



Menu Februari 2020 - Fotoblad

Oosters menu



Voorgerecht: *Gestoomde vis in bananenblad vismandje*



Soep: *Thaise currysoep met vis en schaaldier*



Tussengerecht: *Dumpling met soja- en gembersaus*



Sorbet: *Mango-chili sorbet*



Hoofdgerecht: *Thais varkenshaasje met Thaise béarnaisesaus*



Nagerecht: *Kokos-roomijs uit Martinique*



Maandmenu: Februari 2020

Met dank aan de: Voorcook Brigade

Gestoomde vis in bananenblad vismandje



Thaise currysoep met vis en schaaldier



Dumpling met soja- en gembersaus



Mango-chili sorbet



Thais varkenshaasje met Thaise béarnaisesaus



Kokos-roomijs uit Martinique

▶ **Let op!** De receptuur is gemaakt voor **14 personen!** Bij een mindere Brigade-sterkte zullen hoofdingrediënten en duurdere bijproducten aangepast (lees: in mindering gebracht) worden klaargezet.

■ Sommige producten zullen er gewoon voor 14 (of 15) personen liggen! Uw **Brigade-Chef** zal u hierbij helpen.

» Gewicht vlees-, gevogelte- en/of wildportie: = standaard: 80 tot 120 gram per persoon.

» Gewicht visportie: = standaard: 60 tot 100 gram per persoon.

Ingrediënten omrekening: van 4 naar 14 personen: = **2 ½ keer!** (de stuksporties: gevogelte, vis, vlees of wild: = 1 portie p.p.)

☞ Geef **tekorten** op de **stock-voorraad** als: bloem, boter, eieren, room, enz. **direct**, via een briefje, aan het **Beheer** door!

Symbolen:

☞ ○ (open punt) Verwijst naar het gebruik van **borden, soepkommen** en/of **glaswerk** bij dit gerecht: dus **éerst klaarzetten!**

☞ ● (rode punt) Verwijst naar een **bewerking** en/of een **ingrediënt** eerder gemaakt en/of gebruikt in dit gerecht.

☞ ● (zwarte punt) Verwijst naar **oven-, sous-vide-, frituur- en/of BBQ gebruik**: dus **op tijd aanzetten!**

Vaatwasser (met vaatwasmiddel) **gelijk** aanzetten!

☞ ① (omringt cijfer) Verwijst naar **wetenswaardigheden** over het ingrediënt in de **CCN-Kook mu(s)t(s)jes** (zie achterin de receptuur).



Gestoomde vis in een bananenblad vismandje

Voorgerecht

Benodigdheden



Bereidingswijze

○ Warm, plat bordje gebruiken

○ Zet eerst 14 platte bordjes in de warmkast.



Gestoomde vis in een bananenblad vismandje

4 dorades

- *dorade visgraten* (zie boven 1/)
wat olie
- 2 uien, kleingesneden
- 1 steel bleekselderij, kleingesn.
- 1 dl. witte wijn
- water
- 4 takjes tijm
- 2 blaadjes laurier
- 3 takjes peterselie

- 2 dl. kokosmelk (Kara (blik) Hanos)
- *visfond* (zie boven 2/)
2 eetl. rode currypasta
0,4 dl. Thaise vissaus (Nam pla)

1/ Maak de **dorades** schoon (*graten voor de visbouillon*). Zet het visvlees, dat u in 28 stukjes van 2x2 cm. hebt gesneden, afgedekt, apart.

2/ Stoof, voor de visbouillon, de **doradegraten** even in wat **olie** aan. Voeg dan de **ui** en **bleekselderij** toe en laat ook dit even gaan. Blus het met de **witte wijn** af en laat het tot 2/3 inkoken. Voeg dan zoveel **water** toe tot de massa net onderstaat. Voeg de **tijm**, **laurier** en **peterselie** toe en breng het aan de kook. Laat het op 80° C. 20 minuten sudderen met het deksel schuin op de pan. Schuim het af. Zeef de bouillon.

Laat deze bouillon tot 1 dl. visfond inkoken.

3/ Meng, voor de afwerking van de visbouillon, de **kokosmelk** met de afgekoelde **visfond**. Voeg hierbij de **rode currypasta** en de **Nam pla**. Meng alles goed.

Z.O.Z.



100 gr. wittekool, in dunne reepjes

½ rode paprika (in julienne)

1 lente-ui, het groene deel
(in julienne)

½ rode peper (in kleine blokjes)

- stukjes visvlees (zie boven 1/)
- visfond/kokosmelk/curry pasta/
Nam pla mengsel (zie boven 3/)

14 bananenbladeren 12x12 cm.

56 kleine cocktailprikkers of
28 prikkers in tweeën geknipt



Banaan bakje

- kokos/vis/curry mengsel
(zie boven 6/)
- 14 vismandjes met gestoomde vis
(zie boven 7/)
- wittekoolreepjes (zie boven 4/)
- 0,3 dl. limoensap

2 eetl. witte wijn

2 eetl. Thaise zoete chilisaus

- paprika-reepjes (zie boven 5/)
- lente-ui julienne (zie boven 6/)
- ½ rode chilipeper, zonder pitjes,
zéér fijngehakt

4/ Dompel, voor het garnituur, de **wittekoolreepjes** even in heet water en spoel ze koud. Zet deze apart.

