

'SOUVENIRS'

menu samengesteld door Jan Boeren, MdC



Maandmenu september 2023

Salade van Pijlinktvis

*

Aardappel-witlofsoep 

*

Artichaut à la Barigoule

*

Ossobuco Milanese

*

Banaan Miso Sesam Karamel 

Toelichting op het menu:

De vakanties zijn voorbij. We gaan weer aan de slag. De titel van dit menu doet het al vermoeden: we kijken terug op culinaire vakantieherinneringen. En zoals dat gaat als je kookt op een camping of eet in een lokaal restaurantje, het is allemaal een beetje eenvoudig deze keer. Dat hoort óók bij vakantie.

Portugal: ik kwam er vaak en at er altijd 'lula', pijlinktvis dus. Daar een salade van om mee te beginnen. Diagonaal ingekerfd. Kort maar fel aangebakken. Met wat groene en rode pepers, knoflook, olie en limoen en wat Thaise vissaus voor een extra accentje. Meteen een oefeningetje smaakbalans voor de makers van dit gerechtje.

Midwoud. Kun je daar ook met vakantie? Nou nee, niet echt. Maar ik besteedde een flink deel van de zomer aan het uitwerken van de nieuwe cursus bordopmaak die binnenkort wordt gelanceerd. Dat deed ik in Midwoud en het voelde als vakantie. Bij het schrijven van die cursus stelde ik me de vraag: 'Hoe maak je van een bord soep een culinair bord soep?' Je gaat het vandaag aan de hand van een 'aardappel-witlofsoep met blauwe kaas en walnoot' ontdekken.

De Provence: Artichaut à la Barigoule. Zo'n typisch Frans streekgerecht met een cryptische naam. Een gerecht dat herinneringen oproept: zomers met zinderend hete middagen, luierend in de schaduw met een glas pastis. Zwoele avonden op een Frans terras met dit gerecht. Over het gerecht schreef ik al eens een paar artikelen: je vindt de links bij de 'leessuggestie' hieronder.

Milaan: Ossobuco Milanese. De ossobuco stond al een tijdje op mijn verlanglijstje, maar eigenlijk net niet complex genoeg voor een maandmenu. De Milanese versie is wat ingewikkelder: met saffraan-risotto. Het gerecht is een icoon van de Italiaanse keuken: simpel, wat boers, bijzonder smaakvol. Als je het eet waan je je meteen in Noord Italië. Ik heb de slager gevraagd de ossobuco in wat dunnere schijven te zagen omdat de originele versie wel erg veel van het goede is. Zo kunnen we iedereen een mooie schijf kalfsschenkel met bot en merg presenteren.

Göteborg: Marieke was in Göteborg en at daar een bananenijsje met miso en sesam. Ze vroeg of ik dat kon reconstrueren. En ja, dat kan. Maar dan komt de vraag: hoe maak je daar een compleet nagerecht mee. Is ook gelukt. Als je dit dessert gaat maken: meteen beginnen, want de bereiding van het bananenijsje vergt best wel tijd. Bij het ijs een crumble met kokos en pinda, daarin ook wat verse banaan gerold, gebakken banaan zoals je die bij een Indische maaltijd eet, een karamelsaus die we wat aanzuren met limoensap, gekonfijte schil van dezelfde limoen, als we het vinden kunnen: citroenmelisse als garnering. Feestje!!

Leessuggesties: [Het raadsel van de 'Artichaut à la Barigoule'](#)
[Poivrade Artisjok](#)

Aantal serieuze bereidingen:

Inktvis	2
Soep	4
Artisjok	3
Ossobuco	3
Dessert	6

Noot: daar waar geen hoeveelheden zijn vermeld, dient gelezen te worden: naar smaak / naar behoefte toevoegen. Receptuur is voor 10 à 12 personen.

