

# Koken op zondag



De kookcommissie levert ons vandaag enkele heerlijke streek gerechten.



# Wat gaan we vandaag bereiden?

En wie zullen ons daarbij begeleiden?

➤ Amuses: *Hennie*

➤ Voorgerecht: *Ellen*

➤ Tussengerecht: *Marga*

➤ Hoofdgerecht: *Rini*

➤ Nagerecht: *Nel*

# Amuses

Palingmousse en

Knolselderij-soepje



# Wat drinken we bij de amuses?

## CAVA Bienvenido

Net als bij Champagne wordt Cava gemaakt met een tweede vergisting op de fles. De gebruikte druivenrassen zijn echter anders. Voor de Cava Brut van Bienvenido worden de druiven Xarel-Lo, Parellada en Macabeu gebruikt.

### Geur en smaak

Fris en levendig met tonen van citrus, perzik en vers geroosterd brood. Daarnaast proef je mango, rijpe appel en meloen. Met een mooie bubbel en een lange afdronk. Lekker bij kleine (amuse)hapjes of bij sushi.



# Voorgerecht

Rode kool  
met kalfsreepjes



# Wat drinken we bij het voorgerecht?

Domaine de Gry-Sablon Beaujolais Villages Émeringes

Soepele en sappige Beaujolais Villages vol levendig bosfruit van topdomein Gry-Sablon.

## **Soepel en sappig vol levendig bosfruit**

Vitaal purperrood. Zacht, soepel en sappig vol levendig fruit als aardbei, bosbes, framboos en cranberry.

Zilt-zoet-hartige afdronk met een vleugje bosgrond.

Bekroonde Beaujolais Villages van topdomein.

Erg lekker. 100% Gamay. 13,5% alc.

Lekker op zichzelf, bij charcuterie, kruidige worstjes van de grill en groentenquiche.

Zoals het achter etiket omschrijft 'Vin fruité & gourmand'. Nu heerlijk tot 2028.



# Tussengerecht

Palet van gemarineerde zalm,  
staartvis en  
sint-Jacob vruchten  
met citroenjenever



Wat drinken we bij het tussengerecht?

## GUMTREE Chardonnay

**Kraakhelder fris lichtgeel.**

**Een spannende en licht verfrissende Chardonnay van 'Down Under' met een subtiel karakteristiek Chardonnay 'vetje'.**

**Rijk en spannend tegelijk.**

**Rijk gefruït vol perzik, ananas, fris citrusfruit en gele appel.**

**Een subtiële vleug vanille maakt het plaatje compleet.**

**'Zuivere Chardonnay in exotisch frisse stijl'.**

**100% Chardonnay, 12% alc.**

**Nu van genieten tot 2027.**

**Lekker bij de borrel, gebakken zalmoot en salades.**





# Hoofdgerecht

Eendenborstfilet  
met krieckenbier,  
wafelaardappelen  
en wortelgarnituur



Wat drinken we bij het hoofdgerecht?

## *La Coupole Prestige-du-Pape*

Diep donkerrood. Volgeurig, weelderig bouquet van bosbessen, zwarte kersen, pruimen, een vleug vanille en zwarte peper.

Verrassend zacht en rond van smaak doorspekt met rijpe bramen, donkere kersen en een hint van getoast eiken.

Mondvullend breed boordevool rijp ronker fruit.

Rijke, volsappige dinerwijn met weelde en lengte in de stijl van Châteauneuf.

55% Syrah, 25% Grenache en 20% Mourvèdre. 14,5% alc.

Lekker bij geroosterde groenten, kruidige stoofschotels, gebraden vlees en belegen kazer

Nu al heerlijk, op dronk tot 2033.



Nagerecht

Rubensflensjes



After dinner!





