Menu maart

Witloofsoep

-

Koninginnehapje

-

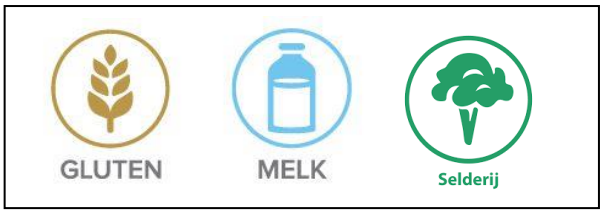
Steak au poivre

-

Plattekaastaart

Witloofsoep gebonden met aardappelen en een toastje Boursin met groene kruiden

Nodig: voor 4 à 5 personen
4 stronken witloof
2 à 3 aardappelen Bintje of bloemige
1 ajuin
1 stuk wit van prei
2 teentjes look
1 kruidentuiltje (bouquet garni)
Peper en zeezout
Mespuntje currypoeder
1 liter gevogeltebouillon
2 dl room 40%
Klontje boter
15 toastjes
1 pakje Boursin met groene kruiden en look



Hoe:

- Houdt een stronk witloof apart, snipper deze, stoof hem beetgaar en zet apart.
- Reinig en snipper het overige witloof, de ajuin, de look, was en snijdt de prei, stoof samen aan in de boter, strooi de currypoeder erover, laat even drogen en voeg de bouillon toe.
- Voeg de versneden aardappelen toe en breng aan de kook, laat garen.
- Mix de soep, verwijder eerst het kruidentuiltje.
- Weer aan de kook brengen, afschuimen, voeg de room en het beetgaar gestoofde witloof toe en breng op smaak.
- Besmeer de toastjes met de Boursin, zet ze even warm in de oven en verdeel ze in de borden, schep er de soep over.

Koninginnenhapje La bouchée à la Reine

Nodig:
1 soepkip of 1 braadkip of kippenfilet
1 prei
1 kleine selder
1 wortel
1 ajuin
Een bouquet garni
Pasteitjes in bladerdeeg
100 gr peterselie
500 gr champignons
1 citroen

Voor de balletjes:
250gr kalfsgehakt, 1 ei en een weinig broodkruim of paneermeel.

Voor de velouté:
40 gr boter en 50 gr bloem voor de roux
2 eigelen en 3 dl room voor de liaison

Voor de Hollandse saus
3 eigelen
350 gr boter
½ citroen
Zout en cayennepeper

Hoe:

- De kip garen:
    - De kip opzetten in koud water, aan de kook brengen en afschuimen.
    - Alle ingrediënten voor de gevogeltefond toevoegen, regelmatig afschuimen en ontvetten.
    - De kip uitnemen bij volledige gaarheid, de vel en de beenderen verwijderen en het vlees in dobbelsteentjes snijden.
    - De champignons reinigen, in kleine dobbelsteentjes snijden en garen in de kippenfond, uitnemen en bij de kippenblokjes voegen.
    - Het gehakt mengen met het ei en het broodkruim, op smaak brengen, balletjes rollen, de balletjes garen in de kippenfond en bij de kippenblokjes voegen.
- De velouté bereiden:

    - Een blanke roux maken van de boter en de bloem, laten afkoelen.
    - De gevogeltebouillon aan de kook brengen en binden met de roux, goed laten doorkoken, afwerken met de liaison (van het vuur af), de kippenblokjes de champignons en de balletjes toevoegen, op smaak brengen.
- De Hollandse saus maken:
    - De boter klaren
    - De eigelen opkloppen met water en citroensap tot volledige gaarheid
    - Beetje bij beetje de geklaarde boter toevoegen en op smaak brengen met zout cayennepeper en citroensap.
- Afwerking
    - De pasteitjes leegmaken (het teveel aan deeg wegnemen en de dekseltjes bewaren) en opwarmen in een matige oven.
    - De peterselie wassen en er boeketjes mee vormen.
    - De pasteitjes op een warm bord plaatsen en vullen met de kipmengeling, naperen met de Hollandse saus, de deksel erop plaatsen en versieren met een boeketje peterselie.

