



Kookvereniging De Eenhoorn

Koningstaartje met tomaat, avocado en paprika

St. Jacobsnootjes uit de oven

**

Groentetuïnsoufflé met basilicum crèmesaus

Blanquette de veau met rijst pilav

*Warme chocoladetaart met chocolade ijs en
sinaasappelsaus*



Koningstaartje met tomaat, avocado en paprika

Ingrediënten Voor 12/14 personen	Bereiden
24 grote rode tros tomaten	<p>Tomaten</p> <p>Plisseer de tomaten. Snij de tomaten in 4 blaadjes/partjes. Snij de zaadlijsten er uit en zeef dit. Vang de tomatenjus op. Meng met olie, azijn en wat kruiden en marineer hierin de tomatenpartjes Snij 2 tomaten brunoise.</p>
6 rijpe avocado's 5 g knoflookpuree 15 g mosterd Sap van ½ citroen Sap van ½ grapefruit Tabasco naar smaak (weinig) Olijfolie, zout en peper	<p>Avocadomousse</p> <p>Schil de avocado's en verwijder de pit. Pureer de avocado 's in een pan met dikke bodem en laat even aan zweeten zonder te kleuren. Pureer de avocado's in de Magimix en voeg de smaakstoffen toe naar smaak. Schep in een RVS-bak op bakpapier en laat afkoelen.</p>
2 groene courgettes zout	<p>Courgettes</p> <p>Snij de courgettes overdwers op de snijmachine (stand 1½) in plakjes, blancheer 1 min. in kokend water met 40 g zout per liter. Schep de plakjes in een vergiet. Laat kort schrikken (max. 15 sec.) in koud water. Laat de plakjes op een theedoek drogen.</p>
3 sjalotten 60 g gemengde tuinkruiden (dragon, kervel, basilicum, bieslook)	<p>Tuinkruiden en sjalotten</p> <p>Snij de sjalotten fijn en hak de tuinkruiden fijn.</p>
6 rode paprika's (ong. 1350 gr) 12 g peper en zout gemengd. 90 g olijfolie 30 g rode wijnazijn. 15 g knoflook. 15 g rietsuiker.	<p>Paprikacoulis</p> <p>Halveer de paprika's en verwijder de steel en het witte vruchtvlees. Blancheer/kook de paprika's en verwijder de schil. Verwijder de groene pit uit de knoflook. Blancheer de knoflook 1x en koel terug. Pureer de paprika's samen met de andere ingrediënten in de blender. Doe in een spuitflesje en laat afkoelen.</p>
18 zwarte olijven 18 groene olijven Daikon cress	<p>Bord opmaak</p> <p>Plaats een ring van 10 cm doorsnee en 2 cm hoog op het bord. Bedeck de bodem met tomatenblaadjes, hierop gedeelte tuinkruiden, sjalotten en zout en peper. Bedeck met avocadomousse. Herhaal deze lagen nog 1 maal. Flink aandrukken. Decoreer met de courgetteplakjes. Smeer in met een beetje olijfolie. Schep wat tomaten brunoise in het midden. Daaromheen 3 halve groene en 3 halve zwarte olijven. Verwijder de ring. Dresseer de paprikacoulis er omheen. Garneer met Daikon cress op de courgette.</p>
Wijnsuggestie	Ribeiro "Finca Teira"



