Kerst- en Eindejaarsmenu 2023 ...

(31/10/2023 versie onder ontwikkeling)

... Les folies fourchettes, drie vorkjes bij de bubbels of chardonnay wijn ...

Vorken zijn geweldig om hapjes op te serveren. Maak je geen zorgen als je niet genoeg vorken hebt, leen er bij familie en vrienden. Dat ze niet allemaal dezelfde zijn is juist zo schoon als je ze mooi weet te combineren op een bord.

Eendenborst met mandarijn op een vorkje

Gerookte zalm en komkommer op een vorkje

Proscuitto en rucola op een vorkje

... beter dan van de bakker ...

Olijven- en lookbrood

... een taartje om te starten ...

Feuilleté van zalm met framboos en geitenkaas

... een verrassend soepje ...

Aardappelsoepje met chocolade en truffel

... een feestelijk stoofpotje ...

Cannelloni met aubergine en basilicum

Baskisch stoofpotje met kalfsvlees

... bij de koffie, thee en/of ...

Charlotte met vers fruit

Basisrecepten ...

Zoet-zure paprika

Gekonfijte look

Les Folies Fourchettes

1. Bereid alle vorken volgens onderstaande recepturen.
2. Plaats drie verschillende vorken op een bord.
3. Werk af en serveer.

Eendenborst met mandarijn op een vorkje

Nodig: voor 12 vorken

24 dunne sneetjes gerookte eendenborst – 3 mandarijntjes – 12 takjes waterkers – sap van 2 limoenen – olijfolie – zoetzure paprika (zie basisrecept) – takjes verse munt

Werkwijze:

1. Prik een partje mandarijn aan de tanden van een vork.
2. Leg een takje waterkers op twee sneetjes gerookte eendenborst en rol ze op.
3. Prik het rolletje aan de vork.
4. Herhaal met de andere vorken.
5. Pers de limoen uit en giet er 3 maal zoveel olijfolie over.
6. Breng op smaak met peper en zout.
7. Snij de paprika en de muntblaadjes in extra fijne stukjes.
8. Leg een vorkje op het bord, bestrooi met paprika/munt en giet er wat saus over.

↑ Menu ↑

Gerookte zalm en komkommer op een vorkje

Nodig: voor 12 vorken

1 komkommer – 6 sneetjes gerookte zalm – 200 g verse room – zeste en sap van 1 citroen – bieslook

Werkwijze:

1. Maak lange repen komkommer met een dunschiller.
2. Krul een stukje zalm en steek op het vorkje.
3. Vouw daarna elke reep komkommer in accordion-vorm en steek voorzichtig op de tanden van het vorkje.
4. Herhaal dit met de overige vorken.
5. Meng de room met de zeste en voeg er geleidelijk het citroensap toe.
6. Breng op smaak met peper en zout.
7. Plaats op het bord en werk af met fijn gesnipperde bieslook.

↑ Menu ↑

Proscuitto en rucola op een vorkje

Nodig: voor 12 vorken

6 plakken proscuitto (ham) – handvol rucola – extra vierge olijfolie – saffraanpoeder

Werkwijze:

1. Halveer de plakken proscuitto.
2. Vouw voorzichtig en plakje proscuitto in elkaar en prik het op de tanden van een vork.
3. Druk een klein plukje rucola op de vork en zet apart.
4. Herhaal met de overige vorken.
5. Meng olijfolie met saffraan, peper en zout.
6. Parfumeer de vorkjes met saffraanolie.
7. Plaats op het bord.

↑ Menu ↑

Feuilleté van zalm met framboos en geitenkaas

Nodig: voor 12 personen

1 pak bladerdeeg - sesam- of maanzaad - 500 g zalm - sap van 2 limoenen - 1 blaadje gelatine - 1 sjalotje - 2 teentjes look - 1 dl room - 4 à 5 lpl mayonaise – 330 g verse frambozen - 125 g frambozencoulis - 125 g verse geitenkaas - verse dille - 1 ei - visbouillon - maïzena

Werkwijze:

Dag - 1:

1. Verwarm de oven op 200°C.
2. Steek rondjes uit in bladerdeeg met dezelfde diameter als uw vormpje.
3. Bestrijk de rondjes met losgeklopt ei en bestrooi met maanzaad.
4. Bak de rondjes gedurende 10 min op 200°C en 10 min op 180°C.
5. Na het bakken laten afkoelen en in uw keuken bewaren. (vochtigheid).
6. Pocheer de zalm in een visbouillon en laat in de bouillon afkoelen.
7. Verwijder de graten van de zalm en snij alles in kleine partjes.
8. Snij het sjalotje en de look fijn, meng met de mayonaise, limoensap en fijngesnipperde dille.
9. Meng alles met de zalm en breng op smaak met peper en zout.
10. Week het gelatineblaadje in een weinig koud water.
11. Verwarm de room naar het kookpunt en los de uitgeknepen gelatine erin op.
12. Voeg de room bij de zalm, meng alles goed en vul de vormpjes welke reeds met plastiek folie zijn bekleed.
13. Zet alles koel weg.

Dag 0:

1. Verwarm de frambozencoulis met een weinig suiker en voeg er enkele lepels opgeloste maïzena toe.
2. Dresseer het bord met de saus, zet in het midden uw rondje opgesteven zalm.
3. Schik daarop de frambozen.
4. Bestrijk de onderkant van het bladerdeegrondje met verse geitenkaas.
5. Plaats het koekje op de frambozen en werk af met een muntblaadje of dille.

↑ Menu ↑

Olijven- en lookbrood

Nodig: voor 12 personen

Lookbrood :

500 g witte bloem - 4 slpl olijfolie - 3 slpl fijngesnipperde bieslook - 2 gekonfijte lookjes (zie basisrecept)- 2 eieren - 10 g gedroogde gist - 5 g zout - 2 dl water

Olijvenbrood:

500 g witte bloem - 100 g gehakte zwarte olijven - 1 teentje gekonfijte look (zie basisrecept) - 10 g gedroogde gist - 5 g zout - 3 dl water

Werkwijze:

1. Breng het meel in een kneder met gist en lauw water.
2. Kneden gedurende 4 min. traag, voeg dan het zout toe en kneed 2 min. snel.
3. Laat 25 min. rijzen en snij intussen de look / olijven in kleine stukjes.
4. Voeg de look / olijven toe bij het deeg.
5. Kneed alles goed, verdeel in 12 gelijke porties en vorm er mooie broodjes van.
6. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en bedek met plastiekfolie.
7. Laat de broodjes zo nog een 40 tal min. rijzen op kamertemperatuur.
8. Verwarm de oven voor op 220 °C.
9. Klop de dooier los met de melk en kwast hiermee de broodjes in.

10. Schuif de bakplaat in het midden van de oven en bak 25 min. op 200 °C.

↑ Menu ↑

Aardappelsoepje met chocolade en truffel

Nodig: voor 12 personen

600 g aardappeltjes – peper – zout - 0,5 l melk – 1.5 liter kippenbouillon – 1 dl verse room – 1 klpl truffelolie – chocoladeschilfers van fondant – cacao - chili

Werkwijze:

Dag -1:

1. Aardappelen wassen, schillen en spoelen.
2. Kook de aardappelen in de kippenbouillon.
3. Mix de aardappelen met de bouillon.

Dag 0:

1. Verwarm de soep en voeg er de melk aan toe.
2. Breng de soep op smaak met peper en zout.
3. Voeg juist voor het serveren de koffielepel truffelolie en room toe.
4. Breng de soep in tassen, strooi er een weinig cacao en chili over.
5. En als laatste geraspte fondant chocolade.

↑ Menu ↑

Cannelloni met aubergine en basilicum

Nodig: voor 12 personen

6 aubergines - 250 g mascarpone - 12 basilicumblaadjes - 3 tomaten - 6 dl olijfolie - sap van 1 citroen en 1 limoen - 4 teentjes look – sjalot - gedroogde peterselie - zout - peper

Werkwijze:

1. Snij de aubergines in fijne lange plakken en parfumeer met olijfolie.
2. Bak de aubergines kort aan in een pan of in een grill.
3. Laat de aubergines afkoelen. Kruiden met peper en zout.
4. Beleg ze met een lepeltje mascarponé.
5. Rol de aubergineplakken op.
6. Snij de look fijn en meng met pluksels basilicum.
7. Ontvel en ontpit de tomaten en snij in blokjes.
8. Schik de auberginerolletjes in een schaal en overgiet met olijfolie, citroen - en limoensap.
9. Strooi de tomatenblokjes, de look en basilicum erover.
10. Laat deze bereiding minimum 5 uren marineren.

