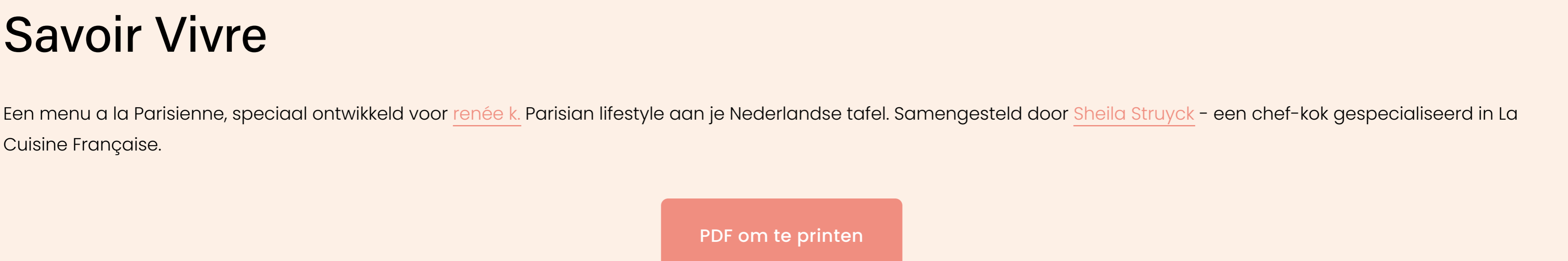


## Savoir Vivre

Een menu á la Parisienne

Een menu á la Parisienne, speciaal ontwikkeld voor renée k. Parisian lifestyle aan je Nederlandse tafel. Samengesteld door Sheila Struyck - een chef-kok gespecialiseerd in La Cuisine Française.



## Het Valentijn menu á la Parisienne (2 pers.)

|  |   |  |
|--|---|--|
|  |   |  |
|  | Tompouce van biet met ricotta, mierikswortel, hazelnoot en rucola |  |
|  | Zalm ‘en papillote’ met citroen pilav en groene sla               |  |
|  | Siciliaans sinaasappeltaartje met hangop                          |  |

## Stappen plan

Een dag van te voren doe je de boodschappen en de eerste voorbereidingen. Op de dag zelf maak je alles af, dekt de tafel, trekt iets moois aan et á table!

De stappen staan op de meest handige volgorde. Om het je gemakkelijk te maken staat er een code bij. V staat voor voorgerecht, H voor hoofdgerecht en D voor dessert. De nummers verwijzen naar de volgorde van klaarmaken en de bijbehorende ingrediënten van de boodschappenlijst .



### Dag van te voren - 60 min.

- Controleer of alle benodigdheden in huis zijn (lijst hieronder).
- Doe de boodschappen (zie lijst hieronder).
- D1 Hangop maken. Zeef of vergiet op een korn of pannetje, zodat de yoghurt uit kan lekken. Leg in de zeef een schone theedoek. Daarin de yoghurt, vouw doek dicht. Zet met korn in koelkast.
- D2 Taart beslag. Oven aanzetten op 140 graden. 1 hele sinaasappel in pan met ruim water. Breng aan de kook, laat 40 minuten op zacht vuurtje doorkoken. Giet water weg en laat afkoelen.
- H1 Pilav voorbereiden: maak een Bouquet Garni: neem wat groen van de prei, vouw daarin een laurierblad, twee tijm takjes en een stukje bleekselderij. Vouw tot een rolletje en doe er een touwtje omheen met een strikje (dan hoef je straks niet alle kruiden uit de rijst te vissen). Haal buitenste blad van het citroengras of. Kneus met de stompe kant van je mes en snijd in de lengte door.
- Schil en snipper het sjalotje. Zet pannetje dat in oven kan met deksel op halfhoog vuurtje. Klontje boter en scheutje olijfolie in de warme pan. Sjalot erbij, klein snuffe zout en op zacht vuurtje glazig laten worden (tot ie zoet begint te ruiken). Warm de bouillon op. Doe de rijst bij de sjalot, roer goed door tot alle rijstkorrels glanzen. Witte wijn erbij en al roerend doorkoken, tot opgenomen door de rijst. Bouillon tot twee vingers boven de rijst. Het Bouquet Garni en citroengras erbij, aan de kook brengen. Deksel erop en in de oven voor ongeveer 15 minuten, tot korrel gaar en bouillon helemaal opgenomen. (Hang theedoek over je oven hendel, zodat je niet vergeet dat pan en deksel heet zijn).
- V1 Hazelnoot roosteren. Leg de hazelnoten in een oven-vast schaalpje en zet ze in de oven.
- D3 Taart-vorm bekleden. Bedek bodem van je taartvorm (en) met bakpapier en vet de onbedekte randen in met wat zonnebloemolie. Snijd een verse sinaasappel in mooie schijven van 3 mm. Doe op het bakpapier op de bodem een lepel marmelade (je kunt m 10 seconden in magnetron opwarmen) en bedek met de schijven. Vul gaten tussen de hele schijven op halve en kwart schijfjes. Dit is de presentatie kant, dus doe je best.
- D4 Beslag afmaken. Snijd de gekookte sinaasappel in stukjes en verwijder de pitten. Pureer tot een jam in de foodprocessor of met je staafmixer. Voeg amandelmeel, suiker, gember, bakpoeder en eieren toe, mix goed door. Start beslag op de sinaasappelbodem in je vorm.
- H2 Haal hazelnoten en pilav uit de oven (proeven of het gaar is, anders terugzetten) en laat afgedekt staan. Taartje(s) in de oven en 20 minuten bakken als je twee kleintjes maakt en 40 minuten als je een grote vorm hebt gebruikt. Hij is gaar als je een prikker in het midden steekt en daar weer droog uithaait. Laat afkoelen op een rek, even de rand vast los snijden met scherp mesje. Taart in de vorm laten zitten en in aluminiumfolie pakken. Bewaar in koelkast.
- V2 Hak de hazelnoten grof.