5/ • Verwarm een oven voor tot 230° C. Leg een vel aluminiumfolie op een bakplaat en leg daarop de in julienne gesneden **rode paprika**. Schuif het geheel 5 minuten in de voorverwarmde oven. Laat ze dan afkoelen.

6/ Snijd de gewassen en gedroogde **lente-ui** in een dunne julienne. Verwijder de pitjes van de **rode peper** en snijd de het vruchtvlees in zeer kleine blokjes. Zet alles apart.

Meng nu, voorzichtig, de stukjes **visvlees** door het visfond/kokosmelk/curry pasta/Nam pla mengsel.

7/ Dompel, voor de bananenblad vismandjes, het **bananenblad** eerst even onder in kokend water om het soepel te krijgen.

Knip het blad, zo nodig, in 14 vierkantjes van 12 x 12 cm. Knip in iedere hoek een insnijding van 3 cm. naar het midden. Vouw de hoeken om en vorm zo bakjes van 9 x 9 cm. met opstaande randen (zie hiernaast).

Zet elke hoek met een **cocktailprikker** van 7 cm. vast.

8/ Verhit intussen een zwarte (*grote*) braadslede met stoomrooster op de grote vlamverdeler.

Verdeel het **kokos/vis/curry mengsel** over de 14 klaarstaande **bananenblad mandjes** en leg er wat **wittekoolreepjes** op. Besprenkel de inhoud van de mandjes met wat **limoensap**.

Stoom de bananenblad mandjes, als het water kookt, op het stoomrooster, gedurende 7 minuten, in de gesloten braadslede.



Serveren

9/ Zet een bananenblad mandje op een warm plat bordje en leg op het kokos/vis/curry/wittekool mengsel een cirkeltje van de met wat **witte wijn** verdunde **Thaise zoete chilisaus**.

Beleg het met wat **rode paprika** - en **lente-ui julienne** en strooi er dan wat zéér fijn gehakte **rode chilipeper** over. Serveer het direct uit.



Thaise curry soep met vis en schaaldier

Soep

Benodigdheden



Bereidingswijze

Soep Sheet 1

○ Warm soepbord gebruiken

○ Zet eerst 14 soepborden in de warmkast.



Thaise currysoep met vis en schaaldier

- 50 gr. suiker
- 1 dl. limoensap
- 1 dl. sushiazijn
- 1 dl. Thaise vissaus (Nam pla)
- 0,2 dl. sesamolie
- 2 stelen citroengras
- 2 stuks keffirblad (= limoenblad)
- 1 teentje knoflook
- 1 rode chilipeper, zonder pitten
- 10 zwarte peperbolletjes

- 1 ½ eetl. suiker
- 1 afgestr. eetl. groene currypasta
- 1 liter kokosroom (Kara Hanos)
- 5 dl. water
- 75 gr. zelfgemaakte Thaise dressing (zie boven 1/)

½ rode ui, kleingesneden

1/ Los, voor de Thaise dressing, de **suiker** in het **limoensap** op. Voeg dan de **sushiazijn**, **vissaus** en de **sesamolie** toe en meng het goed.

Snijd het **citroengras**, **keffirblad**, **knoflook** en de **rode chilipeper** zéér klein en voeg dit toe.

Kneus de **zwarte peperbolletjes** en voeg die bij de Thaise dressing. Laat de dressing zo lang mogelijk, tegen de kook aan, trekken.

Zeef ze dan en zet ze apart.

2/ Maak, voor de Thaise curry soep, een homogeen mengsel van de **suiker** en de **groene currypasta**.

Meng het goed met de **kokosroom** en het **water**.

Voeg als laatste 75 gram zelfgemaakte **Thaise dressing** toe. Zet apart.

3/ Snijd, voor de gemarineerde groente, de **rode ui** in zéér dunne plakjes op de mandoline.

Z.O.Z.



