

'LET'S TALK ENGLISH'


menu samengesteld door Jan Boeren, MdC





Maandmenu mei 2024

Cock a Leekie, Neeps & Tatties

*

Stout & Treacle sodabread 

Vegan paté, raisin and apple chutney  

*

Fish & Chips, Smashed Minted Peas, Malt Vinegar

*

Sheperd's Pie reconstructed (Irish stew pie)

*

Rhubarb & Custard, Stawberries & Icecream

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

Toelichting op het menu:

De Britse en Ierse keuken. We vonden het vroeger vooral saai en smakeloos. Boers, rustiek, en we dachten meteen aan *'the WI'* (uitgesproken als [dubbel joe aai]) Het staat voor *The Women's Institute*: bakkende en breiende huisvrouwen van het type 'plattelandsvrouwen' die *cakes, trifles, rhubarb crumbles* en *pork pies* bakten. Maar die eilandbewoners ten westen van ons zijn zich toch wel een beetje aan het revancheren: prachtige kookprogramma's op de BBC doen vermoeden dat er een culinaire inhaalslag wordt gemaakt. Nu valt de Michelin-dichtheid nog wel een beetje tegen, maar toch, er zijn hele leuke koks die én de kooktradities hoog houden – hoe kan het ook anders bij die Britten en Ieren –én er toch een hele aardige moderne draai aan weten te geven. Aanleiding voor mij om ook maar eens aan de slag te gaan met een aantal van die typisch Schotse, Engelse en Ierse gerechten in een poging om ze naar een wat hoger culinair niveau te tillen.

Cock a leekie, een iconische Schotse soep van kip en prei. Ik combineerde hem met een ander iconisch Schots duo: *neaps & tatties*. Raapjes en aardappel. Bijna standaardgarnituur bij de *haggis*. Maar dat doe ik jullie niet aan: we houden het op een culinaire versie van *cock a leekie*: kip, prei, gewelde pruimen, koolraap en aardappel. En daar nog wat kippenbouillon bij. Als er geen koolraap is, dan gebruiken we meiraapjes.

Dan een Iers broodje: *Stout & Treacle soda bread*. Je hoeft het niet te kneden, het hoeft niet te rijzen. Daarbij een vegan paté waarmee ik al een tijdje experimenteer. Ik vind hem heerlijk, maar het is wel een oefeningetje smaakbalans: valt nog niet mee hoor! We serveren er een *apple & raisin chutney* bij en garneren met zonnebloempitjes en kleine rondjes bladsla met een lichte vinaigrette.

Fish & Chips and minted peas. Ja, die kunnen niet ontbreken. Nog iconischer krijg je het niet. We geven er natuurlijk weer een *culinary twist* aan: de *malt vinegar* serveren we als gel. De *minted peas* worden wel iets complexer dan gestampde erwten, de *chips* gepresenteerd in de vorm van blokjes en de *fish* als *'goujon'*: in reepjes, gepaneerd met panko en gefrituurd.

Het hoofdgerecht: *Shepherd's pie reconstructed*. We maken stoofvlees van lamsnek en trekken dat wat uit elkaar: *pulled lamb* dus. Daarop wat aardappelpuree die we van de reststukjes van de vorige gerechten maken en een garnituur van kleine worteltjes, verse erwten en gebraseerde radijsjes. We maken even werk van de bordopmaak en de *make over* is compleet. Lamsnek is trouwens én spotgoedkoop én een van de lekkerste stukjes van het lam.

We sluiten af met een *rhubarb crumble* met *runny custard*, een rabarber-aardbei-yoghurt-demi-ijsje, 'prikkelende aardbeien' en munt. Wat een feest!

Aantal serieuze bereidingen:

- Cock a Leekie 3
- Soda bread and paté 3
- Fish & Chips 4
- Shepherd's pie 5
- Rhubarb crumble 5

