



**KamerKook**  
*Catering & kookworkshops*

**Kookworkshop Franse keuken**  
Amsterdam 2011



In dit beknopte boekje treft u een selectie aan van recepten - veelal gebaseerd op de Franse keuken - zoals deze tijdens kookworkshops van [www.KamerKook.nl](http://www.KamerKook.nl) worden gebruikt.

De recepten zijn steeds voor 6 personen tenzij anders vermeld. Veel kookplezier bij het (opnieuw) koken van de recepten en tot ziens in de kookstudio in Amsterdam.

Uw suggesties, op- of aanmerkingen zie ik graag tegemoet.

Pieter Hubregtse  
KamerKook Catering en Kookworkshops, Amsterdam

**Amuse:**

lolly van Skeapsrond en gecaramelliseerde peer .....	pagina 3
crudités met aioli en anchoïade .....	pagina 4
3 tapenades .....	pagina 5
amuse van filodeeg met verse kaas en bieslook .....	pagina 6

**voorgerechten:**

gebakken gamba met polenta en licht-schuimige paddestoelensaus .....	pagina 7
Vers pastadeeg.....	pagina 8
Rouleau van pasta en spinazie.....	pagina 9
Vluggebakken Sint Jacobsschelpen in citroensaus.....	pagina 10
Heldere tomatenbouillon met peterselieschuim .....	pagina 11
Galantine van kip .....	pagina 12
Velouté de châtaignes .....	pagina 13
Kroketjes van parelhoen .....	pagina 14
Soep van Brusselse spruiten met lardons en soldaatjes .....	pagina 15
Millefeuille van Sint Jacobsschelp met gemarineerde Chioggiabiet .....	pagina 16

**hoofdgerechten:**

Confit de canard.....	pagina 17
Pommes Duchesse van knolselderij en aardappel met morieljes .....	pagina 18
Soufflé met Crottin de Chavignol en gepofte sjalot .....	pagina 19
Vis en papillote .....	pagina 20
groentenbundeltje van pastinaak, haricots verts en winterwortel.....	pagina 21
Gestooft kip in pastis .....	pagina 22
Gestooft konijn met eekhoortjesbrood en salie .....	pagina 23
Rode rijst uit de Camargue .....	pagina 24
Gevulde Provençaalse groenten .....	pagina 25
Mesclun .....	pagina 26
Saus van eekhoortjesbrood .....	pagina 27
Tarte tatin van witlof .....	pagina 28
Gebakken eendenborst met vijgen en specerijen .....	pagina 29

**Zoet:**

Sinaasappelparfait .....	pagina 30
Savarins met chocoladeganache en verse frambozen .....	pagina 31
Amandelkoekjes .....	pagina 32
Aardbeiensorbet .....	pagina 33
Rood en wit gestooft peren .....	pagina 34
Speculaasijs .....	pagina 35
Mousse au chocolat .....	pagina 36
Lavendelparfait .....	pagina 37
Appeltaart uit Apt met amandelen en pijnboompitten .....	pagina 38
Amandelkletsoppen / croquantes .....	pagina 39
Nesselrodepudding .....	pagina 40
Vanillebavarois .....	pagina 41

## Lolly van schapenbrie en geconfijte peer

Deze amuse kun je natuurlijk met een "echte" Brie maken met een AOC (herkomst) keurmerk uit Frankrijk. Veel dichterbij vind je een mooie schapenkaas uit het Waterland op boerderij de Dikhoeve in Ransdorp, vlak boven Amsterdam. Heel lekker en biologisch!

Ingrediënten:

200	gr	koude schapenbrie (bijv. Skeapsrond van boerderij de Dikhoeve)
1	st	stevige handpeer (Conférence of Doyenné du Comice)
		poedersuiker



Bereiding:

Verwarm de oven voor op 160° C.

Was de peren maar schil ze niet. Snijdt met een scherp mes, een dunschiller of een mandoline zo dun mogelijke plakjes (1 mm) van de peer. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrooi ze met een beetje poedersuiker.

Plaats de bakplaat met peren 8 minuten in de oven. Draai de peren voorzichtig om met een vorkje en bestrooi ze opnieuw met poedersuiker. Plaats ze nog 6 minuten in de oven. Ze zijn dan als het goed is wat uitgedroogd. Laat ze buiten de oven op het bakpapier wat afkoelen.

Snijd de brie in blokjes van 2x3 cm en 1 cm dik. Prik elk blokje aan een houten ijslollystokje of aan een prikker. Plak aan beide zijden van de kaas een plakje peer.

Serveer direct (de brie gaat na een tijdje uitlopen).

## **Crudités met aioli en anchoïade**

### **Aïoli**

Ingrediënten:

4 tenen knoflook  
1 st eidooier (rauw)  
1 st eidooier (gekookt)  
ca.3 dl olijfolie  
zout  
versgemalen peper

Bereiding:

Pel de knoflook. Verwijder evt. groene kiem uit het midden.

Pureer de knoflook met de beide soorten eigeel en wat zout en peper tot het mengsel mooi fijn is. Gebruik een staafmixer of een vijzel.

Voeg dan al kloppend met kleine beetjes/dunne straal de olijfolie toe. De aïoli moet een stevige saus worden.

### **Anchoïade**

Ingrediënten:

16 st ansjovisfilets (gezouten of uit blik)  
2 tenen knoflook  
olijfolie  
wijnazijn  
verse Provençaalse kruiden (thijm, basilicum, bonenkruid, salie, majoraan, rozemarijn)  
versgemalen peper

Bereiding:

Spoel de ansjovisfilets af met koud water en zet ze daarna weg in een kommetje koud water om te ontzilten.

Pel de knoflook.

Dep de ansjovisfilets droog met wat keukenpapier. Pureer knoflook en ansjovis met een keukenmachine, staafmixer of – traditioneel – een vijzel. Voeg twee eetlepels olijfolie of meer toe al naar gelang de gewenste dikte. Meng wat fijngehakte kruiden, peper en een paar druppels wijnazijn naar smaak er door. Zout is niet nodig.

Serveer beide dips met stevige rauwe, mooi gesneden groentes zoals bloemkool, broccoli, paprika, bleekselderij, wortel en aspergepunten.

### **Paddestoelen-truffeltapenade**

#### Ingrediënten:

2	st	sjalotten
40	gr	gedroogde paddestoelen
40	gr	verse paddestoelen, gewassen en gehalveerd verse tijm (1 el. Cognac naar smaak)
1	blikje	ansjovis
½	st	citroen
		zout en peper
4	el	olijfolie
2	el	boter
25	gr	blanke amandelen
1		bos peterselie
1		schepje truffelpuree of ½ theelepel truffelolie

#### Bereiding:

Gedroogde paddestoelen afdekken met water in een steelpan, zachtjes aan de kook brengen en minstens 20 minuten van het vuur laten staan met deksel erop. Als ze zacht zijn geworden, weekvocht afgieten, niet bewaren, en paddestoelen een paar keer schoonspoelen. Sjalotten pellen, fijnsnipperen en fruiten in olijf- of druivenpitolie tot glazig - niet bruin laten worden. Verse paddestoelen en boter toevoegen en even meefruit, (blussen met cognac). Dit mengsel, plus uitgelekte ansjovis, wat verse tijm, de helft van de peterselie en amandelen en de gedroogde paddestoelen (en truffel indien verkrijgbaar) pureren in de keukenmachine. Op smaak brengen met citroensap en -rasp, peper, zout en eventueel truffelolie.