Salade van Pijlinktvis: Lula Crocante

<p>Dressing 1 limoen Groene peperkorrels (op water) 1 rode Spaanse peper 1 groene Spaanse peper Stukje gember Knoflook Vissaus (nam pla) Rijstazijn Lichte sojasaus Suiker</p> <p>Pijlinktvis 6 middelgrote pijlinktvissen Maïzena Sap van 1 limoen Neutrale olie</p> <p>Garnering Korianderblaadjes en steeltjes 3 limoenen</p>	<p>Dressing</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Je hebt maar weinig dressing nodig: Snijd de rode peper, knoflook en gember in zeer fijne brunoise (een zgn. suiker). Doe alle ingrediënten in een pan en verwarm tot ongeveer 50°C. roer tot alle suiker is opgelost. Proef en corrigeer eventueel de smaak. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. <p>Pijlinktvis</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Maak de inktvissen schoon. Snijd de tubes N/Z doormidden zodat je twee driehoeken per inktvis krijgt. Snijd de stukje vis aan de binnenzijde kruislings in in een ruitjespatroon. Snijd O/W in drieën. Snijd de twee grootste delen N/Z doormidden. 3. Je hebt nu vijf stukjes inktvis per 'driehoek' en dus tien stukjes per inktvis. Marineer deze stukjes in limoensap. 4. Droog de stukjes inktvis, bestrooi ze met wat maïzena en bak ze kort en fel aan: ze krullen nu op. Doe over in een schaal. Giet de dressing er over en laat ca. vijf minuten marineren.
---	--

Opmaak en uitserveren



Serveer de inktvisjes op een kombordje. Doe wat extra marinade op de inktvisjes. Garneer met koriander blad en zeer fijn gesneden steeltjes en met een wigje limoen.

Aardappel-witlofsoep

Laat eerst het 'nagerecht' de Thermomix gebruiken voor de ijsmix.

Aardappelpuree

1 kg(geschild) Beemster Valery
350 g volle melk
30 g boter
Peper, zout, nootmuskaat
Extra melk om consistentie te corrigeren

Aardappel-witlofsoep

6 stronkjes witlof
Gorgonzola of andere blauwe kaas
1 pot groentebouillon
Specerijen naar keuze.

Uienkonfijt

3 middelgrote uien
Suiker
Zout
Olie

Aardappelpuree

5. Plaats de Vlinder in de Thermomix.
Schil de aardappelen, snijd ze in blokjes van ongeveer 2x2 cm. Spoel ze goed af in koud water, laat uitlekken en doe in de Thermomix.
6. Voeg 350 g volle melk toe.
Doe de deksel ZONDER DE MAATBEKER op de Thermomix. Stel in: 20 minuten, 100°C, snelheid 1. Zodra dit klaar is: voeg 35 g boter toe PLAATS DE MAATBEKER en stel in: 30 sec en snelheid 3,5.
Controleer smaak en vooral ook de consistentie (moet spuitbaar zijn) en voeg eventueel zout, peper, nootmuskaat en/of extra melk toe. Draai er in zeer korte tijd op stand 4 een luchtige puree van.
7. Doe ongeveer 1/3 van de puree in een spuitzakje en reserveer op kamertemperatuur.

Aardappel-witlofsoep

8. Pel de witlofstronkjes af in losse bladeren en verwijder de harde kern. Reserveer de kleinste blaadjes en de kernblaadjes op ijswater voor garnering. Doe de overige bladeren in de thermomix, voeg één pot groentebouillon en eenzelfde hoeveelheid water toe. Stel in op 20 minuten, stand 2 en 98°C. Start de machine. Zodra dit programma klaar is: draai op stand 6 of hoger tot een gladde soep. Voeg stukjes blauwe kaas naar smaak toe. Breng verder op smaak met specerijen naar keuze.

Uienkonfijt

9. Maak de uien schoon en snijd in halve ringen. Doe wat olie in een koekenpan, doe hierop de uien en strooi hier wat suiker en wat zout op. Laat op zacht vuur onder af en toe roeren konfijten tot een

Gebrande sjalotjes

7 banaansjalotjes

Garnering

De rauwe kernblaadjes van de witlof

Blaadjes en bloemetjes van het seizoen (bloemen van paarse dovennetel, bronzen venkel, klaverzuring e.d.)