Cock-a-Leekie, Neeps & Tatties

<p>Bouillon 1 kg Hele kippenvleugels WUPS Kruidnagel Zwarte peper Laurier Tijm Neutrale olie</p> <p>Neaps & Tatties / Leek Enkele grote Malta-aardappelen 1/3 Koolraap (alt: 6 kleine meiraapjes) Witte gedeelte van de prei</p> <p>Garnering Half gedroogde zgn 'French Prunes' (Alesto / Lidl) Bieslook</p>	<p>Bouillon</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Snijd van de prei het witte en lichtgroene deel en reserveer dit. Snijd de rest van de prei en de rest van de WUPS in handzame stukken, schil de ui niet maar verwijder alleen de losse schillen. Zet aan in weinig olie. Voeg de specerijen toe. Voeg de kippenvleugels toe en vul aan met water. Breng tegen de kook aan, schuim regelmatig af. Zodra het vlees van de vleugeltjes (zeer) gaar is: passeer de bouillon door een doek in een doorzichtige kan of beker en zet op een hoog punt om straks makkelijk te kunnen ontvetten d.m.v. een hevel. Zodra het vet in een duidelijke laag op de bouillon drijft: steek een slangetje door de vetlaag, maar blijf boven eventueel residu. Hevel nu de bouillon tussen vetlaag en residu in een andere pan. Reduceer deze bouillon tot een krachtige fond en breng op smaak met weinig zout. 2. Haal de vleugeltjes tussen de WUPS uit en pluk het vlees. Reserveer. <p>Gebruik het restant van de bouillon, inclusief de vetlaag voor de volgende bereidingen (aardappel / raap / prei).</p> <p>Neaps & Tatties / Leek</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Schil de aardappelen en steek er bolletjes uit. Zet de restanten van de aardappel in wat koud water en geef aan het hoofdgerecht (Sheperd's Pie). Kook de bolletjes in wat van de kippenbouillon juist beetgaar en reserveer. 4. Steek uit de koolraap bolletjes en kook die in de eerder gebruikte bouillon ook juist beetgaar en reserveer. Is er geen koolraap, verdeel dan de meiraapjes in zes of acht stukjes en kook beetgaar in de bouillon. 5. Snijd het witte deel van de prei in dunne ringetjes en blancheer kort in de eerder gebruikte bouillon. Reserveer. <p>Garnering</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Snijd enkele half gedroogde pruimen in flinterdunne julienne. 7. Snijd à la minute wat sprieten bieslook in zeer fijne ringetjes
--	--

Opmaak en uitserveren

Warm alle ingredienten op; doe de bouillon in schenkkannen (theepot) om aan tafel te serveren.

Gebruik een kombord. Leg in het midden wat prei, daarop de kip en daartussen de aardappel- en raapbolletjes. Garneer met julienne van pruim en bieslook-ringetjes. Schenk de bouillon aan tafel om het gerecht.

Bron: Le Cuisinier/JB

Stout & Treacle soda bread / Vegan paté, raisin and apple chutney

Soda bread

200 g volkorenmeel
250 g bloem
50 g havermout (+ extra om af te strooien)
7 g zout
7 g baking soda
285 g karnemelk
125 g stout beer (Guinness)
50 g black treacle (alt: pannenkoekenstroop)

Chutney

100 g malt vinegar
200 g donkere basterdsuiker
1 rode ui
3 appels (Elstar)
50 g gele rozijnen
Geel mosterdzaad
All spice
Chiliflakes

Vegan paté

Potje gedroogde tomaten op olie
100 g linzen
150 g 100% plantaardige margarine
Gerookt paprikapoeder
Sandelhout
Edelbouillonpoeder
Sambal

Vinaigrette

Tomatenolie (van uitgelekte tomaten)
Aromatische azijn

Garnering

Zonnebloempitten, licht geroosterd.
Blaadjes kropsla
Cornichon
1 rode Spaanse peper

Soda bread

- Meng alle droge ingrediënten. Los de stroop op in het bier. **Geef het restant bier door aan 'Fish & Chips'**. Voeg karnemelk en bier toe. Meng met een lepel tot homogeen. Indien dit beslag niet stevig genoeg is om de hanteren, voeg dan wat extra bloem toe. Stort het deeg op een met bloem bestoven werkblad. Maak een lange rol, portioneer in deegstukjes van ca 70 g (15 broodjes). Bol op. Maak een theedoek vochtig en strooi havermout op een plat schaaltje. Rol de bovenzijde van de deegstukjes over de theedoek en daarna door de havermout. Druk wat aan. Zet de deegstukjes op een bakplaat met siliconenmatje. Knip met een schaar de deegstukjes kruislings in. Bak af op 160°C.

Chutney

- Schil en snijd de ui in dunne halve ringen. Schil de appel en snijd in brunoise. Los de suiker op in de azijn. Blancheer het mosterdzaad drie keer, steeds in vers water. Voeg alle ingrediënten bij elkaar. Kook op laag vuur tot een jamachtige consistentie. Voeg eventueel water toe wanneer de chutney te dik wordt. (ca 1 uur).

Vegan paté

- Kook 100 g linzen in ruim water tot juist gaar. Neem hiervan 150 g, voeg samen met 150 g margarine en 150 g uitgelekte gedroogde tomaten op olie in de Magimix kleine kom. Draai glad. (Reserveer de olie van de tomaten). Voeg naar smaak en kleur de overige ingrediënten toe. Doe over in een spuitzak en reserveer in de koeling.