### **Groene tapenade**

#### Ingrediënten:

300	gr	groene olijven
2	tenen	knoflook
½	st	citroen, uitgeperst
4-6	el	olijfolie
50	gr	pijnboompitten
2	el	kappertjes (zout en peper naar smaak)

#### Bereiding:

Doe de olijven, de gepelde teentjes knoflook, kappertjes, het citroensap en de pijnboompitjes in de keukenmachine en maal alles tot een grove pasta.

Breng op smaak met peper en voeg druppels gewijs de olijfolie toe tot dat de tapenade smeuiig is. Naar smaak kun je de tapenade smeuiiger maken door er nog wat olie door te draaien.

### **Zwarte tapenade**

#### Ingrediënten:

200	gr	zwarte olijven
100	gr	zongedroogde tomaten enkele takjes verse tijm
1		blikje ansjovis
1	teen	knoflook
1	st	citroen
4	el	olijfolie
50	gr	blanke amandelen
2	el	kappertjes
1	bos	peterselie (zout en peper naar smaak)

#### Bereiding:

pureren in de keukenmachine.

## Filodeeg met verse kaas en bieslook

Voor ca. 18 hapjes

### Ingrediënten:

½		ui, gesnipperd
1	st	ei
½	dl	slagroom
20	gr	geraspte Parmezaanse kaas
¼	bosje	verse bieslook, fijngehakt
125	gr	verse kaas (meikaas of feta)
4		velletjes filodeeg
		zout, peper, nootmuskaat
		olijfolie

### Bereiding:

Zweet de gesnipperde ui aan in wat olijfolie. Niet bruin laten worden. Breng op smaak met peper en zout.

Verkruimel de kaas, meng met de ui, Parmezaan, bieslook, ei, room en nootmuskaat.

Kwast een velletje filodeeg in met wat olijfolie (of gesmolten boter) en leg er nog een velletje bovenop. Kwast nogmaals in. Snij het deeg dan in vierkantjes van ca. 8 x 8 cm.

Leeg de dubbele velletjes voorzichtig in een siliconenvorm en bak 4 minuten op 180° Celsius in de oven.

Vul dan de bakjes met het kaasmengsel en bak ze nog 7-8 minuten tot ze mooi goudbruin zijn.

## Gebakken gamba's met polenta en schuimige paddestoelensaus

### Ingrediënten:

100	gr	polenta (er zijn verschillende soorten te koop; de snelkookversie van 2 minuten is heel handig)
4	dl	(paddestoelen)bouillon
60	gr	roomboter
60	gr	geraspte Parmezaanse kaas of harde pecorino peper en zout
150	gr	oesterzwammen, fijngesneden
1	st	sjalot, fijngehakt
1	dl	paddestoelenbouillon
1,5	dl	slagroom
12	st	gamba's olijfolie

### Bereiding:

Breng de bouillon aan de kook en voeg in één keer al roerende de polenta toe. Laat zachtjes koken en blijf roeren. De massa wordt stevig. Voeg de boter en de geraspte kaas toe. Breng op smaak met peper en zout. Spreid de massa met een natte lepel uit op een (bak)plaat en laat afkoelen.

Bak de oesterzwammen en de sjalot in wat olie/boter in een koekenpan tot ze goudbruin zijn. Brus af met de bouillon. Laat tot de helft inkoken. Sla de slagroom niet helemaal stijf.

Leg een vel bakpapier op een bakplaat. Snijd reepjes of ruitjes of steek rondjes uit van de afgekoelde polenta en bestrijk ze met een klein beetje olie. Bak de polentakoekjes in ca. 10 minuten in een voorverwarmde oven (190°Celsius) tot ze lichtbruin zijn. Je kunt ze als alternatief ook in een beetje boter snel bakken in een antiaanbakpan.

Bak de gamba's kort in wat olie tot ze kleuren.

Spatel de slagroom voorzichtig door het paddestoelenvocht en breng indien nodig verder op smaak.

Maak bordjes op met een stukje polenta, een lepeltje saus en de gebakken gamba's.

## Vers pastadeeg

### Inleiding:

Dit basisdeeg kan voor 1001 toepassingen gebruikt worden. Je kunt het meteen verwerken tot één van de vele pastavormen - al of niet gevuld - of met een natuurlijk middel als saffraan, spinazie, basilicum, of rode biet mooi op kleur brengen. Je kunt de pastavellen ook met de hand of met een pastamachine tot de gewenste vorm snijden en laten drogen.

Kook verse pasta in een ruime hoeveelheid gezouten water. Afhankelijk van de dikte is verse pasta in enkele minuten gaar.

### Ingrediënten:

voor ca. 650 gram

400 gram bloem

4 eieren

0,5 dl olijfolie extra vergine

½ tl zout

extra bloem

### Bereiding:

Doe de bloem in een grote kom of maak er een berg van op de werkbank. Maak een kuiltje en breek daar één voor één de eieren in.

Voeg olie en zout toe. Kneed dit tot een glad deeg. Als het deeg te veel plakt kan nog wat extra bloem worden toegevoegd. Dek het deeg af met plasticfolie en plaats het 30 minuten in de koelkast tot het verder verwerkt wordt.

Met een deegroller of een pastamachine kunnen er vervolgens vellen van gerold worden. Gebruik steeds een beetje bloem als anti-plak.

## Rouleau met wilde spinazie

### Inleiding:

Dit pastagerecht wordt gemaakt van vers pastadeeg, gevuld met enkele lekkernijen en vervolgens in een doek opgerold en gekookt. Deze rouleau is vegetarisch maar je kunt ook bijvoorbeeld heel dunne plakjes rauwe ham meerrollen of in het paddestoelen mengsel kleine stukjes gevogelte meebakken. Er bij kan een salieboter, een tomatensaus, een citroensaus of een romige saus van cèpes.

### Ingrediënten:

650	gr	vers pastadeeg (zie receptuur)
750	gr	wilde spinazie
200	gr	ricotta
150	gr	geraspte Gruyère
1	el	roomboter
3	st	sjalotten
3	el	marsala
		zout en peper



schone theedoeken, bindtouw

### Bereiding:

Bak de gesnipperde sjalotten in wat boter goudbruin. Blus af met een scheutje marsala. Laat het vocht verdampen en het mengsel afkoelen.

Was de spinazie zorgvuldig en smoor deze in een pan tot de blaadjes geslonken zijn. Laat ze goed uitlekken in een vergiet en snijd ze fijn. Meng de spinazie met ricotta en Gruyère. Breng hoog op smaak met peper en zout.

Rol stukken deeg met de pastamachine uit tot dunne lappen die iets korter zijn dan een uitgespreide schone theedoek. Plak een paar lappen met een klein beetje water aan elkaar tot bijna de hele doek bedekt is. Smeer het spinazie-kaas mengsel dun uit over de lap maar houd de randjes vrij. Breng een streep van het sjalottenmengsel op de lap aan de onderzijde. Rol de lap met behulp van de doek voorzichtig op, te beginnen aan de kant waar de sjalotten liggen. Rol de rouleau dan in de doek. Bind de beide uiteinden af met een stukje bindtouw en maak om de 20 centimeter als een rollade een extra knoopje om de rol.

Kook de rol in een grote pan gezouten water in 20 minuten gaar.