St. Jacobsnootjes uit de oven

ingrediënten Voor 12/14 personen	Bereiden
<p>115 g suiker 85 ml water 30 g zout 300 g eiwit 750 g bloem.</p>	<p>Lutéedeeg</p> <p>Kook een siroop van de suiker en het water en laat het inkoken tot 1½ dl. Laat het afkoelen. Vermeng de siroop met het zout. Meng de eiwitten en de bloem er kort door. Rol het deeg uit tot een plak van 50 x 50 cm. Dek af met slagersfolie en zet in de koeling.</p>
<p>12-14 coquilles 12-14 schelpen met deksel</p>	<p>Coquille</p> <p>Dep de coquilles droog. Spoel de schelpen schoon. Hou de bolle onderkant en de platte bovenkant bij elkaar.</p>
<p>68 g wortel 40 g sjalot 52 g bleekselderij 60 g champignons 60 g prei 1 cm gember 150 g boter 1,5 g peper 4 g zeezout 5 g kervel/dragon ½ dl garnalenbouillon Eigeeel</p>	<p>Vulling schelpen</p> <p>Snij de groente en de gember fijn julienne en zweet aan tot al dente in 50 g boter en de kruiden. Doe een schepje in de bolle schelp. Leg hier een coquille nootje op. Schep 1 lepel garnalen bouillon per schelp erbij. Dek af met een schijfje boter en het deksel.</p> <p>Snij het lutée deeg in 12 repen van 50x4 cm en sluit hiermee de schelp af. Bestrijk met eigeeel. Plaats de schelpen op stalen ringen op een bakplaat, zorg dat ze in balans staan. Bak in een voorverwarmde oven, 230 gr C, tot het deeg gekleurd is, ong.15-20 minuten.</p>
<p>1 pakje zeewier Grof zeezout. Salty Fingers Cress</p>	<p>Bord opmaak</p> <p>Blancheer de zeewier kort en laat uitlekken. Gebruik de diepe soepbordjes. Strooi grof zeezout op elk bord zodat de schelpen stabiel staan. Plaats de schelpen direct uit de oven op de borden. Decoreer rondom met een beetje zeewier. Leg de Salty Fingers op de schelp. Open de schelpen aan tafel. Ruik de zeelucht. Vergeet niet de bouillon uit de schelp ook op te drinken.</p>
<p>Wijnsuggestie</p>	<p>Viognier, Haut de Mourier</p>




Groentetuïnsouffle met basilicum crème saus

ingrediënten Voor 12/14 personen	Bereiden
<i>Souffle cocottes 1 p.p., 7 cm binnenmaat, 4 cm hoog</i>	cocottes Beboter de cocottes (grote stenen bakjes) en bestrooi de binnenzijde met bloem.
250 g melk 10 g zout/peper/nootmuskaat. 30 g bloem 50 g room. 200 g eidooier	Bechamelsaus Kook de melk met de kruiden. Vermeng de bloem en de room. Voeg toe aan de kokende melk en laat dit binden. Zeef de saus en laat het afkoelen tot ong. 70° C. Voeg dan de eidooier toe.
50 g spinazie 40 g zuring 5 g gedroogde tuinkruiden boter	Groente Kook de spinazie en de zuring apart gaar. Zet 50 gram van de gekookte spinazie en 40 gram van de gekookte zuring aan in wat boter, samen met de kruiden. Pureer dit in de kleine KitchenAid helemaal fijn. Voeg het toe aan de bechamelsaus.
3 g zout 0,6 g witte peper 18 g basilicumblad 30 g witte wijn 6 g knoflookpuree 180 g slagroom	Basilicumsaus Meng in een blender of met de staafmixer de kruiden. Vermeng daarna met de room. Verwarm de saus voorzichtig.
300 g eiwit	Eiwit Doe het volgende zo laat mogelijk voor het serveren. Klop de eiwitten stijf. Vermeng deze voorzichtig met de groentecompositie. Vul de beboterde cocottes. Gaar de soufflés in een voorverwarmde oven, 160°C, 15 minuten. Maak een gaatje in de soufflé en schenk wat van de basilicumsaus erin. Eventueel met een spuitflesje erin spuiten.
Oude kaas Basil Cress	Bordopmaak Strooi geraspte kaas over de soufflés. Plaats de warme cocottes op een bord. Leg wat Basil Cress op de soufflé en serveer. Belangrijk: Dit gerecht moet uit de oven direct geserveerd worden. Als er tijd tussen zit dan zakt hij in elkaar.
Wijnsuggestie	Cote du Rhône Blanc