Vinaigrette

- Maak van weinig tomatenolie en de azijn een lichte vinaigrette. Voeg eventueel wat mosterd en suiker toe.

Garnering

- Steek rondjes uit een blad sla met dikke nerf. Steek een deel van de nerf mee (3D rondjes). Reserveer op ijswater.

À la minute bereidingen

13. Snijd de broodjes O/W doormidden en grill de snijvlakken kort onder een bovengrill.
14. Laat de sla-rondjes op een doek uitlekken.
15. Snijd van de cornichon N/Z dunne plakjes.
16. Snijd de Spaanse peper O/W in dunne plakjes.

Opmaak en uitserveren



Snijd de broodjes O/W doormidden. Zet op de onderste helft van de broodjes doppen van paté. Haal de slarondjes door de vinaigrette en garneer hiermee en met de zonneboempitten, een plakje cornichon en enkele schijfjes Spaanse peper. Plaats de bovenzijde van het broodje schuin op de rand van de onderzijde. Serveer er op een quenelle van chutney bij.

Bron: Le Cuisinier / JB

Fish & Chips, Smashed Minted Peas, Malt Vinegar

Een deel van de erwten is voor het hoofdgerecht!

Smashed minted peas

750 g doperwtten (in de dop)
(alt. 250 g diepvrieserwtjes)
Sjalot
Boter
Pot groentebouillon

Chips

2 kg grote Malta-aardappelen
Neutral olie

Malt vinegar gel

100 g malt vinegar
1,2 g Kappa
0,4 g Locust

Fish

Vis van het seizoen (wij nemen schol)
We hebben ca 500 g schoon gewicht nodig.

(Zie [deze pagina](#) en gebruik de tabel 'van schoon naar vuil'
Ca 1500 g school)

Smashed minted peas

17. Dop de erwtjes. Maak de sjalot schoon en snijd in fijne brunoise. Zet aan in wat boter. Voeg de erwtjes toe en vul aan met wat bouillon. Stoof de erwtjes beetgaar. Haal ongeveer 1/3 van de erwten uit de pan en reserveer. Kook de rest gaar en tot de bouillon nagenoeg is verdampt. Pureer. Plet de beetgare erwtjes en voeg toe aan de gladde erwtenpuree. Zorg voor een quenelbare consistentie.

Chips

18. Schil de aardappelen, snijd strakke kubussen uit de aardappel van 2,5 x 2,5 x 2,5 cm. Doe de reststukjes op koud water en geef door aan het hoofdgerecht (pie).
Was de blokjes in water. kook ze tot bijna gaar in water en laat uitlekken. Frituur ze op 150°C tot zacht maar nog zonder kleur. Reserveer op bakpapier op een schaalte. Zet in de koeling tot 'à la minute bereidingen'

Malt vinegar gel

19. Weeg de ingrediënten precies af in een klein steelpannetje. Breng tegen de kook aan; houd deze temperatuur aan voor ongeveer 2 minuten. Spay wat bakspray in een kommetje of schaalte, stort hier de malt vinegar in en laat geleren. Zodra gegeleerd: draai tot homogeen in de Magimix met kleine kom. Doe over in een spuitzakje en reserveer.

Fish

20. Fileer de vis en snijd de filets in goujons (dunne reepjes).

<p>Erwtjes: Munt</p> <p>Chips Gebruik arachideolie (hoger rookpunt)</p> <p>Fish Beslag: 200 g bloem 100 g maïzena Restant Guinness van 'soda bread' 3 g backing soda Malt vinegar</p>	<p>À LA MINUTE BEREIDINGEN</p> <p>21. Warm de erwtenpuree wat op. Ciseleer de munt en meng door de puree. Serveer direct.</p> <p>22. Frituur eerst de chips, daarna pas de fish. Bak de chips af op 170°C. Laat uitlekken op keukenpapier, zout meteen met fijn zout en serveer direct.</p> <p>23. Maak het beslag van bloem, maïzena, Guinness, baking soda (geen bakpoeder!!) en wat malt vinegar. Vul eventueel aan met wat water voor een lopend beslag. Roer niet glad (dus klontjes laten zitten). Haal de reepjes vis eerst door wat bloem en daarna door het beslag en frituur op 200°C tot krokant. Laat uitlekken op keukenpapier en serveer direct.</p>
--	---

Opmaak en uitserveren

Maak een presentatie met *fish*, *chips* en *smashed peas* naar eigen inzicht (geen hoopjes, geen stapeltjes, wél verbinding). Garneer met wat kleine dopjes *malt vinegar-gel* en wellicht een blaadje munt op de *smashed peas*.

