

# **Kaokklup Biétgaar**

alle gerechten van seizoen 15



(2015 – 2016)  
v1.0

## **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.) 14-09-2015 Samengesteld door Dave Vercoulen .....	5
Escargots met champignons.....	5
Krachtige bouillon met basilicumflensjes.....	7
Varkenskotelet van het Livar varken ‘charcutière’ .....	8
Crème brûlée met speculaas .....	10
2.) 26-10-2015 Samengesteld door Richard Hovens.....	11
Salade met biefstuk, peer en gorgonzola.....	11
Klassieke tomatensoep.....	12
Rosbief van hert met bockbiersaus.....	14
Choco kroketten met ijs .....	16
3.) 23-11-2015 Samengesteld door Wim Hovens .....	18
Herfstsalade met rookworst, spek en pruimen.....	18
Heldere paddenstoelensoep met verse kruiden en krokant brood.....	20
Tournedos stroganoff.....	21
Chocolademoussetaart met peer .....	22
4.) 07-12-2015 Samengesteld door Jan Vercoulen .....	23
Snelle perentaartjes met vijgensalade .....	23
Rodekoolsoep met kwartel en wildpaté .....	24
In bier gestoofde konijnenbout met gekonfijte vruchten en een Hasselback aardappel.....	25
Kaneelflensjes met cranberrymascarpone.....	26
5.) 25-01-2016 Samengesteld door Frans Winkelmolen.....	27
Risotto van venkel en gerookte zalm .....	27
Italiaanse tomatensoep.....	28
Kalfshaas met groenten, krokante toast met eendenlever en doperwten Mousseline .....	29
Toblerone semifreddo.....	31
6.) 22-02-2016 Samengesteld door Bram Joosten .....	32
Lentesalade met kalfsrosbief .....	32
Preisoep met krokante parmaham en peer .....	34
Hertenbiefstukjes met spek, tijm, paddenstoelen en aardappelgratin .....	35
Wentelteefjes, notenparfait met notensabayon .....	37

7.) 14-03-2016 Samengesteld door Rob Drissen.....	38
Venkelsoep met cherrytomaatjes .....	38
Salade met groene asperges en jambon du Guntrud .....	39
Asperges met Venloos tintje .....	40
Crème Brûlée met passievruchten .....	41
8.) 11-04-2016 Samengesteld door Frank Theeuwen .....	42
groene-aspergesoep met kip-crostini .....	42
paddenstoelentaartje met peterseliesaus .....	43
Pastaschotel met groene asperges & pasta met zalm, spinazie en asperges .....	44
Rabarbertiramisu.....	45

# 1.) 14-09-2015 Samengesteld door Dave Vercoulen

Aantal personen: 8

- Escargots met champignons
- Krachtige bouillon met basilicumflensjes
- Varkenskotelet van het Livar varken 'charcutière'
- Crème brûlée met speculaas

## Escargots met champignons

Aantal sterren: 3

Ingrediënten:

- 48 grote (maar geen kolossale) witte champignons
- 48 wijngaardslakken (petits gris) uit glas (semi-vers)
- 1 citroen
- 2 kleine sjalotjes
- 2 teentjes knoflook
- 2 scheutjes olijfolie
- 200 g boter
- 1 citroen
- 2 eetl. fijngehakte platte peterselie
- 2 teentjes knoflook
- 1/2 sjalot
- een paar druppels pastis
- peper
- zeezout



Bereiding:

Breek de stelen uit de champignons (bewaar de stelen). Breng een pan met water, wat zeezout en citroensap aan de kook. Doe er de hoeden van de champignons in. Laat 10 minuten zacht koken onder deksel. Haal dan de champignons eruit en bewaar ze voor verder gebruik.

Hak de gewassen stelen in kleine stukjes. Laat een pan warm worden op het vuur. Giet er een scheutje olijfolie in en bak de stukjes paddenstoel op hoog vuur gedurende 3 minuten. Peper uitvoerig. Voeg de gehakte sjalot en geperste knoflook toe en laat al roerend nog 2 minuten op zacht vuur verder bakken. Maal er wat zeezout over.

Meng de gehakte peterselie, de geperste knoflook, de gehakte halve sjalot, een paar druppels citroensap, een paar druppels pastis met de boter op kamertemperatuur. Voeg naar smaak peper en zout toe. Meng grondig. Laat de knoflookboter even opnieuw opstijven in de koelkast. Olie een ovenschotel in. Vul elke paddenstoelhoed met wat gestoofde champignons.

Leg op elke paddenstoel een wijngaardslak. Breng in elke paddestoel een klontje knoflookboter aan. Leg alle champignons in de ovenschotel. Schuif gedurende 10 minuten in de voorverwarmde oven die staat afgesteld op 220 graden.

Tip: Aan de knoflookboter kan ook nog wat verse fijngehakte dragon worden toegevoegd.

## Krachtige bouillon met basilicumflensjes

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

- 16 dl krachtige kippenbouillon
- 200 g fijne haricots verts
- 6 lente-uitjes
- Zwarte peper van de molen
- Zeezout
- 500 ml melk
- 250 g bloem
- 300 g basilicum = 2 bosjes
- 2 koffielepels olijfolie
- 4 eieren
- 2 snufjes zout



Bereiding:

Pureer de basilicum met de melk in een blender of met behulp van een staafmixer en giet door een zeef. Klop de eieren los met de olijfolie, bloem en het zout, zorg dat je geen klonters meer hebt, voeg dan geleidelijk de basilicummelk erbij en laat het beslag even rusten.

Maak de haricots verts schoon, blancheer ze 4 a 5 minuten in kokend gezouten water en laat de boontjes schrikken in ijskoud water. Snijd de boontjes in kleine stukjes. Snipper de lente-uitjes fijn.

Breng de bouillon aan de kook en kruid met peper en zeezout uit de molen.

Bak een 10-tal mooie flensjes van het beslag en rol ze stevig op. (dit kan ook voor de tijd gebeuren). Snijd de pannenkoeken in schijfjes van ongeveer 0,5 cm dik en verdeel ze over de borden. Verdeel de boontjes en lente-uitjes erover en overgiet met de hete kippenbouillon.

## Varkenskotelet van het Livar varken ‘charcutière’

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

Varkenskotelet:

- 8 varkenskotetletten (Livar, bij speciaal slager)
- 4 sjalotten
- 1 eetlepel bloem
- 2 eetlepel rode wijnazijn
- 200 ml droge witte wijn
- 2 eetl. geconcentreerde tomatenpuree
- 200 ml kalfsfond
- 2 klontjes suiker
- 2 eetl. mosterd
- 32 kleine augurkjes in 't zuur (cornichons)
- 4 klontjes boter
- 2 eetl. olijfolie
- peper
- zeezout
- aluminiumfolie

Gebakken aardappelen:

- 1200 g vastkokende aardappels, geschild en in plakken
- 4 eetl. olie
- versgemalen peper
- zout

Haricots verts met spek:

- 500 g haricot verts
- 2 a 3 pakjes katenspek
- scheut olijfolie
- peper

Bereiding:

Varkenskotelet:



Laat een braadpan warm worden op het vuur. Giet er de olijfolie in. Voeg een klontje boter toe wanneer de olie begint te dampen. Bak de koteletten mooi bruin op middelhoog vuur gedurende 7 minuten langs elke zijde. Overgiet het vlees tijdens het bakken zeer regelmatig met het braadvocht. Peper en zout de koteletten in. Schep de koteletten uit de pan en

houd ze apart omwikkeld met aluminiumfolie. Giet het braadvet weg uit de pan.

