

Kaokklup Biétgaar

alle gerechten van seizoen 1



(2001 – 2002)

Inleiding

Op een nazomerse woensdagavond zijn we met een aantal heren in Café de Keulsche Kar in Venlo een glaasje bier gaan drinken. Iemand kwam met een idee om met dit stel en enkele anderen maandelijks te gaan koken. Toen we eenmaal uitgediscussieerd waren en de neuzen dezelfde kant op stonden, was Venlo een nieuwe kookklup rijker: Kaokklup Biétgaar.

Biétgaar is een club van mannen van zowel jonge- als gerijpte heren die op de derde maandag van de maand hun kunsten vertonen bij Eetcafé de Strael aan de Winkelveldstraat in Venlo. Iedere keer is iemand anders chef de cuisine, hij zorgt dan voor het menu, receptuur, de boodschappen en is verantwoordelijk voor de presentatie.

U vindt hier menu's die samengesteld zijn door leden van Biétgaar. Vanaf het tweede seizoen zijn we ook punten gaan toekennen aan de gerechten. De gerechten zijn door de leden van Biétgaar gewaardeerd en de schaal loopt van 1 tot en met 5.

De leden van Biétgaar wensen u veel kookplezier en smakelijk eten!

Inhoud

Inleiding	2
Inhoud	3
1.) 15-10-2001 Samengesteld door Frank Theeuwen	5
Romige soep van witlof en brie	5
Carpaccio met pestodressing	6
Varkensmédaillons met sinasappelsaus en gebakken aardappel met shiitake en bospeentjes.....	7
2.) 26-11-2001 Samengesteld door Dave Vercoulen	8
Gerookte kipcocktail.....	8
Licht gebonden soep van kerrie, banaan en pittige soesjes	9
Hartige kipkarbonades met sesamzaad, peultjes en gebakken krielaardappeltjes	10
3.) 17-12-2001 Samengesteld door Peter Smeets	11
Flensjes met paddestoelen.....	11
Paprikaroomsoep met gerookte kalkoenfilet.....	13
Pikante varkensvleeschotel met boontjes en rijst.....	14
4.) 21-01-2002 Samengesteld door Wim Hovens	15
Salade van gerookte kuikenborstfilet met zuurkool	15
Elzasser zuurkoolsoep	16
Elzasser zuurkoolschotel met karbonades	17
5.) 25-02-2002 Samengesteld door Dimitri Peeters.....	18
Marokkaanse spinazierolletjes	18
Spinaziesoep met kaascroutons	19
Roergebakken spinazie met rookworst en sambal	20
6.) 25-03-2002 Samengesteld door Richard Hovens.....	21
Gemarineerde kalkoenreepjes op een bedje van sla.....	21
Crèmesoep Dame Blanche	22
Escalopes de Veau comme en Berry	23
7.) 15-04-2002 Samengesteld door Frank Theeuwen	25
Gevulde grapefruit met vruchten-kaas en kipfilet	25
Courgettesoep met groene soufflé	26
Varkensoesters met een appelsaus en hartig gevulde appels uit de oven	27

8.) 13-05-2002 Samengesteld door Alle leden Biétgaar.....	28
Aspergetaart met bacon en broccoli.....	28
Tartaar van gerookte zalmsnippers op gemarineerde asperges.....	29
Cappuccino van asperges en pistou	30
Asperge op grootmoeders wijze	31

1.) 15-10-2001 Samengesteld door Frank Theeuwen

Aantal personen: 6

- Romige soep van witlof en brie
- Carpaccio met pestodressing
- Varkensmédaillons met sinasappelsaus en gebakken aardappel met shiitake en bospeentjes

Romige soep van witlof en brie

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 5 stronken witlof
- 200 gram roombrie
- 5 dl. gevogeltebouillon
- 4 eetlepels olijfolie
- 3 tenen knoflook
- 6 sjalotjes
- 1,5 dl. koksroom
- 0,5 citroen (sap van)
- nootmuskaat
- peper
- zout
- suiker
- stokbrood en boter

Bereiding:

Maak witlof schoon, Verwijder bittere kern, en snij het lof in kleine stukjes. Hak zowel de schoongemaakte sjalotjes en knoflook fijn. Verhit olie in pan en fruit hierin knoflook, sjalotjes en witlof. Laat garen maar niet verkleuren. Giet eerst citroensap en daarna bouillon erbij en laat gedurende 15 minuten zachtjes trekken tot witlof gaar is. De brie in stukjes snijden en aan de soep toevoegen. Haal pan van het vuur en maak met de staafmixer de soep tot een fijne emulsie. Giet door een bolzeef en breng soep daarna op smaak met gemalen nootmuskaat, peper, zout en eventueel wat suiker. Serveer uit in warm soepkoppen en geef hierbij warm stokbrood met boter.

