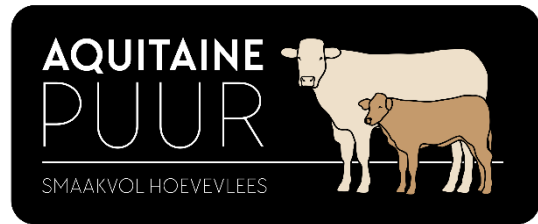


Feestrecepten AQUITAINE PUUR 2020-2021



Aperitiefhapje

| | |
|---|---|
| Carpacciowraps met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise | 2 |
| Kalfsgebraad met kappertjessalsa in een glaasje | 3 |
| Rosbief met rucola en mierikswortel..... | 4 |
| Kruidige gehaktballetjes..... | 5 |



Voorgerecht

| | |
|---|---|
| Gevulde kalfsrolletjes met pittige paprikasaus | 6 |
| Wintercarpaccio van Blonde d'Aquitaine, Parmigiano Reggiano, gebakken champignons en rucola | 8 |



Soep

| | |
|---|---|
| Ossenstaartbouillon met dunne sneetjes AQUITAINE rundvlees en kleine bospaddenstoelen | 9 |
|---|---|



Hoofdgerechten

| | |
|---|----|
| Gevulde kruidenrosbief met auberginepuree, courgettechips en knofloektomaatjes..... | 11 |
| Blonde d'Aquitaine Filet Pure met verrassende gratin dauphinois..... | 13 |
| Zesrib met béarnaisesaus..... | 15 |
| Onglet met sjalottensaus..... | 16 |
| Steak tartaar met frietjes | 17 |



OP de Winterbbq

| | |
|--|----|
| Cote à l'os Blonde d'Aquitaine | 19 |
| Papillot van aardappelen met aardpeer en dunne lende op de barbecue..... | 20 |

Carpacciowraps met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise



INGREDIENTEN VOOR 4 personen

- 6 wraps
- 250gr carpaccio
AQUITAINEPUUR
- 100gr veldsla
- 65gr pijnboompitten
- Parmezaanse kaas
- 6el. Mayonaise
- Truffelolie (of olijfolie met truffelaroma)
- Peper en zout

RECEPT

Verwarm een koekenpan op laag vuur en rooster hier de pijnboompitten in. Je hoeft geen olie toe te voegen en haalt de pitten er weer uit zodra ze beginnen te kleuren en je ze begint te ruiken. Laat ze afkoelen op een schoteltje.

Doe intussen de mayonaise in een schaaltje en voeg hier naar smaak truffelolie bij, zelf gebruikte ik ongeveer twee theelepels. Breng verder op smaak met wat versgemalen peper en smeer de truffelmayonaise uit over de wraps, je hoeft de wraps niet op te warmen. Verdeel de veldsla over de wraps en leg hier de carpaccio op. Rasp er wat Parmezaanse kaas over en strooi de geroosterde pijnboompitjes over de wraps. Kruid nog met wat peper en zout en rol de wraps strak op, halveer de wraps en serveer ze.

Wil je deze carpacciowraps als snack gebruiken? Maak ze dan iets van tevoren en rol ze op, verpak iedere wrap strak in vershoudfolie en leg nog even in de koelkast. Snijd daarna in kleine stukjes en steek er een tapasprikker in om ze bij elkaar te houden.

Kalfsgebraad met kappertjessalsa in een glaasje



INGREDIENTEN VOOR 4 Personen

- Kalfsgebraad 200 g
- verse kervel
- citroenschil (geraspt)
- gevogeltebouillon (of groentebouillon) 500 ml
- Voor de kappertjessalsa
- kappertjes (op zout) 3 el
- bladpeterselie (gehakt) 2 el
- gehakt bieslook 1 el
- rode ui 1/2
- citroensap (enkele druppels)
- olijfolie 1 el
- peper

Doe het vlees in een kookpot, overgiet met bouillon en breng aan de kook. Zet het vuur uit en laat het vlees afkoelen in de bouillon. Snij het flinterdun.

Spoel de kappertjes en dep droog met keukenpapier. Pel en snipper de ui. Meng de kappertjes met 1 eetlepel gesnipperde ui en de salsa- ingrediënten.