Recepten:



# Palingmousse

## Ingrediënten voor 20 personen:

- 3 blaadjes gelatine
- 1 Sjalot
- Boter
- 150 gr zeepaling
- 0.5 dl Duvel
- 100 gr gerookte paling
- 1 dl room
- Peper, zout, citroensap
- 20 toastjes
- Een beetje visfumet

## Voor de afwerking

- Radijsjes
- Peterselie



# Werkwijze

- Hak de sjalotjes fijn en fruit ze in boter.
- Blus ze met een weinig fumet.
- Voeg er de in stukken gesneden zeepaling aan toe.
- Laat stoven tot paling gaar is.
- Paling uit de pan halen en de graat verwijderen.
- Breng de paling terug in de pan.
- Bevochtigen met Duvel en voeg er de goed uitgeknepen gelatine aan toe (van het vuur).
- Snij de gerookte paling in kleine stukken en breng deze bij de bereiding.
- Mix alles heel fijn en laat afkoelen.
- Klop vervolgens de room op en voeg hem bij de mousse.
- Kruiden met peper en zout en eventueel wat citroensap.
- Laten opstijven.
- Mousse op toastje spuiten, afwerken met schijfje radijs en wat peterselie.



# Knolselderij-soepje à la Jeroen Meus

## Ingrediënten:

- 3 grote uien
- een flinke klont boter
- enkele knoflookteentjes
- 1 knolselder
- 1 zelfgemaakt kruidentuiltje (tijm, laurier + peterselienstengels).
- 2 flesjes Hoegaarden (witbier: dus vooral geen bitter noch donker bier)
- 2 liter zelfgemaakte bouillon
- 1 blok (200 gram) cheddar kaas
- peper
- indien nodig: selderzout





# Werkwijze



- Smelt een klont boter in een soep pot met dikke bodem. Snijd de uien in stukken en begin aan te stoven.
- Schil de knoflookteentjes en voeg toe.
- Schil de knolselder (met een gekarteld mes, zegt Jeroen). Snijd in dobbelstenen en stooft mee aan.
- Voeg een opgebonden kruidentuiltje toe.
- Zijn de groenten goed gestoofd, overgiet dan met 2 flesjes Hoegaarden. Breng aan de kook en laat even pruttelen zodat de alcohol kan verdampen.
- Voeg dan bouillon toe. Breng opnieuw aan de kook en laat de groenten onder deksel gaar pruttelen (een half uurtje). Vis dan het kruidentuiltje weer uit de soep.
- Jeroen voegt room toe om de soep smeuïger te maken. Wij doen het met 1 ingrediënt minder en even lekker. Rasp of brokkel 100 gram kaas in de soep en pureer.
- Proef. Kruid naar smaak met peper. Wil je een zoutere smaak of een meer romige knolseldersoep, voeg dan meer kaas toe en pureer. Indien nog niet zout genoeg, voeg dan selderszout toe naar smaak. Jeroen garneert met krokant gebakken spek en verse fijngehakte tuinkruiden



# Kalfsreepjes met rode kool

## Ingrediënten:

- kalfskoteletten (of kalfsoesters) 2
- Rodekool 150 g
- Appelen 2
- Citroensap 1 el
- Kervel 1 handje
- Ui 1
- rode wijn scheutje
- fijne suiker 1 el
- Kaneelpoeder snuifje
- Kruidnagels 2
- rode wijnazijn 2 el
- boter
- peper en zout



# Werkwijze

- Rasp de rodekool. Doe ze in een kom met de suiker, de kaneel en de gekneusde kruidnagels en meng goed door. Dek de kool af en zet ze 30 minuten in de koelkast. Haal de kruidnagels er na het marineren uit.
- Pel en snipper de ui. Schil 1 appel en rasp hem. Fruit de ui in boter en voeg de geraspte appel toe. Schep er de rodekool onder en giet er de rode wijn bij. Laat ongeveer 25 minuten stoven.
- Kruid het vlees met peper en zout en bak het mooi goudbruin en gaar in boter. Haal het uit de pan en snij het in reepjes. Blus de pan met een scheutje water en de rode wijnazijn en laat de saus inkoken. Roer er tot slot een klontje boter onder.
- Spoel de resterende appel en snij hem in dunne plakjes. Bedruppel de plakjes met het citroensap.
- Verdeel de plakjes appel over de borden en schep hier de rodekool op. Leg er enkele reepjes vlees op en werk de bordjes af met de kervel en de saus.



