Menu januari 2018

Mousse van kippenlevertjes

-

Bosduivensoep

-

Vispannetje Pommes Duchesse met schorseneren

-

Irich coffee met koekjes

Kippenlevermousse met porto

Nodig voor 5 porties:
250 gr kippenlevers
1/4de laurierblad
6 peperkorrels
1 dl porto
250 gr boter
1 el cognac
50 gr rozijnen
Peper en zout

Hoe:

- Week de rozijnen in de porto.
- Verwijder de gal van de kippenlevertjes.
- Leg de levertjes een half uur in koud water
- Dep ze droog, bak ze flink aan in een sauteuse met de laurier en de peperkorrels in wat boter.
- Knijp de rozijnen uit en zet apart, blus met de porto en stoof op laag vuur tot ze vanbinnen mooi roze zijn. Controleer de gaartijd.
- Neem de levertjes uit, doe ze in een blender en mix op hoge snelheid met de boter en de cognac tot er een homogene massa ontstaat. Breng op smaak
- Om een zeer fijne mousse te bekomen kan je de mousse door een fijne puntzeef drukken, meng er dan de rozijnen onder.
- Serveer de mousse op warme toast je kan afwerken met noten of gedroogde vruchten (dadels, vijgen). Garneer met wat rucola.

Bouillon van bosduiven

Nodig voor 4 personen:
1 bosduif
½ prei
2 takjes selder
½ dikke wortel
1 grote ajuin
1/6de Chinese kool
2 el olijfolie
Klontje boter
Takje tijm
1 el getopte kervelblaadjes
Blaadje laurier
Peper en zout
Blokje rundbouillon of ½ liter runderbouillon

Hoe:

- Snijd de borstfilets van de duif en reinig de karkas.
- Zet ze samen op in koud water en breng aan de kook, schuim af.
- Voeg nu de helft van de groenten (goed wassen) (de Chinese kool apart houden) en kruiden toe en laat zachtjes garen gedurende 1,5 à 2 uur.
- De andere helft van de groenten snijden we in kleine brunoise en stoven we beetgaar in een klontje boter.
- Het borstvlees van de duif nemen we uit als het volledig gaar is en snijden we ook in kleine blokjes.
- De bouillon zeven, terug aan de kook brengen en de gewassen en versneden Chinese kool toevoegen en even laten koken.
- De brunoise van groenten en borstvlees toevoegen, afsmaken en afwerken met getopte kervel.

Vispannetje met lenteuitjes, champignons, trostomaatjes

Pommes Duchesse met schorseneren

Nodig voor 4 personen:
300 gr kabeljauwfilet of koolvisfilet of zeewolffilet
300 gr zalmfilet
Klontje boter
1 citroen
150 gr champignons
1 stuks trostomaatjes
2 stengels lenteuitjes
2 eierdooiers en 2 dl room = liaison
Visfumet of visbouillonblokjes
Witte wijn
Peper, zeezout
Blanke roux 60 gr boter 70 gr bloem
1 el gehakte bieslook
Aluminiumfolie

Hoe:

- Gaar de vis in een mix van witte wijn en visfumet, haal de vis uit en zet even apart.
- Stoof de lenteuitjes aan in de boter en voeg de versneden champignons toe, breng op smaak en zet apart.
- Vul per persoon een ovenschoteltje; leg een bodem van de gestoofde groentjes, verdeel de vis hierover plaats er de trostomaatjes bij, dek af met aluminiumfolie en zet warm in de oven.
- Bindt het kookvocht van de vis met blanke roux, neem indien nodig meer visfumet en/of witte wijn, laat goed doorkoken.
- Neem de saus van het vuur, als ze niet meer kookt voeg dan de liaison toe en breng op smaak.
- Neem de vispannetjes uit de oven, nappeer met de saus en werk af met gehakte bieslook.

Duchesse aardappelen met schorseneren:

Nodig:
½ kg aardappelen
½ kg schorseneren
2 el azijn of citroensap
2 el patisseriebloem

Klontje boter
2 eigelen
Peper, zeezout, nootmuskaat
Olie om te frituren
1 el gehakte peterselie

Hoe:

- Schil de aardappelen, kook ze gaar, giet af, laat drogen en pureer.
- Schil ondertussen de schorseneren, versnijdt ze in stukjes van 2 cm en gaar ze in een blanc. Laat de helft heel en plet met een vork de ander helft.
- Enkele schorseneren schillen en heel laten, met de dunschiller trekken we lange smalle slierten die we frituren en als garnituur op de puree leggen.
- Meng de aardappelen, de gehakte peterselie en de schorseneren met boter en eigeel, breng op smaak met peper, zeezout en nootmuskaat.