### De dag zelf - 60 min.

- D5 Hang-op bolletjes maken. Schep je hang-op in een schaal, meng er een theelepел oranjebloesem water (alternatief is honing) doorheen en de rasp van een halve citroen. Maak met twee lepels quenelles (zie het filmpje). Als dat niet lukt, pak je een ijsbol tang. Leg de quenelles of bolletjes op een bord, leg er een tak mint bij en een beetje sinaasappel met je rasp. Zoek twee mooie bordjes voor een stukje taart.
- V3 Bietjes in de pickle. Pickle maken: kook in een pannetje de azijn, zout, suiker, laurier, water en wat peperkorrels. Haal van het vuur als suiker opgelost is. Snijd de bietjes in mooie dunne plakjes (3-5 mm) en doe ze in het pickle-water.
- V4 Meng de ricotta met de mayonaise, mierikswortel en wat (uitgespoelde) kappertjes, citroen rasp, geraspte peper en wat fijngehakt groen van de venkel. Proef, breng op smaak.
- V5 Vinaigrette maken, los zout op in de azijn, en meng met garde met de olie. Was de kropsla, verwijder de lelijke bladeren. Maak de mooie bladeren droog en scheur ze in stukken. Haal wat munt bladeren van de takjes, pak de restjes bieslook en rucola en bewaar bij de sla bladeren. Zet een slakom klaar.
- H3 Zalm pakketjes maken. Snipper sjalot, snijd paprika en venkel in regelmatige strips. Snijd de citroen in schijven. Doe zout en peper op zalm kant zonder vel. Leg twee stukken bakpapier (groot genoeg om een stuk zalm in te pakken) op de plank, leg de zalm erop, met de huid naar beneden. Bestrooi met zalm kant zonder vel. Leg twee schijven citroen, twee lepels crème fraiche en twee eetlepels witte wijn. Beetje peper en zout. Vouw pakketjes dicht en maak dicht met touw (zijkanten zoals een snoeppapiertje, of bovenop als buitje). Zet in ovenschaal.
- V6 Haal de bietjes uit het vocht, laat uitdruipen in zeef of veeg droog met keukenpapier.
- H3 Zet glaasje of vormpje voor de rijst klaar, vet in met wat olie.
- D7 Doe de hangop quenelles op twee taart-bordjes, garmeer met takje munt en wat sinaasappel rasp.
- V7 Leg twee plakken biet op plank, en op elke een volle eetlepel kaasmengsel. Bestrooi met wat gebakken uitjes, leg nieuw plakje biet erop, herhaal. Sluit af met plakje biet. Meng in bakje wat rucola met een eetlepel vinaigrette. Leg paar blaadjes op twee bordjes. Zet met taartschep of kaasschaaf de tompouce daarop. Bestrooi met hazelnoot, nog wat uitjes en paar kappertjes.
- Tafel dekken, muziekje uitzoeken, iets leuks aantrekken en ontspannen, er kan niets meer misgaan.

