

### **Saus**

Pers de sinaasappelen en de citroen uit.

Doe in 1 of 2 grote koekenpannen in totaal 50 g boter en laat deze smelten.

Voeg in totaal 100 g suiker toe en laat dit licht caramelliseren. Vervolgens het sap en de likeur en laat dit wat indampen.

Vouw de flensjes in vieren en laat deze 5 minuten in de saus dobberen.

### **Serveren:**

Leg op ieder bord 2 flensjes en wat saus plus een bolletje ijs.



## **Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.**

### **Menu voor de maand september 2017( 12 personen)**

#### **RETRO- MENU**

**Kikkerbilen met stokbrood**

\*

**Lichte uiensoep**

\*

**Biefstuk met bearnaisesaus**

\*

**Kaasvariaties met verse vruchten**

\*

**Crêpes Suzette met vanille-ijs**

#### **Wijn:**

**Voorgerecht: Chablis Le Finage la Chablisienne, Bourgogne-Frankrijk**

**Soep: Trimbach Pinot Blanc, Elzas-Frankrijk**

**Hoofdgerecht: Beaurepart Grande Réserve Rouge. Pays d Óc -  
Frankrijk**

**Kaas: Plaimont Colombelle, Côtes de Casgogne-Frankrijk**

**Dessert: Montes Late Harvest Gewurztraminer, Curico Valley-Chili**

## Crêpes Suzette met vanille-ijs

### Kikkerbillen met stokbrood

#### Ingrediënten:

12	st	kikkerbillen (ds. 8-12 in ds. van 1 kg. diepvries)
100	g	boter
50	g	bloem
4	st	sjalotjes
4	st	knoflooktenen
1	bos	peterselie
6	takjes	dragon
200	ml	kippenbouillon (eventueel nogmaals 200 ml)
200	ml	room
1	st	stokbrood

#### Bereiding:

Verwarm de borden voor in de warmhoudkast.

Zorg er voor dat de kikkerbillen reeds ontdooid zijn!

Bak het stokbrood af volgens de aanwijzingen op de verpakking en snij er 12 stukjes van

Hak 1 bos peterselie fijn. Neem de blaadjes van de dragon en hak deze fijn.

Peper en zout de kikkerbillen en bestrooi ze licht met bloem.

Bij 12 stuks: Neem 2 koekenpannen en verdeel de boter. Verwarm de boter tot ze heel licht gaat kleuren.

Bak de kikkerbillen zachtjes om en om in de boter lichtbruin en voeg dan de zeer fijn gesneden sjalotjes en de fijn gesneden knoflook toe. Laar 1 min meebakken en voeg dan de HELFT van de peterselie en de dragon toe. Doe de bouillon bij de kikkerbillen en leg een deksel op de pan en vlamverdeler onder de pan. Smoor de kikkerbillen op zeer laag vuur tot ze goed gaar zijn ( ca 10 min).

Neem de kikkerbillen uit de pan en maak de saus af met de room en eventueel nog wat kippenbouillon.

#### Serveren:

Leg op ieder bord 1 kikkerbil. Lepel de saus over de kikkerbil en garneer met de overgebleven peterselie. Geef er een stukje stokbrood bij.

#### Ingrediënten:

##### Crêpes

200	g	bloem
3	st	eieren
20	g	vanillesuiker (zakjes)
110	g	suiker (10 +100)
		zout
570	ml	melk
100	g	boter (50 + 50)

##### Saus

6	st	sinaasappelen
1	st	citroen
60	ml	grand marnier
60	ml	cointreau

##### Vanille-ijs

300	ml	slagroom
700	ml	volle melk
200	g	zeer fijne kristalsuiker
30	g	magere melkpoeder
2	st	vanillestokjes
8	st	eidooiers

#### Bereiding:

##### Vanille-ijs

Verwarm de room met de melk in een pan tot er luchtbelletjes aan de rand van de pan verschijnen

Klop in een schaal die, au bain Marie verwarmd kan worden, de eidooiers met de suiker, het merg uit de vanillestokjes en de melkpoeder tot een licht en luchtig mengsel.