Serveer de rouleau door deze in mooie schuine plakken te snijden op een warme schaal overgoten met een beetje citroensaus en enkele gebakken coquilles of gamba's.

## Citroensaus met vluggebakken Sint Jakobsschelpen

### Ingrediënten:

4	dl	slagroom
2	st	citroenen
80	gr	boter
2	el	verse kruiden
6	st	Sint Jakobsschelpen klontje boter

### Bereiding:

Was de citroen onder de hete kraan. Rasp de zeste (het geel van de schil) van de citroen. Hak de kruiden fijn.

Smelt de boter in een kleine pan met een dikke bodem. Voeg citroenrasp, kruiden, slagroom en zout en peper toe en breng dit langzaam aan de kook. Laat het, al roerende, een paar minuten sudderen.

Pers de helft van de citroen, meng het sap erdoor en breng weer aan de kook. Neem de pan van het vuur.

Verhit de boter in een koekepan met anti-aanbaklaag. Bak de coquilles kort op een hoog vuur tot ze aan beide kanten een bruin randje krijgen. Serveer direct met de saus en wat verse pasta, bijvoorbeeld de gevulde spinazierouleau.

## Heldere tomatenbouillon

### Ingrediënten:

2	kg	tomaten, gewassen en gesneden
1	st	bleekselderijstengel, gewassen en gesneden
1	st	ui, grofgesneden

### Bereiding:

Maak de tomaten fijn in de keukenmachine.

Zet een ruime pan op het vuur met de fijngehakte tomaten, bleekselderij en ui. Breng aan de kook en laat dan een half uur op een laag vuur staan. Schep dan de pulp eraf met behulp van een zeef. Haal de overgebleven bouillon door de zeef en dan nog een keer door een zeef met een schone theedoek.

Verwarm de bouillon voor serveren en breng op smaak met peper en zout.

Serveer in een glaasje met wat kruidenschuim en een kaasstengel.

## Kruidenschuim

### Ingrediënten:

2,5	dl	slagroom
1	bos	bladpeterselie of bijv. koriander of basilicum
		zout, witte peper

### Bereiding:

Breng een pan water aan de kook. Blancheer de kruiden enkele seconden in het kokende water. Haal ze eruit en koel ze onmiddellijk af in een kom ijswater. De p ze droog met papier of een schone doek.

Maak de kruiden fijn samen met 0,5 dl slagroom in een blender of met een staafmixer. Zeef het dan met een zeer fijne zeef of nog liever door een schone doek. Sla de rest van de slagroom bijna stijf en meng met het kruiden/roommengsel. Breng op smaak met zout en witte peper.

## **Galantine van kip en basilicum**

Amuse voor 8 personen

### **Ingrediënten:**

- 2 stuks enkele kipfilet
- 12 stuks verse basilicumblaadjes  
zout, peper
  
- 1 stuks rode paprika
  
- plasticfolie

### **Bereiding:**

Sla de kipfilets tussen twee velletjes plasticfolie mooi plat, bijvoorbeeld met een steelpannetje.

Bestrooi de kipfilets met wat zout en peper en bedek elke filet met de blaadjes basilicum. Rol de kipfilets dan in een velletje plasticfolie heel strak op.

Leg de rode paprika hee; in een hete oven (200° Celsius). Laat de paprika flink donker verkleuren; keer af en toe om. Na 10 – 15 minuten de paprika uit de oven halen en in een dichte plastic zak laten afkoelen.

Breng een pan water bijna aan de kook. Doe de rolletjes - met plastic - in de pan. Pocheer ze gaar; zorg dat het water net niet gaat koken. Dit duurt ca. 15 minuten.

Ontvel ondertussen de paprika en verwijder ook de zaadjes. Pureer de paprika met een druppeltje balsamico of rode port.

Laat de rolletjes afkoelen. Snij ze als ze afgekoeld zijn met een scherp mes in mooie plakjes.

Serveer ze op een amuselepel met een heel klein schepje paprikapuree.

## **Kastanjevelouté**

Velouté de châtaignes

Voor 8 personen

### Ingrediënten:

2	st	kleine ui, gesnipperd
2	teen	knoflook, fijngehakt
100	gr	gerookt spek, in dunne reepjes
200	gr	gepelde tamme kastanjes boter
300	gr	aardpeer (topinamboer), in plakjes
1½	l	bouillon
2	st	eidooier
5	el	slagroom peterselie, fijngehakt

### Bereiding:

Bak op een laag vuur met een beetje boter de spekreepjes uit.

Fruit de ui, knoflook en kastanjes aan in een pan met wat boter. Voeg de plakjes aardpeer toe. Laat alles 15 minuten stoven en doe dan de helft van de (gezeefde) bouillon erbij. Pureer met een staafmixer of keukenmachine. Voeg de rest van de bouillon toe. Warm de soep goed door en breng op smaak met zout en peper.

Meng slagroom en eidooier. Roer vlak voor serveren, van het vuur af, dit mengsel (de *liaison*) door de soep. Garneer de soep met peterselie en wat uitgebakken spekjes.

## Kroketjes van parelhoen



### Ingrediënten:

150	gr	gevogeltefilet, grofgesneden (bijvoorbeeld parelhoen, fazant of eend)
1	st	kleine ui of sjalot, gepeld en zeer fijngesneden
1	takje	thijm
1	st	ei, gesplitst
50	gr	bloem
1	dl	melk
1½	dl	bouillon
40	gr	boter
2		blaadjes gelatine

extra bloem  
broodkruim om te paneren  
zout en peper  
olie om te frituren

### Bereiding:

Laat de gelatine weken in koud water.

Verhit wat olie in een pan en fruit zachtjes de fijngesneden ui tot deze glazig is. Voeg de gevogeltefilet toe en laat rustig op laag vuur garen. Maak de gevogeltefilet fijn in de keukenmachine of snij het met de hand. Als er nog fijne stukjes vlees te zien zijn is dat prima. Smelt de boter in de pan, voeg dan al roerend de bloem toe. Blijf roeren en laat de bloem garen. Voeg dan een klein beetje melk toe en blijf roeren. Het papje verandert in een deegje. Blijf roeren en voeg opnieuw een beetje melk toe. Herhaal dit tot alle melk is gebruikt. Dit is de salpicon, een dikke roux. Knijp de gelatine uit en roer door de salpicon.

Meng de salpicon met het gemalen vlees, de blaadjes thijm en roer hier de eidooier doorheen. Breng op smaak met zout en peper. Breng het mengsel over in een platte schaal en zet deze een half uur in de diepvries om deze zo snel mogelijk te laten afkoelen. Het mengsel zal verder opstijven.

Zet een schaaltje klaar met het losgeklopte eiwit en een schaaltje met broodkruim. Vorm van het afgekoelde mengsel kleine rolletjes zonder barsten en haal deze eerst door de bloem, dan door het eiwit en dan door het broodkruim. Zet ze dan opnieuw in de vriezer.

Frituur ze vlak voor het serveren in hete olie met enkele tegelijk tot ze goudbruin zijn. Laat uitlekken op keukenpapier.

## Soep van Brusselse spruiten met lardons en soldaatjes

Voor 4 personen

Ingrediënten:

1	st	ui, gesnipperd
400	gr	spruiten, schoongemaakt
1	l	groentebouillon (wortel, ui, prei, selder)
1		plak gerookt spek
1		sneedje brood
1	el	ganzenvet
		peper (zout)
½	glas	witte wijn
4	tl	crème fraîche

Bereiding:

Snijd het spek in reepjes. Bak het uit op een laag vuur tot ze krokant zijn (lardons). Haal de spekreepjes uit het vet en fruit er de gesnipperde ui in. Leg spekreepjes apart.