Zet de pan opnieuw op het vuur en laat er een nieuw klontje boter in uitsmelten. Doe de fijngehakte sjalotten in de pan. Laat 5 minuten zacht bakken tot de sjalot mooi doorschijnend is geworden. Strooi de bloem uit over de sjalot. Laat nog 2 minuten bakken. Giet de witte wijn en de wijnazijn erbij. Laat al roerend aan de kook komen. De saus mag dan zacht pruttelend tot op de helft inkoken. Giet de kalfsfond bij de saus. Voeg de geconcentreerde tomatenpuree en suiker toe. Breng al roerend aan de kook. Laat een minuut doorkoken. Haal de pan van het vuur. Voeg de mosterd en de in schijfjes gesneden augurkjes toe. Giet de saus over de koteletten en serveer ze met gebakken aardappelen en de haricots verts met spek.



**Gebakken aardappelen:**

Blancheer de aardappelplakken 3 minuten in ruim kokend water met zout. Giet ze af en laat ze uitstomen. Verwarm de olie in een grote koekenpan met antiaanbaklaag en bak de aardappelplakken in 3 à 4 porties om en om goudbruin. Bestrooi ze met zout en peper en houd ze tussentijds warm in de oven.

**Haricots verts met spek:**

Verwarm de oven op 180 graden. Verwijder de uiteinde van de boontjes en kook ze ongeveer 6 minuten. Giet ze af en spoel ze af met koud water en laat ze uitlekken. Meng een beetje olijfolie door de boontjes en bestrooi ze met een beetje peper. Wikkel een plakje spek er om heen en leg ze in een ovenschaal. Zet ze ongeveer 10 minuten in de oven totdat het spek knapperig word.

## Crème brûlée met speculaas

Aantal sterren: 3

Ingrediënten:

- 1 l room
- 180 g suiker
- 240 g eigeel
- 12 stuks speculaas
- 10 gelatineblaadjes
- 1 mespuntje speculaaskruiden



Bereiding:

Kook de room met de helft van de suiker en de speculaaskruiden. Voeg de speculaas toe en haal van het vuur. Klop de andere helft van de suiker op met de dooiers tot een gladde witte crème is ontstaan. Giet er voorzichtig de room op. Roer goed door, en zet even terug op het vuur. Verwarm tot 82 graden (dit gaat erg snel, pas op!).

Haal van het vuur en giet in een ander kom. Voeg er de in koud water geweekte gelatine aan toe. Meng goed, laat even afkoelen tot de massa begint te dikken. Vul een inox ring ca. 2 cm dik of in schaaltes en plaats in de koelkast. Laat opstijven. Verwijder de ring of serveer in de schaaltes. Brand desgewenst lichtjes af met een brander. Garneer met wat verbrokkelde kruimels speculaas.

## 2.) 26-10-2015 Samengesteld door Richard Hovens

Aantal personen: 8

- Salade met biefstuk, peer en gorgonzola
- Klassieke tomatensoep
- Rosbief van hert met bockbiersaus
- Choco kroketten met ijs

### Salade met biefstuk, peer en gorgonzola

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

- 2 zakjes gemengde sla
- handje vol pijnboompitten
- 2 kleine biefstukjes
- 2 klontjes boter + extra om de biefstuk te bakken
- 2 theel. olijfolie
- 4 peren (geen stoofperen)
- zout
- vers gemalen peper
- 2 theel. honing
- 2 theel. balsamico azijn
- gorgonzola dolce



Bereiding:

Rooster de pijnboompitten in een droge pan totdat ze goudbruin zijn. Haal ze uit de pan. Schil de peer, verwijder het klokhuis en snij in partjes. Doe een klontje boter en de olijfolie in de pan en voeg de peer, honing, peper en zout toe. Laat dit ongeveer 5 minuten op een medium vuur bakken. Voeg de balsamico azijn toe en bak voor ongeveer een minuut. Doe de peer in een kommetje en bewaar de sappen in de pan. Bak in een andere pan het biefstukje naar wens in een beetje boter en breng op smaak met peper en zout. Laat daarna even rusten en snij in plakjes. Ons biefstukje aten we lekker rare.

Dressing:

Neem de pan met de peer sappen en voeg daar een klontje boter de honing, peper, zout, balsamico azijn en de pijnboompitten aan toe. Meng door elkaar en laat alles opwarmen. Verdeel de sla over de borden, verdeel er de Gorgonzola en dressing overheen en beleg met de plakjes biefstuk.

## Klassieke tomatensoep

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

Tomatensoep:

- 1 ui
- 2,5 teentjes knoflook
- 4 takjes salie
- 2,5 takjes rozemarijn
- 1 eetl. gerookte paprikapoeder
- 3 kg tomaten
- 200 ml rode wijn
- 666 ml water
- 2.5 eetl. gembersiroop
- 133 ml zure room

Gehaktballetjes:

- 2,5 beschuiten
- 400 g gehakt
- 1 snufje nootmuskaat
- 1 ei



Bereiding:

Tomatensoep:

Pel en snipper de ui. Pel de knoflook. Ris de bladeren van de salie en rozemarijn van hun stokjes en snijd ze fijn. Verhit een grote soeppan met een flinke scheut olijfolie. Fruit het uitje in de olie maar zorg dat het uitje niet bruin wordt. Pers er na circa een minuut de knoflook bij. Fruit deze even mee, samen met het gerookte paprikapoeder. Snijd ondertussen de tomaten in grove parten. Voeg deze toe aan de soeppan. Laat het geheel op hoog vuur een beetje pruttelen. De tomaten worden steeds zachter. Help de tomaten na een minuut of 3 een beetje om zacht te worden door rode wijn toe te voegen. Laat het zo circa 20 tot 30 minuten op laag vuur doorpruttelen zodat de tomaat de tijd heeft om alle smaken af te geven en het vocht dat uit de tomaat komt een beetje kan verdampen. Er komt automatisch veel vocht uit de tomaten. Mocht de soep toch te dik worden, voeg dan een beetje water toe. Je hoeft dus niet al het water te gebruiken. Breng de soep op smaak met peper en zout. Voeg ook een scheutje gembersiroop toe.

Gehaktballetjes:

Terwijl de soep pruttelt is het tijd om de gehaktballetjes te maken. Gebruik een vijzel om de beschuiten te verkrumelen tot paneermeel. Je kunt ook een theedoek gebruiken: leg de beschuiten in de theedoek, vouw de theedoek dicht en sla er mee op het aanrecht tot de beschuiten verkrumeld zijn. Meng het gehakt met peper, zout en een snufje nootmuskaat. Meng er ook een eitje, scheutje olijfolie en het paneermeel doorheen. Draai balletjes van gelijke grootte. Breng ondertussen een pan met water aan de kook. Voeg de balletjes toe aan het kokende water. Kook de soepballetjes circa 5 minuten. Giet ze daarna af.

Afwerking tomatensoep:

Pureer de soep met een staafmixer of blender. Als je niet van stukjes in je soep houdt kun je de soep zeven en daarna terug doen in de pan. Voeg de balletjes toe en laat de soep nog even goed doorwarmen. Breng de soep op smaak met de zure room en eventueel nog wat peper en zout.

## Rosbief van hert met bockbiersaus

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

Rosbief van hert:

- 2 bosjes tijm
- 1600 g rosbeef van hert aan één stuk
- 4 eetl. olijfolie om te bakken
- 4 eetl. roomboter

Zoete aardappelcrème:

- 12 zoete aardappels
- 1 limoen
- 150 ml olijfolie extra vierge

Bockbiersaus:

- 4 zoete witte uien
- 100 ml olijfolie
- 2 st. vers laurierblad
- 150 ml rode port
- 400 ml wildfond
- 1 flesje bockbier
- 100 g ijskoude roomboter

Gesmoorde boerenkool:

- 2 stronken boerenkool
- 2 teentjes knoflook
- 250 g walnoten
- 1 theel. zeezout
- 200 g geraspte Parmezaanse kaas
- 150 ml notenolie
- 150 ml olijfolie extra vierge

Bereiding:



Zoete aardappelcrème:

Verwarm de oven voor op 175 graden. Verpak de zoete aardappels in dubbel aluminiumfolie en pof ze in circa 1 uur en 15 minuten gaar en zacht in de oven. Laat de aardappels afkoelen tot handwarm, halveer ze, schep het zachte vlees uit de schillen en druk het zachte vlees meteen met een spatel of pollepel door een bolzeef. Roer er met een spatel olijfolie door en breng op smaak met limoensap, een beetje

zeezout en versgemalen peper. Bewaar voor de eindbereiding.