Wat is een blanc?
Witte groenten kunnen verkleuren tijdens het kookproces, je kan ze beter in een blanc koken.
Een blanc is kokend wateren met bloem, water en azijn of citroensap, meng de bloem en de azijn met wat water tot een papje en voeg dit toe aan ket kokend water met zout toe. Laat goed doorkoken en doe er dan de groenten bij.

Schorseneren

hebben een beetje een treurige bijnaam: keukenmeidenverdriet. En dat komt omdat er bij het schoonmaken een soort kleverig vocht vrijkomt, waar keukenmeiden niet blij van werden (je krijgt er zwarte handen van).

Hoe reinigen:

- Neerleggen en met een dunschiller van boven naar beneden schillen als een asperge. Wat is boven wat is beneden? Dat maakt bij een schorseneer niets uit. Wel dik schillen tot alle zwarte restjes verdwenen zijn. (best doe je eerst wegwerphandschoenen aan)
- We zien nu wat zweetdruppeltjes ontstaan op die nu lelieblanke stengel. Juist, dat zijn die kleverige druppels van die keukenmeiden. De geschilde schorseneren daarom meteen in koud water met citroensap leggen. Dan blijven ze ook mooi wit.

Hoe garen:

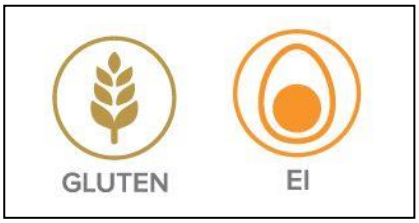
- Daar schorseneren net zoals artisjokken en knolselder zwart kunnen worden bij het koken, dienen we ze te koken in “een blanc”.

Schorseneren bevatten een moeilijk verteerbaar koolhydraat, inuline, dat bij sommige personen winderigheid veroorzaakt.

Kokosrotsjes

Nodig voor ongeveer 30 rotsjes:

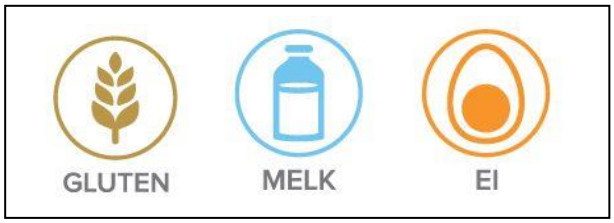
175 gr eiwit
150 gr bloemsuiker
180 gr kokosrasp
25 gr bloem
1 vanillestok
1 limoenrasp
bakpapier



Hoe:
Verwarm het eiwit met de suiker tot maximum 60°C. neem van het vuur en meng er alle andere ingrediënten onder. Vorm rotsjes en bak af in een voorverwarmde oven op 190°C. op bakpapier.

Zandkoekjes

Nodig:
160 gr boter op kamertemperatuur
100 gr bloemsuiker
2eigelen
Snuifje zout
250 gr bloem
7 gr cacao
1 zakje vanillesuiker



Hoe:

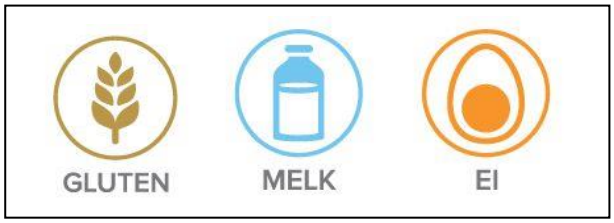
- De eieren scheiden, het eiwit kan je gebruiken voor de rotsjes, het geel meng je met een beetje water.
- Meng alle andere ingrediënten
- Maak een rol van het deeg, rol het deeg in plasticfolie en leg 30 minuten in de koelkast.
- Verwijder het plasticfolie, rol de roldeeg eerst door het eigeel en dan door de kristalsuiker en snij er nu koekjes van ongeveer ½ cm dikte af.

- Leg op een bakpapier en bak af in een voorverwarmde oven van 180°C. in 20 tot 25 minuten.

Oubliekoekjes

Voor ongeveer 30 oublies

- 100 gr. roomboter
- 100 gr. poedersuiker
- 100 ml eiwit
- 100 gr. bloem



Hoe:

- Breng de boter op kamertemperatuur, voeg de suiker en eiwit toe en roer tot een homogene massa.
- Voeg dan de bloem en melk toe en klop tot een beslag.
- Geef de koekjes vervolgens vorm. Bijvoorbeeld door over een matje te strijken. Of knip een hartje uit een deksel en smeer het beslag hierin.
- Bak de koekjes in 10 minuten op 180 graden af.
- Geef de koekjes de definitieve vorm vlak nadat deze uit de oven komen. De koekjes zijn dan nog warm en makkelijk in vorm te brengen.