Bron: Le Cuisinier/JB

Sheperd's Pie reconstructed (Irish stew pie)

<p>Lamsnek Hele lamsnek WUPS Rozemarijn Tijm Bol knoflook Neutrale olie</p>	<p>Lamsnek</p> <p>24. Smeer de lamsnek dun in met wat neutrale olie. Zet op een braadslee of ovenschaal. Snijd de WUPS in handzame stukken en doe daar ook weinig olie op. Snijd de bol knoflook O/W doormidden. Schik alle groenten en specerijen om de nek in de braadslee. Zet in een oven van ongeveer 230°C en braad tot het vlees wat bruine randjes krijgt. Doe de inhoud van de braadslee over in de hogedrukpan. Vul aan met water. Breng op maximale druk en stoof in 1,5 uur gaar. Haal de druk van de pan door te koelen onder stromend water. Open het deksel en reserveer het vlees. Passeer de jus door een doek in een zo groot mogelijke koekenpan. Kook de jus in tot stroperig. Reserveer.</p> <p>25. Pluk het vlees van de botten en meng met wat stroperige jus. Reserveer.</p>
<p>Aardappelpuree Restanten aardappel van 1^e en 3^e gerecht. Melk boter Nootmuskaat Peper Zout</p>	<p>Aardappelpuree</p> <p>26. Plaats de vlinder in de Thermomix. Snijd de restanten van de aardappel (vorige bereidingen) in gelijkmatige stukjes van ca 1 cm, spoel goed af met water en weeg de blokjes. Gebruik ca 500 g aardappel. Doe samen met 35% van dit gewicht aan melk in de Thermomix. Stel in: 30 minuten, 100°C, stand 1,5 en start de machine. Zodra het programma is afgelopen: voeg ca 30 g boter toe en draai op stand 3,5 gedurende 20 seconden. Controleer de consistentie: de puree moet met een spuitzakje goed spuitbaar zijn. Corrigeer eventueel met wat room. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Doe over in een spuitzak (geen snoepzak: die is te kwetsbaar voor warme bereidingen). Reserveer warm.</p>
<p>Braised red radishes Bos rode radijs Olie Boter Suiker Zout</p>	<p>Braised red radishes</p> <p>27. Als het loof van de radijs fris en groen is: reserveer de kleine blaadjes in ijswater voor garnering. Laat een stukje steel aan de radijsjes, was ze, snijd de grotere radijzen in tweeën of drieën. Doe in één laag in een pan en zet juist onder water. Voeg boter, wat olie, suiker en ietsje zout toe. Breng aan de kook, stoof gaar en</p>

<p>Worteltjes Zeer kleine worteltjes (of bospeen met kleine worteltjes, of speciaal pakje kleine worteltjes) Stukje gember 1 sinaasappel Boter</p> <p>Erwtjes Ca 300 g verse erwten in de dop (alt: 75 g diepvrieserwtjes)</p> <p>Garnering Radijzenloof of Affila cress</p>	<p>laat alle water verdampen. Er is nu een lak rond de beetgare radijzen. Reserveer.</p> <p>Worteltjes 28. Schrap de worteltjes alleen als dat nodig is. Kook ze in sinaasappelsap met gember, wat suiker en boter tot ze nog flink wat bite hebben. Haal de worteltjes uit het kookvocht, laat dat inkoken tot een lak en reserveer hier de worteltjes weer in.</p> <p>Erwtjes 29. Dop de erwten, blancheer ze tot juist beetgaar. Voeg wat boter toe en zet van het vuur. Reserveer.</p> <p>À LA MINUTE BEREIDINGEN</p> <p>30. Warm alle ingrediënten op.</p>
---	--

Opmaak en uitserveren

Gebruik een groot rond bord en plaats hierop een rechthoekige steker. Vul met 'pulled neck' en spuit hierop enkele dopjes aardappelpuree. Houd het verfijnd. Verwijder de steker. Garneer worteltjes, erwtjes en radijzen naast (ook een rechthoek?) of om de 'pie'. Garneer met radijzenloof of met affila cress. Serveer de saus aan tafel.