Rosbief van hert:

Verwarm de oven voor op 95 graden. Ris en snijd de tijm fijn. Verhit de olijfolie met boter in een bakpan. Bestrooi de rosbeef royaal met tijm, een beetje zeezouten versgemalen zwarte peper en braad de rosbeef rondom in 3-4 minuten bruin in de bakpan. Leg het vlees op een bakplaat en gaar het in circa 45 minuten rosé in de oven of tot het een kerntemperatuur heeft van 48-50 graden. De gaartijd is afhankelijk van de dikte van het vlees. De rosbeef kan vooraf worden gebraden. Kort voor het serveren kan het vlees op lage temperatuur worden verwarmd in de oven zonder dat het te ver doorgaart.

#### Bockbiersaus:

Pel en snijd de uien in grove blokjes. Verwarm de olijfolie en karamelliseer de uien in een brede pan op laag vuur in 8-10 minuten goudbruin. Voeg de laurier toe en blus de uien af met rode port en wildfond, breng aan de kook en laat tot de helft indampen. Verwijder de laurier, pureer de saus fijn met de staafmixer en schenk door een zeef in een schone pan. Breng opnieuw aan de kook en voeg het bockbier toe.

#### Gesmoorde boerenkool:

Scheur de boerenkoolbladeren van de stelen. Snijd de harde nerven eruit. Blancheer de bladeren in 5 minuten beetgaar in ruim kokend water met zeezout. Giet de boerenkool af en spoel af met koud water. Pel voor de walnotensaus de knoflook en vijzel de knoflook met zeezout en walnoten fijn. Voeg de geraspte kaas toe, schenk er olijf- en notenolie bij tot de notensaus een dikke maar smeùige substantie heeft.

## Choco kroketten met ijs

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

Vulling:

- 1,5 blaadjes gelatine
- 0,5 vanillestokje
- 100 ml slagroom
- 50 ml melk
- 25 g suiker
- 1,5 eidooiers
- 200 g pure chocolade

Panade:

- 2,5 eiwitten
- 1 eetl. aardappelzetmeel
- 100 g paneermeel

Zoete mayonaise:

- 1 eidooier
- 22 ml slagroom
- 22 g vanillesuiker
- 27 g zachte boter

Roomijs:

- 5 eidooiers
- 140 g witte basterdsuiker
- 0,4 l melk
- 300 ml slagroom

Bereiding:

Vulling:



Week de gelatine in ruim koud water. Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit. Breng de slagroom met de melk, de helft van de suiker en het vanillemerg aan de kook. Roer de eidooiers met de resterende suiker glad. Giet de kokende room over de eidooiers en meng goed door. Giet de saus terug in de pan en gaar de saus, al roerende zonder te koken, met een spatel tot yoghurtdikte. Knijp de gelatine uit en los op in de saus. Hak de chocolade en giet de warme saus erop. Meng tot de chocolade helemaal is

opgelost. Bekleed een bakvorm met plasticfolie. Giet de ganache in de bakvorm. Laat de ganache even afkoelen en zet circa 2 uur in de koelkast. Snijd de ganache in kleine rechthoeken.

Panade:

Klop het eiwit los en meng het aardappelzetmeel erdoor. Wentel de chocoladekroketten door het eiwit met zetmeel en vervolgens door het paneermeel en zet circa 5 minuten in de vriezer. Paneer nog een keer. Verhit de olie tot 180 °C en frituur de kroketten voorzichtig tot ze goudbruin zijn. Laat uitlekken op keukenpapier.



Zoete mayonaise:

Verwarm de slagroom en de vanillesuiker in een pan. Roer de eidooiers los. Schenk de warme room op de eidooiers en roer goed door. Giet de saus terug in de pan en gaar de saus, al roerende zonder te koken, met een spatel tot crème. Haal de pan van het vuur en meng de boter erdoor. Serveer de mayonaise bij de chocoladekroketten.

Roomijs:

Breng de melk aan de kook met de helft van de suiker. Neem de pan van het vuur, doe de deksel erop. Klop met de elektrische handmixer op de middelste stand de eidooiers met de rest van de suiker gedurende 1 minuut lichtgeel en schuimig. Zet de pan terug op het vuur, als de melk opnieuw kookt giet men al kloppend een beetje melk bij de eidooiers. Voeg vervolgens dit mengsel aan de rest van de melk toe, terwijl u blijft roeren met een houten spatel. Het mengsel mag NIET koken, gebruik hiervoor de kookthermometer, bij 83 graden kunt u de pan van het vuur afnemen (nog wel blijven roeren, tot het mengsel dik begint te worden). Als de saus dik genoeg is, zeven (voorkomt klonteren) en doe er dan de room bij (hierdoor stopt het kookproces). Als de saus schift tijdens de bereiding, klop dan met de mixer op de snelste stand een eetlepel koude melk of room erdoor. Koel het mengsel door de pan in een bak met water en ijs te zetten (ongeveer 20 minuten). Doe het mengsel in de ijsmachine en laat het ongeveer 20 minuten draaien.

### 3.) 23-11-2015 Samengesteld door Wim Hovens

Aantal personen: 8

- Herfstsalade met rookworst, spek en pruimen
- Heldere paddenstoelensoep met verse kruiden en krokant brood
- Tournedos stroganoff
- Chocolademoussetaart met peer

#### Herfstsalade met rookworst, spek en pruimen

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

Salade:

- 12 gedroogde pruimen
- 1 rookworst
- 2 uien
- 3 gekookte rode bieten
- 1 eetl. olijfolie
- 250 g spekreepjes
- 400 g gemengde sla
- basilicum om te garneren
- bieslook om te garneren

Dressing:

- 1 ui
- 150 ml olijfolie
- 100 ml balsamicoazijn
- 1 citroen (sap)
- 4 theel. mosterd
- 1 theel. zout
- 1 theel. suiker



Bereiding:

Salade:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Snij de pruimen in partjes en de rookworst in stukken van 2 cm. Pel de uien en snij deze in halve ringen. Meng alles door elkaar met de olie. Snij de rode bieten in 8 parten. Verdeel de pruimen, ui, rookworst en spekreepjes over een ovenschaal en verdeel de rode bieten daar overheen. Schuif het geheel 20 minuten in de oven.

Dressing:

Pel de ui en snipper deze fijn. Meng de olijfolie, balsamicoazijn, citroensap, mosterd, ui, zout en suiker in een diepe kom en pureer met de staafmixer tot een dressing.

Serveren:

Verdeel de sla over de borden en bedek het met de warme groenten en het vlees en besprenkel met de dressing. Garneer met blaadjes basilicum en bieslook.

## Heldere paddenstoelensoep met verse kruiden en krokant brood

Aantal sterren: 4

### Ingrediënten:

- 2 uien
- 4 tenen knoflook
- 200 g ontbijtspek
- 6 eetl. olijfolie
- 500 g witte champignons
- 500 g kastanjechampignons
- 2 l water
- 1 blokje groentebouillon
- peper
- zout
- 1 (afbak) stokbrood
- handje peterselie (gehakt)
- handje bieslook (gehakt)



### Bereiding:

Pel de ui en knoflook en hak deze fijn. Snij het ontbijtspek in reepjes. Verhit de olie in een pan en voeg de ui, knoflook en ontbijtspek toe. Bak het geheel op half hoog vuur 5 minuten aan. Maak de champignons schoon en snij in plakjes. Voeg het water en het bouillonblokje toe en doe de champignons erbij. Draai het vuur laag en laat de Pan op laag vuur langzaam garen. Maak de soep op smaak met peper en zout.