- ½ komkommer, kleingesneden*
1 rijpe vleestomaat, kleingesn.
75 gr. peultjes
ijswater
- *50 gr. Thaise dressing*
(zie boven 1/)
- 1/4 broccoli, kleingesneden*
1/4 courgette, kleingesneden
½ prei, kleingesneden
½ rode paprika, in reepjes
75 gr. peultjes
125 gr. sojascheuten
150 gr. winterwortel
- 2 afgestr. eetl. sesamzaad*
- ½ avocado*
10 ml. Yuzusap (Hanos: 25107110)
15 ml. sesamolie
korianderblaadjes, naar smaak
zout, peper uit de molen
- 14 gamba's*
400 gr. zeewolf (schoon)
1 teentje knoflook, kleingesn.
½ cm. verse gember, kleingesn.
½ rode chilipeper, kleingesn.
- *wok groente (zie boven 5/)*
0,3 dl. arachideolie
2 eetl. Thaise zoete chilisaus
- *gebakken sesamzaadjes*
(zie boven 5/)
- *gemarineerde groente*
(zie boven 3/)
1/4 bosje verse munt
1/4 bosje verse koriander
- Was de **komkommer**, verwijder de zaadlijsten en snijd ze in kleine brunoise.
Blancheer de **vleestomaat**, verwijder de zaadlijsten en zaadjes en snijd het vruchtvlies in smalle reepjes.
Was en blancheer de **peultjes** en koel ze in **ijswater**.
- 4/** Marineer de groente in 50 gram van de **Thaise dressing**. Zet de gemarineerde groente afgedekt weg tot het uitserveren.
- 5/** Reinig, voor de wok groente, de **broccoli**. Snijd ze in zéér kleine roosjes.
Was de **courgette**, verwijder de zaadlijsten en snijd ze in brunoise. Was de **prei** en snijd ze in dunne ringen.
Reinig de **rode paprika**, verwijder de zaadlijsten en snijd ze in reepjes. Haal de puntjes van de **peultjes**.
Spoel de **soja-scheuten** af. Schil de **winterwortel** en snijd deze in brunoise.
- 6/** Rooster de **sesamzaadjes** lichtbruin in een tefalpan. Zet alle wok groente samen klaar voor later gebruik.
- 7/** Neem, voor de avocado crème, de **avocado** en haal het vruchtvlies uit de schil. Meng het vruchtvlies met het **Yuzusap**, de **sesamolie** en mix het zéér fijn met een staafmixer. Breng het op smaak met wat zéér fijn gehakte **korianderblaadjes**, **zout** en **peper** uit de molen. Bewaar de crème, tot gebruik, in een spuitflesje.
- 8/** Verwijder de pellen en het darmkanaal van en uit de **gamba's**. Snijd de **zeewolf** in 14 stukjes van gelijke grootte en zet ze, afgedekt, weg tot gebruik.
Snijd het teentje **knoflook** en het stukje **gember** zéér fijn.
Maak de **rode chilipeper** schoon, verwijder de zaadlijsten en de pitjes en snijd ze eveneens fijn.
- 9/** Bak de klaarstaande **wok groente** zeer kort in een wok in de **arachideolie**, afgekruid met de **Thaise zoete chilisaus**, wat **sesamolie** en de gebakken **sesamzaadjes**.
- 10/** Voeg, nét voor het uitserveren van de **gemarineerde groente** de fijngehakte verse **mint** en **koriander** aan de groente toe.

Zie Soep Sheet 2



Soep Sheet 2

0,7 dl. druivenpitolie

- knoflook, gember en rode chilipeper (zie boven 8/)
- 28 gamba's (zie boven 8/)
- 28 stukjes zeewolf (zie boven 8/)

- gemarineerde groente + munt + koriander (zie boven 10/)
- rest van de Thaise dressing (zie boven 1/)
- Thaise Curry soep (zie boven 2/)
- gamba's, zeewolf + gemarineerde groente (zie boven 11/)
- wok groente (zie boven 9/)
- avocado crème (zie boven 7/)

1 à 2 limoenen

6-7 takjes koriander, de blaadjes

11/ Verwarm de **druivenpitolie** in een pan en voeg de kleingesneden **knoflook, gember** en **rode chili peper** toe. Fruit het even aan. Voeg dan de **gamba's** en even daarna de stukjes **zeewolf** toe. Bak ze kort aan.



Serveren

12/ Verwarm de **Thaise Curry soep**. Kruid ze met de **gemarineerde groente, munt** en **koriander** af. Voeg de rest van de **Thaise dressing** toe. Verdeel de **gamba's, zeewolf, gemarineerde groenten, wok groente** en de **avocado crème** over de borden. Verdeel de hete Thaise Curry soep met een maatbeker over de borden. Snijd de **limoenen** in 14 dunne plakjes. Haal de blaadjes van de **takjes koriander**. Garneer de soep met een plakje limoen en strooi er wat korianderblaadjes op. Serveer de soep direct uit.



Dumpling met soja- en gembersaus

Tussengerecht

Benodigdheden



Bereidingswijze

Warme bordje gebruiken

Zet eerst 14 bordjes in de warmkast.

200 gr. varkensgehakt
1 limoen
1 cm. gember
½ bosje bieslook
1 rode chilipeper ①
1 teentje knoflook
2 afgestr. theel. suiker
10 gr. oestersaus
3 theel. sesamololie
1 ½ eetl. Shaoxing rijstwijn
peper uit de molen

14 Gyoza velletjes (12x12 cm.)
maïzena, om te bestuiven

● *gehakt vulling* (zie boven 1/)



Dumpling met soja- en gembersaus

1/ Doe, voor de vulling, het **varkensgehakt** in een kom. Was en rasp de groene schil van de **limoen** boven de kom. Schil en rasp de **gember**. Knip de **bieslook** klein. Snijd de **rode chilipeper** in dunne, halve ringen. Verwijder de pitjes. Rasp de **knoflook**. Doe alles bij het varkensgehakt. Voeg de **suiker**, **oestersaus**, **sesamololie** en **rijstwijn** toe. Meng alles goed door elkaar. Breng op smaak met **peper** uit de molen.