Schik plakjes kalfsvlees in de glaasjes, lepel er wat kappertjessalsa over en werk af met geraspte citroenschil en een plukje verse kervel.

Rosbief met rucola en mierikswortel



INGREDIENTEN VOOR 16 Stuks

- rosbeef 6 plakjes
- rucola 1 handje
- peterselie (enkele takjes)
- kappertjes 1 el
- mierikswortelcrème 1 el
- mayonaise 3 el
- parmezaan
- olijfolie

RECEPT

Snij de rucola heel fijn. Meng de mierikswortelcrème door de mayonaise.

Meng de rucola, kappertjes en mierikswortelmayonaise goed door elkaar. Schep op elk plakje rosbeef een flinke eetlepel van het mengsel. Rol de rosbeef op en snij het rolletje doormidden. Leg een half rolletje op elke amuse lepel, werk af met geraspte kaas en een takje peterselie. Druppel er nog wat olijfolie over.

Kruidige gehaktballetjes



Ingrediënten voor 25 balletjes

- 500gr gemengd gehakt
- 1 sjalot
- 1 snede brood
- 1 ei
- 1 eetl. olijfolie
- 1 koffiel. komijnzaadjes
- 1 koffiel. Korianderbolletjes
- peper en zout

Recept

Vorbereiding

1. - Plet de koriander fijn (tussen twee lepels bv.).
2. - Snipper de sjalot fijn.

Bereiding (10 min.)

1. Meng de fijngesnipperde sjalot met het gehakt, het verkrumelde brood, het ei, de komijn, de koriander, peper en zout.
2. Rol balletjes van het gehakt en bak 4 min. aan elke kant in 1 eetl. olijfolie.

Afwerking

Serveer op een schaalje of in papieren cakevormpjes.



Voorgerecht

Gevulde kalfsrolletjes met pittige paprikasaus



Ingrediënten voor 4 personen

- 4 kalfslapjes van 250gr
 - 1 ui
 - 300 g spinazie
 - 2 teentjes knoflook
 - 40 g Parmezaanse kaas, geraspt
 - 40 g geroosterde pijnboompitten
 - 200 ml passata
 - 2 rode paprika's
 - 2 el fijngehakte peterselie
 - 100 ml room
 - 1 stokbroodje
 - olijfolie
 - boter
- peper en zout

Recept

Zet de oven op grillstand.

Snijd de paprika's door en verwijder de zaadlijsten. Leg ze met de snijkant op een met bakpapier beklede bakplaat en zet in de oven tot het vel zwart wordt.

Klop de kalfslapjes tussen twee vellen folie plat. Kruid met peper en zout. Blancheer de spinazie even in licht gezouten water. Laat uitlekken en hak fijn. Snipper de ui fijn en pers de look. Hak de pijnboompitten.

Meng de ui en de look onder de spinazie. Schep er de Parmezaan, pijnboompitten en 2 el olijfolie onder. Kruid met peper en zout.

Schep op ieder kalfslapje een lepel van het spinaziemengsel. Rol de lapjes op en steek vast met een prikker. Bak de rolletjes in boter goudbruin en gaar.

Haal de paprika's uit de oven en verwijder de schil. Snijd het vruchtvlees in stukjes en doe samen met 3 eetlepels water in een blender. Mix glad. Breng de paprikasaus met de passata aan de kook. Kruid met peper en zout. Voeg de room toe en verwarm nog eens goed door. Schenk de saus bij de vleesrolletjes en laat nog 5 minuten pruttelen.

Serveer de rolletjes samen met de saus en bestrooi eventueel nog met extra pijnboompitten. Werk af met de peterselie.

Geef er het stokbrood bij.

Wintercarpaccio van Blonde d'Aquitaine, Parmigiano Reggiano, gebakken champignons en rucola



Ingrediënten voor 4 personen

- 250 gr Blonde d'Aquitaine Carpaccio
- 2 tenen knoflook
- 100gr kastanjechampignons
- 100gr oesterzwammen
- 70gr rucola
- 2el olijfolie
- 50gr parmezaanse kaas
- Zout
- Peper

Recept

Verwijder het buitenste schilletje van de tenen knoflook en hak deze fijn.

Halveer de grote paddenstoelen. Verhit 1 eetlepel olijfolie in een koekenpan en bak de paddenstoelen met de fijngesneden knoflook kort aan.