Carpaccio met pestodressing

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 150 gram gemengde sla
- 300 gram ossenhaas
- 60 gram pijnboompitten
- 100 gram basilicumblaadjes
- 50 gram knoflook
- 8 eetlepels olijfolie
- 60 gram geraspte parmezaanse kaas
- zout
- peper

Bereiding:

Algemeen:

Gemende sla over de 6 borden verdelen. Dun gesneden ossenhaas op sla leggen. Pijnboompitten in droge koekenpan lichtbruin roosteren en over carpaccio strooien. Dressing over carpaccio schenken.

Prima Pesto:

Verse basilicumblaadjes met pijnboompitten en fijngesneden knoflook in keukenmachine tot korrelige pasta pureren. Terwijl machine draaid olijfolie in dun straaltjes erbij schenken. Pesto uit kom halen en mengen met geraspte parmezaanse kaas. Pesto met zout op smaak brengen.

Varkensmédaillons met sinasappelsaus en gebakken aardappel met shiitake en bospeentjes

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 6 varkensmédaillons van 100 gram
- 3 sinaasappels
- ½ citroen
- 1 borrel cointreau
- 10 gram rose pepers
- boter
- peper
- zout
- 6 grote aardappelen
- olijfolie
- 100 gram ontbijtspek
- 1 teen knoflook
- 2 sjalotjes
- 350 gram kleine shiitake
- bospeentjes

Bereiding:

Van een goed gewassen sinaasappel de schil dun afsnijden en deze blancheren. Van 2 sinaasappels segmenten snijden en van de andere het sap bewaren. De varkensmédaillons licht kruiden met peper en zout en aan beide kanten in boter vlug bruin braden en daarna op ovenschaal leggen. Het braadvet uit de pan gieten en over het aanbaksel de cointreau gieten en deze flamberen. Honing, gewenste dikte onkoken. Rode pepers, sinaasappelschil en segmenten toevoegen en op smaak brengen met peper, zout en citroen-sap. Indien nodig opmonteren met koud boter. Kook intussen schoongemaakte bospeentjes BIÉT GAAR.

Schil de aardappelen en snijd in kleine blokjes en doe ze in een pan met koud water. Droog ze daarna goed af en bak ze in olijfolie samen met het kleingesneden ontbijtspek en het knoflookteentje mooi knapperig. Voeg halverwege de kleingesneden sjalotjes en de shiitake toe. Kruid met peper en zout.

2.) 26-11-2001 Samengesteld door Dave Vercoulen

Aantal personen: 6

- Gerookte kipcocktail
- Licht gebonden soep van kerrie, banaan en pittige soesjes
- Hartige kipkarbonades met sesamzaad, peultjes en gebakken krielaardappeltjes

Gerookte kipcocktail

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 9 eetlepels mayonaise
- 3 eetlepels tomaten ketchup
- 15 eetlepel droge sherry
- 0,5 eetlepel cognac
- enkele druppels citroensap
- mespuntje paprikapoeder
- mespuntje basterdsuiker
- 2 dl slagroom
- zout
- peper

Bereiding:

Saus

Meng alle ingrediënten behalve de slagroom door elkaar. Spatel er pas op het laatst de half opgeklopte slagroom door.

Cocktail

Schil de sinasappel en snijd de partjes tussen de vliesjes uit. Snijd van de kip 12 mooie plakjes en snijd de rest in stukjes. Meng de kipstukjes met een gedeelte van de saus. Leg de blaadjes sla in de coupes en schep de cocktail erop. Garneer de cocktail met de plakjes kip en de sinasappel. Schep, na eigen inzicht, een gedeelte van de saus over de cocktail.

Licht gebonden soep van kerrie, banaan en pittige soesjes

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

Soep

- 2 kleine uien
- 60 gram boter
- 60 gram bloem
- 1,5 eetlepel kerriepoeder
- 1,5 liter kippenbouillon
- 4 dl. melk
- 1 banaan
- 1 kleine prei
- peper
- zout

Soesjes

- 125 gram water
- 60 gram margarine
- 60 gram gezeefde bloem
- 2 eieren
- zout
- Chilipoeder

Bereiding:

Soep

Snipper de uien in kleine blokjes en fruit deze aan in boter. Voeg de kerriepoeder toe en bak deze even zacht met de ui aan. Roer dan de bloem erdoor en maak de roux in enkele minuten gaar. Giet de koude bouillon erbij en breng de soep aan de kook. Laat de soep gedurende 15 minuten zacht doorkoken. Giet na deze tijd de melk erbij en laat de soep nog 5 minuten zacht koken. Snijd vervolgens de banaan in kleine blokjes en doe deze bij de soep. Controleer of de soep goed op smaak is. Ganeer deze soep met fijngesneden prei en de soesjes

Pittige soesjes

Breng het water met de margarine en het zout aan de kook. Als de margarine gesmolten is, dan de gezeefde bloem met de chili toevoegen en het mengsel tot een deegbal oproeren (enkele minuten doorroeren om het deeg gaar te maken). Laat het iets afkoelen en voeg dan de eieren toe. Vul de spuitzak met het beslag. Verdeel het beslag in kleine porties (1,5 cm²) over het bakvel. Bak deze op 200 graden gedurende 8 a 10 minuten in de oven.