Blanquette de veau met rijst pilav

ingrediënten Voor 12/14 personen	Bereiden
<p>1½ kg kalfsvlees 2 lt. blanke kippenbouillon 150 g wortel 1 grote ui Prei, bleekselderij, peterseliestelen, tijm, laurier, peperkorrels</p>	<p>Kalfsvlees</p> <p>Snij het vlees (kalfsschouder, -borst of -nek) in stukjes van ong. 60 gr. Snij de groente, behalve de uien, in grove stukken, kneus de peperkorrels. Zet de kippenfond, het vlees, de ui, de groente en de kruiden op in de snelkookpan. Als het vlees gaar is (1½ uur) de groente en de kruiden verwijderen en het kalfsvlees apart zetten. Passeer de bouillon door een fijne zeef met kaasdoek erin. Kook de bouillon in tot ong. 1½ liter.</p>
<p>2 grote champignons p.p. Citraensap Boter Zout en peper Zilveruitjes 3 p.p. 5 g suiker Boter</p>	<p>Champignons en Zilveruitjes</p> <p>Was de champignons, verwijder het steeltje en canneleer ze. Een keer schuin insnijden, tweede keer rechterop. 10-12 keer. Bewaar het snijdsel voor de saus. Kook de champignons in een gesloten pan, gaar in water, citroensap, boter en zout. Giet af en bewaar het kookvocht voor de saus. Blancheer de uitjes en glaceer met de boter en de suiker.</p> 
<p>90 g boter 90 g bloem</p> <p>100 g eidooier 100 g room Zout en peper Nootmuskaat Citraensap</p>	<p>Saus</p> <p>Maak een roux met de boter en bloem en zet koud weg. Maak met de koude roux en warme bouillon van het kalfsvlees een saus. Voeg het champignon snijdsel toe. Kook dit rustig ±15 min. Voeg het kookvocht van de champignons toe en laat afkoelen naar 80°C.</p> <p>Maak familie met een soeplepel eidooier en room. Bind, roerend, de saus met de overige eidooier en room. Zeef de saus en voeg het kalfsvlees, de champignons en zilveruitjes toe. Breng op smaak met zout, peper, nootmuskaat en citroensap</p>
<p>1 ui 1 lt kippenbouillon 400 g basmati rijst 2 kruidnagels 2 laurierbladjes 2 takje tijm 75 gr boter</p>	<p>Riz Pilav</p> <p>Snij een ui fijn brunoise en zweet aan in een beetje boter en olie, niet laten kleuren! Voeg, net als risotto, de rijst toe en bak 1-2 min. glazig. Voeg de kokende kippenbouillon in zijn geheel toe en roer door. Voeg de kruidnagels, laurier, tijm en zout toe. Gaar in een afgesloten pan op laag vuur in ong. 12-15 min. Laat nog 10 min. nagaren. Verwijder de kruidnagels, laurierbladjes en tijmtakjes. Voeg na het nagaren 75 gram boter toe en roer door met een vork.</p>
<p>Sakura mix cress</p>	<p>Bord opmaak</p> <p>Met de grote ijslepel een schep rijst op een kant van het bord. Een royale schep saus (vlees, champignons, uitjes goed verdelen). Decoreer de rijst met de cress</p>

Wijnsuggestie	Pinot Nero "Bottega Vinai"
----------------------	----------------------------



Warme chocoladetaart met chocolade ijs en sinaasappelsaus

ingrediënten Voor 12/14 personen	Bereiden
<p>200 g acaciahoning 400 g lauw mineraalwater (spa) 100 g chocolade 100% 50 g chocolade 70%</p>	<p>Chocolade ijs</p> <p>Vermeng de honing met het spawater. Verhit tot 60°C. Smelt de chocolade tot 50°C. Voeg het honing/spawater langzaam bij de chocolade onder voortdurend roeren. Passeer het mengsel en draai er ijs van. Laat opstijven in de vriezer.</p>
<p>120 g sultana rozijnen 2 sinaasappels 100 g amandelpoeder 70 g carobepoeder 5 g baking soda 3 g zeezout 2 bananen, (over)rijp 360 g eieren 4 tl vanille extract (vloeibaar) 200 g sap van sinaasappels 150 g kokosolie extra vergine</p>	<p>Chocolade cake</p> <p>Bekleed een taartvorm van 20cm doorsnee met bakpapier Week de rozijnen in heet water. Was de sinaasappels, trek er zestes van en blancheer deze. Blender in de Magimix de rozijnen, bananen, eieren, vanille extract, jus d'orange en de geblancheerde zestes. Vermeng in een kom de amandelpoeder, carobepoeder, baking soda en het zeezout tot een meelmengsel. Voeg het meelmengsel toe en vermeng het geheel. Voeg de kokosolie toe en meng het er door. Giet het mengsel direct in de bakvorm en bak af in de oven op 170 gr. C, ong. 35 min. Serveer koud of warm.</p>
<p>2 sinaasappels, biologisch 1 bourbon vanille peul 518 g melk 240 g eidooier 105 g lichte rietsuiker</p>	<p>Sauce d'orange</p> <p>Sinaasappels wassen en trek er met de zesteur sliertjes van. Blancheer deze. Gebruik het sap van de sinaasappels voor de cake. Splits de vanillepeul. Kook de melk met de vanillepeul. Meng de eierdooiers met de suiker en maak familie met de kokende melk. Voeg de sinaasappel zestes (sliertjes) toe. Bind de compositie tot 85-87°C. Snel afkoelen tot +1°C. In de koeling. Verwijder de vanillepeulen. Bewaar in de koeling</p>
<p>Koud bord Cornabria Blossom</p>	<p>Bord opmaak</p> <p>Leg een punt cake op het bord Bolletje ijs ernaast. Saus rondom napperen. Garneren met Cornabria Blossom cress</p>
<p>Wijnsuggestie</p>	<p>Rietvallei Rooi muscadel</p>