Giet de verwarmde melk goed roerend bij het eidooiermengsel.

Zet nu de schaal op een pan met een laagje water (au bain Marie) en verwarm het mengsel tot het gaat binden (max 83 °C ).

Laat deze vla nu afkoelen en draai er vervolgens ijs van in de ijsmachine.

##### Crêpes

Meng met een garde in een kom de bloem, 3 eieren, 20 g vanillesuiker, 10 g suiker en een goede snuf zout. Voeg een klein beetje melk toe en herhaal dit tot de massa zo dik is dat hij net glad te roeren is. Als alle klontjes verdwenen zijn, langzaam alle melk toevoegen.

Bak van dit beslag 24 flensjes met een diameter van 15 tot 20 cm. (flensjes zijn dun en klein en dus geen pannenkoeken)

Gebruik voor het bakken ca 50 g boter.

Zet apart.

## Kaasvariëties met verse vruchten

### Ingrediënten:

#### Abrikozenjam

4 st abrikozen  
40 g geleisuiker

#### Kletskopje

40 ml jus 'd orange  
50 g boter  
50 g sesamzaad  
25 g bloem  
80 g poedersuiker  
snufje zout

#### Appelschijfjes

1 st appel, Granny Smith

#### Kaas

200 g mascarpone  
175 g gorgonzola  
200 g brie  
300 g chavroux geitenkaas

#### Garnering

1 st granaatappel  
60 g walnoten

#### Bereiding:

##### Abrikozenjam

Verwijder de pit uit de abrikozen en snijd ze in kleine stukjes. Zet de abrikozen samen met 40 g geleisuiker en een klein beetje water op laag vuur gedurende 45 min.

Maak de abrikozen fijn met de staafmixer en laat geheel afkoelen.

##### Kletskopje

**De exacte hoeveelheden ingrediënten aanhouden!!** Smelt de boter, voeg de jus 'd orange toe en meng dit met het sesamzaad, bloem, poedersuiker en een snufje zout. Laat het beslag opstijven in de koeling. Strijk met behulp van de bolle kant van een lepel 12 kleine kletskopjes op een vel bakpapier. Bak ze in ca 8 min. in een oven van 170 °C. Laat koud worden en maak ze voorzichtig los van het bakpapier.

##### Appelschijfjes

Schil de appel en verwijder met een appelboor het klokhuis. Maak nu op de mandoline dunne rondjes (2 mm.) van de appel en bewaar de schijfjes tot gebruik in koud water. Laat ze kort voor uitserveren op keukenpapier uitlekken.

##### Kaas

Meng met de staafmixer de mascarpone met de gorgonzola. Doe het mengsel in een spuitzak met gekartelde rand. Zet tot gebruik in de koeling. Snij 12 puntjes brie. Maak toefjes van de chavroux bij het opmaken van de borden.

##### Granaatappel

Snijd de bovenkant (kopje) van de granaatappel eraf en snijd van boven naar beneden langs de zichtbare nerven. Vouw open en druk de pitten eruit. Zet apart.

#### Serveren:

Leg links op een zwart rechthoekig bord een appelschijfje en spuit hierop een rozet van het mascarpone/gorgonzola mengsel. Versier met een walnoot. Leg er een puntje brie naast met een toefje abrikozenjam. Rechts een kletskopje en daarop een toef geitenkaas. Plat het toefje van boven af en leg hier wat granaatappelpitjes op.

## Lichte uiensoep

### Ingrediënten:

2000 ml runderbouillon  
8 st middelgrote uien  
12 sneetjes casinobrood  
250 g oude kaas  
60 ml cognac  
60 g boter

### Bereiding:

Zet 12 soepkoppen in de warmhoudkast.

Rasp de oude kaas.

Laat in een soeppan 60 g boter smelten en smoor hierin 10, in ringen van 2 mm gesneden, uien op laag vuur.

De uien moeten gaar smoren en niet bruinen, dus zeer laag vuur.