Hartige kipkarbonades met sesamzaad, peultjes en gebakken krielaardappeltjes

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 3 teentjes knoflook
- 3 dl sinaasappelsap
- 8 eetlepels honing
- 5 eetlepels ketjap manis
- 1,5 theelepel gemberpoeder
- 3 theelepels sesamololie
- 12 kip karbonades
- 1,5 eetlepel sesamzaad
- 600 gr. peultjes
- 1350 gr. krielaardappeltjes

Bereiding:

Maak de knoflook schoon en snijd deze in zeer fijne blokjes. Roer een marinade aan van sinaasappelsap, knoflook, honing, de ketjap, gemberpoeder en de sesamololie. Smeer de karbonades goed in met het mengsel en laat deze gedurende 30 minuten staan. Haal ze dan uit de marinade en kook de marinade tot de helft in. Smeer dan de marinade over de karbonades. Houd een klein gedeelte van de marinade apart. Verwarm de oven voor op 200 graden. Leg de kip met de huid kant naar boven en bak ze vervolgens 25 minuten in de oven. Bestrijk het vlees enkele malen met de rest van de marinade. Strooi 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd het sesamzaad over de kip karbonades. Kook de Peultjes en bak de krielaardappeltjes.

3.) 17-12-2001 Samengesteld door Peter Smeets

Aantal personen: 6

- **Flensjes met paddestoelen**
- **Paprikaroomsoep met gerookte kalkoenfilet**
- **Pikante varkensvleeschotel met boontjes en rijst**

Flensjes met paddestoelen

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

Flensjes:

- 60 gram bloem
- 1.5 dl melk
- 40 gram boter.

Paddestoelenvulling:

- 2 sjalotjes
- 50 gram bacon
- 400 gram paddestoelen
- 60 gram boter
- 15 gram bloem
- 2.5 dl melk.
- 40 gram geraspte Zwitserse Gruyère kaas.

Bereiding:

flensjes:

Roer 60 gram bloem, een snufje zout, 1 ei en de helft van 1,5 dl melk tot een dik, glad beslag. Verdun dit met de rest van de melk. Smelt in een koekenpan 1/6 deel van 40 gram boter. Giet in de pan 1/6 deel van het beslag en laat dit over de bodem uitvloeien. Keer het flensje wanneer de onderkant lichtbruin en de bovenkant bijna droog is. Bak de andere kant lichtbruin en laat het op een bord glijden. Bak nog 5 flensjes.

paddestoelenvulling:

Hak 2 sjalotjes fijn. Snijd 25 gram bacon in reepjes en 400 gram paddestoelen in dunne plakjes. Smelt in een pan 40gram boter. Bak hierin de sjalotjes en de bacon ca. 2 minuten op een laag vuur. Voeg de paddestoelen toe en smoor deze ca. 5 minuten op een matig vuur tot het vocht is verdampt. Roer er dan 15 gram bloem door. Voeg al roerende 2.5 dl melk toe tot een gebonden ragout ontstaat. Laat deze op een laag vuur onder af en toe roeren ca. 10 minuten koken. Breng de paddestoelenragout op smaak met zout en peper en bestrijk de flensjes mee. Rol deze op en leg ze in een ingevette ovenschotel. Bestrooi de flensjes met 40 gram geraspte Zwitserse Gruyère kaas. Smelt 20 gram boter en sprenkel dit over de flensjes. Gratineer de flensjes in het midden van een voorverwarmde oven van 225 graden tot de kaas smelt en goudbruin begint te kleuren.

Paprikaroomsoep met gerookte kalkoenfilet

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 1,5 kg rode paprika's
- 4 uien
- 80 gram boter
- 40 gram bloem
- 1 1/2 liter vlees- of kippenbouillon
- 1 theelepel scherpe paprikapoeder
- zout
- 600 gram gerookte ham

Bereiding:

Paprika's schoonmaken, van zaad en zaadlijsten ontdoen en in stukjes snijden. Van de bouillon een kopje afnemen en de stukjes paprika hierin even zacht koken. Paprika met de bouillon in de mengbeker of foodprocessor pureren of alles door een zeef wrijven. Uien pellen en fijnhakken. Boter laten smelten en de uien hierin glazig bakken. Bloem erover strooien en roeren tot de bloem door de boter is opgenomen. Geleidelijk de bouillon en de paprikapuree al roerend toevoegen en blijven roeren tot de soep is gebonden. Slagroom toevoegen en op smaak brengen met wat zout en de beide paprikapoeder. De gerookte ham in flinterdunne reepjes snijden. Het vlees in de soep heet laten worden. Direct serveren.

