

## Advocaatmousse

### **Ingrediënten:**

#### **Advocaat**

12	st	eieren
1	zakje	vanillesuiker
250	g	suiker
350	ml	brandewijn

#### **Mousse**

36	st	lange vingers
		koffielikeur
250	g	mascarpone
250	g	slagroom
		suiker
		geschaafde amandelen

### **Bereiding:**

#### **Advocaat**

In een grote kom de eieren met de suiker en de vanillesuiker met de mixer glad kloppen. De brandewijn erdoor kloppen. Nu de kom in een pan met bijna kokend water hangen. De eiermassa al kloppend met de mixer (op de laagste stand) dik laten worden let op temperatuur niet hoger dan 65 gr. . Zodra de massa dik genoeg is (oppassen ze dicht bij kouder worden nog iets in) de kom uit het warme waterbad nemen en in een bak met koud water zetten. Nog ca 5 min met de mixer op de laagste stand blijven kloppen, zodat de advocaat niet kan schiften. Laten afkoelen.

#### **Mousse**

Breek de lange vingers in stukjes.

Meng de mascarpone met de slagroom en suiker en 250 g advocaat tot een mousse.

Rooster de geschaafde amandelen in een droge koekenpan lichtbruin.

Vul 12 glazen. Begin met lange vingers, dan de likeur en laat dit even intrekken. Voeg dan de mousse toe en tot slot de geroosterde amandelen.

### **Serveren:**

Plaats het glas met de advocaatmousse op een bordje samen met een klein glaasje van de zelfgemaakte advocaat.



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

### **Menu voor de maand mei 2010 (12 personen)**

#### **Assorti van Amuses: ( houd ze klein!)**

**Gegrilde coquilles met gembersaus, aspergespiraaltje,  
Schotse kwarteleitjes en Portobello met een vulling van  
gekaramelliseerde rode ui, dadel en rozemarijn.**

\*

**Gerookte lamsfilet met sinaasappelsaus, wortelsalade met  
rozijnen, timbaaltje van broccoli en chips van nieuwe  
aardappelen**

\*

#### **Geitenkaas-Appeltaartje**

\*

#### **Advocaatmousse**

<b>Wijn: Amuses</b>	<b>Kreydenweiss Pinot Blanc</b>
<b>Lamsfilet</b>	<b>Don Jacobo Reserva</b>
<b>Geitenkaasje</b>	<b>Abbay Marmoutier Vouvray</b>
<b>Advocaat</b>	<b>Pacherenc Bilh Albert</b>

### Assorti van Amuses :

**Gegrilde coquilles met gembersaus, aspergespiraaltje, Schotse kwarteleitjes, Portobello met een vulling van gekaramelliseerde rode ui, dadel en rozemarijn**

#### **Gegrilde coquilles met gembersaus**

##### **Ingrediënten:**

12	st	coquilles schoon
1	el	verse gemberwortel
1	stengel	citroengras
24	st	dunne groene (korenaar) asperges, of gehalveerde groene.
300	ml	visbouillon
200	ml	crème fraîche
1	el	honing
1	el	witte wijn azijn
1	el	gembersiroop
75	g	boter, ijskoud
		fleur de sel en peper

##### **Bereiding:**

###### **Gembersaus**

Schil en rasp de gember, plet de stengel citroengras.

Doe de gember, citroengras, visbouillon, crème fraîche, witte wijnazijn en honing in een steelpan. En laat op middelhoog vuur tot de helft inkoken. Giet door een zeef in een schone pan. Roer de gembersiroop erdoor.

Klop met een staafmixer blokje voor blokje de ijskoude boter erdoor tot de saus gebonden is.

Houd warm ( niet meer koken!)

###### **Asperges**

Schep de groene asperges even om en om op een hete grillpan. Wanneer gewone groene worden gebruikt, in de lengte halveren en kort blancheren dan in de grillpan. Houd warm.

###### **Coquilles**

Grill de coquilles kort aan iedere kant in de hete grillpan ca. 1 min per kant

Maak er wat peper over en strooi er wat fleur de sel op.

##### **Serveren:**

De asperges op een sausspiegeltje en daarop de coquille.

