe de olijven en de knoflook in de keukenmachine samen met de olijfolie en het citroensap en meng het tot een gladde massa. Breng de tapenade op smaak met peper en zout. Zet koud weg.

#### Knoflookboter:

Maak de knoflook schoon pers hem fijn en voeg de fijn gesneden peterselie, de fijn gesneden bieslook en de geraspte ui met de zachte boter toe en kneed het tot een homogene massa. Zet koud weg.

#### Dressing:

Maak de dressing door de port goed te mengen met de olijfolie en de balsamico. Maak af naar smaak met peper en zout en door eventueel wat suiker toe te voegen.

Was de langoesten en dep ze droog. Knip het pantser aan de rugzijde open.

Meng de olie met piri-piri en haal de langoesten erdoor. Besmeer nu de bovenzijde met de helft van de knoflookboter en leg ze in een vuurvaste schaal. Doe de rest van piri-piri olie bij de schaal en bak de langoesten ca 5 min in een voorverwarmde oven van 180° C.

Let op dat ze niet te gaar worden.

#### Presentatie:

Was de rucola en haal die door de dressing. Maak een hoopje sla op warme middelgrote borden. Leg een langoest op de sla met toefje knoflookboter. Geef er de tapenade bij met stokbrood.

## Sardinhas Grelhadas (A-B)

### Ingrediënten:

10 verse middelgrote sardines  
6 el olijfolie  
grof zeezout

2 citroenen

10 st ronde kleine vastkokende  
aardappelen (Charlotte bv)

250 gr roomboter

grof zeezout

10 takjes peterselie

### Bereiding:

Maak de sardines schoon en marineer ze door ze in te strijken met olijfolie en grof zout. Zet ze 1uur in de koeling.

Snijd de citroenen in 10 partjes en zet ze weg.

Schil de aardappelen.

Snijd ze, indien nodig, tot gelijke grootte bij en kook ze gaar met wat zout. Giet ze af en laat ze staan met de deksel op de pan.

Verwarm de salamander op  $\frac{3}{4}$  van zijn vermogen. Dep de sardines droog, leg ze op een bakplaat en plaats ze onder de salamander. Bak ze aan weerszijde in 4 min gaar.

Klaar de boter en laat deze daarbij niet bruinen.

### Presentatie:

Leg een sardine op een warm bord, bestrooi de vis met wat grof zout en leg er een aardappel naast.

Nappeer royaal met de geklaarde boter en garneer af met een takje peterselie en een partje citroen.

# Sopa de peixe: Cataplana (A-B)

Vissoep

## Ingrediënten:

250 gr kipfilet  
200 gr koolvisfilet  
200 gr schelvisfilet  
100 gr chorizo  
3 el olijfolie

1 kleine rode paprika  
1 kleine groene paprika  
2 rijpe tomaten

2 grote uien  
6 st knoflook tenen  
1 el tomatenpuree  
2 dl witte wijn  
1 el citroensap  
1 el bieslook  
1 bl laurier  
6 dl visfond

50 st gekookte mosselen  
50 st venusschelpen

kippenbouillonpoeder  
4 el kreeftenpasta  
100 gr crème fraîche  
½ mespuntje cayennepeper  
½ tl piri-piri poeder

20 st grote Noorse garnalen  
10 takjes peterselie

## Bereiding:

Snijd de kipfilet en de vis in blokjes van 2 cm, de chorizo in blokjes van 0,7 cm.

Braad kipstukjes aan in wat olie en zet alles koel weg.

Ontvel de paprika's m.b.v. een dunschiller, verwijder de zaadlijsten en snijd ze daarna in stukjes van ½ cm.

Ontvel de tomaten, verwijder de zaadlijsten en snijd ze in kleine blokjes.

Snijd de ui fijn, bak ze glazig en voeg dan de geperste knoflook en de tomatenpuree toe. Laat dit even smoren en ontzuren. Doe er dan de paprika en de chorizo bij met de witte wijn, citroensap, bieslook en laurier en laat dat alles wat doorkoken. Voeg, vlak voor het uitserveren, de vis, de kip en de stukjes tomaat toe en laat dit max. 5 min garen.

Kook de venusschelpen in de visfond gaar. Passeer het schelpennat door een doek en voeg het samen met de schelpen bij de groentes.

Maak de soep, vlak voor het uitserveren, heet en breng op smaak met kippenbouillonpoeder, kreeftenpasta, crème fraîche, **(zeer weinig!)** cayennepeper en piri-piri poeder.

## Presentatie:

Verdeel de garnalen en de soep over hete soepborden of soepkommen. Versier de soep met een takje peterselie.