Pikante varkensvleesschotel met boontjes en rijst

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 750 gram varkensfilet
- 40 gram boter
- 4 uien
- 4 augurken
- 500 gram paddestoelen
- 200 gram tomaten
- 4 dl slagroom
- 1 pak rijst
- 2 potten haricots verts
- zout
- peper
- suiker
- mosterd

Bereiding:

Van 750 gram varkensfilet vet en vliezen wegsnijden en het vlees in stukken van 1 cm snijden. 1 eetlepel boter verhitten, het vlees dichtschroeien, met zout bestrooien en uit de pan halen. 4 uien pellen, snipperen, fruiten in het braadvet. 4 augurken in reepjes snijden en 500 gram gestoofde paddestoelen in schijfjes snijden, 200 gram tomaten (uit blik) in reepjes snijden, laten uitlekken en deze 3 ingrediënten toevoegen aan de uien en gaar laten sudderen. 4 dl slagroom toevoegen, aan de kook brengen, een beetje laten inkoken, de groente met zout en peper, suiker en mosterd op smaak brengen, het vlees toevoegen en even laten intrekken. Bereidingstijd ca. 30 minuten. Serveren met rijst (en boontjes).

4.) 21-01-2002 Samengesteld door Wim Hovens

Aantal personen: 6

- **Salade van gerookte kuikenborstfilet met zuurkool**
- **Elzasser zuurkoolsoep**
- **Elzasser zuurkoolschotel met karbonades**

Salade van gerookte kuikenborstfilet met zuurkool

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 40 gram boter
- 200 gram mager gerookt spek in blokjes gesneden
- sap van ½ citroen
- 2 appels (bij voorkeur goudreinet of Franse golden) geschild van klokhuis ontdaan en in blokjes gesneden
- 1 deciliter mayonaise
- 150 gram zuurkool iets kleiner gesneden
- zout
- zwarte peper (vers gemalen) naar smaak
- 1 theelepel Worcestersaus
- 12 blaadjes icebergsla gewassen en uitgelekt
- 6 gerookte kuikenborstfilets in dunne reepjes gesneden

Bereiding:

Verhit de boter en bak daarin spekblokjes tot ze knapperig zijn. Haal ze uit het vet en laat ze uitlekken op een stukje keukenpapier. Schep het citroensap, de appels en de helft van de mayonaise door de zuurkool en breng deze op smaak met zout en peper. Roer de Worcester-saus door de rest van de mayonaise. Leg de slablaadjes op de borden. Verdeel daarover de aangemaakte zuurkool. Leg de kuikenborstfilets over de salades en giet er vervolgens de Worcester-saus/mayonaise over. Strooi tenslotte de baconblokjes over de salade. Serveren met warm stokbrood of toast met boter.

Elzasser zuurkoolsoep

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 1,5 liter kippebouillon
- 350 gram zuurkool iets kleiner gesneden
- 30 gram varkensvet (eventueel boter of zonnebloemolie)
- 100 gram mager gerookt spek in blokjes gesneden
- 200 gram rookworst (grof) in plakjes gesneden
- 150 gram boerenmetworst in plakjes gesneden (zijn de plakjes te groot, snijd ze dan iets kleiner)
- zout,
- zwarte peper (vers gemalen) naar smaak

Bereiding:

Breng de kippebouillon met 275 gram zuurkool aan de kook. Temper het vuur en laat de bouillon met het deksel schuin op de pan 30 minuten zachtjes trekken (af en toe roeren). Haal de zuurkool met een schuimspaan uit de pan. Verhit het vet en bak daarin de spekblokjes knapperig. Haal de dobbelsteentjes uit het vet en laat ze op het keukenpapier uitlekken. Doe het spek, de rook- en metworst én het restant van de zuurkool in de bouillon en laat het geheel 10 minuten op een laag vuur trekken (tegen de kook aan). Breng de soep op smaak met zout en peper. Serveren met warm stokbrood en boter.