Snijd de schone spruitjes in vieren. Doe gefruite ui met de gesneden spruiten in een hoge pan en giet er de groentebouillon over. Breng aan de kook. Laat 15 minuten koken.

Haal de korsten van het brood en snijd er reepjes van. Verwarm het ganzenvet (of boter) in een koekenpan en bak de reepjes tot ze goudbruin en krokant zijn.

Pureer de soep met een staafmixer of blender. Voeg witte wijn toe en breng zonodig op smaak met peper en zout. Wam nog even goed door.

Opdienen: schep de soep in de borden en strooi er wat lardons over. Doe een theelepel crème fraîche op elk bordje. Strooi vlak voor serveren de soldaatjes erover.

## Millefeuille van Sint Jacobsschelp en gemarineerde chioggiabiet

Voor 4 personen

Ingrediënten:

4 st Sint Jacobsschelpen (de nootjes)  
2 st kleine chioggiabiet, geschild  
witte balsamico  
olijfolie  
zout, peper  
boter

enkele blaadjes cress (bijvoorbeeld limon cress)

Bereiding:

Snij de geschilde chioggiabiet zeer dun (zodat je er bijna doorheen kan kijken) met een scherp mes of een mandoline (vraag de kok om uitleg).

Roer 2 eetlepels witte balsamico met een eetlepel olijfolie door elkaar. Beetje zout/peper erbij. Laat de gesneden biet er een half uurtje in marinieren. Niet langer, anders verdwijnen de kenmerkende ringen uit de biet.

Dep de coquilles droog met wat keukenpapier. Bestrooi met wat zout en peper.

Verwarm een klont boter in een koekenpan op een laag vuur. Het water in de boter verdampt en de boter wordt goudbruin en gaat nootachtig ruiken ("beurre noisette"). Verhoog het vuur en doe de coquilles in de pan. Bak ze aan beide kanten tot ze een kleurtje hebben en haal ze dan uit de pan. Snij de coquilles horizontaal in vier plakjes.

Maak kleine bordjes op (torentje of halve waaier): plakje biet, plakje coquille, plakje biet enz. Eindig met een vierde plakje coquille. Leg er een paar blaadjes cress op en serveer.

### **Confit de canard**

Geconfijte eendenbout  
voor 6 personen

#### **Ingrediënten:**

6 stuks eendenbouten  
zout, peper  
ganzenvet  
olijfolie

#### **Bereiding:**

Zet de eendenbouten ingewreven met zeezout en peper een nacht weg in de koelkast.

Braad naar keuze de bouten even aan in een braadslee of braadpan.

Verwarm in een ruime pan het ganzenvet naar keuze aangevuld met olijfolie. Zorg dat er genoeg vet in de pan zit zodat de bouten ongeveer onder staan. Doe de bouten erin en laat ze op een laag vuur in ca. 2 uur garen. Haal de onderste bouten af en toe naar boven. Controleer of ze niet te gaar worden. Haal ze met een schuimspaan uit het vet en laat ze even uitlekken.

Plaats ze vlak voor het serveren nog ca. 10 minuten in een voorverwarmde (180° Celsius) oven. Het vel wordt dan mooi knapperig.

Variant : je kunt ook prima parelhoenbouten gebruiken, deze zijn een half uurtje sneller gaar (dus in ca. 1½ uur).

## Pommes Duchesse van knolselderij en aardappel

### Ingrediënten:

350	gr	bloemige aardappelen
250	gr	knolselderij
2,5	dl	melk
		zout, peper
60	gr	boter
3	el	slagroom
1,5	el	zeer fijngehakte peterselie
2	st	eidooiers



### Bereiding:

Kook de grofgesneden knolselderij in de melk met wat zout gaar. Giet af en puree de knolselderij met een stamper.

Kook de aardappelen in weinig water met zout in ongeveer 25 minuten gaar. Giet ze af en laat ze nog even droogstomen. Wrijf de aardappelen door een zeef of knijp ze in een pureeknijper of stamp ze fijn. Meng met de selderijpuree.

Klop de boter, de room, de peterselie en de eidooiers één voor één door de puree. Breng op smaak met peper en zout. Verwarm de oven voor op 220°Celsius.

Doe het mengsel in een spuitzak. Spuit mooie rozetten op een bakplaat met bakpapier.

Bak de pommes duchesse in ca. 15 minuten goudbruin en luchtig.

Variatie: voeg wat zeer fijngehakte morieljes toe.

## Soufflé van gepofte sjalotten met crottin de Chavignol

Voor 2 personen

Ingrediënten:

6	st	sjalotten (heel laten)
1	el	boter
1	el	bloem
½	dl	warme melk
75	gr	crottin de Chavignol
1	tl	verse thijm
2	st	eieren, gesplitst, dooiers losgeklopt



Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180° C. Rooster de sjalotten in de schil tot ze helemaal zacht zijn. Haal ze uit de schil. Zet de oven op 200° C. Verwarm de boter en roer de bloem door de gesmolten boter, voeg beetje bij beetje de warme melk toe en roer glad. Pureer de sjalotjes en roer door deze béchamelsaus. Roer de kaas en de thijm erdoor en breng op smaak met zout en peper. Haal de pan van het vuur en roer de eidooiers erdoor. Laat afkoelen. Klop in een schone kom de eiwitten tot pieken. Spatel de eiwitten luchtig, voorzichtig en snel door het mengsel. Giet het mengsel in beboterde soufflébakjes of ovenschaaltjes. Zet deze au bain marie ongeveer 20 min. in de oven. Serveer de soufflé onmiddellijk.

## **Vis en papillotte**

(vis in een pakje)

Bij dit visgerecht is het van belang de manier van snijden van de te gebruiken groenten een beetje af te stemmen op de vissoort. Vis & groente moeten tegelijk gaar worden gestoomd. Alles wat in de papillotte zit heeft dezelfde bereidingstijd! Bij een fijne vissoort als bijvoorbeeld snoekbaars of tongfilet moet de groente dus fijner worden gesneden dan bij een wat stevigere vissoort als zeewolf of pangasius.

Vis, groente, kruiden en andere smaakmakers zitten in een afgesloten ruimte en worden dan in de oven gegaard. Je kunt van bakpapier of aluminiumfolie een zakje vouwen of een (plastic) braadzak gebruiken die tegen hitte kan. Vis en groente worden in de "papillotte" gaar gestoomd in eigen vocht. Voor de smaak kun je vooraf nog een beetje witte wijn of boter toevoegen. Het kookvocht in de papillotte krijgt ook een prima smaak.

## **Ingrediënten**

- visfilets : circa 150 gram per persoon
- (fijn)gesneden groente zoals ui, diverse soorten wortels, venkel, prei, peterseliewortel, knolselderij
- andere smaakmakers als gehakte knoflook, citroensap, citroenrasp, verse kruiden zoals kervel, selderie, peterselie of dille, roomboter, olijfolie, witte wijn, witte vermouth

## **Bereiding**

Snijd de visfilets in stukken van gelijke grootte. Breng op smaak met peper en zout.

Snijd de groente in stukjes. Bedenk dat een harde wortel een langere gaartijd heeft dan bijvoorbeeld een ringetje ui of een stukje prei.