↑ Menu ↑

Baskisch stoofpotje met kalfsvlees

Nodig: voor 12 personen

1 kg kalfsschouder in blokjes gesneden - 2 lpl olijfolie - 2 groene paprika's – 2 uien – 4 teentjes look - 100 g spekreepjes - 3 tomaten – Espelette peper - 50 g groene ontpitte olijven – verse tijm - 1 bosje basilicum – 1 dl kippenbouillon - maïzena - peper – zout

Werkwijze:

1. Bak de kalfsschouder goudbruin met olijfolie en kruid met peper en zout.
2. Snij de paprika in reepjes, snipper de ui en de look.
3. Breng alles in de slow-cooking pot.
4. Voeg er de spekreepjes, de tomatenblokjes, de groene olijven, kippenbouillon, peper, zout, Espelette peper, tijm en de basilicumblaadjes aan toe.
5. Bestrooi met maïzena, roer alles goed om en laat garen gedurende 4 uur op high.
6. Serveer met aardappelpuree en canneloni.

↑ Menu ↑

Charlotte met vers fruit

Nodig: voor 12 personen

1 pak (300 g) biscuits Roses de Reims (les mini van maison Fossier) – 10 g gelatineblaadjes – frambozencoulis – 250 g verse frambozen – 500 g gemengd fruit – 2,5 dl room – 100 g kristalsuiker – 250 g plattekaas – poedersuiker

Werkwijze:

Dag -1:

1. Week de gelatine in koud water en breng de frambozencoulis aan de kook.
2. Knijp de gelatine uit en voeg bij de kokende frambozencoulis en neem van het vuur.
3. Laat even afkoelen.
4. Klop de slagroom met de kristalsuiker half op.
5. Vermeng eerst de platte kaas met de coulis en als laatste de room en de verse frambozen.
6. Bekleed een charlotte vorm met plastiek folie, breng op de zijkanten de koekjes aan en giet er het franbozenmengsel in.
7. Laat de charlotte min een uur opstijven in de koelkast.

Dag 0:

1. Stort de charlotte op een bord.
2. Schik het gemengd fruit in het midden van de taart en werk af met muntblaadjes.
3. Bestrooi juist voor het serveren met poedersuiker.
4. Strik er een mooi lintje rond.

↑ Menu ↑

Zoet-zure paprika

Nodig: voor 12 personen

1 l witte azijn - zout - 300 g kristalsuiker - 2 dl olijfolie - 2 kg rode paprika - 10 gedroogde jeneverbessen - 2 teentjes look (vers of gekonkonfijte) - tijm - 3 laurierblaadjes

Werkwijze:

Dag -x:

1. Kook azijn, look, jeneverbessen, olijfolie, suiker, snuifje zout, tijm en laurierblaadjes gedurende 5 min.
2. Reinig de paprika's en snij in reepjes.
3. Voeg de helft van de paprika's bij de kokende vloeistof en kook 10 min.
4. Haal de paprika uit de olie en kook de volgende helft van de paprika's ook 10 min.
5. Vul de potjes met paprika, overgiet met kokende azijnolie, sluit af, draai de potjes om en laat afkoelen.

   Bewaar de potjes in de kelder of de koele berging (max. 1 jaar).

Gebruik de zoet-zure paprika in salades, bij paté, met pasta, op pizza's ... en de azijnolie als vinaigrette ; of schenk een potje als culinair cadeautje.

↑ Menu ↑

Gekonfijte look

Nodig:

0,5 l olijfolie - 200 g verse look - tijm - laurier

Werkwijze:

Dag -10 en vroeger:

1. Pel de look.
2. Gaar de lookteentjes in warme olijfolie (max. 90°C !) met laurier en tijm gedurende 10 minuten.
3. Breng de warme look en de olie in potjes, sluit af.
4. Keer het potje om en laat afkoelen.
5. Laat het potje gesloten gedurende minstens 10 dagen.

↑ Menu ↑

© Charme et Douceur de Rosiès

https://www.rozies.fr [Wattons] [Kookstudio]