Verwarm de oven voor op 180 graden. Snij het stokbrood in grove stukken bestrooi het met olijfolie, peper en zout en meng alles door elkaar. Leg het brood op een bakplaat en Schuif deze 10 minuten in de oven.

## Tournedos stroganoff

Aantal sterren: 4

Ingrediënten:

- 8 tournedos
- 150 g boter
- 4 uien
- 150 g gerookte spekblokjes
- 1 rode
- 1 groene paprika
- 250 g champignons
- 10 g gemengde kruiden
- 25 g paprikapoeder
- 1 groot blikje tomatenpuree
- peper
- zout
- wodka
- cognac
- rode wijn
- gehakte peterselie
- vleesjus
- 100 ml koksroom
- basmati rijst
- 1 kg snijbonen



Bereiding:

Smelt 50 gram boter en bak hierin de spekblokjes. De gesnipperde uien, de gesneden champignons en de dobbelsteentjes paprika toevoegen en gaar bakken. De gemengde kruiden, paprikapoeder en tomatenpuree toevoegen en goed door elkaar roeren. Nu flamberen met wodka en cognac en afblussen met rode wijn. De vleesjus, room en de gehakte peterselie erbij doen en de saus is klaar.

Snijbonen wassen fijn snipperen en afkoken met zout.

Rijst koken volgens de aanwijzing op het pak.

De kalfsbiefstukken bakken en op het bord leggen. De saus erover schenken.

## Chocolademousetaart met peer

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 4 eieren (gesplitst)
- 200 g witte basterdsuiker
- 200 g pure chocolade
- 200 g boter
- 2 handperen
- 1 eetl. citroensap
- 50 g melkchocolade (geraspt)
- springvorm van 24 cm bekleed met bakpapier

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 190 graden. Klop met een mixer de eidooiers met de helft van de suiker tot een lichtgele, luchtige massa. Smelt de pure chocolade met de boter au bain marie en laat een beetje afkoelen. Roer de gesmolten chocolade door het eimengsel. Klop de eiwitten stijf en voeg hierbij geleidelijk de rest van de suiker toe. Spatel de eiwitten door het chocolademengsel en schep het mengsel in de springvorm. Bak de taart in de oven in 30-40 minuten gaar. Schil de peren, verwijder de klokhuizen en snijd de peren in plakjes. Besprenkel met citroensap. Neem de taart uit de oven en laat een beetje afkoelen. Verdeel de plakjes peer over de taart en bestrooi met de geraspte chocolade.

## 4.) 07-12-2015 Samengesteld door Jan Vercoulen

Aantal personen: 8

- Snelle perentaartjes met vijgensalade
- Rodekoolsoep met kwartel en wildpaté
- In bier gestoofde konijnenbout met gekonfijte vruchten en een Hasselback aardappel
- Kaneelflensjes met cranberrymascarpone

### Snelle perentaartjes met vijgensalade

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

Snelle perentaartjes:

- 8 plakken bladerdeeg
- ei
- 4 handperen

Vijgensalade:

- 100 g pecannoten
- 1 eetl. honing
- 8 verse vijgen
- 1 krop Romeinse sla
- 1 bosje bosui
- 250 g cherrytomaten
- 200 g roquefort
- 1 eetl. gladde mosterd
- 20 ml frambozenazijn
- 60 ml zonnebloemolie



Bereiding snelle perentaartjes:

Ontdooi het bladerdeeg. Verwarm de oven voor op 190 graden. Kluts het ei in een kom. Halveer de peren in de lengte en verwijder de kern. Leg de peren met de bolle kant naar boven op een met bakpapier beklede bakplaat. Vouw het bladerdeeg over de peren. Bestrijk het bladerdeeg met het ei. Bak de snelle perentaartjes in de oven in circa 20 minuten goudbruin.

Bereiding vijgensalade:

Verwarm een pan en rooster de pecannoten in circa 3 minuten. Schenk de honing erbij en laat circa één minuut doorwarmen. Snijd de vijgen in partjes. Snijd de Romeinse sla in repen. Snijd de bosui in ringetjes. Halveer de cherrytomaten. Verbrokkel de roquefort. Meng in een grote kom de mosterd en de frambozenazijn. Breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper. Schenk al roerend met een garde de zonnebloemolie erbij. Roer de pecannoten, vijgen, Romeinse sla, bosui, cherrytomaten en de roquefort door de dressing. Verdeel de vijgensalade over borden en leg de snelle perentaartjes erbovenop.

## Rodekoolsoep met kwartel en wildpaté

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 8 kwartels (ontdooid)
- peper
- zout
- 6 eetl. olijfolie
- 4 tenen knoflook
- 2 uien
- 2 theel. suiker
- 200 ml rode wijn
- sap van 0,5 citroen
- 700 ml gevogeltefond
- 500 g rode kool (diepvries)
- 600 ml water
- 100 g roomboter
- 2 potjes wildpaté (gevogelte)
- handje peterselie (garnering)



Bereiding:

Snij de pootjes van de kwartel af. Snij vervolgens met het mes langs het karkas de borstfilet eraf. Bewaar het karkas voor later. Bestrooi de borst en pootjes met peper en zout. Verhit de olie en een klontje boter in een pan en bak de pootjes en borst op middelhoog vuur aan. Draai ze regelmatig zodat beide kanten mooi bruin worden. Haal de borst en pootjes van de kwartel uit de pan en pak ze in met aluminiumfolie. Bewaar de pan met het braadvocht.

Pel en snij de knoflook in plakjes en de ui in dunne ringen. Voeg ze toe aan de pan van de kwartel en bak aan. Voeg de suiker toe, laat kort karamelliseren en blus af met de rode wijn. Voeg het citroensap toe en laat het geheel inkoken tot de helft. Schenk alles over in een grotere pan en voeg de rode kool toe. Schenk er daarna de gevogeltefond en het water bij, breng weer aan de kook en voeg het karkas toe. Laat het geheel 45 minuten op laag vuur staan. Haal het karkas van de kwartel uit de soep en breng op smaak met zout. Voeg een klontje roomboter toe en pureer de soep met een staafmixer.

Serveren:

Leg een bolletje wildpaté op een diep bord. Haal de borst en pootjes uit de aluminiumfolie, leg deze op de paté. Verdeel de soep over de borden en maak het af met wat peterselie en enkele druppels olijfolie.



## In bier gestoofde konijnenbout met gekonfijte vruchten en een Hasselback aardappel

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

Konijn:

- 2 dl olijfolie
- 8 konijnenbouten
- 2 tenen knoflook (gesnipperd)
- 1 ui (gesnipperd)
- 2 eetl. tomatenpuree
- 4 flesjes Gerarnus Blond bier
- 400 g gedroogde vruchten
- handje basilicum
- zout
- gemalen peper

Hasselback aardappelen:

- 8 grote, vastkokende aardappels
- 2 bekercrème fraîche
- 2 lente uitjes
- 8 strips bacon
- 2 klontje boter
- zout

Bereiding:

Konijn:



Verhit een sauspan op hoog vuur. Voeg de olie toe en braad de konijnenbouten aan tot ze kleuren. Breng ze op smaak met zout en gemalen peper, maar blijf wel bakken en regelmatig keren. Voeg de gesnipperde knoflook en ui toe en zet het vuur lager. Voeg de gedroogde vruchten en de tomatenpuree toe. Blus het geheel af met het bier, totdat het net onderstaat. Breng het geheel aan de kook en doe de deksel op de pan. Zet het vuur laag en laat het rustig 2 uur

pruttelen.