2/ Snijd zo nodig de **Gyoza velletjes** in plakjes van 12 x 12 cm. Leg het deeg op een, met wat **maïzena** bestoven snijplank.

3/ Leg in het midden van elk velletje een schepje **gehakt-vulling**. Vouw het deeg, over de vulling heen en plak het vast (*druk er de eventuele lucht zoveel als mogelijk voorzichtig uit, maar beschadig het deeg daardoor niet*). Breng de plooitjes in de rand aan (*zie foto pag. 9*). Maak er zo 14 in totaal. (*zie verder punt 7/*)

Z.O.Z.



3 cm. gember
1 teentje knoflook
6 eetl. lichte Kikkoman sojasaus

6 eetl. lichte Kikkoman sojasaus
3 eetl. rijstazijn
50 gr. goela djawa (= palmsuiker)
10 sprietjes bieslook
1 rode chilipeper, het vruchtvlees
1 theel. Xantana gum

wat olie, om te bakken



Stoompan

- 14 dumplings (zie boven 4/)
 - gemberdipsaus (zie boven 5/)
 - zoetzure dipsaus (zie boven 6/)
- 10 sprietjes bieslook, geknipt of blaadjes Acla cress

4/ Wrijf, voor de gemberdipsaus, de kleingesneden **gember** en het teentje **knoflook**, met de platte kant van een mes, op een werkplank tot een pasta en meng het met de lichte **sojasaus**.

6/ Meng, voor de pittige, zoetzure dipsaus, de lichte **sojasaus** met de **rijstazijn**. Voeg de **goela djawa** toe.

Knip de **bieslook** heel fijn. Snijd de **rode chilipeper** in de lengte doormidden, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees heel fijn. Doe de bieslook, rode peper en de **Xantana gum** bij het soja/rijstwijijn/suikermengsel en roer het goed door.

7/ Vul, tegen het uitserveren, 1 of 2 stoompannen met 2 dl. water en breng het aan de kook.

Verhit een scheutje **olie** in een of twee koekenpannen.

Bak de onderkanten van de

dumplings mooi goudbruin (zie foto hiernaast).

Als dit is gebeurd legt u de dumplings in de stoompan en sluit deze gelijk met een deksel af.

Stoom de 14 dumplings in 3-5 minuten gaar.



Gevouwen en gebakken



Serveren

8/ Leg op elke warme side-plate 1 dumpling.

Leg wat **gemberdipsaus** op de dumpling en lepel er wat **zoetzure dipsaus** voor, op het bord.

Strooi er wat geknipte **bieslook** over of leg er een paar blaadjes **Acla cress** bij.

Server het direct uit.



Mango-chili sorbet

Sorbet

Benodigheden



Bereidingswijze

○ Koude coupe gebruiken

- 3 rijpe mango's
- 75 gr. witte basterdsuiker
- 4 limoenen, het sap ervan
gezeefd
- 50 gr. honing
- 3 eetl. gembernat
- 1 rode chilipeper, zonder pitjes

1 eiwit, stijfgeslagen

- mango-chili sorbetijs
(zie boven 1/)
- 1 bakje Acla Cress ②
(zie hiernaast 3/)
- 1 bakje Apple Blossom Cress ③
(zie hiernaast 3/)

○ Zet eerst 14 coupes in de vriezer.

1/ Schil de **rijpe mango's**, verwijder de pit en snijd het vruchtvlies in blokjes. Doe de mango-blokjes, de **basterdsuiker**, het gezeefde **limoensap** en het **gembernat** in de keukenmachine en mix alles tot een fijne puree. Snijd de **rode chilipepers** in de lengte in tweeën en verwijder de pitjes. Snijd de halve rode pepers in de lengte in dunne, lange sliertjes en dan in piepkleine blokjes. Voeg ze bij de mangopuree en laat de machine nog even draaien, zodat alles goed vermengd is. Draai er t.z.t. in de sorbetière een mooi en stevig sorbetijs van.



Mango-chili sorbet

2/ Voeg halverwege de draaitijd het **stijfgeslagen eiwit** toe.



Serveren

3/ Schep een of 2 bolletjes **mango-chili sorbetijs** in de koude coupes. Garneer het met een paar takjes **Acla Cress** en **Apple-Blossom Cress**. Serveer ze direct uit.



Thais varkenshaasje met Thaise béarnaisesaus

Hoofdgerecht

Sheet 1

Benodigheden



Bereidingswijze

Groot bord gebruiken.

