

'Vlaamse Klassiekers'

menu samengesteld door Jan Boeren, MdC



Maandmenu december 2019

Garnaalkroketjes, gefrituurde peterselie, mosterdmayonaise

*

Gentse waterzooi van kip

*

Wit-zwart van pladijs

*

Steak 'bleu chaud', groenepeper-roomsaus, pommes frites,
tartarensaus, coeur de lettuce, dressing

*

Brusselse wafel, chocolade-ijs, framboos, crème Suisse

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

Toelichting op het menu:

Vlaamse Klassiekers, ze lijken zo simpel, maar om ze in perfectie te maken valt helemaal nog niet mee. Smaakbalans, juiste gaarheid, timing, à la minute bereidingen, presentatie, het zijn de uitdagingen van dit menu.

Garnaalkroketjes. Ja 'garnaalkroket' en niet 'garnalenkroket'. Het eerste is Vlaams, het tweede is Nederlands. We gaan dit gerecht 'in estafette' koken. Dat wil zeggen, op de eerste avond is er al een salpicon, daarvan maken we de kroketten, serveren die uit en gaan vervolgens een salpicon maken voor de volgende kookgroep. De salpicon kan afgedekt met huishoudfolie (in de salpicon gedrukt, zodat er geen lucht onder zit) zonder probleem een of twee weken in de koeling bewaard worden. We serveren klassiek, met gefrituurde peterselie en een mosterdmayonaise van grove mosterd. Formeel moet je de kroketjes op een linnen servet presenteren, maar of we zover gaan.....

Gentse Waterzooi is tegenwoordig altijd van kip. Het is een krachtige kippenbouillon, ontvet en geklaard, exact juist op smaak gebracht met wat zout en peper, met een garnituur van precies dezelfde ingrediënten als waarmee de bouillon is gemaakt. Kip en WUPS dus en nog een kasteelaardappeltje. Maar wel alle garnituur met de perfecte gaarheid. Kraakhelder is de bouillon en goed gevuld.

Pladijs zegt de Vlaming. Wij kennen hem als schol. Het recept lijkt super simpel, maar laten we maar eens kijken of het ons lukt om er echt een plaatje van te maken en de visjes precies de juiste cuisson mee te geven.

Steak frites met overheerlijke groene peper-roomsaus. En daar wat sla uit het hart van de krop bij met een romige vinaigrette. Al weer: het lijkt een makkie, maar laat maar zien dat jij de Frieten krokant van buiten, zacht van binnen, de steak 'bleu-chaud' en de pepersaus in perfectie kunt presenteren samen met knapperige sla en de romige vinaigrette.

Brusselse wafels zijn de rechthoekige variant. Er is geen suiker in het beslag: de zoetheid komt van de 'bloemsuiker', het chocolade-ijs en de Crème Suisse. Het ijs is wat aan de harde kant – dat komt door de cacaoboter – maar dat vind je vast niet erg als je dit goddelijke ijsje proeft.

Ter voorbereiding:

[Garnaalkroket](#)

[Waterzooi](#)

[Pladijs](#) (tweede deel, vanaf 5'58")

[Steak frites](#)

[Brusselse Wafel](#) (voor de wafels)

Garnaalkroketjes (in estafette) met gefrituurde peterselie en mosterdmayonaise

Toelichting en tips: Je krijgt de salpicon van een brigade die eerder kookte (of van de chef van de eerste avond; die chef neemt de laatste salpicon weer graag mee naar huis). Je hebt het er dus maar mee te doen. Maar daarin zit ook een uitdaging: jouw salpicon moet minstens zo lekker zijn als degene die je kreeg. En leuk om eens te oefenen met estafettekoken. Als het goed bevalt gaan we het vaker doen.

Gefrituurde peterselie heeft maar enkele seconden nodig. En het frituurvet kan aardig tekeer gaan. Controleer daarom of de aftapkraan van de andere friteuse (de lege friteuse) dicht staat. Als jouw friteuse overloopt, stroomt de olie in de andere bak en niet over de vloer. Wel zo handig. Zorg er voor dat de peterselie absoluut droog is voor hij in de frituur gaat.