Nadat de uien helemaal glazig en gaar zijn, de runderbouillon toevoegen, aan de kook brengen en nog 30 min garen.

Maak de soep op smaak met peper en zout.

Snijd de korsten van het casinobrood en rooster de sneetjes in de broodrooster.

Snijd de sneetjes nu in kleine vierkantjes van 1 x 1 cm. (soldaatjes) en zet apart.

### Serveren:

Verdeel de soep over de 12 soepkoppen (zowel bouillon als uien) Strooi er een handje soldaatjes op plus wat oude geraspte kaas en zet dit onder de salamander totdat de kaas gaat bubbelen en kleuren.

Doe nu in elk kopje een heel klein beetje (5 ml) cognac ( tip: gebruik de ijsdessertlepel).

Plaats de soepkop op een schotel en serveer uit.

**LET OP! ZOWEL KOPJE (salamander) ALS SOEP (kaas) ZIJN ERG HEET!**

### Biefstuk met Bearnaisesaus en Franse frietjes

#### Bearnaisesaus

600	ml	pinot gris
4	st	kleine sjalotjes
10	st	takjes dragon (8 + 2)
4	st	takjes peterselie
4	st	eidooiers
250	g	boter

#### Biefstuk

900	g	lendebeefstuk
80	g	roomboter

#### Franse frietjes

1500	g	agria bonken of biten
1000	ml	arachideolie

#### Salade

100	g	veldsla
150	g	blauwe bessen
70	g	pecannoten

#### Vinaigrette

100	g	crème fraîche
		olie, azijn
		peper, zout
		mosterd
		gembernat

#### Bereiding:

Verwarm de borden voor in de warmhoudkast.

#### Bearnaisesaus

Doe een pakje boter in een roestvrijstalen schaal en laat de boter in de warmhoudkast smelten tot geklaarde boter in ca 10 min.

Doe in een steelpan 600 ml wijn met 8 takjes dragon, 4 takjes peterselie en 4 gesnipperde sjalotjes, peper en een beetje zout.

Breng aan de kook en laat met een deksel op de pan 30 min zachtjes trekken. (gebruik vlamverdelers).

Neem het deksel van de pan en kook in tot 200 ml. (controleren)

Zeef de castric in een sauspan en laat afkoelen tot lauw. Voeg 4 eidooiers toe en verwarm, stevig kloppend, tot max 83 °C au bain Marie of tot de castric bindt met de eidooiers.

Voeg nu in een dunstraaltje, al kloppend de geklaarde boter toe. Niet het wit van de boter toevoegen want dan loopt de saus terug.

Voeg de fijngesneden blaadjes van 2 takjes dragon aan de saus toe.

Zet apart en houd de saus lauwwarm. ( b.v. door bovenop de warmhoudkast te zetten.

#### Franse frietjes

Schil de Agria bonken en snijd ze tot z.g. franse frietjes. Randjes en afsnijdsels niet gebruiken. Spoel ze met water en laat uitlekken en droog ze met een doek.

Bak de frietjes eerst gaar in de arachideolie van 170 °C g en bak ze kort af in olie van 190 °C

Bestrooi licht met zout.

**N.B.** Zet de pan met arachideolie in de koeling voor hergebruik volgende brigade.

#### Salade en vinaigrette

Maak een vinaigrette van de olie, azijn, gembernat, mosterd, peper en zout plus 2 à 3 lepels crème fraîche.

Doe de veldsla in een kom en roer met de handen op het allerlaatst wat vinaigrette door de sla. Vooral niet te veel vinaigrette want dan wordt het een pap.

Strooi er bij het serveren wat blauwe bessen en pecannoten over.

#### Biefstuk

Peper en zout de lendebeefstuk en bak hem in z'n geheel in 80 g boter bruin en krokant van buiten en rood van binnen. ( ca 3 min elke kant ) Het vlees is gaar en mooi rood bij een kerntemperatuur van 52°C

#### Serveren:

Snijd de biefstuk in plakken en leg op ieder bord 1 plak, de veldsla met dressing etc, wat frietjes en de bearnaisesaus over de biefstuk.