Zet eerst 14 grote borden in de warmkast.



voorbeeld van
"Pommes Pont Neuf":
gebakken hamburger
'Jockey Club'



Thais varkenshaasje met Thaise béarnaisesaus

10 eetl. ketjap manis

10 eetl. honing

8 eetl. sojasaus

1,4 kg. varkenshaas (= 14x 100 gr.)

A/ 6-8 grote aardappelen
(56 staafjes van 2x2x6 cm.)

Of:

B/ 3-4 grote aardappelen
(70-84 blokjes van 2x2x2 cm.)
zout

1 teentje knoflook, ragfijn

½ sjalot, ragfijn

½ cm. verse gember, geraspt

10 gr. Thaise chili peper, ragfijn

1 limoen, de rasp ervan

1/ Meng, voor de marinade, de **ketjap manis**, **honing** en de **sojasaus** goed met elkaar. Leg de **varkenshaasjes** in een passende schaal en giet er de marinade over. Laat ze hierin staan tot verder gebruik (*zie punt 8/*). Keer de varkenshaasjes regelmatig zodat de marinade goed pakt.

2/ Schil, voor de Pont Neuf "triple cooked" ④ (*Frans-Belgische-Engelse benaming voor de bewerking (3x garen) van dik gesneden friet. Veel afval ! Zie ook pag. 16*), de **aardappelen** en snijd ze eerst rechthoekig. Snijd ze **A/** dan in 56 staafjes van 2x2x6 cm. (= 4 per persoon) of snijd ze in **B/** 70-84 blokjes van 2x2x2 cm. (= 5-6 per persoon) Kook (*1^{ste} bewerking*) de "frieten" in water (*zo zout als zeewater*) even vóór; tot stevig beetgaar. Laat ze op keukenpapier uitlekken en/of in de koeling volledig afkoelen.

3/ Snijd, voor de Thaise gastrique, de **knoflook** en **sjalot** ragfijn. Rasp de **gember**. Haal de zaadjes uit de 10 gram **Thaise chili peper** en snijd de peper zéér fijn. Was de **limoenschil** en rasp deze (*bewaar de helft van de geraspte schil voor de Thaise béarnaisesaus*).

Z.O.Z.



10 gr. *Thaise vissaus* (Nam pla)
12 gr. *sesamolie*
25 gr. *sushiazijn*
12 gr. *citroensap*
25 gr. *mirin* (rijstwijjn)
6 gr. *Kikkoman sojasaus*
½ *limoen, het sap ervan*

6 gr. *groene currypasta*
1/4 *bosje verse koriander* (blad)
50 gr. *kokoscrème santen*
(Kara, Hanos)
10 gr. *verse gember*
13 gr. *eiwit*
1 ½ dl. *druivenpitolie*
½ gr. *xantana*
zout, peper uit de molen

1 *afgestr. eetl. sesamzaadjes*
1 *eetl. gari* (= ingelegde gember)
0,2 dl. *sesamolie*
iets olijfolie
0,2 dl. *Kikkoman sojasaus*

200 gr. *peultjes*
14 *mini worteltjes*
14 *radijsjes*
14 *groene asperges*
150 gr. *tuinbonen*
ruim ijswater
100 gr. *taugé*

10 *dragonblaadjes*
6 *muntblaadjes*
3 *korianderblaadjes*
225 gr. *boter* (waarvan u 150 gr. geklaarde boter over moet houden)
2 *eidooiers*
● *Thaise gastrique* (zie boven 3/)
zout en peper uit de molen
● *limoenrasp* (zie boven 3/)

Meng de knoflook, sjalot, geraspte gember, met de **Thaise vissaus, sesamolie, sushiazijn, citroensap, mirin rijstwijjn, sojasaus** en het **sap** van ½ **limoen** goed door elkaar en trek het vacuüm tot gebruik.

4/ Mix, voor de bereiding van de groene currycrème, de **currypasta**, verse **korianderblaadjes, kokoscrème**, geraspte verse **gember** en het **eiwit** in de blender tot een gladde crème.

Voeg nu, geleidelijk, de **druivenpitolie** toe tot er een crème ontstaat van "mayonaise-dikte".

Zo nodig iets **xantana** toevoegen en op smaak brengen met **zout** en **peper** uit de molen.

Zet, afgedekt, weg tot gebruik.

5/ Warm, voor de groentemarinade, een koekenpannetje en rooster hierin de **sesamzaadjes**. Zodra de sesamzaadjes licht gekleurd zijn de zéér fijn gesneden **gari** toevoegen en vervolgens de **sesam-, olijfolie** en de **sojasaus**.

6/ Haal, voor de groentebereiding, de puntjes van de **peultjes**, schil de **worteltjes**, was de **radijsjes** en maak de **groene asperges** schoon. Dop de **tuinbonen**. Laat de groente in het zelfde, gezouten water na elkaar, in volgorde, blancheren: *peultjes-gedopte tuinbonen-asperges-radijsjes-wortel*. Zet ze gelijk na het blancheren in **ijswater**.

Was zo nodig de **taugé** en verwijder de lelijke uiteinden. Zet ze apart.