## Porco-Preto assado

Gebraden halskarbonade van het Iberico-varken

### Ingrediënten:

650 gr nekstuk  
(Iberico varken)  
3 el olijfolie  
1 el rozemarijn

1 kg afkokende aardappelen  
2 el crème fraîche  
boter  
zout en peper.

30 kleine bospeentjes  
steek boter  
2 tl suiker

100 gr roomboter  
2 sjalotten  
2 dl runderbouillon  
5 dl zoete rode wijn  
1 bl laurier  
1 takje rozemarijn  
5 st jeneverbessen  
2 el honing  
bruine roux (poeder)

10 takjes peterselie

### Bereiding:

Snijd het nekstuk in 10 gelijke stukken.  
Hak de rozemarijn fijn. Strijk het vlees in met olie en rozemarijn.  
Draai ze daarna in de alufolie en leg ze 1 uur weg op kamertemperatuur.

Schil de aardappelen en kook ze gaar met wat zout. Giet ze af en stoom ze droog. Maak er dan m.b.v. de pureeknijper puree van en breng op smaak met wat boter en crème fraîche. Doe de puree in een spuitzak met een grove spuitmond en leg deze in de warmhoudkast.

Schil 30 kleine worteltjes. Maak ze 5 cm lang en snijd ze daarbij in model. Laat 1 cm van het groene kroontje zitten. Kook ze beetgaar in licht gezouten water.  
Laat ze uitlekken en karamelliseer in wat boter met suiker.

Smelt de roomboter.  
Hak de sjalotten fijn en bak ze op matigvuur ze goudgeel in de boter. Blus af met de bouillon en voeg dan wijn, laurier, rozemarijn en de jeneverbessen toe. Kook het geheel in tot de helft. Zeef de saus voeg de honing toe en bind de saus, indien nodig, licht met bruine roux.

Haal het vlees uit alufolie en gril het vlees vervolgens, à la minute, rosé in een grilpan. Eventueel afkruiden met zout en peper.

### Presentatie:

Maak een spiegeltsje saus op een warm bord, leg er het stuk vlees in en spuit er een rozet van de aardappelpuree naast.  
Leg er drie gekaramelliseerde worteltjes bij. Ganeeer met een takje peterselie.

## Sorbet Mandarim

**Ingrediënten:**  
**voor ca 15 personen**

200 gr suiker  
2 dl water  
7½ dl mandarijnensap  
citroensap  
0,2 dl manderijn likeur

**Presentatie:**  
3 mandarijnen  
0,2 dl Grand Marnier

**Bereiding:**

Verwarm het water en los er de suiker in op.  
Voeg daarna het manderijnensap toe.  
Breng op smaak met de mandarijnlikeur en citroensap.  
Zet het koud weg en draai er, als het voldoende afgekoeld is,  
ijs van.

**Presentatie:**  
Pel de mandarijnen.  
Schep een bolletje ijs in een gekoeld cocktailglas en garneer  
het met een partje mandarijn.  
Besprenkel het ijs met wat Grand Marnier.

## Lombo de cordeiro a Carvoeiro (A-B-C)

Lamslende in portsaus met aardappelgratin

### Ingrediënten:

750 gr Lamslende  
zout en zwarte peper  
80 gr lente uitjes  
½ tl munt blaadjes  
4 tenen knoflook  
2 tl paprika poeder  
(mild)  
6 el olijfolie  
2 el witte balsamico  
½ paprika rood

### Portsaus:

2 sinaasappelen  
4 st sjalotten  
2 dl runderbouillon  
2 dl rode wijn  
3 dl rode port  
2 dl room  
peper & zout  
10 broccoli roosjes

### Aardappelgratin:

750 gr vastkokende  
aardappels  
2 dl kippenbouillon  
2 uien  
3 tenen knoflook  
3 el olijfolie  
300 gr gerookte  
spekblokjes  
zwarte peper  
aardappelzetmeel

### Bereiding:

Snijd het vlees over de lengte zover in dat je het open kunt klappen. Leg dan het vlees opengeklapt op een snijplank en kruid het met zout en zwarte peper

Hak de lente-uitjes en de munt fijn. Pers de knoflook uit.

Maak een mengsel van de lente-ui, knoflook, paprikapoeder, olijfolie en de balsamico en smeer de helft ervan op het vlees. Bewaar de rest  
Ontvel de paprika met een dunschiller, verwijder de zaadlijsten en snijd de paprika op de snijmachine in lange smalle reepjes. (julienne!)

Verdeel de paprika reepjes over het vlees.

Rol en bind het vlees op.

Smeer de rest van het mengsel aan de buitenzijde.

Leg de rollade op een rooster in een braadblik voor het op vangen van de saus.

Verwarm, ca 1 uur voor het uitserveren, de oven tot 160° C.