Meng gesneden groente en overige smaakmakers. Maak hiervan een bedje in de papillotte en leg de visfilets hier bovenop. Vouw de pakjes goed dicht maar houd wat lucht rondom de vis vrij (bij een braadzak: sluit goed af).

Leg de papillottes op een ovenschaal in een voorverwarmde oven (ca. 175° C) gedurende 10 tot 15 minuten. Controleer of de vis en groente gaar zijn.

## Groentebundeltje van pastinaak, haricots verts en winterwortel

### Ingrediënten:

2	st	pastinaken
200	gr	haricots verts of sperzieboontjes
2	st	winterwortel
3	st	lente ui (of een dunne prei)
		zout
2	el	roomboter



### Bereiding:

Zet een grote pan met water op het vuur en breng aan de kook.

Zet een grote kom ijskoud water klaar.

Maak bosui (of prei) schoon en snijd deze in lintjes van een halve centimeter breed.

Haal de haricots verts (of de boontjes) af. Snijd ze bij tot ze een gelijke lengte hebben.

Schil winterwortel en pastinaak met behulp van een dunschiller. Snijd ze in stukken van gelijke lengte als de boontjes. Snijd er vervolgens dunne reepjes van met een dikte van circa 5 x 5 mm.

Haal de lintjes van bosui circa 10 seconden door het kokende water en doe ze dan in het koude water met behulp van een schuimspaan. Laat ze uitlekken.

Doe de boontjes 6 minuten in het kokende water en doe ze dan in het koude water met behulp van een schuimspaan. Laat ze uitlekken.

Doe de reepjes wortel en pastinaak 3 minuten in het kokende water en doe ze dan in het koude water met behulp van een schuimspaan. Laat ze uitlekken.

Leg de lintjes bosui op een snijplank. Leg op elk lintje enkele boontjes en reepjes pastinaak en wortel. Maak voorzichtig een strikje van de bosui. Als het bundeltje nog wat te losjes is, kun je er vanaf de zijkant nog wat extra groente tussen schuiven.

Je kunt de bundeltjes voor het serveren even in een zeef boven een stomende pan houden en dan bestrijken met een klein beetje boter voor de glans.

## Gestoofde kip met pastis en venkel

Voor 4 personen

Ingrediënten:

4	st	kippepoten of een hele kip, in stukken gesneden
400	gr	venkel
2	st	stengels bleekselderij, in kleine blokjes gesneden
2	st	uien, fijngesneden
0,5	dl	pastis
1	dl	kippebouillon
1		bouquet garni (thijm, laurier, peterselie)
1	el	fijngesneden basilicum
1	el	olijfolie
		zout en peper

Bereiding:

Snijd de venkel in vieren, verwijder de harde onderkant en bewaar het groen.

Braad de stukken kip aan tot ze een kleurtje krijgen. Haal ze uit de pan. Fruit in dezelfde pan de fijngesneden ui. Doe de stukken kip terug in de pan en flambeer ze met de pastis.

Voeg de venkel, de selderij en het bouquet garni toe. Doe de bouillon erbij en breng aan de kook. Zet het vuur laag zodra het kookt en laat het ca. 3 kwartier stoven.

Proef de saus en breng op smaak met peper en zout en evt. nog een klein scheutje pastis.

Leg de stukken kip op een schaal en nappeer de saus erover. Garneren met basilicum en venkelgroen.

## Gestoofd konijn met cèpes en salie

Voor 4 personen

### Ingrediënten:

4	st	konijnebouten
2	el	bloem
1	st	ui, fijngesneden
40	gr	gedroogde cèpes (eekhoortjesbrood)
8	st	salieblaadjes
2	dl	rode wijn
1	el	olijfolie
		zout en peper

### Bereiding:

Week de paddestoelen in heet water.

Bestuif de bouten met wat bloem.

Braad de stukken konijn aan tot ze een kleurtje krijgen. Haal ze uit de pan. Fruit in dezelfde pan de fijngesneden ui en de salieblaadjes. Doe de stukken konijn terug in de pan en blus ze met de rode wijn.

Giet de paddestoelen door een zeef en vang het weekvocht op. Spoel de paddestoelen goed af onder de kraan en snijd ze in reepjes. Zeef het weekvocht met een zeef bekleed met wat keukenpapier.

Voeg de gesneden paddestoelen toe. Doe de rode wijn en het gezeefde weekvocht erbij en breng aan de kook. Zet het vuur laag zodra het kookt en laat het ca. 3 kwartier stoven.

Proef de saus en breng op smaak met peper en zout.

## Gekookte rode rijst uit de Camargue

Riz rouge de Camargue

Voor 4 personen

Ingrediënten:

- |     |       |  |
|-----|-------|--|
| 200 | gr    | rode rijst uit de Camargue (o.a. te koop bij Caulils in Amsterdam en vrijwel alle grotere supermarkten in Frankrijk) |
| 300 | gr    | tomaten, in kleine blokjes gesneden  |
| 2   | st    | sjalotten, fijngehakt  |
| 1   | liter | groentebouillon (heet)   |
|     |       | peper, zout  |
|     |       | scheutje olijfolie   |



Bereiding:

Fruit de sjalotjes in wat olie, zonder dat ze bruin worden. Voeg de rijst toe en roer gedurende een minuut om. Voeg dan de gesneden tomaten en de hete bouillon toe.

Breng aan de kook en laat 50 minuten zachtjes koken. Als het goed is, is dan al het vocht door de rijst opgenomen. Maak af met peper en zout naar smaak.

## Provençaalse gevulde groenten

Voor 4 personen

Ingrediënten:

4		sneden oud brood
0,5	l	melk
2	st	eieren
500	gr	gehakt of saucijzenvlees (haal de vulling uit saucijsjes...)
1	st	ui, fijngesnipperd
4	st	knoflooktenen, fijngehakt
		paprika's (rood of geel)
		(mini-) courgettes
		(mini-) aubergines
		rijpe tomaten
		olijfolie
		verse thijm, salie
		verse peterselie, rozemarijn, munt
		verse basilicum, dragon, bonenkruid

Bereiding:

Week het brood (zonder de korsten) in de melk.

Was de groenten. Snijd een kapje van courgettes, aubergines en tomaten. Grote paprika's gaan in tweeën, bij kleine paprika's gaat ook het kapje eraf. Bij paprika's de zaadlijsten verwijderen.

Hol met een lepeltje of een meloensteker de groenten uit. Snijd het vruchtvlees fijn.

Meng vruchtvlees met ui, knoflook, fijngesneden kruiden, peper en zout. Knijp het brood uit en meng met losgeklopte eieren. Meng eimengsel met de gesneden groenten en het gehakt.

Vul de groentes net niet helemaal en doe de kapjes er weer op. Zet ze in een ovenschaal en sprenkel er wat olijfolie over. Bak ze ca. 3 kwartier in de oven op 180° Celsius.

## Mesclun of Mesclum

Ingrediënten:

Een grote variatie aan jonge slasoorten, verse kruiden en bloemblaadjes is mogelijk. Reken op 75 gram per persoon. Je kunt de kleine blaadjes van een krop nemen. Mooier is het om zelf een mix van slasoorten in te zaaien en die met een schaar te oogsten voordat de kropvorming begint.



Wat kan er zoal in?

