



DE LENTE

STÉPHANE
REYNAUD



OP TAFEL

Seizoensgerechten

uit de fameuze

culinaire almanak **365**

25
mrt

Harde eieren met mayo

Voor 6 personen

VOORBEREIDING 20 MINUTEN

BEREIDING 10 MINUTEN

12 eieren

Voor de mayonaise:

1 ei

1 eetlepel mosterd

1 eetlepel wijnazijn

3 dl zonnebloemolie of 2 dl zonnebloemolie en 1 dl olijfolie

zout, peper

Laat de eieren rustig in kokend water glijden en kook ze 10 minuten. Dompel ze direct in koud water en pel* ze.

Roer in een kom ei, mosterd, azijn, zout en peper door elkaar en roer er met de mixer de olie door.

Om de klassieke mayo aan te passen:

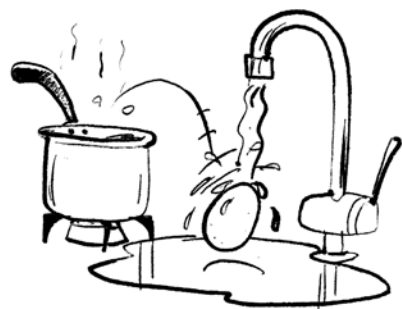
+ sap en rasp van 1 limoen

+ een eetlepel crème fraîche, een theelepel kerrie, een mespunt saffraan

+ een bosje bieslook, een takje citroenmelisse

+ een theelepel pastis, een bosje dragon

+ een eetlepel ketchup, een eetlepel cognac



*HOE KUN JE MAKKELIJK EIEREN PELLEN? Gebruik eieren op kamertemperatuur, leg ze in kokend water en laat ze na het koken snel koud worden.

26
mrt

Andouillettes met witte wijn

Voor 6 personen

VOORBEREIDING 10 MINUTEN

BEREIDING 20 MINUTEN

6 andouillettes type AAAAA

6 eetlepels meaux-mosterd

1 eetlepel rietsuiker

2½ dl witte wijn

6 sjalotten

1 laurierblad

1 takje tijm

Verhit de oven tot 160 °C. Besmeer de andouillettes met mosterd. Leg ze in een ovenschaal. Maak karamel* van de rietsuiker en blus hem met de wijn. Pel de sjalotten, snijd ze doormidden en doe ze met laurier en tijm in de schaal. Overgiet alles met de karamel en bak de worstjes 20 minuten in de oven.



*KARAMEL + WITTE WIJN: als de suiker is gekarameliseerd voegt u direct een glas witte wijn toe om het karameliseren te stoppen.

27
mrt

Voorjaarsminestrone

Voor 6 personen

VOORBEREIDING 10 MINUTEN

BEREIDING 20 MINUTEN

1 bosje basilicum

1 eetlepel pijnboompitten

1 teen knoflook

50 g parmezaan

olijfolie

200 g sperziebonen

200 g gedopte kleine doperwten

100 g peultjes

1 bos radijs

2 uien

1 liter groentebouillon

100 g spaghetti

zout, peper

Pureer voor de pesto basilicum, pijnboompitten, knoflook, parmezaan en 2 eetlepels olijfolie, breng op smaak met zout en peper. Kook in een pan kokend gezouten water de groenten afzonderlijk beetgaar (laat een stukje groen aan de radijs zitten), spoel ze direct koud*. Pel en snipper de uien, fruit ze in een pan in olijfolie en voeg de bouillon toe. Kook de in stukjes van 2 cm gebroken spaghetti in de groentebouillon. Laat hem afkoelen, roer de groenten erdoor en breng op smaak. Dien hem koud of warm op met de pesto.



*WAAROM KOUD SPOELEN? Zodat ze knapperig en mooi van kleur blijven.

27
maart

VOORJAARSMINESTRONE



15
april

TERRINE VAN SNOEK



16
april

KIP MET KRUIDEN



18
mei

CARPACCIO VAN MELOEN
MET HAM



19
mei

KLASSIEKE SCHWARZWALDER



BBQ Een mannenverhaal

Vandaag wordt er gebarbecued: 'Barbecuen is mannenwerk, dus Marie, neem jij het er vandaag maar van want ik, Léon, zorg voor het eten.'