7/ Snijd, voor de Thaise béarnaisesaus, de **dragon-, munt- en korianderblaadjes** zéér fijn. Zet alles apart.

Klaar de **boter** (150 gr. *overhouden*).

Klop als eerste de **eidooiers** met de **Thaise gastrique** "koud" op. Vervolgens au-bain-marie verder kloppen tot er een lichte binding ontstaat.

Klop nu, zeer langzaam (*eerst druppelsgewijs*), de geklaarde boter onder de massa.

Breng op smaak met **zout** en **peper** uit de molen en kruid het af met de kruidenblaadjes en **limoenrasp**.

zie Hoofdgerecht Sheet 2



Hoofdgerecht Sheet 2

- olie, om te frituren*
- *voorgesneden aardappel*
(zie boven 2/)

- *1,4 kg. gemarineerde varkenshaas (= 14x 100 gr.) (zie boven 1/)*
boter + arachideolie

- *varkenshaas uit de oven*
(zie boven 1 en 9/)
- 0,3 dl. arachideolie*
- *groentebereiding* (zie boven 6/)
- *groentemarinade* (zie boven 5/)
- *taugé* (zie boven 6/)
- *56 Pont Neuf “triple cooked” frieten óf 70-84 frietblokjes*
(zie boven 8/)
- *Thaise béarnaisesaus*
(zie boven 7/)
- *groene currycrème* (zie boven 4/)

8/ • Verwarm **olie** vóór tot 140° C.
Bak (2^{de} bewerking) de Pont Neuf “triple cooked” frieten vóór in de **olie** op een temperatuur van 140° C. en laat ze weer op keuken papier en/of koeling volledig afkoelen. (*u kunt ze ook in blokjes snijden* (zie grote foto), *maar dan zijn het géén “Pommes Pont Neuf” frieten meer!*)

9/ Haal de gemarineerde **varkenshaasjes** uit de marinade en dep ze droog. Bak de varkenshaasje in een koekenpan met **boter** en **arachideolie** bruin en net gaar (*als u erop drukt moet het vlees nog ‘veren’*).
Zet het tot trancheren in aluminium folie weg.



Serveren

10/ • Verwarm de frituur voor tot 180° C.
Trancheer het vlees in stukjes van ca. 100 gram.
Verwarm in een wok de **arachideolie**.
Warm de **groentebereiding** met de **groentemarinade** even op. Haal de pan van het vuur en voeg de **taugé** toe.
Bak (3^{de} bewerking) de **Pont Neuf “triple cooked” frieten** of **blokjes** in de frituur van 180° C. goudbruin af.
Maak een mooie compositie van de groente met het vlees, de **Thaise béarnaisesaus**, toefjes **groene currycrème**, 4 gestapelde Pont Neuf “triple cooked” frietjes óf 5-6 frietblokjes op een warm bord.
Serveer het direct uit.



Kokos-roomijs uit Martinique

Nagerecht

Benodigdheden

Koude soepborden gebruiken



Bereidingswijze

Zet 14 soepborden in de grote koeling.

1 à 2 kokosnoten;
2 dl. kokosmelk
225 gr. vruchtvlies van verse
kokosnoot
5 ½ dl. volle melk
150 gr. suiker

9 eidooiers
150 gr suiker
• hete kokosmelk (zie boven 1/)
2 ½ dl room
45 ml. blanke rum (La Mauni)
uit Martinique



Kokos-roomijs uit Martinique

1/ Vang, voor de kokosmelk, het **kokoswater** uit de kokosnoten op. Zeef het. Rasp het **kokosvruchtvlies** fijn. Breng het kokoswater met de **volle melk**, de **suiker** en het geraspte kokosvruchtvlies aan de kook en laat het 30 minuten, van het vuur af, rusten. Breng deze kokosmelk dan opnieuw aan de kook. Neem de pan van het vuur en sla het geheel met een staafmixer tot een gladde emulsie.

2/ Klop, voor de kokosvla, de **eidooiers** met de **suiker** tot wit op. Klop er een scheut hete **kokosmelk** door. Klop dit mengsel dan door de rest van de kokosmelk. Blijf kloppen tot het geheel als een vla begint te binden. De vla is klaar als er over de achterkant van een lepel met de vinger een streep getrokken kan worden die zichtbaar blijft. Neem de pan dan van het vuur. Schep er de stijfgeslagen **room** en de **blanke La Mauni rum** door. Giet de vla in een komen zet die 30 minuten op ijsblokjes. Roer af en toe goed door. **Z.O.Z.**



Draai er t.z.t. in de sorbetière een mooi, stevig kokos-roomijs van.

- 2 verse ananassen
- 70 ml. ananaslikeur (merk: Ooievaar, A. van Wees)
- 2 limoenen, de zestes ervan
- 1 dl. water
- 50 gr. suiker

3/ Snijd, voor de ananassaus, het bladdeel mét 1 cm. van de **ananas kop** af en zet deze 'kroon' apart.

Cutter het geschilde en in blokjes gesneden ananasvrucht-vlees (zonder kern) zéér fijn.