Rode krulsla, groene krulsla, eikebladsla, bindsla (Romaine), radicchio, krulandijvie, veldsla, rucola, mosterdblad, jonge paardenbloemenblaadjes (pisse-en-lit), witlof, roodlof, jonge bladspinazie om eens wat sla (-achtige) soorten te noemen.

Verder natuurlijk ook verse zachte kruiden in plukjes, dus niet fijngehakt, zoals dille, dragon, peterselie, bieslook, daslook, munt, basilicum, kervel, melisse.

Nog wat spannender: bloemen van hysop, Oostindische kers, korianderbloemen, vlierbloesem, bieslookbloempjes.

Schik een mengsel naar keuze op een mooi bord en sprenkel er vlak voor serveren een eenvoudige dressing over van:

1 deel smakelijke azijn  
3 à 4 delen olijfolie extra vergine  
                  versgemalen peper

## Saus van cèpes (eekhoortjesbrood)

6 personen

Ingrediënten:

40	gram	gedroogde cèpes (eekhoortjesbrood of funghi porcini in het Italiaans)
50	gram	boter
1	el	verse thijm
1	stuks	sjalot
1	teen	knoflook
2	dl	slagroom
		zout en peper

zeef

Bereidingswijze:

Week de paddestoelen circa 30 minuten in een kom heet water. Schep ze uit het water en bewaar het paddestoelenvocht. Spoel de paddestoelen in een zeef zorgvuldig af onder stromend water om eventuele zandresten te verwijderen. Dep ze droog en snijd ze grof.

Hak de verse sjalot fijn. Verhit de boter, sjalot, thijm en knoflook in een braadpan.

Voeg de paddestoelen toe, blus af met wat paddestoelenvocht en bak ze circa 10 minuten. Voeg wat extra paddestoelenvocht en eventueel een scheut wijn toe als de saus te droog wordt. Voeg als laatste de room en laat even doorkoken tot je een mooie saus krijgt. Breng op smaak met zout en peper.

## Witlof tarte tatin

Voor 4 personen

Ingrediënten:

2	st	stronkjes witlof
25	gr	boter
30	gr	suiker
1	tl	venkelzaad
4		plakjes bladerdeeg



Bereiding:

Meng de boter, suiker, venkel en peper in een koekenpan en laat karamelliseren. Dit is smelten tot de suiker licht bruin is.

Snijd een stukje van de onderkant van de witlof af. Snijd de witlof in de lengte doormidden. Bak de witlof met de bolle kant naar boven in de karamel. Bak ze op laag vuur ongeveer 10 minuten. Het vocht moet ingedikt zijn en de witlof moet aan de onderkant een mooie lichtbruine kleur hebben.

Doe de witlof in de vormpjes / vormen. (snijd eventueel de witlof iets kleiner). Verdeel de overgebleven karamel over de vormpjes / vormen.

Bedek de vormpjes met bladerdeeg. Vouw deze om de witlof heen, niet over de rand van het vormpje.

Bak de taartjes 20 minuten in een voorverwarmde oven op 200° C of tot de korst goudbruin en krokant ziet. Keer voorzichtig om.

## Eendeborst met vijgen en honing

Voor 4 personen

Ingrediënten:

2		tamme eendeborsten
4		verse vijgen
		kaneel, steranijs, komijn, koriander (fijngemalen of uit de vijzel)
100	gr	vloeibare honing
0,5	dl	rode wijn
		zout en peper



Verwarm de oven voor op 200 °C.

Snijd het vet van beide eendefilets kruislings in. Zorg dat het vlees niet wordt ingesneden. Bak de filets in een (niet voorverwarmde) koekepan met de vetzijde onder zachtjes zodat een groot deel van het vet smelt, ongeveer 6 minuten. Giet af en toe het vet af.

Maak ondertussen de marinade van honing: doe in een kleine pan de honing met enkele specerijen (bv ½ tl kaneel, halve steranijs, 1 tl gemalen koriander, ½ tl komijnzaad) en zout en peper. Bestrijk de gebakken eendeborst op de vetzijde met deze marinade en bak de eendeborst nog 5/6 minuten in de oven, vleeszijde op de bodem. Bestrijk tussendoor nog een keer met de marinade.

Zet ondertussen op het vuur de kleine pan met de marinade met de rode wijn, laat aan de kook komen en laat inkoken. Snijd de vijgen in de lengte doormidden en doe deze bij de siroperige honing. Begiet deze af en toe met de honingmarinade. De vijgen zijn in 3/4 minuten gebakken.

Als de eendeborst rosé is, laat deze dan kort (3 minuten) afgedekt rusten zodat de sappen zich goed verdelen. Snijd in dunne plakken en serveer samen met de gebraden vijgen en de honingmarinade.

## Sinaasappelparfait

Voor 5 personen

### Ingrediënten:

3 st. gepasteuriseerde<sup>1</sup> eidooiers (of dooiers van zeer verse eieren)  
40 gr honing  
2 st. (bloed-)sinaasappels, goed geboend  
25 gr suiker  
300 ml slagroom  
een paar takjes verse lavendel, marjolein, rozemarijn of thijm  
7 gr suiker  
1 el water  
1 el sinaasappellikeur of witte rum

5 kommetjes of glazen

### Bereiding:

Zet per persoon een kommetje of glaasje in de vriezer of gebruik mooie helften van de uitgeperste sinaasappels.

Doe de honing en de eidooiers in een beslagkom en klop ze schuimig. De kleur zal wat bleker worden. Rasp de schil van één sinaasappel. Vermijd het wit. Voeg de sinaasappelrasp bij het mengsel.

Pers één sinaasappel uit. Breng het sap met de grootste hoeveelheid suiker aan de kook. Zet het vuur uit, voeg lavendel, marjolein, rozemarijn of thijm toe en laat afkoelen. Zeef het sap als het is afgekoeld. Meng met de sinaasappellikeur.

Klop de slagroom stevig. Voeg het afgekoelde sap toe aan het eiermengsel. Meng met een spatel heel voorzichtig ook de slagroom er doorheen. Niet roeren! Probeer de lucht in het mengsel te behouden. Giet dit mengsel in de glazen of vormpjes en zet ze terug in de vriezer voor minstens 2 uur.

Maak met een zesteur mooie dunne krullen van de overgebleven sinaasappel (of gebruik een scherp mesje). Vermijd het wit. Kook de krullen in een pannetje met een laagje water in ca. 15 minuten zachtjes gaar. Giet ze af. Breng de suiker met de eetlepel water aan de kook tot een stroopje. Voeg de schilletjes toe en laat nog 10 minuten zachtjes koken. Schep ze voorzichtig op wat bakpapier om te drogen en af te koelen. De suikerstroop kan zeer heet zijn!.

Als de parfait bevroren is, kunnen de glaasjes/bakjes afgearneerd worden met de krokante sinaasappelkrulletjes.

---

<sup>1</sup> Sommige goedgesorteerde supermarkten verkopen gepasteuriseerde eidooiers van Danegg in kleine kuipjes.

## Savarins met chocoladeganache en frambozen

### Ingrediënten:

150	gr	poedersuiker
100	gr	amandelpoeder (fijngemalen amandelen)
60	gr	bloem
150	gr	roomboter
5	st	eiwitten (= 150 gram) snufje zout
100	gr	pure chocolade
110	ml	slagroom enkele naaldjes rozemarijn
1	doos	verse frambozen

1 siliconen bakvorm voor savarins (lijkt op een klein formaat donut)

Verwarm de oven voor op 200 °C.