De zon straalt, Léon zet om klokslag 10 uur de barbecue en de houtskool klaar. En Marie? Die is in de keuken bezig het rooster schoon te maken dat vorige keer na de laatste merguezparty van haar man met zijn boule-vrienden zomaar, dus vuil, is weggeborgen.

10.10: het rooster is schoon, vlug naar de slager om een ribstuk voor de lunch te halen. Dat was Léon vergeten.

10.45: eenmaal thuis wast Marie de groente, bereidt het vlees voor en legt het keukengereedschap klaar dat onontbeerlijk is voor het welslagen van de lunch.

11.30: Marie dekt de tafel, maakt een fles rosé open, haalt de Pernod tevoorschijn. 'Vergeet de ijsblokjes niet, Marie.'

11.55: Marie zet de groente op en brengt het vlees naar haar man. Léon legt het op de barbecue en schenkt de gasten een drankje in.

12.30: Marie kijkt of de groente gaar is, roept naar Léon: 'De koteletten branden aan!' Léon zet het al te gare vlees op tafel en schenkt nog eens in.

12.40: Marie snijdt het vlees, deelt het uit, haalt de groente, schept op, eet snel haar bord leeg en gaat terug naar de keuken om het dessert te maken. Léon schenkt in.

13.30: Marie ruimt af, schuift de tafel tegen de muur, zet koffie, Léon schenkt bij.

14.30: Marie doet de afwas, veegt de vloer aan, Léon laat de barbecue buiten staan: 'Hij is nog heet, ik wil me niet branden', gaat een dutje doen: 'Ik ben kapot, schat, was het fijn dat je niet behoefde te koken?' en denkt bij zichzelf als hij de onthutste blik van zijn vrouw ziet dat het ook nooit goed is.



31
mei

Runderribstuk

Voor 6 personen
VOORBEREIDING 20 MINUTEN
BEREIDING NAAR EIGEN SMAAK

Koop een mooi stuk vlees van 1½ kg, goed gerijpt*, eventueel dooraderd, van een edel ras (een goed stuk vlees is lekkerder dan 2 middelmatige stukken, dus kies voor kwaliteit, volgende keer eten we sardines!). Braad het vlees als het houtskool goed heet is 3 minuten aan elke kant tot er een mooie bruine korst is ontstaan** en laat het rustig zo gaar worden als u wenst***.

1- Dragonboter
Roer 100 g halfgezouten boter met een fijnge-sneden sjalot en een bosje fijngehakte dragon door elkaar.

2- Bearnaise
Laat 1 dl wijnazijn met een gehakt bosje dragon inkoken, klop er van het vuur af 2 eidooiers door en klop alles op laag vuur tot het mengsel bleek is (de dooiers mogen niet stollen). Klop er geleidelijk 200 g gesmolten boter door, breng de saus op smaak met zout en peper en serveer hem direct.

3- Saint-marcellin
Smelt 2 rijpe marcellinkaasjes met 2 dl slagroom en laat dit tot een romige saus inkoken.

4- Uien
Fruït 4 fijnge-sneden uien in olijfolie, voeg 1 eetlepel rietsuiker, 1 glas rode wijn en 1 theelepel tomatenpuree toe en laat dit inkoken.

*GERIJPT EN DOORADERD?
Gerijpt vlees is vlees dat enige tijd heeft gelegen voor het werd verkocht, het vlees is ontspannen en mals, dat geldt trouwens ook voor mij. Dooraderd vlees is vlees dat een mooie verhouding tussen vlees en vet heeft.

**WAAROM KARAMELISEREN?
Om de sappen in te sluiten.

***HOE KUN JE DE GAARTE MET JE VINGERS VOELEN? *Hoe steviger het vlees aanvoelt, des te gaarder het is.*

31
mei

RUNDERRIBSTUK