Elzasser zuurkoolschotel met karbonades

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 8 deciliter water
- 1,5 kilogram aardappelen geschild en in stukken gesneden
- zout naar smaak
- 150 gram boter
- 1,5 deciliter melk
- 50 gram boter
- 1 ui gepeld en in snippers gesneden
- 1 kilogram zuurkool
- 1,5 deciliter droge witte wijn
- 2 appels (bij voorkeur goudreinet of Franse golden) geschild, van het klokhuis ontdaan en in schijfjes gesneden
- 8 jeneverbessen gekneusd
- 1 theelepel karwijzaad
- zwarte pepers (vers gemalen) naar smaak
- 100 gram boter

Bereiding:

Breng het water met de aardappelen en wat zout aan de kook en maak er met de boter en melk een puree van. Verhit de boter in een pan. Fruit daarin (al roerend) op redelijk hoog vuur de uisnippers tot ze glazig zien. Voeg de zuurkool toe en zet deze (al om-scheppend) aan in de boter (1 à 2 minuten). Blus af met witte wijn. Roer achtereenvolgens de appels, de jeneverbessen en het karwijzaad door de zuurkool. Breng het geheel aan de kook. Temper het vuur en laat het zuurkoolmengsel 15 minuten zachtjes stoven. Giet (indien nodig) de zuurkool af. Roer de zuurkool door de aardappelpuree en breng het geheel op smaak met zout en peper. Doe de zuurkool in de ovenschaal en leg er verspreid wat klontjes boter op. Laat de zuurkool onder de hete grill (eventueel in de oven op hoogste stand) smeug worden. Serveren met karbonades.

5.) 25-02-2002 Samengesteld door Dimitri Peeters

Aantal personen: 6

- **Marokkaanse spinazierolletjes**
- **Spinaziesoep met kaascroutons**
- **Roergebakken spinazie met rookworst en sambal**

Marokkaanse spinazierolletjes

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 0,5 pak (225 gr) Gehakte Spinazie (deelblokjes)
- 2 uien
- 100 gr boter
- 100 gr pijnboompitten
- 250 gr gehakt
- 1 eetlepel paprikapoeder
- zout
- peper
- kaneel
- 4 eetlepels paneermeel
- 6 kleine vellen filodeeg

Bereiding:

Zet de spinazie 3-5 minuten op de ontdooistand in de "magnetron". Pel en snipper de uien. Verhit 50 gr boter en bak hierin de pijnboompitten 1 minuut. Voeg de uien en spinazie toe en bak deze op een matig hoog vuur 3 minuten mee. Voeg het gehakt toe en bak het al roerend op een hoog vuur mee totdat het vocht uit de pan is verdwenen. Voeg het paprikapoeder en een ½ eetlepel kaneel toe en naar smaak zout en peper. Voeg het paneermeel toe. Schep onderaan elk deegvel 1/6 deel van de spinazievleesvulling. Rol het deeg op. Plak het deeg met een beetje water vast. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Smelt de rest van de boter. Bestrijk de filodeegrolletjes met de gesmolten boter. Bak ze in ca. 10 minuten, in een voorverwarmde oven (200°C). goudbruin en knapperig. Snijd elke rol in 3 schuine stukken.

Spinaziesoep met kaascroutons

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 2 uien
- 3 teentjes knoflook
- 50 gr verse koriander
- 6 eetlepels olijfolie
- 1,5 pak (775 gr) Spinazie á la crème (deelblokjes)
- 1,5 liter bouillon
- 1 ciabattabrood
- zout
- peper
- 150 gr geraspte kaas

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200C. Zet de bouillon op een zacht vuur aan. Pel en snipper de uien en de knoflook. Verwijder van de takjes koriander de blaadjes (bewaren als garnering). · Verhit de olijfolie in een pan en fruit hierin de uien, knoflook en takjes koriander ca. 3 minuten op een zacht vuur aan. Voeg de spinazie en de pan (uien, knoflook en koriander) toe aan de bouillon en laat dit op een matig hoog vuur ca. 15 minuten zachtjes koken. Voeg wat zout en peper naar smaak toe (eventueel room toevoegen). Pureer de soep m.b.v. een staafmixer. Snijd het brood in 6 plakjes. Rooster het brood in de oven. Keer het brood, verdeel de kaas er over en laat de kaas smelten. Bestooi de soep met blaadjes koriander en serveer met de croutons.

Roergebakken spinazie met rookworst en sambal

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 500 gr cherrytomaatjes
- 2 rookworsten
- 8 eetlepels olijfolie
- 1 kg aardappelen
- 1 kg gehakte spinazie
- 400 gr roerbakgroenten
- 3-4 theelepels sambal
- 4 eetlepels ketjab
- 4 theelepels citroensap
- zout
- peper

Bereiding:

Schil ongeveer 750 gr aardappelen en kook deze bijna gaar (biét gaar). Laten afkoelen en in partjes snijden. Was en halveer de tomaatjes. Snijd de rookworst in plakjes van ca. ½ cm. Verhit de olijfolie in een wok of in een koekenpan. Roerbak hierin op een matig hoog vuur de aardappelpartjes en de roerbakgroenten (ca 5 minuten). Voeg de plakjes rookworst toe en roerbak ze 3 minuten mee. Voeg de spinazie en de tomaatjes toe en roerbak het geheel nog 5 minuten. Breng op smaak met de sambal, ketjab, citroensap en eventueel wat zout en peper.