### Geitenkaas-Appeltaartje

##### **Ingrediënten:**

6	plakjes	diepvriesbladerdeeg
300	g	geitenkaas
2	st	moesappels
2	el	olijfolie extra vierge
1	el	wilde tijm, gehakt
		honing

##### **Garneren:**

Eventueel met een eetbaar bloemetje

Calvados

##### **Bereiding:**

Verwarm de oven voor op 210°C. Snijd de nog niet ontdooide plakjes bladerdeeg in vierkantjes. Leg de stukjes met wat tussenruimte op een licht ingevette bakplaat laat ze een paar minuten ontdooien. Leg in het midden van elk deegplakje wat kaas en laat de rand vrij. Bestrijk vervolgens de kaas met wat honing.

Verwijder het klokhuis uit de appels en snijd ze in dunne partjes. Bedek elk deegplakje dakpansgewijs met wat partjes appel, zodat de kaas volledig bedekt is. Bestrijk de appel met een beetje olie en strooi er wat tijm, zout en peper over.

Bak de taartjes 20 -25 min tot de randen goudbruin zijn. Direct serveren

##### **Serveren:**

Plaats 2 taartstukjes op elk bord en garneer met het bloemetje en zet er een klein glaasje calvados op

### **Bereiding:**

#### **Lamsfilet met sinaasappelsaus**

Bestrijk de lamsfilets met olie en rook ze de gedurende 6 min.

Pers de sinaasappelen uit. Schil en snipper de knoflook en de uien fijn. Giet het sinaasappelsap met de knoflook en de uien in een pannetje en voeg de tijm, wat rozemarijn, de honing en de mosterd toe. Laat alles 15 min zachtjes koken. Pureer de saus en voeg de room toe en laat nog even inkoken. Voeg zout en peper naar smaak toe. Houd de saus warm. Grill of bak de lamsfilets kort voor het opdienen, aan beide kanten nog 3 min. Bestrooi het vlees met zout en peper, trancheer de filets en dien het op met de warme saus.

#### **Wortelsalade**

Snij het loof en een stukje van de bovenkant van de bospeen. Jonge bospeen hoeft niet schoon geschrapt te worden. Pers de sinaasappels uit en zeef het sap. Laat de rozijnen minstens een uur in het sap wellen. Maak de handsinaasappel schoon. Verwijder de schil en de witte velletjes. Snijd de sinaasappel in plakken. Verwijder de pitjes. Snijd de sinaasappelplakken in vieren.

Roer het sap van de ½ citroen, de zestes van de hele citroen, de olijfolie, snuffe zout door elkaar. Rasp op het laatste moment de gewassen wortels. Meng de rozijnen met het sap, de plakjes sinaasappel en de dressing door de geraspte wortel. Bestrooi de salade met kaneelpoeder. Garneer de salade met blaadjes koriander en de saladeplittenmix.

#### **Timbaaltje van broccoli**

Broccoli in stukjes snijden en in boter, bouillon en kruiden gaarkoken. Af laten koelen en daarna pureren.

Eieren en room door de puree kloppen en op smaak brengen met zout en kruiden.

Vul een braadslee met warm water en plaats de met de puree gevulde silicone vormpjes (5 cm) in een oven van 200 °C en laat gaar worden in 15-20 min.

#### **Chips van nieuwe aardappelen**

Was de aardappelen en droog ze af. Snijd ze in dunne plakjes met een keukenmachine en spoel ze 2 à 3 keer af om het zetmeel te verwijderen.

Leg de aardappelen in een kom met ijswater en zet ze 30 min in de koelkast, zodat ze heel knapperig worden.

Verwarm de olie in een grote pan. Dep de aardappelschijfjes droog en frituur ze in kleine porties, zodat de olie op temperatuur blijft.

Schep de chips uit de olie zodra ze goudgeel zijn en leg ze op keukenpapier, bestrooi de chips met zeezout en peper.

#### **Serveren:**

Drapeer aan de onderkant van het voorverwarmde bord het getrancheerde vlees op een spiegel van saus. Plaats aan de bovenzijde van het bord het broccoli-timbaaltje en verdeel de wortelsalade hieromheen. Serveer de chips in een apart (klein) schaalpje, links van het bord.

### **Aspergespiraaltje**

#### **Ingrediënten**

6	st	witte asperges ( 12 halve in de lengte doorgesneden)
4	plakjes	bladerdeeg
1	st	ei, losgeklopt
		fleur de sel
		bakpapier

#### **Bereiding:**

Verwarm de oven voor op 210 °C.

Schil de asperges en kook ze 5 min, spoel ze daarna af met koud water en droog ze.

