

## Voorgerecht + Amuse

La Croix Chassors – 2005, een witte wijn volledig gemaakt van de Viognierdruif. De Viognier is een zeldzame soort van onduidelijke origine en geeft vaak onregelmatige oogsten.

Tijdens de bloeiperiode moet het warm en droog zijn anders lijdt de druif al snel aan coulure, een planteziekte die de productie per druivenstok snel doet verminderen. In het najaar kan rotting een probleem vormen. Rond het dorp Condrieu in het Rhonedal gaat er vrijwel geen dag voorbij dat het waait waardoor een regelmatige natuurlijke ventilatie van de wijngaarden plaatsvindt en de planten gezond blijven. Een voordeel van de Viognier is zijn lange leven, de stokken worden makkelijk een halve eeuw oud.

Deze wijn bezit 13% alcohol en moet koel geserveerd worden.

## Hoofdgerecht

Winzer Krems – Blauer Zweigelt 2003, een volle krachtige rode wijn uit Nieder-Österreich.

De kleur is robijnrood met een violette achtergrond, de wijn bezit rijpe tannines en is mild en zacht qua structuur. De, nog jeugdige, wijn heeft een lang aanhoudende afdrank. Liefhebbers adviseren om deze wijn tussen nu en 2 tot 4 jaar te drinken, heeft iemand echter de beschikking over ideale kelderomstandigheden dan kan deze wijn nog 10 jaar of langer opgelegd worden.

Met een alcoholpercentage van 13 % is de serveertemperatuur 16 – 18 graden Celsius

## Nagerecht

Als begeleider van het nagerecht hebben we een combinatie gevonden van twee drankjes, te weten :

De Toso Prosecco en de Limoncino del Chiostro.

De bedoeling is als volgt : schenk een theelepel Limoncino in een champagneglas en vul het glas verder met de Prosecco, het geheel moet wel gekoeld geserveerd worden.

Of één theelepel Limoncino voldoende is, of wellicht teveel kan het beste tijdens de kooksessies door de betreffende brigadechefs “ vooraf “ uitgetest worden.



## Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

### Menu voor de maand april 2006 ( 12 personen)

**Amuse van Kip**

**Salade met grote garnalen**

**Raapstelensoep**

**Gestoofde kalfslende, niertjes, gebakken witlof en een saus van manzanillasherry**

**Citroenrol**

|              |              |   |
|--------------|--------------|---|
| <b>Wijn:</b> | Amuse        | : La Croix Chassors 2005                    |
|              | Voorgerecht  | : La Croix Chassors 2005                    |
|              | Hoofdgerecht | : Winzer Krems – Blauer Zweigelt 2003       |
|              | Dessert      | : De Toso Prosecco & Limoncino del Chiostro |

### **Amuse van kip**

|     |      |                     |
|-----|------|---------------------|
| 800 | g    | kipfilet            |
|     |      | olie om te frituren |
| 2   | st   | citroen (garnering) |
| 1   | krop | sla (garnering)     |

### **Marinade**

|    |    |                       |
|----|----|-----------------------|
| 15 | ml | sojasaus              |
| 30 | ml | sherry                |
| 2  | tl | gember (vers geraspt) |
| 2  | tl | limoenrasp            |
| 2  | tl | suiker                |

### **Beslag**

|    |    |                          |
|----|----|--------------------------|
| 2  | st | eiwitten                 |
| 50 | g  | bloem                    |
| 1  | st | limoen (voor 120 ml sap) |

### **Dipsaus**

|     |    |                         |
|-----|----|-------------------------|
|     |    | Apart gehouden marinade |
| 125 | ml | kippenbouillon          |
| 0,5 | st | limoen (60 ml sap)      |
| 2   | el | maïzena                 |

Snijd de kipfilets in de lengte in repen van ongeveer 1 cm breed.

Doe de reepjes in een niet metalen kom. Meng de ingrediënten voor de marinade en schenk deze over de kipreepjes. Meng zorgvuldig en laat 30 minuten intrekken.