6.) 25-03-2002 Samengesteld door Richard Hovens

Aantal personen: 6

- **Gemarineerde kalkoenreepjes op een bedje van sla**
- **Crèmesoep Dame Blanche**
- **Escalopes de Veau comme en Berry**

Gemarineerde kalkoenreepjes op een bedje van sla

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- Boter
- marinade
- 2 zakjes gemengde sla
- 6 sinaasappelen
- handje pijnboompitten
- 3 grote kalkoenfilets
- 12 cherrytomaten
- peterselie
- peper
- zout

Bereiding:

Snij de kalkoenfilets in reepjes. Bak de pijnboompitten tot ze lichtbruin zijn(zonder boter). Zet de kalkoenreepjes kort in de marinade. Schil de sinaasappelen(pliceren) en haal de partjes eruit. Cherrytomaten halveren. Bak de filetreepjes in boter tot ze gaar zijn. Maak de borden op met de sla in het midden, de 4 halve tomaatjes verdelen, de sinaasappelpartjes verelen en knijp resterend vocht van de sinaasappel uit. Verdeel de filetreepjes over de 6 borden.

Crèmesoep Dame Blanche

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 1,5 liter kippenbouillon
- 75 gram boter
- 75 gram bloem
- 1,5 dl melk
- 1,5 dl slagroom
- 120 gram gepelde amandelen
- gekookt kippenvlees
- 3 eidooiers

Bereiding:

Maak van boter en bloem een blanke roux. Voeg de bouillon toe en zorg dat er een gladde soep ontstaat. Laat deze 20 minuten zachtjes koken. Voeg de amandelmelk toe die gemaakt is door 80 gram amandelen fijn te stampen met 1 dl melk. Breng de soep aan de kook. Snij wat kipvlees in blokjes voor het garnituur. Schenk, van het vuur af, de liaison van eidooiers en slagroom bij de soep. Geef het garnituur van kipvlees erbij en serveer.

Escalopes de Veau comme en Berry

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

Kalfslapjes uit Berry

- 6 kalfslapjes
- 90 gr. boter
- 375 gr. champignons
- 30 gr. bloem
- 120 gr. geraspte kaas
- 3 dl. melk
- 150 gr. gekookte ham
- 6 uien
- 0,75 dl. slagroom
- zout
- peper

Witlof met ham & kaas en aardappelgratin

- 6 stronken witlof
- 6 grote plakken gekookte ham
- 6 grote plakken belegen kaas

Rauw Schiéfkes met spekjes

- 1.5 kg aardappels
- 3 uien
- 2 bakjes spekjes
- kokskruiden
- boter
- peper
- zout

Bereiding:

Kalfslapjes uit Berry

Schil de uien en hak ze fijn. Maak de champignons schoon, hak ze fijn. Smelt de boter in de pan en sauteer hierin de kalfslapjes(peper en zout) gedurende 6 minuten aan elke kant. Haal de kalfslapjes uit de pan en leg ze in een ovenvaste schaal. Bak in het braadvocht van de kalfslapjes de uien en de champignons. Snij de ham in reepjes, voeg ze bij de ui-champignons ratatouille, strooi de bloem erover. Roer goed door en doe de melk erbij en tevens zout en peper. Doe de room erbij. De ratatouille over de kalfslapjes in de ovenschaal en zet dit gedurende 15 minuten in de oven van 220 graden.

Witlof met ham & kaas en aardappelgratin

Maak de witlof schoon(haal de kern eruit), en halveer deze. Blancheer de witlof, laat ze uitlekken, leg ze op een schaal en op iedere struik witlof een plak ham en kaas(2 zonder kaas voor Dimitri) Zet de schaal in een voorverwarmde oven en plaats de schaal in de oven, wacht tot de kaas gesmolten is en serveer de witlof.

Rauw Schiéfkes met spekjes

Schil en was de aardappelen, Snij ze in dunne plakjes, Maak boter warm en fruit het uitje aan, doe het spek erbij, en daarna de aardappelschijfjes. Zorg ervoor dat het geheel een lekkere kleur krijgt. Serveer wanneer het geheel gaar is.