Plaats de rollade in de oven en bak het vlees in ca 30 min tot een kerntemperatuur van max 54° C.

Wikkel de rollade daarna in alufolie laat het **tenminste** 10 min. voor het aansnijden rusten.

### Portsaus:

Was en rasp een sinaasappel. Pers de sinaasappelen uit.

Hak de sjalotten fijn en fruit ze goud geel. Blus af met de runderbouillon. Voeg de rode wijn, 2 dl jus d'orange en 1 el sinaasappelrasp toe. Kook de saus voor 1/3 in, zeef de saus, voeg de port en room toe en dat alles laat tot de helft inkoken. Breng op smaak met peper en zout.

Maak de broccoli schoon in roosjes en kook ze beetgaar in water met wat zout.

### Aardappelgratin :

Schil de aardappels en snijd ze m.b.v. de snijmachine in dunne schijfjes van 3 mm en snijd ze daarna handmatig julienne. Niet afspoelen!  
Bind de bouillon licht met zetmeel en breng op smaak met zout en peper.  
Verwarm de oven op 180° C.

Snijd de uien in zeer dunne ringen en bak ze, samen met de uitgeperste knoflook glazig. Bak de spekjes licht bruin. Vet de vormpjes van een flexmatje in met olijfolie.

Leg de aardappeljulienne, de uien, de knoflook en de spekjes in lagen in de flexmat-vormpjes. Lepel daarna de bouillon (ca 1½ el per portie) er over en zet het geheel ca 1 uur in de oven. Laat de bovenkant niet te bruin worden. Dek deze eventueel af met alufolie. Controleer de gaarheid.

### Presentatie:

Verdeel het vlees in 10 plakken.

Maak er een spiegel van de portsaus op een warm middelgroot bord en leg daar het vlees in.

Leg er een roosje broccoli en een portie aardappelgratin bij.

# Figos com Porto, Maracujà-sorvetes e Leite-Cremè Portuguesa (A-B-C)

**Ingrediënten:**  
voor 15 personen !!!

**Bereiding:**

**Passievruchtenijs:**  
400 gr passievruchtencoulis  
200 gr poedersuiker  
4 dl slagroom  
50 gr (2) eidooiers  
1½ bl gelatine

**Passievruchtenijs :**  
Zeef de poedersuiker bij de coulis zo dat het oplost.  
Week de gelatine in koud water.  
Klop de eidooiers los met een klein beetje slagroom.  
Verwarm de los geklopte eidooiers "au bain marie" en voeg de rest van de slagroom toe. Laat het niet boven de 45° C komen.  
Knijp de gelatine goed uit en meng het door de warme room.  
Voeg dan de passievruchtencoulis toe, meng het goed en laat af koelen. Draai er daarna ijs van in de machine.

**Gekaramelliseerde vijgen:**  
15 grote rijpe vijgen  
350 gr bruine basterdsuiker  
2 dl port

**Gekaramelliseerde vijgen:**  
Ontdoe de vijgen van steeltjes en blaadjes snijd ze dan in aan de bovenkant in kruisvorm en buig ze wat open. Doe er wat bruine suiker in, zet ze, vlak voor het uitserveren, onder de salamander en gril ze ca 4 min. tot de suiker gekaramelliseerd is. Doe de rest van de suiker en de port bij elkaar en laat dat langzaam inkoken tot het siroop is.

**Portugees roomtaartje:**  
15 vellen bladerdeeg  
( plm 12x12 cm)

100 gr witte basterdsuiker  
1 ei  
3 eidooiers  
3 dl melk  
1,5 dl slagroom  
2,5 tl vanille essence

**Portugees roomtaartje:**  
Verwarm de oven op 180° C.  
Steek uit de vellen rondjes van Ø 10 cm. Vet vormpjes van ca Ø 6 cm in en leg er het deeg in. Zet ze koud weg.

Doe de basterdsuiker, de eidooiers en het ei in de kom klop alles goed door.

Voeg de melk en room toe en klop dit tot een gladde massa.

Roer er de vanille-essence door.

Als de vormpjes **koud** zijn,vul ze dan voor ¾ met het mengsel. Zet ze ca 12 tot 15 min. in de oven tot ze goudgeel zijn.

Strijk de taartjes vlak voor het einde in met losgeklopt eigeel en besuiker ze licht.

2 eidooiers  
suiker

Bruin het amandelschaafsel in een droge pan en pas op voor verbranden.

150 gr amandel schaafsel

15 mascarponebolletjes  
15 st versiersels van melkchocolade

**Presentatie:**  
Plaats een met siroop besprenkelde vijg op een groot mooi bord, decoreer af met het geroosterde schaafsel.

Plaats naast de vijgen een bolletje mascarpone, een bol passieroomijs, een chocolaatje en het roomtaartje.