Beslag:

Klop de eiwitten, met een mespunt zout, stevig zodat er pieken blijven staan en spatel er dan de gezeefde bloem en het citroensap door. Haal de reepjes kip uit de marinade. Bewaar de marinade.

Dipsaus

Schenk de marinade in een pan en voeg de kippenbouillon toe. Breng dit aan de kook.

Meng de maïzena met het limoensap tot een glad papje en roer dit goed door het mengsel in de pan. Zet het vuur laag en blijf roeren tot de saus kookt en gebonden is.

Verhit de olie tot 180° C haal steeds een paar reepjes kip enkele malen door het beslag en frituur ze in 5 minuten goudbruin en laat uitlekken op keukenpapier. Herhaal dit voor de rest van de reepjes.

Serveren:

Zet in het midden van een groot bord een kom met de dipsaus. Leg hieromheen wat blaadjes sla en daarboven op de reepjes kip. Steek er schijfjes citroen tussen.

Serveer en eet uit het vuistje.

## Citroenrol

### Ingrediënten:

#### Cake

|     |    |                          |
|-----|----|--------------------------|
| 4   | st | ei                       |
| 200 | g  | suiker                   |
| 200 | g  | zelfrijzend bakmeel      |
| 1   | st | citroen (geraspte schil) |
|     |    | zout                     |
| 10  | st | paperclips               |

#### Citroen crème

|     |    |                            |
|-----|----|----------------------------|
| 200 | g  | kwark                      |
| 125 | ml | slagroom                   |
| 2   | st | zakjes slagroomversteviger |
| 2   | st | citroen (sap)              |
| 50  | g  | suiker                     |

### Bereiding:

Bedek bodem en randen van bakplaat van 60x 40 cm met bakpapier (zet vast met paperclips)  
De oven voorverwarmen op 180 ° C.

In een kom de eieren en de suiker met een mixer kloppen tot het mengsel dik is en licht van kleur. Het zelfrijzend bakmeel zeven en in één keer met de citroenschil en een snufje zout bij het eimengsel doen en snel erdoor spatelen.

Het beslag in de voorbereide vorm scheppen en gladstrijken.

De cake in het midden van de oven in ca 20 min gaar bakken.

De cake voelt dan vrij stevig aan. Uit de oven nemen. De paperclips weghalen.

Een schone theedoek met poedersuiker bestrooien en de cake hierop omkeren. Het bakpapier voorzichtig van de cake aftrekken, de cake met de theedoek oprollen en laten afkoelen.

De kwark met de slagroom, de slagroomversteviger, het citroensap en de suiker stijfkloppen.

De cake weer voorzichtig uitrollen, met de citroen crème bestrijken en weer oprollen. De citroenrol met poedersuiker bestrooien.

### Serveren:

Snijd de cake in plakken. Serveer de overgebleven citroen crème er apart bij.

## Salade met grote garnalen

### Ingrediënten:

|      |       |   |
|------|-------|---|
| 3    | st    | sjalotten                                       |
| 1    | bosje | waterkers (voor garnering)                      |
| 8    | el    | wijn- of sherry azijn                           |
| 2    | tl    | mosterd   |
| 16   | el    | olijfolie (extra virgine)                       |
| 4    | el    | peterselie (fijngehakt)                         |
| 4    | el    | bieslook, fijngehakt                            |
| 1000 | g     | garnalen (grote ongepelde)                      |
| 250  | g     | verschillende soorten sla                       |
| 250  | g     | champignons                                     |
| 1    | st    | citroen, geperst                                |
| ½    | st    | casinobrood                                     |
|      |       | droge sherry (voor het afmaken van de dressing) |
|      |       | suiker (voor het afmaken van de dressing)       |
|      |       | peper en zout                                   |

### Bereiding:

Sjalotten pellen en fijnsnipperen. In een kom saus kloppen van de azijn, peper, zout, mosterd en olie. De peterselie, bieslook en sjalotten erdoor roeren. Op smaak maken met sherry en suiker, peper en zout.

De garnalen pellen en minstens 30 min in de saus laten marinieren.