7.) 15-04-2002 Samengesteld door Frank Theeuwen

Aantal personen: 6

- **Gevulde grapefruit met vruchten-kaas en kipfilet**
- **Courgettesoep met groene soufflé**
- **Varkensoesters met een appelsaus en hartig gevulde appels uit de oven**

Gevulde grapefruit met vruchten-kaas en kipfilet

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 3 rode grapefruits
- 500 gr. Kipfilet
- 2 liter vleesbouillon
- 300 gr. Blauwe druiven
- 150 gr. Roomkaas
- 3 eetl.yoghurt
- 1,5 eetl. Mayonaise
- 1,5 theel. Kerriepoeder
- 1,5 eetl. Citroensap
- Zout
- Versgemalen peper

Bereiding:

Halveer de grapefruits en snijd met een mesje de partjes tussen de vliezen uit en doe ze in een kom. Trek de velletjes uit de grapefruihelften. Snijd de kipfilet in blokjes en kook deze in de bouillon gaar. Haal de kip uit de pan en laat deze afkoelen. Was de druiven, halveer ze en wip de pitjes eruit. Snijd de kaas in blokjes. Meng de druiven, kip en de kaas door de grapefruitpartjes. (niet alles i.v.m. kaas en Dimitrie gaat niet samen)Maak een sausje van de yoghurt, de mayonaise, het kerriepoeder, het citroensap, zout en peper. Schep het sausje voorzichtig door de salade en vul hiermee de grapefruihelften.

Courgettesoep met groene soufflé

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 750 gr. Courgette
- 2 Uien
- 2 teentjes Knoflook
- 5 eetl. Boter
- 1,25 liter Vleesbouillon
- Stokbrood
- 2 Eieren
- 50 gr. Geraspte Parmezaanse kaas
- 1,5 theel. Venkelzaad
- Zout
- Peper

Bereiding:

Schil de courgettes met de dunschiller, snijd het vruchtvlees in blokjes en bewaar de schillen. Snipper de uien en de knoflook. Fruit de ui in 1,5 eetl. Boter, voeg eerst de knoflook en later de blokjes courgette toe en laat ze kort meefruiten. Doe de venkelzaadjes en de bouillon bij de groenten en laat alles samen onder een deksel 20 min. zachtjes koken. Bak de sneetjes stokbrood in 3 eetlepels boter in de koekenpan aan twee kanten bruin. Verwarm de oven voor op 200oC. Pureer de kleingesneden courgetteschillen in de keukenmachine of met een staafmixer. Roer de geraspe kaas erdoor en breng op smaak met zout en peper. Klop het eiwit stijf met een mespunt zout en spatel het door de gepureerde courgetteschillen. Verdeel het mengsel over de sneetjes brood. Zet de sneetjes 10 min. in de oven, tot het mengsel mooi luchtig gesouffleerd is. Pureer de soep intussen in de keukenmachine of met de staafmixer. Roer de eierdooier los met een scheutje hete soep, bind de soep met het dooiermengsel en proef of er zout en peper bij moet. Leg de gesouffleerse sneetjes brood op het laatste moment op de soep om te voorkomen dat ze te snel zacht worden. Geef er desgewenst geraspe kaas apart bij.

Varkensoesters met een appelsaus en hartig gevulde appels uit de oven

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 12 varkensostertjes van ca. 1 cm dik en 50 gram per stuk
- 6 zoetzure appels
- 3 sjalotjes
- 50 gr. Knolselderij
- 6 grote champignons
- 500 gr. Stevige afkokende aardappelen
- 30 gr. Gepelde walnoten
- 100 gr. Boter
- 50 gr. Braadboter
- 1,5 eetl. Bloem
- 1,5 dl. Kalsfond
- 1,5 dl. Appelsap
- 1 eetl. Groene pepertjes
- 1 theel. Rozemarijnpoeder
- Zout
- Peper

Bereiding:

Hak de walnoten grof. Verwarm de oven voor op 200oC, snipper de sjalotjes, de knolselderij en de champignons en fruit ze samen in 1,5 eetl. Boter. Roer de noten en de groene peperstjes erdoor en breng op smaak met zout. Boor de klokhuisen uit de appels. Vul ze met het groentemengsel en verpak ze een voor een in aluminiumfolie. Bak de appels 40 min. in de oven. Verwarm de schaal voor het warmhouden van de kalfsoesters tegenlijker in de oven voor. Snijd na 20 min. de geschilde aardappelen in plakken en dep ze droog met keukenpapier. Bak de aardappelen in 3 eetl. Boter gaar en goudbruin. Breng ze op smaak met zout en rozemarijn. Houd ze op een ovenvast bord in de oven warm. Bak de kalfsoesters in de braadboter, 2 min. aan iedere kant. Bestrooi ze met zout en peper en houd ze in de ovenschaal warm. Giet het braadvet op een scheutje na uit de pan, roer de bloem door het resterende vet, laat hem bruin kleuren en roer de kalfsfond en het appelsap erdoor. Laat de saus even doorkoken en breng hem op smaak met zout en peper. Verdeel de kalfsoesters over de borden evenals de uitgekakte appels en de gebakken aardappelen. Giet de saus over het vlees.