Bestrijk het ontdooide bladerdeeg met het losgeklopte ei en snijd het bladerdeeg in repen van ca 1 ½ cm. Plak 2 repen aan elkaar, houd een uiteinde van het deeg tegen de kop van de asperge en wikkel het deeg om de asperge. Plak de onderkant met wat ei vast. Leg de spiraaltjes op bakpapier, bestrooi ze met een weinig fleur de sel en bak ze in de oven in ca 10 min goud bruin.

### **Schotse kwarteleitjes**

#### **Ingrediënten:**

12	st	kwarteleitjes
300	g	kipgehakt
1	tl	verse geraspte gember
1	el	verse bieslook
1	tl	mosterd
30	g	bloem
1	st	ei, losgeklopt
50	g	droge broodkrumels
		olie om te frituren b.v. zonnebloemolie

#### **Bereiding:**

Meng kipgehakt, gember, bieslook en mosterd. Kook de kwarteleieren ca 4 min en pel ze. Wentel ze door de bloem. Verdeel het kipmengsel in 12 gelijke porties. Breng met natte handen om elk ei een dun laagje van het gehaktmengsel aan. Haal dit eerst door de bloem, vervolgens bestrijk dit met het losgeklopte ei en wentel ze door de broodkrumels. Schud het teveel eraf. Laat ze dan even rusten in de koelkast.

Vul een kleine pan met stevige bodem voor 1/3 met olie en verhit de olie tot 180 °C. De olie is heet genoeg als een stukje brood in 15 sec goudbruin wordt. Bak de eieren goudbruin en laat ze op keuken papier uitlekken. Halveer de eieren.

#### **Serveren:**

Leg de gehalveerde eitjes bij de aspergespiraaltjes.

### Champignons met een vulling van gekaramelliseerde rode ui, dadel en rozemarijn

#### **Ingrediënten:**

12	grote	champignons.
1½	teentjes	knoflook
3	st	rode uien
9	st	dadels
		fleur de sel
		olijfolie
1	el	rozemarijn
		ahornsiroop
		balsamicoazijn

**Garnering:** rucolasla.  
truffelolie

#### **Bereiding:**

Verwarm de oven voor op 200 °C. Vet een ovenschaal of bakblik in. Pel en snipper de uien en de knoflook. Ontpit de dadels en snijd ze klein.

Verwarm een scheutje olie in de wok en fruit de ui en de knoflook. Voeg dadels en rozemarijn toe, en laat alles lekker zacht worden. Besprenkel met wat siroop en een klein scheutje balsamico. Laat de stroop karamelliseren en breng op smaak met zout.

Smeer de paddenstoelen in met olijfolie (onder en bovenkant) en leg in een ovenschaal. Vul ze met het ui dadel mengsel en laat ze in 10 tot 15 min in de oven goudbruin en gaar worden.

#### **Serveren:**

Besprenkel wat rucola met truffelolie en daarop de champignon.

#### **Serveren Assorti van Amuses:**

Maak een aantrekkelijke compositie van de amuses op een voorverwarmd bord. Zorg dat het eitje naast het aspergespiraaltje ligt.

### Gerookte lamsfilet met sinaasappelsaus, wortelsalade met rozijnen, timbaal van broccoli en chips van nieuwe aardappel

#### **Ingrediënten:**

##### **Gerookte lamsfilet**

12	st	lamsfilets van ca 120 g
		olie
3	st	perssinaasappelen
3	tn	knoflook
2	st	uien
		tijm
		rozemarijn
1 ½	el	honing
4	tl	mosterd
200	ml	slagroom
		zout, peper

##### **Wortelsalade**

1	bos	bospeen
2	st	perssinaasappels
2	el	rozijnen
1	st	handsinaasappel
1	st	citroen, zestes van de citroen en sap van ½ citroen
3	el	olijfolie (extra vierge)
50	g	saladepittenmix
		snufje zout
		kaneelpoeder
		enkele blaadjes koriander

##### **Timbaaltje van broccoli**

500	g	broccoli
25	g	boter
300	ml	kippenbouillon
		beetje zout,
		versgemalen witte peper
1	mespunt	geraspte nootmuskaat
3	st	eieren
75	ml	room
		boter om in te vetten

##### **Chips van nieuwe aardappelen**

12	st	nieuwe aardappelen ( met dunne schil)
		ijswater
		plantaardige frituurolie
		zeezout en peper uit de molen