Restant blauwe kaas

Gepelde walnoten

lichtbruine jam is ontstaan. Breng op smaak met zwarte peper. Reserveer de konfijt op kamertemperatuur.

Gebrande sjalotjes

10. Schil de sjalotten niet; snijd ze N/Z doormidden. Leg ze op de snijkant in een droge koekenpan en brand ze aan op hoog vuur. Zodra ze engszins gaar zijn: draai om, zet het vuur uit en brand de snijkant met de brander helemaal zwart. Verwijder nu de schil en de binnenste kleine schelpen. Reserveer een schelp pp.
11. Snijd de binnenkant van de sjalot klein en voeg bij de uienkonfijt.
12. Zodra de uienkonfijt klaar is: vul elke sjalotenschelp met konfijt en garneer met bloemen en blaadjes van het seizoen

Opmaak en uitserveren



Plaats een ring met diameter van ongeveer op het bord. Spuit aan de binnenzijde iets meer dan een halve cirkel een streep aardappelpuree. Haal de ring weg en spuit op ongeveer 2/3 van links een flinke dop puree op/in de al aanwezige ring van puree. Zet een gedresseerde sjalottenschelp op de dop puree. Garneer de streep puree met blauwe kaas, walnoot, kernblaadjes witlof en blaadjes van het seizoen. Serveer de borden zo uit. Warm de soep op en doe in een kan. Serveer de soep aan tafel in de halve cirkel van puree.

Artichaut à la Barigoule

<p>Artisjok en overige groenten Wortel Ui Bleekselderij 200 g gerookt spek (stukje) (hieronder nogmaals 200g spek en dezelfde groenten) Poivrade artiskok (1,5 pp) Witte wijn 1 pot Gevogeltebouillon</p> <p>Olie Azijn naar keuze</p> <p>Voor de garnituur van groenten Wortel Ui Bleekselderij 1 pot gevogeltebouillon 200 g gerookt spek (stukje)</p> <p>Garnering Blaadjes van bleekselderij Krokant gebakken gerookt spek</p> <p>Zuurdesembrood Gezouten boter (in schaaltes of kommetjes)</p>	<p>Artisjok en overige groenten</p> <ol style="list-style-type: none"> 13. Reserveer de blaadjes van de bleekselderij voor garnering. 14. Bak de in reepjes gesneden spekjes aan in een beetje olie tot ze juist wat kleur krijgen. Voeg de kleingesneden groenten toe en stooft tot de ui glazig is. Bus af met ruim witte wijn en voeg zodra de alcohol uit de wijn verdampt is de bouillon toe. Voeg de artisjokken in zijn geheel toe en dek af met een bord of cartouche om zo de artisjokken ondergedompeld te houden. Kook op laag vuur tot de artisjokken gaar zijn. Verwijder de artisjokken, verwijder hiervan de eventuele harde schil van de steel. Laat alle eetbare (zachte) delen aan de bloemknop zitten; verwijder de bladeren die niet eetbaar zijn en doe die bij het kookvocht. 15. Pureer het kookvocht met de groenten in een blender tot een saus en kruid af met P&Z. 16. Maak van de olie en azijn een lichte vinaigrette. Snijd de gekookte artisjokken N/Z in vieren, besprenkel met wat vinaigrette en reserveer. <p>Voor de garnituur van groenten</p> <ol style="list-style-type: none"> 17. Schil de bleekselderij, snijd strakke brunoise van selder en wortel, snijd achtste parten van de ui en kook alles juist beetgaar in gevogeltebouillon. 18. Snijd het spek in dobbelsteentjes en bak langzaam krokant op een laag vuur.
---	---

Opmaak en uitserveren

Server de artisjok in een kombord. Maak een compositie samen met de overige groenten en de spekblokjes. Server met een heel klein beetje saus (het is geen soep!). Geef er een stukje zuurdesem en gezouten boter bij.