Verdeel de carpaccio over een grote schaal. Verdeel vervolgens de gebakken paddenstoelen, de rucola en 1 eetlepel olijfolie over de carpaccio. Breng op smaak met zout en peper.

Rasp de Parmigiano Reggiano boven de schaal.

Serveer de wintercarpaccio direct.

Ossenstaartbouillon met dunne sneetjes AQUITAINE rundvlees en kleine bospaddenstoelen



Ingrediënten voor 8 personen

Voor 2 L bouillon:

- 1 kg ossenstaart in stukken gesneden
- stukje selder
- 2 uien
- 2 wortelen
- kruidenboeket van tijm, laurier en peterselie
- 4 eetlepels arachideolie

Voor de afwerking:

- 500 g ossenstaart (apart houden-fijne sneetjes)
- extra naar keuze: jus van bospaddenstoelen of truffels
- 1 dl droge sherry
- 500 g gemengde bospaddenstoelen
- 4 eetlepel arachideolie
- 4 eetlepels gesneden bieslook
- peper en zout

Recept

Verhit de olie in een ruime pot en bak de stukken AQUITAINE ossenstaart op hoog vuur. Snijd de groenten in grote stukken en voeg ze bij de ossenstaart. Giet water over de stukken AQUITAINE ossenstaart en laat 3 uur smoren op laag vuur. Haal alles door de zeef.

Snijd het AQUITIANE ossenstaartvlees in flinterdunne sneetjes (carpaccio) en laat afkoelen in de ijskast.

Verwarm de bouillon en haal door een neteldoek.

Rol de bospaddenstoelen door een vochtige doek om takjes en zand te verwijderen. Snijd de uiteinden af en verdeel in gelijke delen.

Zet een pan op met de arachideolie en bak de paddenstoelen op hoog vuur. Breng op smaak met zout en peper. Laat uitlekken op keukenpapier. Strooi de bieslook over de paddenstoelen.

Breng de bouillon op smaak met sherry en paddenstoelenjus (of truffeljus).

Schenk de bouillon in schaalpjes. Schik de carpaccio in de bouillon en gaarneer met de paddenstoelen.



Gevulde kruidenrosbief met auberginepuree, courgettechips en knoflooktomaatjes



INGREDIENTEN VOOR 4 PERSONEN

- Rosbief 1kg
- courgette 1
- aubergine 1
- tomaten 4
- knoflook 2 teentjes
- verse peterselie 1 bosje
- verse dragon 1 bosje
- olijfolie
- peper en zout

Verwarm de oven voor op 180°C. Spoel de aubergine en halveer 'm in de lengte. Maak in ruitvorm inkervingen in de auberginehelften en leg ze op een ingevette ovenplaat. Gaar 25 minuten in de oven.

Spoel intussen de peterselie en de dragon en hak fijn. Hou 2 eetlepels peterselie apart. Snij de rosbeef in de lengte in tot 1,5 cm van de rand tot een groot vierkant stuk vlees. Kruid met peper en zout. Strooi er royaal de peterselie en dragon over. Rol het vlees weer op en bind het vast met keukentouw. Verhit olijfolie in een pan en bak de rosbeef rondom aan. Leg de rosbeef daarna in een ovenschaal.

Maak de knoflooktomaatjes. Spoel de tomaten en verwijder het kroontje. Maak met een scherp mes een kruis in het vruchtvlees. Zet de tomaten in een ovenschaal. Pel en snipper de knoflook. Verdeel de knoflook over de tomaten. Kruid met peper en zout en overgiet met olijfolie.

Maak de courgettechips. Spoel de courgette en snij 'm in flinterdunne plakken. Leg de courgetteplakjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Sprenkel er olijfolie over. Kruid met peper en zout. Werk af met de 2 eetlepels peterselie. Haal de aubergines uit de oven. Zet de courgetteplakjes, de rosbief en de tomaten 15 minuten in de oven.

Maak de auberginepuree. Lepel het vruchtvlees uit de aubergines. Pureer met 2 eetlepels olijfolie. Haal de rosbief, courgetteschijfjes en tomaten uit de oven. Snij de rosbief in plakjes en serveer met de knoflooktomaten, de auberginepuree en de courgettechips.