Hasselback aardappelen:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Leg een aardappel in een grote houten of metalen lepel. Maak met een scherp mes inkepingen in de aardappel, ongeveer 3-6 mm van elkaar af, maar snij de aardappelen niet helemaal door (de lepel houdt als het goed is je mes tegen). Verdeel de boter over de aardappels en strooi er wat zout overheen. Bak de aardappels in 45 minuten gaar. Bak ondertussen de baconstrips gaar en hak in kleine stukjes. Snijd ook het lente uitje in ringetjes. Haal de aardappels uit de oven en schep op alle vier een flinke lepel crème fraîche. Verdeel vervolgens de uitjes en bacon over de aardappel.

Serveren:

Verdeel het vlees over de borden, samen met de gekonfijte vruchten. Leg er een aardappel bij en maak het af met de saus en wat blaadjes basilicum.

## Kaneelflensjes met cranberrymascarpone

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 200 g bloem
- 1,5 theel. kaneelpoeder
- 650 ml melk
- 3 losgeklopte eieren
- 3 eetl. gesmolten boter
- 200 g mascarpone
- 65 g cranberrycompote
- 3 eetl. poedersuiker
- zout



Bereiding:

Klop de bloem met het kaneelpoeder en een snufje zout los met de melk. Klop de eieren en boter erdoor tot een glad en dun beslag. Laat het beslag circa 10 minuten rusten. Roer de mascarpone los met de cranberrycompote.

Verhit een koekenpan met antiaanbaklaag tot deze goed heet is. Laat een lepel beslag ronddraaien in de pan zodat het beslag zich goed verdeelt. Bak op een middelhoge stand 16 dunne flensjes. Houd ze eventueel warm op een bord boven een laagje kokend water. Bestrijk de flensjes met de mascarpone en rol ze op. Leg er steeds 2 op een bordje en bestrooi met poedersuiker.

## 5.) 25-01-2016 Samengesteld door Frans Winkelmolen

Aantal personen: 8

- Risotto van venkel en gerookte zalm
- Italiaanse tomatensoep
- Kalfshaas met groenten, krokante toast met eendenlever en doperwten Mousseline
- Toblerone semifreddo

### Risotto van venkel en gerookte zalm

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 400 g risotto rijst
- olijfolie
- 1 ui, gehakt
- 1 teentje knoflook, gehakt
- 2 stengels bleekselderij, gehakt
- 1 knolletje venkel, gehakt
- de toppen (het groen) van de venkel, gehakt
- 2 wijnglazen vermouth
- 1 l tuinkruiden of groente bouillon
- 400 g gerookte zalm
- room
- roomboter



Bereiding:

Snipper of hak al de groenten, zalm in reepjes snijden, bouillon tegen de kook aan brengen. Verwarm olie en een klontje roomboter in een pan met dikke bodem. Voeg de ui, knoflook en bleekselderij toe. Laat 5 minuutjes fruiten. Doe dan de rijst erbij en bak het ongeveer 1 minuut mee, tot de rijst "glazig" is. Schenk de vermouth erover en laat de alcohol verdampen, als de rijst al het vocht heeft opgenomen doe je een soeplepel bouillon erbij, weer laten opnemen voordat je de volgende toevoegt. Bij de tweede soeplepel bouillon de venkel toevoegen. Na 15 tot 20 minuten de rijst proeven of deze al gaar (al dente) is.

Daarna op smaak brengen met zout en vers gemalen zwarte peper. Een paar scheutjes room en 3 klontjes boter er door roeren. Even laten staan, en dan de zalm en de gehakte venkeltoppen erover.

## Italiaanse tomatensoep

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 16 tomaten, gehalveerd
- 2 uien, in vieren
- 12 teentjes knoflook
- 4 takjes tijm
- 4 eetl. olijfolie
- zeezout
- gemalen zwarte peper
- 2 l groentebouillon
- 2 potjes crème fraiche (125 gram)
- 6 eetl. gehakte peterselie
- stokbrood



Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Doe de tomaten, ui, knoflook en tijm in een braadslee en sprenkel de olijfolie erover. Voeg zout en peper naar smaak toe. Rooster het geheel in 30 minuten tot het zacht is en licht aangebrand (zwarte randjes).

Verwijder de ui en knoflook uit de braadslee en voeg een 1 liter groentebouillon toe aan de tomaten. Zet de braadslee voor 10 minuten terug in de oven. Maak ondertussen van de teentjes knoflook een pasta met de foodprocessor of staafmixer. Haal de braadslee uit de oven. Verwijder de takjes tijm. Doe de inhoud in de foodprocessor (of met de staafmixer) en schraap de bodem schoon met een houten lepel. Gebruik de foodprocessor (of met de staafmixer) tot de inhoud glad is. Passeer het mengsel door een zeef voor een zijdeachtig resultaat in een pan. Voeg de resterende bouillon toe en de potjes crème fraiche.

Warm de soep op een laag pitje op en voeg zout en peper naar smaak toe. Voeg op het laatste moment de gehakte peterselie toe. Opscheppen en eten met een wat stokbrood.

## Kalfshaas met groenten, krokante toast met eendenlever en doperwten Mousseline

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

Kalfshaas met groenten:

- 800 gram kalfshaas aan een stuk
- 8 eetl. vers gedopte doperwten
- 200 g paddenstoelen
- 8 plakjes eendenlever
- Franse uitjes, stoneleeks of bosui
- 16 rondjes toast
- 4 dl kalfsjus
- takjes Kervel
- Kalfsfond voor de kalfsjus
- kwastje
- spuitflesje

Doperwten mousseline:

- 800 g verse doperwten
- olijfolie
- nootmuskaat
- 0,5 dl. kippenfond
- 2,5 eetl. crème fraîche

Pommes duchesse:

- 1 kg kruimige aardappelen
- 1 ei
- 100 g boter
- 1 mespunt nootmuskaat
- spuitzak

Bereiding:



Verwarm de oven voor op 110 graden.

Doperwten mousseline: Zet de doperwten in olijfolie licht aan met peper, zout, nootmuskaat, zonder kleuren. Voeg de fond toe en kook de erwten net gaar. Voeg de crème fraîche toe en maak alles fijn in een blender. Doe in een spuitzak. Laat het bevroren stokbrood iets

ontdooien en snijd 2 rondjes toast p.p. + enkele reserve voor het geval er een paar breken. Wrijf heel licht in met olijfolie en bestrooi met wat zout. Bak in de oven tot ze mooi krokant zijn en zet weg.

Kalfshaas met groenten:

Kruid de kalfshaas met peper en zout en braad het vlees mooi goudbruin aan. Zet ongeveer 20 minuten in de oven en laat rusten tot gebruik. Kerntemperatuur 53 graden. Kook de Franse uitjes gaar (6-8 minuten). Kook de eetlepels erwten gaar. Bak de paddenstoelen op laag vuur met roomboter, peper, zout en wat knoflook (in stukjes door de boter halen). Maak een kalfsjus van de kalfsfond (oplossen in water, wat inkoken en eventueel afmaken met crème fraîche of wat boter). Doe in een plastic spuitflesje. (Je kunt ook het braadvocht van de kalfshaas gebruiken).

Pommes duchesse:

Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke stukken. Kook ze in water met zout in 20 min. gaar en giet af, maar vang een kopje kookvocht op. Stamp de aardappelen met een pureestamper tot puree. Klop het ei los. Voeg eventueel wat van het opgevangen kookvocht kan gebruikt worden om de puree eventueel iets smeüiger te maken. Roer het ei en de boter door de puree en stamp tot een smeüig mengsel. Breng op smaak met de nootmuskaat, peper en eventueel zout. Schep de puree in de spuitzak en spuit rozetten van 4 cm doorsnee op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de pommes duchesse in ca. 25 min. Op 180 graden in het midden van de oven goudbruin.

Opdienen:

Verwarm de kalfsjus. Snijd het vlees in mooie gelijke plakken en leg het op de (voorverwarmde) borden. Leg op het vlees een rondje toast en daarop een rondje eendenlever. Op de eendenlever komen wat Cantharellen (of andere paddenstoelen en tenslotte de 2e toast. Spuit er een half rondje doperwtenmousseline omheen en een ring kalfsjus. Garneer met het Franse ui of bosui, een lepel verse erwten en de cantharellen. Afmaken met takjes kervel.