Druk dit door een fijne zeef. Voeg de **ananaslikeur** toe en zet deze saus koud weg.

Was de **limoenen** en rasp er zestes van.

Kook deze in het **water** met de **suiker** en laat de zestes karameliseren. Laat ze op keukenpapier uitlekken.

- 42 kleine bolletjes kokos-roomijs (zie boven **1/**)
- limoen zestes (zie boven **3/**)
- ananassaus (zie boven **3/**)
- 28 ananasblaadjes (zie boven **3/**)



Serveren

4/ Schep op elk koud bord 3 kleine bolletjes **kokos-roomijs**. Garneer die met de **limoen zestes**.

Laat wat **ananassaus** in het bord lopen en garneer het met **2 ananasblaadjes**. Serveer het direct uit.



CCN - KOOK MU(s)T(s)JES . . . Februari 2020

① **Pag. 3 Chilipeper:** Chilipeper is de Nederlandse naam die gebruikt wordt om vruchten van het geslacht *Capsicum* van de nachtschadefamilie (*Solanaceae*) aan te duiden.



Rode chilipepers

Niet alleen de 'hete' pepers vallen onder dit geslacht, maar ook de paprika's. De chilipeper is een veelgebruikte vrucht die door de aanwezige capsïcine vele gerechten scherp van smaak maakt en in de volksmond vaak 'Spaanse peper' wordt genoemd.

De hoeveelheid capsïcine bepaalt de uiteindelijke scherpheid van een chilipeper. Er is zelfs een schaal voor chilipepers ontworpen om de scherpheid een waarde te geven: de Scovilleschaal.

Archeologen hebben aangetoond door het onderzoek van antiek aardewerk, dat de chilipeper al rond 7000 v.Chr. in Mexico werd gebruikt. Tussen 5200 en 3400 v.Chr. werd de plant al verbouwd, dat maakt chilipeper tot een van de oudste landbouwgewassen ter wereld, maar ook de wilde chilipeper bleef een veelgebruikt kruid.

Zowel de Maya's als de Azteken gebruikten

de planten intensief, zowel culinair als medicinaal, bijvoorbeeld bij tandpijn.

Toen de Spanjaarden in Mexico arriveerden hadden de Azteken al tientallen variëteiten gekweekt. De chilipeper werd aan het eind van de 15de eeuw 'ontdekt', door de mannen van Columbus, deze was eigenlijk op zoek naar een alternatieve bron van zwarte peper, vandaar dat hij de naam Pimiento ('zwarte peper') aan de plant gaf. Uiteraard hadden de inheemse bewoners de eigenschappen van de plant allang toegepast.

Van Chili tot Mexico was deze plant lange tijd het enige door indianen gebruikte specerij. Door de Spanjaarden werd de plant in 1514 in hun eigen land ingevoerd en verspreidde zich zeer snel over de rest van Europa, Afrika en Azië. Rond 1680 waren er al 33 variëteiten gekweekt.



Diverse chilipepers

② **Pag. 10 Aclla cress:**



Toepassing: Aclla Cress heeft een frisse citrusachtige smaak. Het is het jaarrond verkrijgbaar. De cress komt zowel in zoete als in hartige

gerechten goed tot zijn recht. Combinaties met desserts en ijs zijn de eerste ingeving. Daarnaast is de cress een goede aanvulling op vette gerechten zoals bloedworst, gevogelte of ganzen- en eendenlever.

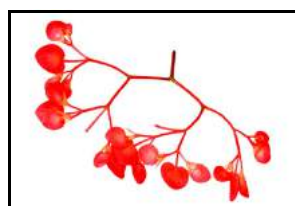
Oorsprong: Aclla Cress komt uit Zuid Amerika waar het product in de graslanden van Peru groeit.

Vooral verwerkt tot een warme of koude drank was het populair vanwege de vermeende medicinale werking.

Smaak: Fris, mint, citrus.

Gebruik: In desserts, ijs, combinatie met groenten, vette gerechten.

③ **Pag. 10 Apple Blossom:**



Toepassing: Apple Blossom is een decoratief, hartvormig bloemetje met de frisse smaak van groene appels. Het is het jaarrond verkrijgbaar.

De Blossom past goed in desserts, ijs en cocktails.

Een combinatie met schaal- of schelpdieren of gerookte vis is een aanrader.

Apple Blossom is een decoratieve appel in 'n gerecht.

Oorsprong: Apple Blossom behoort tot een uitgebreide familie van decoratieve planten. Let op dat slechts een beperkt aantal hiervan eetbaar is.

Apple Blossom is getest en veilig bevonden.

Smaak: Friszuur, groene appels.

Gebruik: Amuses, desserts, ijs, vis, fruitsalades.

④ **Pag. 12 Pont Neuf frieten:** De Belgen als de Fransen claimen het geestelijk vaderschap van patates frites als 'streetfood'. Wie de eerste friet maakte is niet goed te achterhalen.

Zowel de Fransen als de Belgen claimen de *uitvinding* van friet.