Bron: Le Cuisinier/JB

Rhubarb & Custard, Stawberries & Icecream**Rabarber-aardbei-yoghurt-ijs**

125 g Geforceerde rabarber
(schoon gewicht)
150 g sacharose
85 g water
230 g Boeren yoghurt van
Den Eelder (4%)
65 g aardbei
10 g Magere melkpoeder
65 g room (35%)
20 g dextrose
0,75 g locust
0,75 g guar
1 g Cortina

Prikkelende aardbeien

Ca 100 g aardbeien
Suiker
2 CO₂ patronen

Rabarbercompote

Ca 400 g geforceerde rabarber
Suiker
ca 100 g aardbeien

Rabarber-aardbei-yoghurt-ijs

31. Maak een bain-marie-ijsbad en zet in de vriezer (om de ijsmix snel te kunnen terugkoelen voor hij in de ijsmachine gaat). Zet ook al een bewaarbakje voor het ijs in de vriezer. Knip een bakpapiertje in de breedte van het bewaarbakje en met flink wat overlengte.
32. Bereid de ijsmachine voor: meet m.b.v. het maatbekertje de correcte hoeveelheid jonge jenever af en doe die in de vaste ketel. Plaats de losse ketel, smeer ca 1 g Cortina aan het roerwerk, plaats dit in de machine en zet vast. Koel de machine enkele minuten voor.
33. Weeg de ingrediënten steeds nauwkeurig af. Snijd de rabarber kop en kont af en verdeel de rest in stukjes van ca 2 cm. Was even onder stromend water en weeg nu precies 125 g af. Doe dit in de Thermomix. Voeg 150 g sacharose, locust en guar bij elkaar en voeg toe aan de rabarber. Stel de machine in op: 10 minuten, temperatuur 100°C en snelheid 1,5. Zodra klaar: voeg alle overige ingrediënten m.u.v. Cortina toe in de volgorde van het lijstje hiernaast. (water, yoghurt, aardbei, melkpoeder, room en dextrose). Draai even krachtig door op stand 6.
34. Giet de ijsmix in de koude bain marie. Roer goed door tot de mix flink is afgekoeld en giet dan in de draaiende ijsmachine. Zodra het ijs de juiste consistentie heeft, doe over in het bewaarbakje, dek af met bakpapier en reserveer in de vriezer.

Prikkelende aardbeien

35. Snijd de aardbeien in vieren of zessen en doe ze in de sifon. Voeg wat suiker toe. Sluit de sifon en laadt met 2 CO₂ patronen (dat zijn andere dan de patronen die we normaal gesproken gebruiken!!) Reserveer in de koeling.

Rabarbercompote

36. Snijd kop en kont van de rabarber, snijd in stukjes van ca 2 cm en zet met aanhangend water op. Voeg ca 200 g suiker toe. Kook er compote van. Zodra de compote nagenoeg klaar is (proeven op textuur en op zoetheid): corrigeer eventueel met wat extra suiker en voeg de in stukjes gesneden aardbeien toe.

<p>Crumble 75 g bloem 75 g amandelmeel 75 g boter 75 g suiker</p> <p>Pouring custard 500 g volle melk 50 g suiker 10 g maïzena 2 eieren</p> <p>Mascarpone / crème fraîche Crème fraîche Mascarpone Poedersuiker</p> <p>Garnering Atsina cress of Basil cress of Honny cress</p>	<p>Laat nog enkele minuten koken. Reserveer in de koeling.</p> <p>Crumble 37. Kneed de ingrediënten door elkaar. Spreid uit op een siliconenmal en bak af op 160°C. reserveer op keukenpapier in een afgesloten doos.</p> <p>Pouring custard 38. Doe melk, suiker en maïzena in de Thermomix. Meng kort op stand 4. Stel daarna de machine in: tijd 10 minuten, 98°C, snelheid 2. Start de machine, voeg de eieren toe aan de draaiende machine. Zet de snelheid kort op 4 en daarna weer op 2. Zodra de custard enkele kookbellen vertoont is hij klaar en kan de machine gestopt worden, ook al is de ingestelde tijd nog niet verstreken. Reserveer lauwwarm.</p> <p>Mascarpone / crème fraîche 39. Meng crème fraîche en mascarpone in de verhouding van ongeveer 50/50. Voeg naar smaak poedersuiker toe. Roer glad en doe over in een spuitzakje. Reserveer in de koeling.</p>
---	---

Opmaak en uitserveren

Gebruik een spaghetti-bord.
Doe de lauwwarme custard in saucières en serveer aan tafel.
Laat de druk van de sifon, schroef het deksel er af en laat de aardbeien in een schaalpje glijden (ze hebben nu een prikkeltje vanwege de CO₂)
Doe onder in het bord wat rabarbercompote. Strooi af met crumble. Plaats centraal een bolletje yoghurtijs. Garneer met prikkelende aardbeien, dopjes crème en wat cress.
Giet aan tafel wat custard over het ijs en de crumble.

Bron: Le cuisinier/JB