<p>Kroketjes Kant-en-klare salpicon (door vorige brigade bereid; dit is voldoende voor ongeveer 18 kroketjes) Bloem, ei, panko</p> <p>Mosterdmayonaise olie Azijn 2 eidooiers Gladde mosterd Grove mosterd</p> <p>Gefrituurde peterselie 2 grote bossen peterselie</p> <p>Garnering Gepelde garnalen (ca 100g)</p> <p>Salpicon (voor de volgende kookavond) (voldoende voor ca 18 kroketjes)</p>	<p>Kroketjes 1. Houd de salpicon zo koel mogelijk, dus pas op het laatst uit de koeling halen. Vorm met natte handen kroketjes van de salpicon, paneer op Engelse wijze (bloem, ei, panko) en reserveer in de koeling.</p> <p>Mosterdmayonaise 2. Maak een grote portie mayonaise. 3. Geef ongeveer ¼ van de mayonaise aan het hoofdgerecht. 4. Voeg de grove mosterd toe om zo de mosterdmayonaise te maken. Doe in een spuitzakje.</p> <p>Presenteren: 5. Frituur de kroketjes à la minute op 170°C tot lichtbruin 6. Frituur de peterselie ook op 170°C en laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi met weinig fijn zout. 7. Presenteer de kroketjes, de peterselie en de mayonaise naar eigen inzicht. 8. Garneer met wat losse garnaaltjes.</p> <p>Salpicon (voor de volgende kookavond) 9. Maak een bouillon van de garnalenkoppen en WUP (geen selderij). Laat 30 minuten trekken, zeef en kook in tot de helft.</p>
---	---

Garnalenkoppen diepvries: 1 ds
WUP (geen selderij)
180 g bloem
200 g boter
200 g gepelde garnalen

10. Maak een roux en zorg dat de bloem niet bruint, maar wel gaart. De roux is dan zo dik dat hij loskomt van de pan. Begiet beetje bij beetje met de bouillon. Zorg voor een stevige consistentie. (als stopverf) Laat flink afkoelen voordat je de garnalen toevoegt (die worden taai als ze te heet worden). Breng op smaak met peper en zout. Maak de schaal waarin je de salpicon die je hebt gebruikt aantrof schoon en bevochtig met wat water. Doe de salpicon over in deze schaal en maak vlak. Dek af met plasticfolie en druk de folie in de salpicon zodat er geen lucht onder zit. Reserveer voor de volgende kookavond in de koeling.

Gentse Waterzooi van Kip

Toelichting en tips: de Gentse Waterzooi is tegenwoordig altijd van kip. Vroeger werd hij ook van zoetwatervis gemaakt. Het woord Zooi stamt af van zode: een kooksel of van zieden: koken. Je kunt waterzooi omschrijven als *‘rijk gevulde bouillon met ingrediënten waarvan de bouillon is gemaakt’*. Maar je kunt ook zeggen: *‘in bouillon gegaarde groenten en kip met een beetje kooknat’*.

We voegen de maïskip pas toe als het kookvocht al warm is; zouden we de kip met koud water opzetten, dan wordt hij enigszins taai. Ook mag het pocheervocht niet meer koken: ook dan wordt de kip droog en taai.

Er is ook een waterzooiversie met room en met een liaison, maar hier kiezen we voor de heldere bouillon.

De uitdaging bij dit gerecht zit hem in de kraakheldere bouillon – in feite een consommé - en in de exacte garing van de verschillende ingrediënten. Verder natuurlijk in een superieure smaakbalans.

<p>Gevogeltebouillon ½ soepkip 1 maïskip WUPS Bouquet garni</p>	<p>Gevogeltebouillon 11. Ontleed de maïskip en maak er eenpersoons delen van. Laat het vel er aan. 12. Maak een kippenbouillon van alle ingrediënten, maar voeg de maïskip pas toe wanneer het kookvocht al warm is (tegen de kook: niet laten koken!!). De bouillon is klaar zodra de maïskip-delen bijna van het bot vallen. 13. Zeef de bouillon, reserveer de maïskip-delen en verwijder hiervan het vel. 14. Droog de soepkip zo goed mogelijk en pluk in kleine delen. Maak er een klein tussendoorhapje van door het vlees te frituren en meteen met wat fijn zout te bestrooien. Serveer bijvoorbeeld op een stukje toast van stokbrood, bestreken met knoflook en wat olie en met een puntje mayonaise. 15. Ontvet de bouillon door even te laten staan en dan het vet er af te scheppen en met keukenpapier te deppen.</p>
<p>Garnituren en garnering Vastkokende aardappeltjes (ca 4 cm lang) Winterwortel Sjalot Bleekselderij</p>	<p>Garnituren 16. Tourneer de aardappeltjes tot kasteelaardappelen (tonnetjes). (Je hoeft ze dus niet eerst te schillen!) 17. Maak van de groenten voor de garnituur mooie eenheden naar eigen inzicht en gaar die alle separaat en heel precies in</p>

Knolselderij (rest naar de
Pladijs)
Prei
Peterselie

wat bouillon, tot net onder de juiste
cuisson. Bij het rechaufferen krijgen ze
dan de perfecte gaarheid.