Ossobuco Milanese

Ossobuco

Kalfsschenkel: 1 (dunne) schijf
 pp
 Bloem
 Bleekselderij 2 stelen
 1 winterwortel
 1 ui
 Stukje gerookt spek
 Boter
 Pot kalfsfond
 Witte kookwijn
 4 middelgrote tomaten

Safraanrisotto

200 g Arboriorijst
 Neutrale olie
 Witte kookwijn
 Plukje safraan
 1 pot gevogeltesfond

Gremolata

1 citroen (alleen de schil: sap voor de afwerking)
 Knoflook
 Platte peterselie
 Olijfolie
 Peper zout

Ossobuco

19. Bebloem de schijven ossobuco licht met bloem. Zet aan in wat bruisende boter tot het vlees een kleurtje heeft. Reserveer op een schaal.
20. Snijd de groeten m.u.v. de tomaat in grove stukken en zet aan in de braadboter. Zodra de ui glazig is: blus af met de witte wijn. Zodra de alcohol verdampt is: vul aan met de fond. Doe de ossobuco weer in de pan. Vul aan met water tot het vlees juist onder staat. Doe de in stukken gesneden tomaten op het vlees. Dek af met alufolie en zet daar de deksel weer op. Zet de pan in een oven van 180°C. Haal alufolie weg na 90 minuten en laat daarna nog 30 minuten onafgedekt in de oven.

Safraanrisotto

21. Week de safraan in een klein beetje witte wijn.
22. Doe wat olie in een koekenpan, verhit en voeg de rijst toe. Roer constant tot de rijst de olie heeft opgenomen. Blus af met flink wat witte wijn en kook in tot nagenoeg droog. Blus af met een deel van de gevogeltesfond, voeg de geweekte safraan toe. Kook weer onder voortdurend roeren in tot nagenoeg droog. Herhaal het aanvullen met fond en nagenoeg droogkoken tot alle fond op is. Ga nu verder met water i.p.v. fond tot de rijst beetgaar is. Reserveer.

Gremolata

23. Snijd de schil van de citroen in een 'suiker', pers de knoflook en voeg wat olijfolie toe. Laat marinieren tot juist voor service.

À la minute bereidingen

À la minute bereidingen

24. Haal de ossobuco uit het kookvocht en houd warm. Zeef de saus en kook in. Monteer met koude boter.
25. Warm de risotto op
26. Snijd de peterselie in grove stukken en voeg bij de andere ingrediënten van de gremolata

Opmaak en uitserveren

Presenteer in een diep bord. Plaats de risotto onderin, daarop de ossobuco. Garneer met wat gremolata, enkele blaadjes peterselie en wat saus. Serveer de rest van saus en de gremolata aan tafel.