De Belgische historicus Jo Gérard zegt dat hij in een oud manuscript heeft gelezen dat er al friet werd gemaakt in 1680.

Z.O.Z.



Als de rivier de Maas 's winters dichtvroor en het niet meer mogelijk was om vis te vangen, sneed men aardappels in de vorm van visjes die men in vet kookte. In een Frans kookboek uit 1755, "*Les soupers de la cour*", wordt melding gemaakt van friet.

In 1802 moet de friet geïntroduceerd zijn in Amerika.

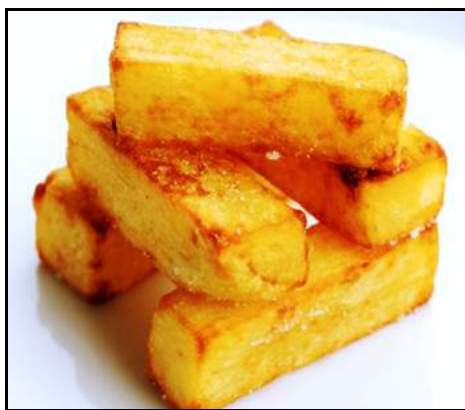
In dat jaar serveerde president Thomas Jefferson friet aan zijn gasten.

Op zijn menukaart stond: *Pommes de terre frites à cru, en petites tranches*; "aardappels, rauw gebakken in vet, in plakjes gesneden". Mogelijk kwam het recept van zijn Franse kok, maar het kan ook zijn dat hij het meegenomen heeft toen hij terug kwam uit Frankrijk, nadat hij in de jaren 1780 daar ambassadeur was geweest. De 'friettent' is een wat recentere uitvinding.

Het verhaal gaat dat de verkoop van friet op straat begon op de brug 'Pont Neuf' in Parijs, waar talrijke eetkraampjes stonden, ergens halverwege de negentiende eeuw, waarna de gewoonte zich snel verspreidde.

In 1862 wordt melding gemaakt van een zekere Fritz, afkomstig uit de Elzas, die op de kermis in Luik friet verkocht. In 1864 is men in Engeland begonnen met de verkoop van de bekende 'Fish and Chips'.

Aan het eind van de negentiende eeuw waren er frietkramen en friettenten door heel Europa.



Pont Neuf "triple cooked" frieten

Het moet in elk geval allemaal begonnen zijn met handgesneden frieten, die in dierlijk vet gebakken werden.

Te Parijs zouden de eerste porties verkocht zijn op de brug over de Seine: *Pont Neuf* en er is zelfs een recept van overgebleven: '*Pommes Pont Neuf*', zoals die nu af en toe nog geserveerd worden in 'het betere restaurant'. Dit zijn dikke frites (*ongeveer vijftien tot twintig millimeter in het vierkant*) van gelijke lengte (*zes à zeven cm.*), die als bielzen op het bord gestapeld worden. Doordat deze dikke frieten minder buitenkant per gewicht hebben, zijn ze per definitie minder vet en smaken ze meer naar aardappel. Die dikte vereist ook precisie bij het bakken omdat het gevaar groot is dat de binnenkant nog rauw is en de buitenkant te bruin. Drie keer garen -ofwel 'triple cooked'- is een oplossing, al betekent het veel werk. De eerste bewerking (1) na het snijden is blancheren in water dat 'zo zout is als zeewater'.

Er zijn allerlei variaties mogelijk: na het blancheren af laten koelen en in de koelkast een paar uur laten uitdrogen of na het blancheren afdrogen en direct op 140° C. voorbakken (2^{de} bewerking), bij voorkeur in paardenvet (*nu b.v. Ossewit*). Even de keukendeur dicht houden en de afzuiger op 12, want de "odeur" van paardenvet en/of Ossewit nestelt zich graag in gordijnen en alles dat aan kapstokken hangt.

Na het voorbakken de patatten af laten koelen en eventueel een paar uur opsluiten in de koelkast ter uitdroging. Vervolgens afbakken op 180° C. (3^{de} bewerking). In alle fasen kan gevarieerd worden: langer blancheren en/of langer voorbakken, langer tussentijds drogen of andere dan kruimige aardappelen gebruiken.

Ook het gebruik van nieuwe of juist oudere aardappelen leidt tot verschillende kleuren frites. Het ideale resultaat is een zachte aardappelvulling in een krokant frituurpantser!

Sommige griezelen van het gebruikte rundervet. Omdat ze vinden dat je plantaardige olie moet gebruiken, of juist omdat je 'paardenvet' moet gebruiken om lekkere, "historisch verantwoorde 'Pommes Pont Neuf' " te maken. Ik ben benieuwd naar het paardenvet (*frituren in 'Henri Buitenzorg'?*) maar ik zou niet weten op welke zwarte markt (*of dikke portemonnee*) je het in Nederland nog zou kunnen bekomen?

In Frankrijk is nog één bedrijfje (*nét buiten Parijs*) die het maakt (*en hoe lang nog?*).