Blonde d'Aquitaine filet pure met verrassende gratin dauphinois



INGREDIENTEN VOOR 4 PERSONEN

- 1 kg filet pure Blonde d'Aquitaine
- 1 zoete ui
- 3 teentjes knoflook
- 300 g pastinaak
- 300 g selder
- 300 g aardappelen (bintjes)
- 2 el verse tijmblaadjes
- 2 el rozemarijntakjes
- sap van 1 citroen
- 250 ml slagroom
- 150 ml volle melk
- 150 g oude kaas, geraspt
- 200 ml runderbouillon
- 2 el fijngehakte krulpeterselie
- nootmuskaat
- boter
- olijfolie
- peper en zout

Recept

Verwarm de oven voor op 180°C. Schil en snijd de pastinaak en de aardappelen in gelijke plakjes van ongeveer ½ cm dik. Snijd de selder in blokjes. Leg de pastinaak in een schaal koud water met wat citroensap om te

vermijden dat ze verkleuren. Snijd de ui in dunne ringen. Stoof de ui samen met 2 geperste lookteentjes glazig in olijfolie en voeg de tijm en fijngehakte rozemarijn toe. Meng de melk met de room en 50 g geraspte oud kaas en kruid met wat nootmuskaat, peper en zout. Wrijf een ovenschaal in met het resterende, doorgesneden teentje knoflook en verdeel er de pastinaak, aardappelen en selder in. Verdeel er de uien over en overgiet met de roommengsel. Strooi er de rest van de kaas over en zet ongeveer 50 minuten in de oven. Laat de Filet Pure op kamertemperatuur komen en dep ze droog. Kruid met peper en zout en bak ze in boter op hoog vuur 3 minuten langs elke kant (voor medium gebakken). Laat de Filet Pure daarna onder folie 2 minuten rusten. Roer de bouillon door het bakvet en breng al roerend aan de kook. Laat inkoken tot een lekkere saus. Werk af met de peterselie. Serveer de gratin met de Filet Pure in de vleessaus.

Zesrib met béarnaisesaus



INGREDIENTEN VOOR 4 PERSONEN

- zesrib (1kg)
- 4 eidooiers
- Boter 250 g
- gastrique 1 dl
- kruidenolie
- dragon (gehakte) 2 el
- zout
- peper

RECEPT

Voor de bearnaise

Hak de dragon fijn.

Laat de boter smelten maar niet te heet worden. Klop de dooiers met de gastrique tot dik schuim in een pannetje op zacht vuur. Laat niet te heet worden. Klop er beetje bij beetje de gesmolten boter door tot er een dikke saus ontstaat. Blijf nog minstens 5 minuten kloppen en breng dan op smaak met peper, zout en gehakte dragon.

Onglet met sjalottensaus



INGREDIENTEN VOOR 4 PERSONEN

- Onglet 1kg
- sjalotten 500 g
- tijm 1 takje
- laurier 2 blaadjes
- rode wijn 200 ml
- kalfsfond 150 ml
- frambozenazijn 2 el
- boter 60 g
- peper
- zout

RECEPT

Pel de sjalotten en snipper ze fijn.

Verhit de helft van de boter in een pan en schroei er de onglet aan alle kanten in dicht, op hoog vuur. Hij moet bleu of saignant blijven. Haal het vlees uit de pan en hou warm.

Doe de sjalotjes in dezelfde pan met de tijm en de laurier en laat 15 minuten heel zachtjes stoven. Overgiet met de wijn, de fond en de azijn. Laat inkoken tot de helft. Kruid met peper en zout.

Leg het vlees weer in de pan en giet er ook de jus bij die vrijgekomen is. Werk de saus af met de rest van de boter en verwijder de tijm en de laurier uit de pan. Snij het vlees in mooie plakken, nappeer het met de saus en serveer meteen.

Lekker met gebakken aardappeltjes.