### Bereiding:

Smelt de boter en kook deze tot een nootachtige kleur en aroma. Vermeng ondertussen de poedersuiker, amandelpoeder, bloem en snufje zout in een kom.

Zodra de boter de juiste kleur (en smaak) heeft, zeef deze, laat iets afkoelen en voeg aan het mengsel toe. Voeg de rauwe (ongeklopte) eiwitten toe, en roer goed door met behulp van een spatel.

Doe het mengsel met behulp van een lepel in de savarin-vormpjes. Bak de savarins in ongeveer 9 minuten in de voorverwarmde oven gaar. Laat afkoelen in de vorm.

Verwarm de slagroom met de rozemarijn. Laat enkele minuten trekken en verwijder de rozemarijn. Haal van het vuur af en voeg al roerend de chocolade toe tot deze geheel gesmolten is. Laat afkoelen.

Leg de savarins op een bordje, lepel er wat van de ganache in en garneer met enkele frambozen.

## Amandelkoekjes

### Ingrediënten:

(voor ca. 25 stuks)

200	gr	witte amandelen
175	gr	suiker
2	st	eiwitten (=60 gram)
		amarenekersen op siroop (in pot of blik te koop)
		extra amandelschaafsel
		extra eiwit

### Bereiding:

Verwarm de oven voor op 160 °Celsius.

Doe amandelen en suiker in een keukenmachine en maak fijn. Voeg het eiwit toe. Maak bij elk koekje je hand met een beetje water nat. Kneed een beetje van het mengsel om elke kers heen zodat deze bedekt is. Haal elk balletje door het eiwit en rol het door het amandelschaafsel.

Leg de koekjes op een bakplaat bedekt met bakpapier. Bak ze in ca. 12 minuten op 160 °Celsius tot ze bleek-bruin zijn. Laat ze rustig afkoelen. Na het afkoelen worden ze stevig.

## Aardbeiensorbet

Voor ca. 1,5 liter

Ingrediënten:

1	kg	verse aardbeien
300	gr	suiker

Bereiding:

Was de aardbeien en verwijder de kroontjes. Snijd grote aardbeien in tweeën. Breng de aardbeien in een pan - zonder water - aan de kook. Laat ze 5 minuten zachtjes koken en pureer ze dan met behulp van een staafmixer of keukenmachine. Zeef de puree met een bolzeef. Roer de suiker door de puree tot deze is opgelost.

Doe het aardbeienmengsel in de sorbetièrre (ijsmachine) en laat het draaien tot het ijs wordt. Schep het dan tot gebruik over in een bak en plaats het in de vriezer.

N.B. Ook zonder ijsmachine kan het: doe het aardbeienmengsel in een ruime bak en plaats het in de vriezer. Gebruik ieder half uur enkele tellen de handmixer om er wat lucht in te slaan. Na enkele keren is het mengsel luchtig maar wel stevig geworden en kun je het laten opstijven.

## Gestoofde peren, rood en wit

Ingrediënten:

1	fles	witte wijn
1	fles	rode wijn
15	st	stoofperen (bijvoorbeeld Giesser Wildeman)
100	gr	kristalsuiker (voor de rode peren)
100	gr	kristalsuiker (voor de witte peren)
1	st	steranijs
1	st	kaneelstokje
½	st	citroen, de schil geraspt en daarna uitgeperst
2	st	citroengras (sereh)
1	st	vanillestokje (in de lengte open gesneden)

De stoofperen worden in twee afzonderlijke pannen langzaam gegaard (respectievelijk in rode wijn en witte wijn). Hierbij wordt aan de stoofperen die gegaard worden in de rode wijn de smaak van steranijs en kaneel meegegeven.

Voor de frisse smaak van de witte peren wordt de citroenschil, vanille en het citroengras toegevoegd.

Bereiding:

Schil de peren, snijd ze in vieren en verwijder de klokhuizen. Als je meer tijd hebt kun je de peren ook heel laten, schil ze dan alleen en reken op een stooftijd van 3-4 uur.

Zet een pan op met rode wijn, suiker, bijbehorende smaakmakers en de helft van de peren.

Zet nog een pan op met witte wijn, kristalsuiker, frisse smaakmakers en de andere helft van de peren.

Breng beide pannen aan de kook en zorg dan voor een zacht vuur, bijvoorbeeld met sudderplaatjes. Laat de peren in ca. 1½ uur gaar stoven.

Leg ze na het stoven om een mooi patroon op een schaal. Kook het kookvocht op een hoog vuur in tot het wat dikker / stroperig wordt en giet over de peren.

Variatie: deze stoofpeertjes kunnen ook prima zonder wijn worden bereid. Gebruik dan wat water of perensap in plaats van wijn. Voeg bij de rode peertjes een eetlepel hibiscusblaadjes toe voor een mooie rode kleur.

## Speculaasijs of parfait

Speculaasijs

Voor 5 personen

Ingrediënten:

30	ml	water
45	gr	suiker
2	st	eidooiers (=40 gram) van zeer verse eieren
1	tl	speculaas- of koekkruiden
40	ml	Corenwijn
150	ml	zeer koude slagroom
100	gr	speculaasjes of speculaasbrokken

Bereiding:

Zet de ijsmachine aan.

Los water en suiker op en breng in een pan aan de kook tot een suikersiroop.

Doe de dooiers en de speculaaskruiden in een kom en voeg de hete siroop al roerend toe. Blijf roeren en laat afkoelen (bijvoorbeeld in een keukenmachine). Voeg de Corenwijn toe. Blijf mengen.

Sla de slagroom net niet helemaal stijf. Meng voorzichtig met een spatel door het afgekoelde mengsel.

Doe alles in de ijsmachine en laat draaien tot het ijs wordt.

Verkrummel de speculaasjes. Doe de kruimels bij het ijs en laat nog enkele minuten draaien. Bewaar het ijs tot gebruik in de diepvries.

Serveer snel!

N.B. Zonder ijsmachine gaat het ook. Doe het ijsmengsel dan in een diepvriesbak en zet het twee uur in de vriezer. Roer het dan een keer door en laat opnieuw twee uur bevriezen. Roer er dan de speculaasbrokjes door en zet terug in de vriezer tot gebruik. Deze niet gedraaide ijsbereiding heet parfait.

## Chocolademousse

Voor 10 personen

Ingrediënten:

300	gr	pure chocolade
2	st	eidooiers (= 40 gram)
130	gr	suiker
3	dl	slagroom
5	st	eiwit (=150 gram)

Bereiding:

Smelt de chocolade in een kom en zet deze boven heet water (au-bain marie). Laat weer een beetje afkoelen.

Klop de eidooiers schuimig met 2 el suiker.

Klop de room stijf.

Klop met een garde de gesmolten chocolade door het mengsel van eidooiers.

Klop het eiwit schuimig met de rest van de suiker (zorg voor een vetvrije kom!).

Meng voorzichtig het eiwit door het chocolademengsel. Spatel als laatste de slagroom door het eiwit/chocolademengsel. Vul een spuitzak met het mengsel en leg koud tot serveren.

Voor twee kleuren mousse: gebruik 2x de helft van de ingrediënten en gebruik voor 1 deel melkchocolade in plaats van pure chocolade. Bij de melkchocolade kun je de suiker weglaten (melkchocolade bevat al meer suiker dan pure chocolade).