Steak au poivre met twee pepers (steak met pepersaus), gepersilleerde tomaat, waterkers en aardappelkroketjes

Nodig voor 4 personen

4 steaks van elk 150 gr
½ tomaat
Waterkers
Broodkruim of chapeluur
Peterselie
Witte peperbollen
Peper en zeezout

Voor de saus:
Cognac
1 dl room
2 dl bruine fond
35 gr groene peperbolletjes op sap in blik
Klontje boter

Hoe:

- De witte peperbollen pletten (concassé).
- De groene peperbollen (uit blik) afgieten, opkoken in water en afgieten.
- Het vlees uit de koeling nemen en op kamertemperatuur brengen (30 minuten).
- De steaks met de bakzijde in de geplette witte peperkorrels duwen en goed aandrukken, zeezout toevoegen.
- De steaks bakken in geklaarde boter (gaartijd van de klant).
- Flamberen met cognac, de steaks uitnemen en warm houden onder aluminiumfolie.
- De pan deglaceren met de bruine fond, de room toevoegen en tot sausdikte inkoken, de groene peperbollen toevoegen en op smaak brengen.
- Leg de steaks in de saus voeg de jus van de gebakken steaks toe.

De tomaten:
Persillade is een Franse term voor een paneermeel-kruidenmix. Het dankt zijn naam aan peterselie (Frans = persil).

- Neem het kroontje weg en verdeel de tomaat in twee.
- Snipper een sjalotje en een teentje look voeg ze bij 2 el gehakte peterselie en 4 el chapeluur, meng met zeezout, peper, 1 el mosterd en 1 of 2 el olijfolie.
- Leg de tomaten op een geoliede ovenplaat, bedek ze met de persillade en laat garen in de oven.

De waterkers is superfood Waterkers is een kruidachtige plant uit de familie van de kruisbloemen. Ze groeien in de meeste gevallen op (zeer) vochtige plaatsen en zijn vrij gemakkelijk te herkennen. Waterkers is een echte mineralen- en vitaminebom met een zeer hoge voedingswaarde. De combinatie van antioxidanten en vitamine C maakt dit plantje supergezond. Waterkers heeft een pittige smaak wat een beetje neigt naar peper met een heel klein snufje radijs. De waterkers ontdoen van de wortels, goed wassen in ruim water en droogzwieren.

Aardappelkroketten Les pommes croquettes

Nodig:
2,5 kg aardappelen bloemige of zachtkokende
200 gr boter
3 eierdooiers

melk granen eieren

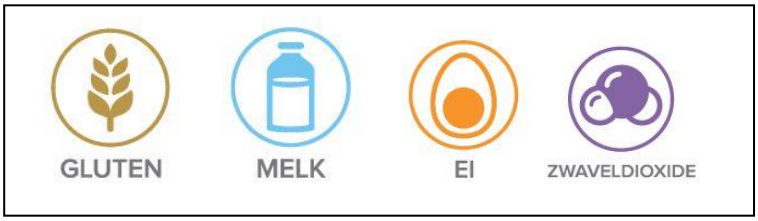
Om te paneren:
Bloem
Eiwit
Scheutje olie
Paneermeel
Pezomus

Hoe:

- Aardappelen gaarkoken maar niet plat koken!
- Doormalen in de passe-vite, de boter de eierdooiers en pezomus eronder werken.
- Met de spuitzak in lange stroken spuiten op een bebloemd oppervlak en laten afkoelen (na het spuiten ook zachtjes bebloemen).
- Portioneren (snijden op 3 cm).
- Een “anglaise” klaarmaken: de eiwitten loskloppen in een kom met een scheutje olie, een scheutje water en pezo, het schuim verwijderen .
- De kroketten eerst door de anglaise halen en dan door het paneermeel en bijrollen.
- De aardappelkroketten bakken in rundsvet (zeer goede smaak) of in kokosvet (is beter voor de gezondheid) op 180°C.

Plattekaastaart met maïzena en rum-rozijnen

Nodig:
Een vel bladerdeeg of brokkeldeeg
150 gr maïzena plus
0.25 liter melk
160 gr suiker
500 gr plattekaas
2 eieren
100 gr in rum geweekte rozijnen
Glaceersuiker



Hoe:

- Bak het deeg blind 20 minuten op 240°C.
- De maïzena plus met de melk en de suiker mengen, aan de kook brengen en van het vuur nemen.
- De platte kaas en 1 eigeel toevoegen, al roerende terug laten koken, van het vuur nemen en in een kom gieten.
- De rum rozijnen toevoegen.
- Twee eiwitten tot sneeuw slaan en onder de massa spatelen, de taart hiermee vullen.
- De bovenkant met het andere eigeel, vermengd met wat water, bestrijken.
- 60 minuten bakken op 150°C.
- Met glaceersuiker afwerken.

Glaceersuiker zelf maken:

Nodig:
1 eiwit
250 gr bloemsuiker
Een scheutje water
Enkele druppels citroensap

Hoe:

- Meng bloemsuiker met het eiwit, voeg citroensap toe en water als het nodig is, je moet een vrij dikke matte witte suikermengeling bekomen.