18. Doe de bouillon (kookvocht van de
groenten) terug bij de rest van de bouillon
en klaar die met eiwitten.
19. Breng (heel precies!!) op smaak met wat
zout en peper

Presentatie:

20. Warm de bouillon op. Doe een deel van
de bouillon al in de voorgewarmde
schenkan. Rechauffeer de garnituren en
de maïskip-delen in het restant van de
bouillon.
21. Presenteer de maïskip en de garnituur in
een diep bord en bestrooi met wat
peterselie. Serveer er aan tafel een
beetje (heldere) bouillon bij.
(Waterzooi bevat meer garnituur dan
vocht).
22. Het restant van de bouillon kan later voor
andere doeleinden worden gebruikt.

Wit-Zwart van Pladijs

Toelichting en tips: dit lijkt een eenvoudig gerecht en dat is het ook als je naar het aantal bereidingen kijkt. Maar schijn bedriegt: hier komt het aan op precisiekoken en op teamwork. Smaakbalans, cuisson, plannen en organiseren aan de pass. Eenvoud in de presentatie: dat is in feite de moeilijkste opmaakstijl. Uitdagingen genoeg in dit gerecht.

<p>Pladijs (voorbereiding) Schol sortering 2 (35-40cm). Per persoon ½ schol.</p> <p>Knolselderpuree 1 grote knolselderij (restant van de Waterzooi) 200 ml Room 40 g Boter</p> <p>Beurre noisette 1,5 pakje boter</p> <p>Pladijs (afwerking) Filets van pladijs Bloem Peper / zout</p>	<p>Pladijs (voorbereiding) 23. Fileer de vis, maar ontvel hem niet. (vier filets per vis) Portioneer elke filet in twee ruitvormige stukjes. Per persoon twee witte en twee zwarte stukjes.</p> <p>Knolselderpuree 24. Schil de knolselderij en snijd in grove stukken. Kook in licht gezouten water tot goed gaar. Giet af (laat flink uitlekken, anders wordt de puree te dun) en pureer in de keukenmachine. 25. Kook de room en de boter in tot dik. 26. Meng de room met boter door de selderij-puree en breng naar eigen inzicht op smaak. Geef eventueel wat extra binding met 'Binder'. 27. Reserveer in een of twee spuitzakken en houd warm.</p> <p>Beurre noisette 28. Zet een bodempje water (3 à 4 cm) in een gootsteen, dicht bij het fornuis. 29. Smelt de boter op matig vuur in een steelpan (die in de gootsteen past). Schuim af zodra er zich schuim vormt. Verwarm verder tot de boter amberkleurig wordt en naar hazelnoot ruikt. Zet nu de steelpan meteen in het water in de gootsteen om het verkleuringsproces te stoppen. Giet nu de boter over in een andere pan, maar zo dat het bezinksel niet meekomt.</p> <p>Pladijs (afwerking en presentatie) 30. Meng de bloem met zout en peper naar behoefte</p>
--	---

Garnering

Enkele blaadjes van de bleekselderij (van de Waterzooi)

31. Bebloem de pladijsstukjes met wat bloem en klop goed af.
32. Verdeel je partie in twee groepen: een visbak-groep en een dresseergroep
33. **Groep 1** Verhit wat beurre noisette in enkele koekenpannen. Geef de rest van de beurre noisette door aan de andere groep.
34. Bak de stukjes pladijs kort aan in de beurre noisette, velkant eerst. (Vis wordt vaak veel te gaar gebakken: de uitdaging in dit gerecht is om precies de juiste cuisson te bereiken). Geef je collega's aan de pass een seintje wanneer ze de vis kunnen verwachten.
35. **Groep 2:** Zet juist voordat de andere groep de vis klaar heeft, en op hun indicatie de warme borden uit op de pass en spuit vier precies gelijke dopjes selderij-puree op elk bord.
36. Plaats om en om een wit en een zwart stukje pladijs op de dopjes puree. Druppel wat beurre noisette op en om de vis. Bestrooi met een heel klein beetje Maldonzout, garneer met een enkel blaadje selderij (van de bleekselderij bij de Waterzooi) en serveer direct uit.