## Palet van gemarineerde zalm, staartvis en sint-Jacob vruchten met citroenjenever

Ingrediënten voor 40 personen:

- Verse zalm 1,000 kg
- Staartvis 1,000 kg
- Coquilles 40 stuks
- Sjalot 200 gram
- Citroenjenever 20 ml
- Olie 400 ml
- Citroensap 400 ml
- Peper van de molen en zout
- Toast 40 stuks
- Tomaten 6 stuks
- Parmezaan 300 gram
- Waterkers



# Werkwijze

- 40 langwerpige borden in de koelkast zetten
- De zalm en de staartvis in de diepvriezer goed door koelen om beter in dunne plakjes te kunnen snijden
- Sjalotten heel fijn snipperen en mengen met de jenever, olie en citroensap, peper en zout
- Ongeveer 30 minuten laten rusten
- De koude borden met de marinade insmeren
- De zalm, staartvis en coquilles met een scherp mes in fijne plakjes snijden en op het bord schikken (in de lengte – naast elkaar)
- Met een kwastje de bovenzijde insmeren met de marinade

Koud wegzetten tot serveren

- Van het witbrood hele kleine blokjes snijden en in het pan snel iets laten kleuren; oppassen dat het niet verbrand
- De tomaten ontvellen (onderaan de tomaat met een scherp mes een kruisje zetten, 10 seconden in heet water leggen en dan onderdompelen in koud water. Af laten koelen)
- Tomaten van zaden ontdoen en in kleine blokjes snijden
- De blokjes brood boven de vis leggen
- Blokjes tomaat erover strooien
- Parmezaan raspen en geheel bestrooien met de kaas
- Afwerken met een takje waterkers.



# Eendenborstfilet

Ingrediënten voor 40 personen:

- Wortel 0,8 kg
- Knolselder 0,8 kg
- Sjalot 0,6 kg
- Boter 0,8 kg
- Kriekenbier 8 flesjes
- Tijm 1 pakje
- Knoflook 8 teentjes
- Krieken 4 liter
- Eendenborst 20 stuks
- Peper
- Zout
- Maiszetmeel
- Aardappelen 3 kg
- Regenboogwortelen 2 kg
- Spruiten 2 kg



# Werkwijze

## Saus

- Wortel / knolselder spoelen en schoonmaken
- Knoflook klein snijden
- Sjalotten snipperen
- Krieken zeven en sap apart houden voor de saus
- Selder en wortelen in kleine stukjes snijden (mirepoix)
- Sjalotten, knolselder en wortel aanfruiten in boter tot het goudbruin ziet
- Het bier, de tijm, de gesneden knoflook en het krieken sap toevoegen en langzaam laten inkoken tot half de hoeveelheid
- De saus daarna door de sauszeef zeven
- Op smaak brengen met peper en zout
- En eventueel bijbinden met maïzena – dan goed doorlaten koken

# Vervolg werkwijze

## Eendenborst

- Het te veel aan vet wegsnijden
- Kruiden met peper en zout
- In een hete pan op de velkant 3 minuten bakken
- Omdraaien en nog 1 minuut bakken
- In een ovenschaal wegleggen.
- Pan ontvetten en blussen met de krieken bouillon

## Groentenmix

- Wortelen raspen en schuin op stukjes van ongeveer 2 cm snijden
- Spruiten schoonmaken en door middel snijden
- Groente kleuren in de boter tot het bruin ziet.
- Bewaren in de warmhoud kast

## Aardappelen

- Aardappelen schillen
- Mandoline op 0,5 of 1 instellen
- Op de mandoline snijden tot wafel aardappelen
- Met het geribbelde mes van de mandoline de aardappel in dunne plankjes snijden, waarbij je telkens de aardappel een kwart slag draait.
- Schijfjes in water bewaren





# Vervolg werkwijze

- Oven op 200 graden aanzetten
- Frites pan aanzetten op 180 graden
- 40 vierkante borden in warmhoudkast