## Lavendelparfait

Voor 4 personen

Ingrediënten:

3	dl	melk
50	gr	lavendelbloesem
4	st	eidooiers (=80 gram)
60	gr	suiker
3	dl	crème fraîche

voor de amandelpraliné :

40	gr	suiker
1	el	water
50	gr	amandelen, grofgehakt

Zet van tevoren een platte bak in de vriezer.

Bereiding:

Begin met de amandelpraliné. Verwarm de suiker met het water in een pan met dikke bodem. Laat het zachtjes inkoken tot een blonde caramel. Voeg dan meteen de gehakte amandelen toe. Strijk het geheel uit op een bakplaat met bakpapier of een siliconenmat. Als het is afgekoeld, kun je het fijnhakken in een keukenmachine of tussen twee vellen bakpapier met een deegroller fijnmaken.

Breng in een pan de melk met de lavendelbloesem even aan de kook. Haal van het vuur af en dek de pan af met plasticfolie. Laat een half uurtje staan.

Doe de eieren in een schaal en klop schuimig met de suiker.

Zeef de afgekoelde melk en roer door het eimengsel. Zet dit in een schone pan al roerend op een laag vuur. Langzaam verwarmen tot het gaat binden maar niet laten koken. Koken=roerei! Laat het gebonden mengsel in een platte bak afkoelen.

Roer de crème fraîche even los en spatel dan voorzichtig de eiervla erdoor.

Vul aluminiumbakjes voor de helft met het mengsel. Strooi er dan een dun laagje amandelpraliné over. Giet er een tweede laag crème over en zet in de vriezer.

Haal 5 minuten voor het serveren de bakjes uit de vriezer.

## Appeltaart uit Apt met amandelen en pijnboompitten

Voor 6 personen

Ingrediënten:

		pâte sablée (zanddeeg)
4	st	appels (bijv. Golden Delicious)
100	gr	geconfijt fruit, grof gehakt (kersjes, sucade e.d.)
50	gr	pijnboompitten
3	st	eieren
1,5	dl	slagroom
80	gr	suiker
100	gr	gemalen amandelen
8	el	vloeibare honing



Bereiding:

Bekleed de taartbodem en een stukje van de rand met het deeg (ca.5 mm dik uitgerold) en prik er met een vork gaatjes in.

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in plakjes.

Leg ze op het deeg. Strooi er het geconfijte fruit over.

Meng de eieren, de room, de suiker en de gemalen amandelen in een kom.

Giet dit over de appels en strooi er de pijnboompitten over.

Plaats in de oven en bak ca. 25 minuten op 200° Celsius.

Giet na het bakken een dun laagje honing over de taart en laat afkoelen.

## **Croquantes Amandelkletsoppen**

20 stuks

Ingrediënten:

60 gram bloem  
100 gram basterdsuiker  
35 gram roomboter (niet koud)  
30 gram amandelen, in grove stukjes  
20 ml water  
0,5 tl kaneel

siliconenmatje

Bereiding:

Roer de boter zacht in een kom en meng suiker, kaneel en gebroken amandelen erdoor. Zeef de bloem boven de kom en spatel door het mengsel. Voeg het water toe en meng nog een keer goed.

Verwarm de oven voor op 220° C.

Maak met twee theelepeltjes kleine bergjes deeg van ca. 2 cm. doorsnee op ruime afstand van elkaar. Het deeg gaat smelten en uitlopen.

Bak de koekjes in ca. 6 minuten of tot ze bruine randjes krijgen. Let op dat ze niet te donker worden (bitter).

Laat afkoelen op een rooster.

## Nesselrode pudding

Voor ca. 16 personen

Ingrediënten:

¾	l	melk
1		vanillestokje
220	gr	suiker
10	st	eidooiers (= 200 gram)
11		blaadjes witte gelatine
175	gr	kastanjepuree, ongezoet (of gemalen amandelen)
100	gr	krenten en rozijnen in water met marasquin geweld
1	el	oranjesnippers
1	el	fijngehakte bigarreaux
½	l	slagroom
		glaasje marasquin



Count Nesselrode, de diplomaat naar wie deze pudding is vernoemd

Bereiding:

Week de gelatine in koud water. Maak eerst een crème Anglaise. Verwarm de melk met het vanillestokje en laat dat een poosje trekken. Klop in een kom de eidooiers en de suiker tot het mengsel bijna wit is. Giet er al kloppend de hete melk in een dunne straal bij.

Schenk het mengsel dan over in een pan en verwarm het zachtjes, steeds roerend (als de crème te heet wordt gaan de eidooiers schiften) net zo lang tot de saus zo dik is dat hij op de bolle kant van een lepel blijft liggen. Roer van het vuur af nog even door, ook goed de kanten en de bodem meenemen, knijp de gelatine uit en los die op in de hete saus.

Meng de kastanjepuree met de crème Anglaise en voeg krenten, rozijnen, kersjes en oranjesnippers toe. Doe het mengsel in een metalen vorm en laat het afkoelen onder af en toe roeren.

Klop intussen de slagroom stijf en meng de marasquin erdoor. Meng dat geheel door de pudding, goed roeren zodat er geen klontjes ontstaan en zet de pudding dan in de vriezer tot hij tegen bevriezing aan is en echt goed stijf.

Stort de zeer koude pudding door de vorm enkele seconden in heet water te houden, waardoor de pudding gemakkelijk loslaat.

Serveer met een vanillesaus of een coulis van rood fruit.

## Vanille bavarois

Voor 8 personen

Ingrediënten:

3	dl	slagroom
3½	dl	melk
80	gr	witte basterdsuiker
30	gr	eidooier
6	blaadjes	gelatine
1	st	vanillepeul



frambozen-pepercoulis

200	gr	frambozen (houd er 8 achter voor garnering)
50	gr	suiker
½	dl	witte wijn
		snufje gemalen (maniguette-) peper

Bereiding:

Week de gelatine in ruim koud water.

Doe de eidooier met twee eetlepels suiker in een beslagkom. Roer met een garde tot het mengsel wit/schuimig is.

Doe de melk in een pan en breng al roerend aan de kook. Snij de vanillepeul in de lengte in tweeën en schraap het merg eruit. Doe dit met de peul in de pan. Laat tien minuten zachtjes trekken. Haal dan de vanillepeul er weer uit. Los de rest van de suiker erin op.

Sla de slagroom stijf in een kom.

Giet de kokende melk beetje bij beetje - al roerend - bij het eimengsel en doe het terug in de pan op het vuur. Het gaat langzaam binden, blijf roeren. Niet meer koken! Knijp de gelatineblaadjes goed uit en voeg ze al roerend toe tot alle blaadjes zijn opgelost. Laat het mengsel 5 minuten afkoelen tot het "hangend" wordt (niet stijf!). Plaats daarvoor een ruime kom met het mengsel in een nog grotere kom gevuld met koud water.

Spatel de slagroom door het mengsel en vul de vormpjes meteen. Strijk netjes glad. Plaats de vormpjes in de koelkast.

Pureer de frambozen in een keukenmachine met de witte wijn. Zeef de puree met een fijne bolzeef en breng de gezeefde puree met de suiker en wat gemalen (maniguette-) peper aan de kook.

Deze bavarois kan ook in grotere schalen of vormen worden gedaan. Als de bavaroise moeilijk wil lossen, kun je de vormpjes een paar tellen in een bakje heet water houden.