Kookvrienden

Deze maand hebben we als chef Constant Fonk gevraagd.

Hij is bekend van het restaurant "De Oude Rosmolen" in Hoorn. In 1986 heeft hij 1 Michelinster behaald en in 1990 zelfs 2 sterren. Die heeft hij behouden tot hij zijn restaurant in 2000 sloot. Daarna werd hij reizend chef.

Met ons verzoek aan hem wisten we dat hij ons zou verrassen. De opdracht aan hem was dan ook om het niet al te ingewikkeld te maken en in de bereidingen rekening te houden met de beperkte tijd van 1 avond. We denken dat het redelijk gelukt is.

Maar er zitten toch een paar zaken in die opvallen:

- Koningstaartje
 - We gebruiken bij de opmaak ringen van 2 cm. Het is de bedoeling om met een glaceermes de inhoud goed af te strijken zodat er een mooi glad en volledig gedekt oppervlak ontstaat. Daarna komen de 7-10 courgetteplakjes er dakpansgewijs op.
 - Opvallend is de bewerking van de knoflook.
De groene pit gaat er uit omdat die een scherpe smaak geeft die hier niet past. Daarom wordt de knoflook ook even geblanceerd. De smaak wordt verfijnder.
- St. Jacobsnootjes
 - Wij hebben er voor gekozen om met losse schelpen en coquilles te werken. Enerzijds vanwege de bewerkelijkheid en anderzijds vanwege de kosten.
 - De uitgebreide werkwijze is dat er St. Jacobsschelpen gekocht worden.
Deze worden voorzichtig geopend. De inhoud wordt schoongemaakt, maar daarbij moet de coquille wel vast blijven zitten. Alle vliezen en ongerechtigheden worden verwijderd.
De 'koraal' is een oranje stukje orgaan dat behouden moet blijven.
Nadat de schelpen, dus met de nootjes, gewassen zijn wordt de groente onder het nootje gelegd. Het Koraal er op samen met de boter. En de bouillon erbij.
- Blanquette de veau
 - Dit gerecht is een traditioneel Frans gerecht dat vaak bij families op het menu staat.
 - Het gerecht heet niet voor niets "Blanquette de veau". Het moet op het bord wit van kleur zijn. Daarom moet je een blanke bouillon maken (dus geen donkere fond gebruiken).
 - De bouillon met het vlees moet normaal 3-4 uur op het voor staan trekken. Om het te versnellen gebruiken wij de snelkookpan.
 - Het canneleren van de champignons is een tijdrovend karwei, maar het resultaat op het bord is er dan ook naar.
 - Voor de uitjes kun je ook kiezen voor verse uitjes (niet uit de pot).
Dan de vliesjes verwijderen en koken in 250 gram water, zout en suiker.
Tot slot glaceren in boter.
Wij moeten de zure uitjes eerst blancheren om het zuur er af te krijgen.

Al met al een mooi menu met een paar uitdagingen en u zult de tijd meer dan nodig hebben deze keer.

Geniet van het koken en het eten.