## Afwerking (per tafel)

- Krieken met de saus opwarmen
- Eendenborst nog 7 minuten in de oven op 200 graden
- Aardappelwafels droogdeppen en kort (3-4 minuten) bakken
- Groentemix eventueel nog in boter opwarmen
- Eerst de saus met een lepel op het bord draperen
- Dan de groentemix op het bord in een rechte streep schuif op het bord verdelen
- De eendenborst in 8 stukjes (vingerdikte) versnijden
- Dan 4 stukjes per bord tussen de groente leggen
- Dan 4-5 aardappelschijfjes ook tussen de groente rechtop steken
- Als laatste de krieken en wat saus over de stukjes vlees verdelen



# Rubensflensjes

**Ingrediënten voor 4 personen**

## **Flensjes**

- 100 gr bloem
- 2 eieren
- Mespuntje zout
- 2.25 dl melk
- 4 gr vanillesuiker
- 0.25 dl spuitwater
- 50 goede boter om flensjes te bakken

## **Saus**

- 20 gr amandelschilfers
- 25 gr goede boter
- 50 gr suiker
- 1 dl vers sinaasappelsap = sap van 2 sinaasappels
- Evt. 0.25 dl Elixer d'Anvers of Triple Sec



# Werkwijze

## Flensjes

- Roer de bloem met het zout en de melk tot een glad beslag.
- Klop er geleidelijk de eieren door en voeg de vanillesuiker toe.
- Voeg net voor het bakken het spuitwater toe.
- Smelt een klontje boter in de hete pan en laat het goed uitvloeien.
- Giet met maatbeker of pollepel wat beslag in de pan en laat het mooi rond uitlopen met een draaiende beweging.
- Bak het flensje tot de onderkant mooi bruin, keer met een spatel en bak de andere kant ook lichtbruin.
- Laat op een warm bord glijden, houd warm en bak de andere flensjes.

## Saus:

- Rooster de amandelschilfers,
- Laat de boter smelten en voeg de suiker toe en laat karamelliseren (pas op voor spatten, heet)
- Voeg het sinaasappelsap toe en laat doorkoken tot een gebonden saus, eventueel wat binden met aardappelzetmeel.
- Werk de saus af met de drank indien gewenst.
  
- Vouw de flensjes 2x dubbel en schik op bordje, garneer met de amandelschilfers en eventueel bolletje ijs.



# Werkgroepjes per begeleider

- Amuses: Hennie Gert Ilse Carmelina Bella
- Voorgerecht: Ellen Adrie Eric Carolyn Gerard
- Tussengerecht: Marga Marjan Ab Frans Al
- Hoofdgerecht: Rini Rens-Peter Fred Nancy Paul
- Nagerecht: Nel Annelies Theo Johan



# Tafelschikking

- Tafel 1: Fred Hennie Carmelina Rens-Peter Rini Ilse Bella Paul
- Tafel 2: Ellen Ab Carolyn Al Marga Hans Marjan Adrie
- Tafel 3: Nel Gerard Annelies Eric Greetje Theo Sabine Johan
- Tafel 4: Gert Franky Nancy Frans Wim Fien Ella
- Tafel 5: 2 afwassers



# Afruimprotocol



## **Tafel 1**

De mensen die de amuse gemaakt hebben leggen de laatste hand aan de amuse  
Iedereen van **tafel-1** serveert de amuse  
Iedereen van **tafel-1** ruimt af

## **Tafel-2**

De mensen die het voorgerecht gemaakt hebben leggen de laatste hand aan het voorgerecht.  
Iedereen van **tafel-2** serveert het voorgerecht  
Iedereen van **tafel-2** ruimt het voorgerecht af

De mensen die het tussengerecht gemaakt hebben leggen de laatste hand aan het tussengerecht.  
Iedereen van **tafel 2** serveert het tussengerecht  
Iedereen van **tafel-2** ruimt af

## **Tafel-3**

De mensen die het hoofdgerecht gemaakt hebben leggen de laatste hand aan het hoofdgerecht.  
Iedereen van **tafel-3** serveert het hoofdgerecht  
Iedereen van **tafel- 3** ruimt het hoofdgerecht af

## **Tafel 4**

De mensen die het nagerecht gemaakt hebben leggen de laatste hand aan het nagerecht.  
Iedereen van **tafel 4** serveert het nagerecht  
Iedereen van **tafel-4** ruimt af

De mensen van de **wijncommissie** zorgen voor de koffie en thee