## Toblerone semifreddo

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 250 g Toblerone chocolade
- enkele amaretti koekjes
- 2 vanillestokjes
- 5 verse eieren
- 625 ml slagroom
- 125 g en 6,5 eetlepels suiker
- 625 g kersen
- 450 ml kersensap
- 2,5 eetl. maïzena
- ronde vormpjes



Bereiding:

Hak de Toblerone fijn maar laat er ook nog wat stukken inzitten. Doe hetzelfde met de Amaretto koekjes. Week de vanillestokjes even in een bodempje hete melk en schrap deze leeg. Splits de eieren. Klop het eiwit stijf in een vetvrije kom. Klop apart de slagroom. Zet eiwit en slagroom afgedekt in de koelkast

Klop het vanillemerg, de eidooiers en 125 gram suiker met de handmixer tot een witte crème. Roer eerst de Toblerone, de koekjes, vervolgens de slagroom en tenslotte het eiwit door het eidooiermengsel. Vul de vormpjes met deze massa en zet minimaal 2 uur in de vriezer.

Was de kersen en verwijder de steeltjes en de pitten (is al gedaan). Breng het kersensap met 8 eetlepels suiker ( of meer of minder, proeven) aan de kook. Roer de maïzena glad in en kopje met enkele eetlepels water en bind het kokende kersensap beetje voor beetje hiermee tot je een mooie, iets gebonden saus hebt. Voeg de kersen toe en kook 2 minuten op laag vuur.

Neem de semifreddo uit de diepvries ongeveer 10-15 minuten voor het uitserveren. Het mag niet hard zijn. Maak met een ring een bodempje van verkruimelde Amaretti koekjes. Zet hierop de semifreddo. Dien de semifreddo op met de warme kersen en saus. Laat dit er mooi overheen lopen.

## 6.) 22-02-2016 Samengesteld door Bram Joosten

Aantal personen: 8

- Lentesalade met kalfsrosbief
- Preisoep met krokante parmaham en peer
- Hertenbiefstukjes met spek, tijm, paddenstoelen en aardappelgratin
- Wentelteeftjes, notenparfait met notensabayon

### Lentesalade met kalfsrosbief

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 600 g kalfsmuis / kalfsrosbief
- 3 eetl. roomboter
- 2 eetl. olijfolie naturel
- 75 ml passievrucht sap
- 1 theel. Dijon mosterd
- 1 eetl. vloeibare honing
- 175 ml fruitige olijfolie
- 2 kg tuinbonen in de schil
- 8 middelgrote bospeentjes
- 8 radijsjes
- Mix van kleurrijke slasoorten (landkers, snijbiet, veldsla, frisee, lollo blanco)
- Eventueel kleurrijke eetbare bloemen



Bereiding:

Haal het vlees minstens 15 minuten voor het braden uit de koelkast en dep indien nodig droog met keukenpapier. Verwarm de oven voor op 100 graden. Verhit boter en olijfolie in een bakpan en laat uitbruisen. Bestrooi de kalfsmuis met een beetje zout en peper. Braad het vlees in 2-3 minuten rondom bruin. Leg de gebraden kalfsmuis op een bakplaat bekleed met aluminiumfolie en gaar het verder in de oven tot het rosé is en een kerntemperatuur heeft van 50 graden. Dit duurt circa 22 minuten. Leg de kalfsmuis op een bord, dek af met aluminiumfolie en laat minstens 15 minuten rusten alvorens het aan te snijden.

Roer het passievrucht sap los met mosterd en beetje zeezout. Voeg de honing toe. Schenk het mengsel in een spuitflesje, voeg de olijfolie toe en shake het goed door elkaar. Bewaar de dressing buiten de koelkast. De emulsie laat dan minder snel los. Shake alles voor gebruik weer goed door elkaar.



Haal de tuinboontjes uit de schil. Blancheer ze 2 minuten in kokend water met een beetje zeezout, spoel ze direct af met koud water en dop ze voor een tweede keer door de boon uit het velletje te drukken. Schil de bospeentjes met een dunschiller. Gooi de schillen weg en schil de peentjes rondom verder in flinterdunne slierten. Was de radijsjes en schaaf ze op een scherpe rauwkostschaaf in flinterdunne plakjes. Leg ze 2-3 minuten in ijskoud water, daardoor worden ze extra knapperig en minder pittig. Was de slasoorten en droog ze in een slacentrifuge.

Verdeel de slasoorten over het midden van de borden en spuit er dressing over. Rangschik er tuinboontjes, wortel en radijs over. Snijd de kalfsmuis in flinterdunne plakjes over de salade. Spuit er nog iets dressing over en bestrooi met een beetje zeezout en zwarte peper (eventueel nog wat kleurrijke eetbare bloemen erbij).

## Preisoep met krokante parmaham en peer

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 4 preien
- 3 teentjes knoflook
- 5 takjes tijm
- 50 g boter
- 60 g bloem (ongeveer 4 eetl.)
- 100 ml witte wijn
- 1,2 l water
- 150 ml kookroom
- 2 groentebouillonblokjes
- 100 g zachte blauwe kaas
- 2 peren
- 150 g Parmaham
- 100 g walnoten



Bereiding:

Halveer de preien in de lengte. Was en snijd de prei in halve ringen. Pel en snijd de knoflook. Ris de takjes tijm. Smelt de boter in een diepe pan en fruit de knoflook circa 2 minuten. Voeg de prei en tijm toe en smoor circa 5 minuten. Voeg de bloem toe en gaar de bloem in circa 4 minuten. Schenk de wijn erbij en laat circa 1 minuut uitdampen. Schenk het water en de kook room erbij en voeg de bouillonblokjes toe. Verkruimel er de blauwe kaas over. Breng de soep aan de kook en kook circa 10 minuten. Pureer de soep met een staafmixer. Breng op smaak met een beetje peper. Schil en snijd de peer in blokjes.

Verwarm de oven voor op 180 graden. Verdeel de plakken parmaham over een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de parmaham in de oven in circa 8 minuten goudbruin en krokant. Breek in grove stukken. Verwarm een pan en rooster de walnoten circa 4 minuten.

Verdeel de soep over de voorverwarmde soepborden. Verdeel de peer, parmaham en walnoten over de soep.

## Hertenbiefstukjes met spek, tijm, paddenstoelen en aardappelgratin

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

Hertenbiefstukjes:

- 600 g gemengde paddenstoelen
- 1 bosje tijm (3 eetlepels)
- 8 hertenbiefstukjes a ca. 125 g
- 2 eetl. Dijonmosterd
- 300 g katenspek (16 plakjes)
- 4 flinke winterwortels
- 80 g boter
- 5-6 eetl. olijfolie
- 2 uien, gesnipperd
- 4 teentjes knoflook, fijngehakt of geperst

Aardappelgratin:

- 2 kleine rode uien
- olijfolie
- 200 g gerookte spekblokjes
- 300 ml kookroom
- 200 g geraspte oude kaas
- 1 kg aardappelen
- 2 eieren

Bereiding:

Aardappelgratin:

Verwarm de oven voor op 220 graden. De aardappelen schillen en schoonmaken. Snijd in aardappelschijfjes. Pan met water aan de kook brengen en hier de aardappelschijfjes een paar minuten in laten koken. Pel en snijd de ui in halve ringen. Verhit een scheutje olie in een pan en bak de uien en de gerookte spekblokjes circa 5 minuten. Breng op smaak met een beetje peper. Kluts de eieren in een kom en meng de room, kaas, ui en spekblokjes erdoor.

Gebruik olijfolie of boter om de ovenschaal in te vetten. Verdeel de aardappelschijfjes over de ovenschaal. Schenk daarover heen het roommengsel. Bak de aardappelgratin in de oven in circa 25 minuten goudbruin en gaar.