Steak frites, Groenepeper-roomsaus, Pommes Frites, Tartarensaus, Coeur de Lettuce en Dressing

Tips en toelichting: de Maillard-reactie die verantwoordelijk is voor het lekkere bruine korstje op vlees, vindt alleen plaats als het vlees volkomen droog de pan in gaat. Dit geldt overigens ook voor bereidingen van andere producten: coquilles, garnalen, vis, groenten, noem maar op: het moet droog zijn! Anders geen Maillard-reactie. Ook de fritesaardappelen moeten volkomen droog zijn als ze de eerste keer gebakken worden. We gebruiken een licht kruimig aardappelras. Frieslanders hebben de voorkeur.

<p>Steak: voorbereiding Côte de boeuff (zesrib) 75 à 85g pp netto (zonder bot)</p> <p>Tartarensaus 1 eidooier Theelepels gladde mosterd Eetlepel azijn Snuf zout Neutrale olie Hardgekookte eidooier Cornichon Tuinkruiden div. Zoute kappertjes (afgespoeld) Sjalot</p> <p>Frites: voorbereiding Grote fritesaardappelen. Het ras Frieslander heeft de voorkeur. Bintje of Agria kan ook. Eén grote aardappel pp.</p> <p>Sladressing Mayonaise van het voorgerecht Olijfolie</p>	<p>Steak: voorbereiding 37. Portioneer en ontbeen het vlees, pareer het eventueel en leg het op een rekje in een oven van 40°C. Zorg zo dat het vlees rondom droog is. Voor de zekerheid kun je in een van de stukjes vlees een kerntemperatuurmeter steken die op 40°C staat afgesteld. Warmer mag het vlees in dit stadium niet worden.</p> <p>Tartarensaus 38. Maak een mayonaise. Snijd de cornichon, kappertjes en sjalot in zeer fijne brunoise (een zgn suiker). Voeg samen met de geprakte hardgekookte dooier toe aan de mayonaise. Reserveer op keukentemperatuur</p> <p>Frites: voorbereiding 39. Schil de aardappelen, snijd ze in dikke frieten, was de frietjes en droog daarna zeer goed. 40. Frituur de eerste keer op 150°C tot de frietjes beginnen te 'zingen'. Haal uit de frituur, schud het vet er af en spreid uit op keukenpapier in een grote platte bak. Laat bij keukentemperatuur afkoelen.</p> <p>Sladressing 41. Voeg bij elkaar, gelijke delen mayonaise, olie en azijn, ½ deel witte wijn, de filets,</p>
---	---

Witte wijnazijn
Droge witte wijn
2 ansjovisfilets
1 teentje knoflook uitgeperst
1 sjalot in 'suiker' gesneden

**À la minute bereidingen:
maak twee groepen.**

Voor het vlees:
Neutrale olie
Cognac (gezouten) of Brandy
Boter
Room
Groene peperkorrels

Coeur de lettuce
2 kroppen botersla

Maldonzout

knoflook en sjalot. Blender fijn tot een egale saus.

À la minute bereidingen: Groep 1

42. Bak het vlees kort en fel aan in wat neutrale olie in meerdere koekenpannen: leg niet te veel vlees tegelijk in de pannen. Voeg wat boter toe voor de smaak. Zodra het vlees een mooi bruin korstje heeft, reserveer meteen op een schaal die op keukentemperatuur is. (Dit om te voorkomen dat het vlees doorgaart in de hete pan). Zo is het vlees 'bleu chaud'. Zet weg in de warmhoudkast.
43. Blus de pannen af met cognac. Flambeer de cognac. Voeg room toe en laat inkoken tot de gewenste dikte. Voeg groene peperkorrels toe, proef, kruid eventueel na met P&Z en reserveer in de warmhoudkast.

Coeur de lettuce

44. Draai met de hand het hart uit de kroppen sla, zodat je uitsluitend verse, knapperige slablaadjes hebt. Was ze niet!! Maak de blaadjes los en doe in een grote schaal. Giet juist voor service wat vinaigrette over de blaadjes en schep met de hand de sla om zodat op alle blaadjes een egale laag dressing zit. Maal er een klein beetje zout en peper over. Serveer direct.

Vlees en saus:

45. Juist voor service: zet de warme borden uit op de pass, neem het vlees en de saus uit de warmhoudkast, doe het vlees nat bij de saus en roer door, leg het vlees op de borden en zout na met enkele korrels Maldonzout. Serveer de saus in sauskommetjes en aan tafel.