Steak tartaar met frietjes



INGREDIËNTEN voor 4 personen

- 1 kg fijn gesneden tartaarvlees AQUITAINEPUUR
- 1 à 2 sjalotten
- 4 el kappertjes of augurkjes
- 1 bos (platte) peterselie
- 8 kwarteleitjes
- 1 pakje veldsla (250 g)
- 2 rode bieten, voorgekookt
- 3 el walnoten, grof gehakt
- sap van ½ citroen
- enkele druppels tabasco
- 1 scheutje worcestersaus
- 1 el rode wijnazijn
- 3 el olijfolie
- ½ tl honing
- 12 appelkappers
- peper en zout
- serveer met frietjes

RECEPT

De tartaar

Hak een half bosje peterselie, 1 sjalot en de kappertjes (of augurkjes) fijn. Meng dit samen met het tartaarvlees in een kom en breng de tartaar op smaak met de tabasco, worcestersaus en citroensap. Kruid de tartaar af met peper en zout.

De wintersalade

Hak de walnoten en 1 sjalot fijn en snijd de rode bieten in partjes of blokjes. Meng alles tezamen met de veldsla. Werk de salade af met een goede scheut rode wijnazijn, honing, een beetje olijfolie en peper en zout.

De frietjes

Bak je frietjes goudbruin af.

Druk tenslotte de tartaar in 4 serveerringen en plaats die op de borden.

Verwijder de ringen en werk af met de eidooiers van de kwarteleitjes en de appelkappers.

Je kan deze rundtartaar trouwens ook serveren als hapje.



OP de Winterbbq...

Cote à l'os Blonde d' Aquitaine

18



INGREDIËNTEN voor 4 personen

- Cote à l'os van 1kg
- Rozemarijn
- Peper
- Grof zeezout
- Tijm
- Walnotenolie

Recept

Leg de cote à l'os op de snijplank en geef het kleine insnedes. Hierin stop stop je vervolgens wat rozemarijn. Zo dringt de smaak goed in het vlees.

Strijk het vlees in met de walnotenolie. Je kan een bosje tijm op voorhand laten trekken in wat walnotenolie en daarmee het vlees instrijken langs beide kanten.

Grill de cote à l'os vervolgens op de barbecue. Leg het vlees niet te dicht bij het vuur, zo vermijd je dat het verbrandt.

Om te bepalen hoe gaar het vlees is, kan je je vuist gebruiken. Niet opgespannen: het vlees is bleu. Iets harder gespannen: het vlees is saignant. Hard gespannen: het vlees is à point. Zeer hard gespannen: het vlees is bien cuit.

Pas als het vlees gegrild is, kruid je het met peper en grof zeezout. Zo wordt het niet taai en droog.

Papillot van aardappelen met aardpeer en dunne lende op de barbecue



AANTAL PERSONEN: 4

Ingrediënten

- 1kg dunne lende
- 500 g aardperen
- 500 g vastkokende aardappelen
- 3 el olijfolie
- grof zout
- 1el fijngehakte knoflook
- 2 el blaadjes van tijm
- 4 el fijngesneden peterselie
- peper
- verse dragon
- Spiesje van champignons
- 250 gram kastanjechampignons
- 1 teentje knoflook
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel honing
- 4 takjes tijm
- 8 houten satéprikkers

Recept

Schil, was en snijd de aardperen in kwarten. Boen de aardappelen schoon en snijd ze in grove blokjes van 2 cm.

Meng stukjes aardpeer en aardappel met 3 el olijfolie, knoflook, tijm, fijn gesneden peterselie, peper en zout.

Snijd het rundvlees eveneens in blokjes en voeg toe aan de marinade. Plaats in de koelkast en marineer een half uur.

Verdeel het gemarineerde vlees in 4 pakketjes aluminiumfolie en leg op de bbq. Bak tot het vlees gaar is, 20 tot 30 min.

Spiesjes van champignons

Hak de knoflook fijn en meng in een kom met de olijfolie en honing. Breng op smaak met peper en wat zout. Voeg de champignons toe en schep om zodat ze volledig met de marinade bedekt zijn.

Rits de tijmblaadjes van de takjes en strooi deze over de champignons. Laat de champignons even trekken.

Laat ondertussen de satéprikkers weken in water.

Neem de champignons uit de marinade en rijg ze aan de houten satéprikkers. Grill de spiesjes ca.3 minuten op een hete barbecue.

Draai ze om en grill ze in nog eens 3 minuten verder gaar.

Serveer de papillot met de champignons.

FIJNE FEESTDAGEN!
HET AQUITAINEPUUR-team