8.) 13-05-2002 Samengesteld door Alle leden Biétgaar

Aantal personen: 12

- **Aspergetaart met bacon en broccoli**
- **Tartaar van gerookte zalmsnippers op gemarineerde asperges**
- **Cappuccino van asperges en pistou**
- **Asperge op grootmoeders wijze**

Aspergetaart met bacon en broccoli

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 10 lapjes diepvriesbladerdeeg
- 10 gram boter
- 850 gram asperges
- 500 gram broccoli
- 250 gram bacon in plakjes gesneden
- 175 gram geraspte belegde kaas
- 5 eieren
- 3,75 dl kookroom
- vers gemalen peper
- zout
- 0,75 theelepel kerriepoeder

Bereiding:

Laat de bladerdeeglapjes ontdooien. Vet de vorm licht in. Verwarm de oven voor op 200 oC. Schil de asperges, snijd de asperge in stukken van 5 cm. Kook ze in 8 minuten biétgaar, giet ze af en laat ze uitlekken. Verdeel de broccoli in kleine roosjes. Halveer de plakjes bacon. Bekleed de vorm met de deeglapjes. Druk ze met de duim en wijsvinger goed tegen elkaar. Prik de deegbodem met een vork hier en daar in. Verdeel de asperge en de broccoli over de deegbodem. Leg de plakjes bacon erop en strooi de kaas erover. Klop de eieren los met de kookroom, peper, zout en kerriepoeder en giet het mengsel over de vulling. Bak de taart in het midden van de oven in 35 minuten gaar en bruin. Als de bovenkant te donker wordt, dan kan deze de laatste 10 minuten worden afgedekt met aluminiumfolie.

Tartaar van gerookte zalmsnippers op gemarineerde asperges

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 500 gram gerookte zalmsnippers
- 1,2 dl zonnebloemolie
- 2 klein gesneden sjalotjes
- 0,5 eetl. rode bessengelei
- 0,5 theelepel geraspte mierikswortel
- klein scheutje appelazijn
- 0,5 theelepel dille
- 1 eetl. crème fraîche
- 1 eetl. verse groen kruiden
- 24 middelgrote asperges
- scheutje peperolie
- peper
- zout

Bereiding:

Hak de zalmsnippers klein (niet met de keukenmachine, de zalm wordt te klein). Maak deze aan met de sjalotjes en een scheutje peperolie. Maak de crème fraîche aan met de mierikswortel en de dille. Op smaak brengen met peper en zout De saus bij de zalmtartaar gieten en het geheel goed koelen. Schil de asperges, kook deze gaar. Haal ze dan uit het kookvocht en zet ze koel weg. Draai met behulp van de staafmixer, een dressing van de rode bessengelei, olie, appelazijn en de groene kruiden. Breng de dressing op smaak met peper en zout. Als de asperges goed gekoeld zijn, deze in de dressing zetten en 20 minuten op kamertemperatuur marineren. De asperges rangschikken op een grote plate en m.b.v. een kleine ronde vorm de tartaar naast de asperges leggen. Garneren met aardbei en de rest van de dressing.

Cappuccino van asperges en pistou

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 1,2 liter kookvocht van asperge
- 1,2 liter sterke runderbouillon
- enkele verse blaadjes basilicum
- 1 teentje knoflook
- 0,6 dl olie
- 120 gram asperges
- boter
- 1,2 dl kookroom
- 1,2 dl slagroom
- gehakte bieslook of peterselie

Bereiding:

Giet de olie, basilicum en de knoflook in een mengbeker. Maal met de staafmixer de massa zeer fijn (is pistou).

Schil de asperges en snijd deze in kleine stukjes. Bak ze vervolgens enkele minuten in de olie. Dan koelen en met de keukenmachine zeer fijn malen en een beetje kookroom toevoegen.

Giet de runderbouillon en het aspergevocht bij elkaar en breng dit aan de kook. Vermeng dan het pistou-mengsel met de bouillon en laat dit enkele minuten meetrokken.

Vlak voor het serveren de aspergeroom door de soep roeren en de slagroom licht opgeklopt, over de soep verdelen.

Giet de cappuccino in de soepkoppen en strooi een beetje gehakte bieslook of peterselie over de soep.

Asperge op grootmoeders wijze

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 6 kg asperges
- 500 gram echte boter
- 24 eieren
- 1200 gram gekookte ham (gesneden)
- zout
- nootmuskaat
- 3 kg krielaardappelen

Bereiding:

Schil de asperges zet met ruim water op (denk aan zout). Kook de eieren hard. Halveer de eieren(18) in lengte richting. De overige gekookte eieren(6) versnipperen voor de garnituur. Kook de krielaardappelen gaar met een beetje zout.

Opmaken:

Voorverwarmde grote borden. Leg de ham dakpansgewijs op de asperges, die in het midden van de telder liggen. Krielaardappeltjes en rondom de asperges. 3 halve gekookte eieren verdelen over den telder. Klein beetje gesnipperd ei erover heen. Als laatste een beetje groene kruiden erover strooien.