#### Hertenbiefstukjes:

Maak de paddenstoelen schoon; wrijf eventuele aarde weg, snijd lelijke steeluiteinden af, halveer grote exemplaren of snijd ze in repen/ stukken. Ris de blaadjes van het bosje tijm; houd ca. 8 takjes achter. Wrijf de biefstukjes in met mosterd. Leg op elk biefstukje 1 of 2 takjes tijm. Wikkel ieder biefstukje in 2 plakjes spek, laat de tijm er aan een kant wat uitsteken. Zet de biefstukjes tot gebruik koel weg. Maak de winterwortels schoon. Halveer de wortels in de lengte en snijd de helften in plakjes. Breng intussen ruim water met zout aan de kook. Kook de wortelplakjes in ca. 5 minuten bijna gaar en giet ze af. Zet ze tot gebruik afgedekt weg. Laat de herten biefstukjes op kamertemperatuur komen.

Verhit de boter met 1 eetlepel olijfolie in een ruime koekenpan of braadpan. Bak de hertenbiefstukjes op hoog vuur afhankelijk van de dikte in 2-3 minuten aan weerszijden bruin. Schuif ze voortdurend over de panbodem, maar zorg dat het spek niet loslaat. Haal de pan van het vuur, leg de biefstukjes op een warme schaal en zet ze afgedekt met aluminiumfolie op een warmere plek weg. Voeg 3 eetlepels olijfolie toe aan het bakvet. Fruit ui en knoflook ca. 2 minuten op laag vuur. Zet het vuur hoger en bak de paddenstoelen met de tijm al omscheppend in ca. 4 minuten bruin. Bestrooi het halverwege met zout en peper en meng de wortelschijfjes. Bak nog even op hoog vuur. Schep het wortel-paddenstoelenmengsel in mooie bergjes op de voorverwarmde borden. Leg de hertenbiefstukjes erop. De aardappelgratin ernaast.

## Wentelteefjes, notenparfait met notensabayon

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

Wentelteefjes:

- 4 eieren
- 3 dl melk
- 24 sneetjes (oud) wit brood
- 8 eetl. suiker
- 2 eetl. kaneelpoeder
- 100 g boter

Notenparfait:

- 9 eidooiers
- 400 g basterdsuiker
- 4 dl slagroom
- 150 g fijngehakte hazelnoten
- 1,5 dl amandellikeur

Notensabayon:

- 6 eidooiers
- 120 g suiker
- 1,5 dl amandellikeur
- 2 dl slagroom
- mint blaadjes

Bereiding:

Notenparfait:

Klop voor de parfait de dooiers met de basterdsuiker au bain-marie schuimig tot deze begint te binden. Al kloppende af laten koelen. Beetje bij beetje de half stijfgeklopte slagroom erdoor scheppen. De hazelnoten en een scheut amandellikeur erdoor spatelen. Massa in ingevette vormpjes en in de vriezer zetten.

Notensabayon:

Voor de sabayon de dooiers met de suiker en amandellikeur au bain-marie stevig kloppen en vervolgens op ijswater laten afkoelen. De stijf geklopte slagroom erdoor spatelen.

Wentelteefjes:

Klop de eieren los met de melk. Steek rondjes uit het brood met een steker. Doop de brood rondjes in het eimengsel en laat dit intrekken. Vermeng de suiker met de kaneel en druk het geweekte brood voorzichtig in dit mengsel. Verhit de boter en bak hierin om en om de wentelteefjes.

Stort de parfait in het midden van de bordjes en giet de sabayon erover. 3 wentelteefjes per bordje ernaast leggen. Garneer met enkele blaadjes mint.

## 7.) 14-03-2016 Samengesteld door Rob Drissen

Aantal personen: 8

- Venkelsoep met cherrytomaatjes
- Salade met groene asperges en jambon du Guntrud
- Asperges met Venloos tintje
- Crème Brûlée met passievruchten

### Venkelsoep met cherrytomaatjes

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 2 venkelknollen
- 2 uien
- 6 eetl. olijfolie
- 250 ml crème fraîche
- 1,5 l kippenbouillon
- versgemalen peper



Bereiding:

Snijd de venkel in kleine stukjes. Bewaar het kruidige venkelgroen als garnering. Snipper de ui. Verhit de olie in een soeppan en fruit de ui goudbruin. Voeg de stukjes venkel toe en bak ze enkele minuten mee.

Roer de crème fraîche erdoor. Schenk de bouillon erbij. Breng het geheel aan de kook en laat de soep 10-15 minuten afgedekt zachtjes koken. Pureer de soep met een staafmixer of in de keukenmachine en breng op smaak met versgemalen peper.

Serveer de soep in een diep bord en leg er een takje cherrytomaatjes op. Snijd het achtergehouden venkelgroen fijn en bestrooi de soep hiermee.

## Salade met groene asperges en jambon du Guntrud

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 2 bosjes groene asperges
- 4 eetl. pijnboompitten
- 24 pruimtomaatjes
- 16 plakjes jambon du Guntrud
- 6 eetl. witte wijnazijn
- 4 theel. honing
- 2 theel. mosterd
- 10 eetl. olijfolie
- 200 g veldsla
- 100 g Parmezaanse kaasflinters
- zout
- versgemalen peper



Bereiding:

Snijd een stukje van de onderzijde van de asperges en kook deze in ruim kokend water met zout in 4 tot 5 minuten beetgaar. Laat de asperges uitlekken en snijd ze in schuine stukjes. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan goudbruin. Halveer de pruimtomaatjes. Draai elk plakje jambon du Guntrud losjes om de wijsvinger tot een roosje. Roer de azijn, honing, mosterd, olijfolie, zout en peper tot een dressing. Schep de veldsla, asperges, tomaatjes en dressing door elkaar.

Verdeel de salade over 8 borden en garneer de salade met roosjes van jambon du Guntrud, pijnboompitten en rasp er Parmezaanse kaas over.

## Asperges met Venloos tintje

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 2 kg asperges
- 2 pakjes gezouten roomboter
- verse peterselie
- verse bieslook
- scheutje witte wijn
- 300 g jambon du Guntrud
- 1 kg krieltjes
- schepje suiker
- zout
- versgemalen peper
- zeezout



Bereiding:

Schil de asperges en snijd een stukje van de onderzijde. Snijd de jambon du Guntrud in stukjes en hak de peterselie en de bieslook fijn. Doe de asperges in weinig water met zout en een schepje suiker, een flinke scheut witte wijn en een klontje roomboter, tot ze net onder staan en kook ze gaar. Ondertussen in een klein pannetje de gezouten roomboter smelten. Verwarm de jambon du Guntrud, peterselie en de bieslook mee en breng op smaak met versgemalen peper. Kook de krieltjes in water met zout gaar. Asperges en krieltjes afgieten als ze gaar zijn.

Strooi op de krieltjes wat vers gehakte bieslook en peterselie. Verdeel de asperges over 8 borden en giet hierover de gesmolten jambon-du-Guntrud-boter. Leg de krieltjes erbij en bestrooi deze met wat zeezout.



## Crème Brûlée met passievruchten

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 160 g fijne kristalsuiker
- 8 eetl. donkere basterdsuiker
- 9 dl slagroom
- 2 opengesneden vanillestokjes
- 8 eidooiers
- 8 passievruchten



Bereiding:

Een dag eerder: breng de slagroom met de vanillestokjes aan de kook. Klop de eidooiers met de kristalsuiker los. Schenk de hete room beetje bij beetje bij het eimengsel en schenk het daarna terug in de pan. Verwarm het al roerend heel even op zacht vuur tot het licht gaat binden. Het mag niet koken!! Haal de vanillestokjes eruit. Zeef de crème en laat deze al roerend afkoelen. Haal het merg uit de vanillestokjes en roer het door de crème. Haal het vruchtvlees uit de passievruchten en roer dit er ook doorheen. Laat de crème een nacht in de koelkast staan.