<p>Opmaak en uitserveren</p>	<p>À la minute bereidingen: Groep 2</p> <p>46. Bak de frietjes voor de tweede keer, nu op 180°C. Zodra ze goudbruin zijn: haal het mandje op en tik krachtig en meerdere malen op de rand van de frituurpan om zo het meeste frituurvet van de frietjes af te schudden. Hierdoor blijft de frites veel langer knapperig. Doe over in een grote schaal waarin keukenpapier op de bodem ligt. Zout meteen met fijn zout. Serveer direct.</p> <p>Opmaak en uitserveren</p> <p>47. Werk snel zodat de borden warm op tafel komen. Serveer vlees, frietjes en sla op één bord. Serveer de saus aan tafel. Serveer de tartarensaus apart op een klein schaaltje.</p>
-------------------------------------	--

Brusselse wafel, chocolade-ijs, framboos, Crème Suisse

Tips en toelichting: Brusselse wafels moeten luchtig, maar ook een beetje krokant zijn. Dat lukt alleen wanneer ze kort voor consumptie gebakken worden. Daarom: goed timen wanneer je moet beginnen met wafelbakken.

<p>Chocolade-ijs 400 g volle melk 120 g slagroom 35% 120 g sacharose (suiker) 15 g dextrose 30 g magere melkpoeder 2 eidooiers 50 g chocoladeparels couverture puur 50 g cacaopoeder 0,75 g Locust 0,75 g Stabilize (Guargom) Ca 1 g Cortina emulgatorpasta voor consumptie-ijs (aan het roerwerk smeren)</p> <p>Crème Suisse 25 g melk 50 g room 1 eidooier 20 g suiker 10 g roompoeder 110 g room, tot yoghurt dikte opgeklopt met 10 g suiker 2 g gelatinepoeder Citroensap</p> <p>Brusselse wafels 7 g instantgist 250 g volle melk 250 g water 4 eieren: wit en dooiers gescheiden</p>	<p>Chocolade-ijs</p> <p>48. Alle ingrediënten behalve de Cortina samenvoegen, goed mixen en verwarmen tot 85°C (Thermomix). Daarna af laten koelen. Idealiter acht uur laten rijpen bij ca 4°C.</p> <p>49. Cortina aan het roerwerk van de (voorgekoelde) sorbetière smeren, mix toevoegen en er ijs van draaien.</p> <p>50. Ijs in een voorgekoelde bak overscheppen, een bakpapiertje op het ijs leggen en de bak in de vriezer zetten.</p> <p>Crème Suisse</p> <p>51. Week de gelatinepoeder in ca 6 g water. 52. Roer roompoeder en dooiers in een kom glad met een klopper. Breng melk, room, en suiker aan de kook. Giet 1/3 van dit kokende mengsel terug bij de dooiers. Meng goed met een klopper en giet het vervolgens terug bij de warme vloeistoffen. Laat verder garen tot 85°C (gebruik een thermometer of doe dit in de Thermomix). Doe de geweekte gelatine bij de warme massa en roer het mengsel goed door met een klopper. Doe er een paar druppels citroensap bij. Giet de massa in een kom en laat afkoelen tot maximum 35°C. Spatel er dan de met suiker opgeklopte room onder. Doe de mousse in een of twee spuitzakken en reserveer in de koeling. Laat opstijven gedurende ca 3 uur.</p> <p>Brusselse wafels</p> <p>53. Meng de gist met melk en water. Klop de eidooiers schuimig met de hand of een keukenrobot en voeg toe. Doe de patisseriebloem erbij en klop het beslag luchtig. Klop de eiwitten tot schuim en</p>
--	---

300 g patentbloem
100 g lauwe gesmolten boter
Snufje zout

Garnering

Bloemsuiker (maak je zelf in de Thermomix of het Bamixmolentje)
Verse Frambozen
Blaadjes munt

spatel voorzichtig door het beslag. Voeg boter toe en een snufje zout. Dek het deeg af met een vochtige handdoek en laat 45 minuten rusten.

54. Warm het wafelijzer goed voor, spray het in met bakspray, vul het ijzer met beslag en sluit het ijzer. Draai het ijzer na ongeveer een halve minuut op z'n kop en daarna weer terug om zo het beslag goed in alle hoeken te laten lopen. Laat goed gaar worden. Time de juiste baktijd zodat je makkelijk kunt reproduceren hoe lang je over het bakken van alle benodigde wafels doet. Nadat je wat geoefend hebt, wacht met bakken zo lang mogelijk zodat de wafels mooi knapperig op het bord komen.

Opmaak en presentatie

55. Snijd uit de wafels mooie rechthoeken. Plaats hierop een flinke dop Crème Suisse en de frambozen en bestrooi met bloemsuiker (gebruik een zeefje). Garneer met een blaadje munt. Leg als laatste een bolletje ijs op de wafel en serveer direct.