Irish coffee (Ierse koffie)

Is een warme koffiedrank, die geserveerd en geflambeerd wordt met Ierse whiskey en wordt geblust met mokkakoffie, daarna bedekt met een laag verse ongesuikerde room (soms licht opgeklopt om beter de drijven).

Nodig:

- 5 cl. Ierse whiskey
- 1 à 2 theelepels donkere cassonade suiker
- 1 tas zeer sterke koffie
- 5 cl. Room

Zaalmateriaal:

- Komfoor
- flambeerkannetje
- glas op voet en koffielepel
- dessertbord met kantpapier
- dessertlepel

<u>Hoe:</u>

Een dessertlepel kandijsuiker in het glas doen, zet er ook een koffielepeltje in om de warmte van het glas te halen.

- Whiskey in het kannetje opwarmen, flamberen en bij de suiker voegen
- Sterke koffie toevoegen en het geheel goed mengen tot de suiker is opgelost het koffielepeltje nu wegnemen.
- Met de bolle kant van de lepel naar boven gericht de licht geslagen room traag op de koffie gieten.
- Glas op een dessertbordje met een kantje zetten.
- Er wordt geen lepeltje bij gegeven.

Variaties:

- Café Viennois (Wiener kaffee) de whisky vervangen door Cointreau
- Café Normand (Normandische koffie) de whisky vervangen door Calvados
- French coffee (Franse koffie) de whisky vervangen door Grand Marnier en Cognac
- Café Hasseltoise (Hasseltse koffie) de whisky vervangen door jenever
- Café Rudesheimer (Rudesheimer koffie) de whisky vervangen door Asbach Uralt, = een Duitse brandewijn.

Let op:
Belangrijk is op te merken dat het flamberen de show maakt, het smaakeffect hiervan is slechts gering. De aromastoffen van de alcoholische drank zijn de smaakstoffen.

Café d'Amour

- 1 mokkakopje sterke koffie
- 1 theelepel cacao
- 1 snuifje kaneel
- 3 cl Cointreau
- 1 pijp kaneel (om mee te roeren)

Café Royal

- 1 mokkakopje sterke koffie
- 2 suikerklontjes
- 5 cl cognac
- 5 cl room

Café Anglais

- ½ mokkakopje sterke koffie
- 1 theelepel suiker
- 2 theelepels cacao poeder
- 1 bol vanilleroomijs
- ½ glas ijskoude melk

Hoe:

De koffie, de suiker en de cacaopoeder samen mengen en laten afkoelen in de koelkast
Nadien het vanilleroomijs en de melk toevoegen
Serveren met een rietje.

Over Whisky en Whiskey

De naam van de drank stamt af van het oud-Keltische woord *usquebaugh*. In het Schots-Keltisch is het *uisge beatha* en in het Iers-Keltisch is het *uisce beatha*. Dit betekent ongeveer zoiets als 'levenswater', het woord uisce betekent namelijk 'water' en beatha komt weer van het woord bethad, wat 'van het leven' betekent.

Maar wat is het verschil tussen whisky en whiskey?

Het verschil tussen whisky en whiskey heeft te maken met het land van herkomst.

- Whisky wordt gebruikt in Schotland en Canada.
- Whiskey wordt gebruikt in Ierland en Amerika.

Omdat de Ieren het woord, *uisce beatha,* anders vertaalden uit het Oud Iers-Keltisch dan hun Schotse buren schrijven het sinds mensenheugenis met een extra 'e'.

Omdat in de negentiende eeuw de Schotse whisky van erg slechte kwaliteit was, wilden de Ieren zich voor de export naar de Verenigde Staten onderscheiden, dus voegden ze de letter 'e' toe. Dit is zo gebleven, ondanks dat de Schotse whisky tegenwoordig van prima kwaliteit is.

Een aantal distilleerderijen in de Verenigde Staten gebruiken wel de Schotse spelling, vanwege hun Schotse afkomst. Dit zijn Maker's Mark en George Dickel.

Er zijn ook verschillen in de smaken tussen Schotse en Ierse whisky. Zo heeft de Ierse whiskey bijvoorbeeld niet zo'n rooksmaak als de Schotse, dit komt omdat de mout niet met turf wordt geëest en omdat de whisky drie keer wordt gedestilleerd.