Verwarm de oven voor op 100 graden. Schenk de crème in bakjes en zet deze bakjes in een ovenschaal. Schenk heet water in de ovenschaal tot ongeveer halverwege de bakjes. Bak dit alles in ongeveer 75 minuten. De crème moet een beetje gestold zijn, maar nog wel heel romig. Laat het afkoelen en daarna koud worden in de koelkast. Strooi voor je gaat serveren de basterdsuiker over de crème en karamelliseer deze met een brandertje of onder de grill.

## 8.) 11-04-2016 Samengesteld door Frank Theeuwen

Aantal personen: 8

- groene-aspergesoep met kip-crostini
- paddenstoelentaartje met peterseliesaus
- Pastaschotel met groene asperges & pasta met zalm, spinazie en asperges
- Rabarbertiramisu

### groene-aspergesoep met kip-crostini

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 14 dl kippenbouillon (tablet)
- 2 maiskipfilet
- 1 kg groene asperges
- 10 eetl. olijfolie
- 2 sjalotten
- 2 theel. scherpe mosterd
- 2 pistoletjes (8 plakken)
- 2 teentjes knoflook (geperst)
- 2 dl slagroom



Bereiding:

Grill voorverwarmen op 175 graden. Bouillon tegen de kook aanhouden en hierin de kipfilet in ca. 10 minuten gaar pocheren. Uit de pan nemen en laten afkoelen. Asperges schoonmaken en in 3 stukken snijden. In pan 2 eetlepels olie verhitten en sjalot 2 minuten fruiten. Bouillon, mosterd en asperges toevoegen. Afgedekt ca. 15 minuten zachtjes laten koken. Na 10 minuten aspergekopjes uit de soep nemen. Rest van olie en knoflook mengen en sneetjes pistolet hiermee bestrijken. Brood onder grill in ca. 3-4 minuten krokant en goudbruin roosteren.

Van kipfilet schuin 8 plakken snijden. Crostini's beleggen met kipfilet en aspergekopje. Aspergesoep met staafmixer pureren. Slagroom erdoor roeren en op smaak brengen met zout en peper. Soep over kommen verdelen. Crostini in soep leggen of erbij serveren.

## **paddenstoelentaartje met peterseliesaus**

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 8 plakjes roomboterbladerdeeg
- 600 g gemengde paddenstoelen (o.a. oesterzwammen en shiitakes)
- 2 sjalotten
- 4 teentjes knoflook
- 14 gesplitste eieren
- 8 eetl. olijfolie
- 6 eetl. bloem
- 500 ml slagroom
- 2 zakjes verse peterselie (30 g)
- 1 potje gevogeltefond (a 380 ml)
- 8 eenpersoonstaartvormpjes (doorsnede 12 cm)



Bereiding:

Oven voorverwarmen op 200 graden. Plakjes deeg op werkvlak uitspreiden en laten ontdoien. Paddenstoelen schoonborstelen en in plakjes snijden. Sjalot en knoflook pellen en fijnsnijden. Taartvormpjes licht met olie invetten. Deegplakjes uitrollen en zo in vormpjes leggen dat deeg ruim over rand hangt. Deegbodems enkele malen met vork inprikken en dun met 1 losgeklopt eierdooier bestrijken. In koekenpan 6 eetlepels olie verhitten en sjalot met 2 teentjes knoflook 30 seconden fruiten. Paddenstoelen toevoegen en op hoog vuur meebakken. Op smaak brengen met zout en peper. Paddenstoelen in zeef laten uitlekken, vocht opvangen.

Rest van eierdooiers met paddenstoelenvocht losroeren. Bloem in 250 ml. slagroom loskloppen en door de eierdooiers roeren. Paddenstoelen over taartvormpjes verdelen en roommengsel erop schenken. Taartje in midden van oven in ca. 20 minuten gaarbakken.

Steeltjes van peterselie plukken en grof hakken. Kwart van peterselieblad achterhouden voor garnering, rest in kom overgieten met kokend water en na 15 seconden in zeef met koud water afspoelen en goed laten uitlekken (blancheren).

In koekenpan gehakte peterseliesteeltjes met rest van knoflook in 2 eetlepels olie 1 minuut zachtjes bakken. Fond erbij schenken en op hoog vuur tot een derde inkoken. Rest van slagroom erdoor roeren en saus nog 3 minuten laten inkoken. Peterselieblad droogdeppen, fijnhakken en door roomsaus roeren.

Taartjes voorzichtig uit vorm nemen en 1 minuut op rooster laten uitdampen. Taartjes op bord leggen. Peterseliesaus met garde schuimig kloppen en rondom taartje schenken. Taartje met achtergehouden peterselie bestrooien.

## Pastaschotel met groene asperges & pasta met zalm, spinazie en asperges

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

Pastaschotel met groene asperges:

- 2 bosjes groene asperges
- 300 g penne rigate
- 1 eetl. olijfolie
- 1 rode paprika
- 175 g gemalen jonge kaas
- 6 eieren
- 300 ml melk

Pasta met zalm, spinazie en asperges:

- 350 g groene asperges
- 300 g pappadelle (pasta, zak 500 g)
- 225 g verse pastasaus spinazie-ricotta (bakje, koel vers)
- 300 g spinazie
- 150 g gerookte zalmblokjes

Bereiding:

Pastaschotel met groene asperges:

Breng in een ruime pan water met wat zout aan de kook. Breek of snijd het onderste stukje van de asperges. Kook ze 1 minuut en neem ze uit de pan en spoel ze in een vergiet onder koud water af. Kook de penne in het aspergewater volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar. Verwarm de oven voor op 200 graden. Vet de ovenschaal in met olie. Snijd de paprika fijn. Giet de penne af en schep ze in de ovenschaal om met de paprika, iets minder dan de helft van de gemalen kaas en wat peper en zout en verdeel de penne regelmatig. Leg de asperges op de pasta. Klop de eieren los met de melk en de rest van de geraspte kaas. Breng op smaak met peper en zout. Lepel het eiermengsel over de asperges. Bak het gerecht in ca. 25 minuten goudbruin en gaar. Snijd het gerecht in stukken en serveer.

Pasta met zalm, spinazie en asperges:

Verwijder de houtachtige onderkant van de asperges. Snijd ze in stukken van 3 cm en kook 4 minuten in water met zout. Spoel af onder koud stromend water. Kook ondertussen de pasta in ruim water met zout beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking en giet af. Verwarm ondertussen de pastasaus op middelhoog vuur in een hapjespan of wok. Voeg de aspergestukjes, pasta en spinazie toe en verwarm al omscheppend. De spinazie hoeft niet helemaal geslonken te zijn. Bestrooi met de zalm met (versgemalen) zwarte peper.

## Rabarbertiramisu

Aantal sterren: -

Ingrediënten:

- 600 g rabarber
- 4 sinaasappels (schoongeboend)
- 8 eetl. suiker
- 4 steranijs
- 250 ml. slagroom
- 500 g mascarpone
- 24 lange vingers



Bereiding:

Snijd de rabarber in stukken van 2 cm. Rasp de oranje schil van de sinaasappels en pers de vruchten uit. Doe de rabarber, de helft van het sinaasappelrasp, het –sap, 6 eetlepels suiker en de steranijs in een pan en breng aan de kook. Laat op middelhoog vuur 15 minuten koken. Schenk door een zeef en vang het sap op. Laat de rabarber en het sap afkoelen.

Klop ondertussen de slagroom met de rest van de suiker lobbijg en meng de mascarpone. Breek de lange vingers doormidden, verdeel over de bodem van de glazen en schenk het rabarber sap erop. Verdeel het mascarponemengsel en de rabarber erover, zonder steranijs. Garneer met de rest van het sinaasappel.