Bananenijs, miso, sesam, banaan en karamel

<p>Poedersuiker 75 g suiker</p> <p>Bananenpulp 4 bananen</p> <p>Bananen-miso-ijs 225 g bananenpulp (22°Brix) 36 g witte miso (10% sacharose en 11,3% zout 150 g water 190 g volle melk 10 g Magere Melkpoeder 50 g room 35% 65 g sacharose 12 g dextrose 0,75 g Locust 0,75 g Guar Ca 1 g Cortina (aan roerwerk smeren)</p>	<p>Vooraf: zet een platte metalen schaal en een bewaarbakje in de vriezer om voor te koelen.</p> <p>Poedersuiker 27. Doe de suiker in een <u>absoluut droge Thermomix</u> doe een keukenpapiertje tussen de deksel en de maatdop (tegen het stuiven). Maal de suiker tot poedersuiker en reserveer.</p> <p>Bananenpulp 28. Prik de bananen in met een prikker of vork. Doe ze in de magnetron en dek af met wat bakpapier (beide handelingen vanwege ontploffingsgevaar in de magnetron). Bak de banaan in stapjes van 1 of 2 minuten tot de schil zwart is. Laat wat afkoelen, pel ze en reserveer het vruchtvlies. maak dit fijn (staafmixer) en meet de brixwaarde. Zie verder bij het ijsje.</p> <p>Bananen-miso-ijs NB1: Voor elke °Brix die je meer of minder in de bananenpulp meet dan 22° Brix moet je 2,2g sacharose minder of meer compenseren. NB2: Elke % meer of minder zout in de miso moet je compenseren met 4,2 g sacharose minder of meer.</p> <p>29. Controleer en corrigeer eventueel de waardes zoals hierboven aangegeven.</p> <p>30. Doe alle ingrediënten m.u.v. Cortina in de Thermomix, blender eerrst krachtig door (stand 6 of hoger) en daarna stel in op 10 minuten, 80°C en snelheid 2. Zodra 80°C is bereikt: stel de temperatuur in op 0.</p> <p>31. Smeer de Cortina (als lippenbalsem op je lippen) aan het roerwerk, doe wat jonge jenever tussen de keteltjes van de ijsmachine en koel voor.</p> <p>32. Neem de voorgekoelde platte schaal uit de vriezer, giet nu de mix uit de Thermomix over de koude schaal in de draaiende ijsmachine en draai er ijs van. Zodra de consistentie van het ijs goed is:</p>
--	---

<p>Limoenzest 2 limoenen Water Suiker</p> <p>Sesamzaad Ca 20 g wit sesamzaad Ca 20 g zwart sesamzaad</p> <p>Crumble 10 g boter 10 g suiker 10 g bloem 10 g kokosrasp 10 g gebrande pinda's</p> <p>Karamelsaus Suiker Room Boter Limoensap van 33</p> <p>À la minute bereidingen Bananenbeignet 80 g water 60 g bloem 10 g maïzena 5 g bakpoeder Zout Neutrale olie 2 bananen</p> <p>Bananetonnetjes 2 bananen De crumble van 35</p> <p>Garnering Citroenmelisse</p>	<p>doe over in het voorgekoelde bewaarbakje en dek af met bakpapier. Reserveer in de vriezer.</p> <p>Limoenzest 33. Pers de limoenen en reserveer het sap voor in de karamel. Verwijder het witte deel van de schil en snijd in zeer fijne julienne. Beng wat water aan de kook en blancheer hierin de schilletjes. Giet af door een zeef en spoel koud onder stromend water. Maak een suikerstroop 50/50 en konfijt hierin de schilletjes. reserveer</p> <p>Sesamzaad 34. Meng de zadjes en rooster ze in een droge koekenpan. Reserveer.</p> <p>Crumble 35. Hak de pinda's fijn. Doe alle ingrediënten bij elkaar en kneed er een kruimelig deeg van. Bak dit af in een oven van 160 – 180°C. laat afkoelen en hak nogmaals fijn.</p> <p>Karamelsaus 36. Maak een lopende amberkleurige karamelsaus (bij kamertemperatuur) van de ingrediënten. Verfris met voldoende limoensap.</p> <p>À la minute bereidingen Bananenbeignet 37. Maak een beslag van water, bloem, maïzena, bakpoeder, wat zout en wat olie. Pel de bananen en snijd in schijfjes van 1 cm dik. Dompel ze in het beslag en frituur ze daarna in hete olie tot lichtbruin. Reserveer op keukenpapier.</p> <p>Bananetonnetjes 38. Pel de bananen, snijd ze in tonnetjes van ca 1,5 cm. Rolde tonnetjes door de crumble en plaats meteen op de borden.</p>
---	--

Opmaak en uitserveren

Serveer de karamelsaus (op kamertemperatuur) aan tafel. Presenteer in een kombord. Begin met wat crumble en hou ruimte vrij voor het ijs. Schik de beignets en tonnetjes om die open plek. Bestrooi de beignets met wat poedersuiker. Plaats spaarzaam wat citroenmelisse. Plaats een bol ijs, strooi af met sesamzaad en met wat zestes van limoen.
Serveer direct.