

bouillon of wijn toe.

Laat ondertussen een andere koekenpan warm worden op hoog vuur en giet er een scheut olijfolie in. Voeg een klontje boter toe als de olie heet is. Doe de cantharellen in de pan en bak ze kort op hoog vuur, af en toe omroeren. Laten uitlekken op keukenpapier en bewaren.

De zilveruitjes in dezelfde pan even laten glaceren in het achtergebleven vet, bestrooi met suiker, peper en zout. Vervolgens een bodempje water toevoegen en verder zacht laten stoven, afgedekt met bakpapier, tot de zilveruitjes gaar zijn. Eruit scheppen, laten uitlekken en bewaren.

Wanneer het vlees gaar is, het bouquet garni verwijderen. Voeg er vervolgens de zilveruitjes en cantharellen aan toe en laat het geheel goed doorwarmen.

Controleer of de saus niet te dun of te dik is (de saus moet lichtgebonden zijn) en voeg zo nodig sausbinder of bouillon toe. Bestrooi met gehakte peterselie.

Menu

P.C. Eindejaarsdiner



28 december 2014

De Burghwall

Boeuf Bourguignon

Ingrediënten:

800 gram rundstoofvlees in blokjes van 5 cm.	2 ½ dl rode wijn
200 gram zilveruitjes	2 ½ dl wildfond (of rundfond)
250 gram cantharellen of champignons	Bakboter
2 uien	olijfolie
1 winterwortel, schoongemaakt	3 eetlepels tarwebloem
½ knolselderij, geschild	1 theelepel suiker
2 teentjes knoflook	bouquet garni (2 tijmtakjes, 2 laurierblaadjes, 1 peterseliestengel, 2 rozemarijntakjes)
150 gram gerookte spekblokjes	peper en zout
	2 eetlepels gehakte peterselie

Bereiding:

Verhit de olie in de braadpan en voeg de helft van de vleesblokjes toe, bak ze al omscheppend rondom bruin. Bak de tweede helft van de vleesblokjes op dezelfde manier.

Bak de spekjes krokant in een koekenpan en haal uit de pan.

Snipper de ui en de knoflook en bak in het spekvet lichtbruin en haal uit de pan.

Snij de winterwortel en de knolselderij in blokjes.

Doe het vlees bij elkaar in een stoofpan en breng het op smaak met peper en zout. Bestrooi met de bloem en roer goed om. Blus af met de rode wijn, roer goed door en breng aan de kook.

Voeg vervolgens de wildfond, het bouquet garni, de winterwortel en de knolselderij toe en stoof – op een zeer laag vuur – met het deksel op de pan het vlees in ongeveer 2 uur gaar. Af en toe omscheppen. Voeg zo nodig hete

*ontvangst
met Kir Royal*

Mosterdsoep

Ingrediënten:

1 prei	1 dl dijonmosterd
1 teen knoflook	1 tl suiker
1 sjalot	1 eetlepel balsamicoazijn
30 gram boter	3 eetlepels fijngesneden bieslook
30 gram bloem	3 eetlepels fijngesneden kervel
150 gram spekjes	1 laurierblad
3 dl gevogeltebouillon	foelie
1 dl droge witte wijn	2 takjes peterselie

Bereiding:

Was de prei. Gebruik alleen het lichtgroene en witte deel. Snipper de prei fijn. Snipper de knoflook en de ui fijn. Smelt de boter in een pan. Fruit de prei, sjalot en knoflook 5 minuten op laag vuur. Schep regelmatig om.

Roer de bloem erdoor en bak 1 minuut mee op laag vuur. Laat niet donker kleuren. Voeg scheutje voor scheutje de gevogeltefond toe. Roer tot een gladde, lichtgebonden saus ontstaat.

Voeg de foelie, het laurierblad en de wijn toe. Breng de soep aan de kook en laat ongeveer 5 minuten zachtjes doorkoken.

Bak de spekjes bruin en knapperig in een aparte pan.

Roer de slagroom door de soep. Roer de mosterd los met enkele eetlepels soep. Schenk de mosterd al roerend bij de soep. Laat de soep niet meer koken.

Breng op smaak met de balsamicoazijn, bieslook, kervel, peper en zout en eventueel wat suiker. Roer de spekjes door de soep. Knip de peterselie boven de soep fijn.

Menu

Roompaté

met appel in Calvados

Mosterdsoep

met Ciabattabrood

Boeuf Bourguignon

met Gieser Wildeman Peer in rode wijn,

groenten, aardappelpuree

Crème Brûlée

Koffie / thee

met bonbons

Het PCI-bestuur heet u van harte welkom op dit eindejaarsdiner. Samen met onze vrijwilligers hebben wij getracht om een mooie avond met een heerlijk diner voor u te verzorgen. Dit was niet mogelijk geweest zonder de inzet van vele vrijwilligers die al geruime tijd bezig zijn met de voorbereiding hiervan.

Het culinaire team staat vanavond onder leiding van mevr. Ria Nieuwendijk—Kneppers. Zij heeft het menu en de ambiance voor u bedacht en geeft leiding aan de uitvoering daarvan.

De avond wordt vanavond omlijst met de muziek van de heren Fred Seeboldt en Cor Koblens.

Wij wensen u smakelijk eten en een plezierige avond !

Het PCI-bestuur en het team van vrijwilligers

Geïnspireerd ?

Misschien vindt u een gerecht zo lekker, dat u het nog een keer zelf wilt maken. Daarom hebben wij de belangrijkste recepten toegevoegd.

Spoom

Ingrediënten:

1 eiwit
350 gram suiker
¼ liter water
1 citroen
1 sinaasappel
½ liter witte wijn

Bereiding:

Klop 1 eiwit met 50 gram suiker au-bain-marie tot het wit en stroperig -stijf is. Laat dit afkoelen.

Kook ¼ liter water met 300 gram suiker 10 minuten op laag vuur tot een dikke stroop en laat dit afkoelen met de schil van 1 citroen en 1 sinaasappel erin.

Voeg bij het koude suikerstroopje ½ liter witte wijn, het sap van de citroen en het sap van de sinaasappel en haal de schillen eruit. Laat dit mengsel in de ijskast goed koud worden.

Spatel er dan het koude eiwitschuim bij en giet het mengsel in een afsluitbare kom en plaats in de vriezer. Roer het mengsel om de twee uur goed door, zodat het vaste structuur krijgt.

Serveer de spoom in een slank hoog glas met een scheutje witte wijn (Prosecco of Champagne).