Sla wassen en droogmaken.

Champignons schoonborstelen, in plakjes snijden en licht besprenkelen met citroensap tegen het verkleuren. Let op: de champignons rauw verwerken, dus niet bakken.

Brood roosteren en in driehoeken snijden

### Serveren:

De sla en de champignons over de borden verdelen. De goed uitgelekte garnalen op de borden rangschikken. De op smaak gemaakte dressing over het totaal scheppen, garneren met de waterkers. Rangschik het geroosterde brood op de borden

## Raapstelensoep

### Ingrediënten:

|      |     |   |
|------|-----|---|
| 10   | bos | raapstelen                                    |
| 30   | g   | boter   |
| 3    | st  | uien, fijngesnipperd                          |
| 2    | tl  | kerriepoeder                                  |
| 1500 | ml  | groenten bouillon                             |
| 100  | g   | rijst   |
| 3    | st  | aardappelen (geschild en in blokjes gesneden) |
| 250  | g   | rundergehakt                                  |
| 75   | g   | Parmezaanse kaas                              |
|      |     | peper en zout                                 |

### Bereiding:

#### Soep

Smelt de boter en laat hierin de fijngesnipperde uien met de kerriepoeder lichtgeel fruiten.

Voeg de bouillon erbij.

Strooi de goed gewassen rijst er in en voeg de aardappelblokjes eraan toe.

Laat de soep ca 20- 30 min koken.

Maak ondertussen de raapstelen schoon door er de worteltjes vanaf te snijden. Was de groente enige malen goed en snijd ze fijn.

Voeg de raapstelen bij de soep en breng aan de kook, daarna het vuur direct temperen.

### Gehaktballen:

Breng het gehakt op smaak en maak er balletjes van. Braad de balletjes in een beetje boter.

### Serveren:

Leg de gehaktballetjes in de voorverwarmde diepe borden en giet de soep erover heen.

Garneer met krullen Parmezaanse kaas.

## Gestoomde kalfslende, niertjes, gebakken witlof en een saus van manzanilla sherry

### Ingrediënten:

|      |    |                   |
|------|----|-------------------|
| 1500 | g  | kalfslende        |
| 250  | g  | boter             |
| 2    | st | kalfsnier         |
| 50   | g  | boter             |
| 12   | st | witlof stronk     |
| 1    | fl | sherry manzanilla |
|      |    | suiker            |
|      |    | zout peper        |

### Bereiding:

#### Rollade

Snij de kalfslende open als een boek en kruid het vlees met zout en peper.

Rol dan het vlees vanaf de dikste kant netjes en gelijkmatig op, zodat een mooie rollade ontstaat. Met de rolladepennen vaststeken en nog extra vastbinden met keukengaren.

Braad de rollade snel aan alle kanten bruin in de braadpan. Laat de rollade verder zachtjes garen in een oven van 120 C° tot de kerntemperatuur van 55 C° is bereikt (ca 60 min). Af en toe bedruipen. Neem de rollade als deze gaar is uit de jus en rol hem in aluminiumfolie. Houdt de rollade warm in een oven van 55 C° . Pas kort voor serveren aansnijden. Kook de sherry tot ruim een ¼ in en vermeng met de kalfjus 1:1 en maak op smaak.

#### Niertjes:

Was de niertjes zorgvuldig onder de stromende kraan. Leg ze 1 min in kokend water, spoel ze af en dep goed droog. Bak de niertjes in niet te bruine boter in 15 min gaar.

#### Witlof:

Snij het witlof in schuine stukken, zonder het bittere uiteinde.

Bak ze in de boter met wat suiker tot ze caraméliseren en blus af met wat achtergehouden sherry. Breng op smaak met peper en zout

### Serveren:

Portioneer de kalfslende in 12 plakken.

Schep de stukjes lof uit het midden op de voorverwarmde borden.

Leg de plak kalfslende half op de witlof

Trancheer de niertjes en leg deze op het vlees.

Schep de sherrysaus langs de kalfsborst.