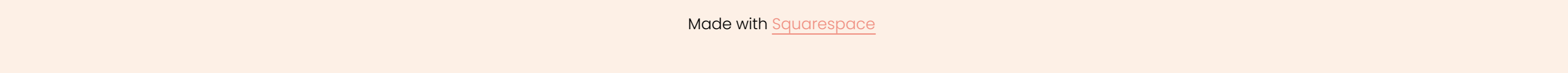
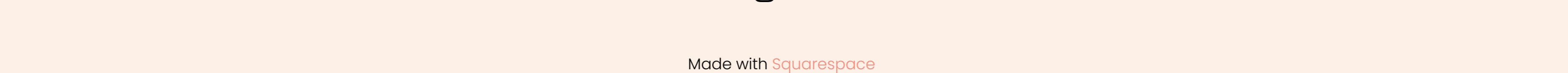
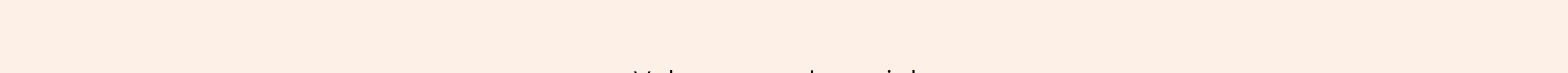
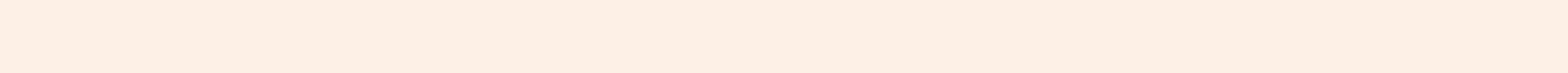
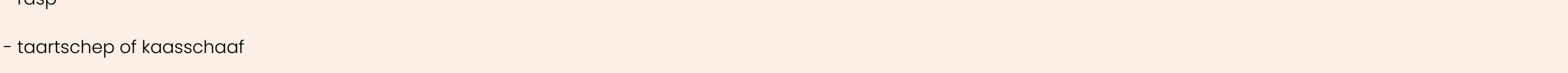
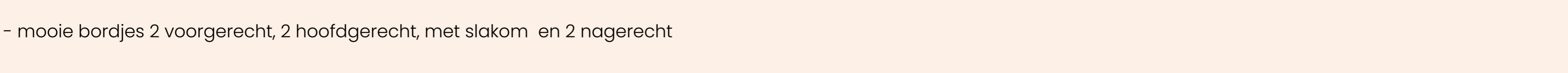
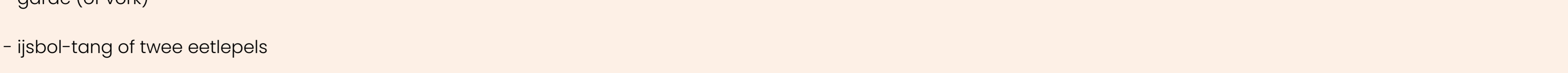
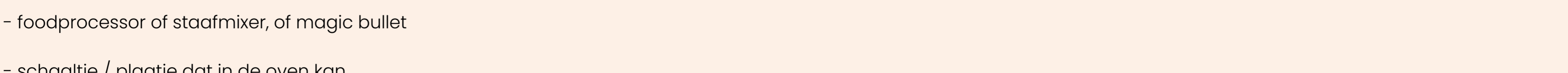
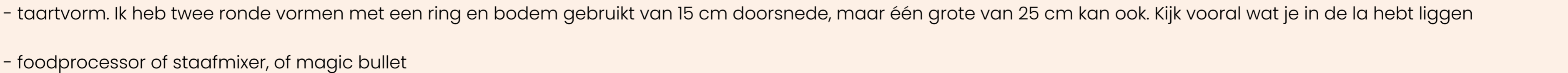
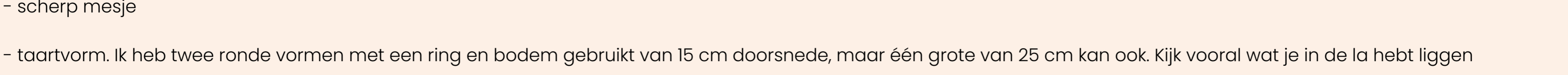
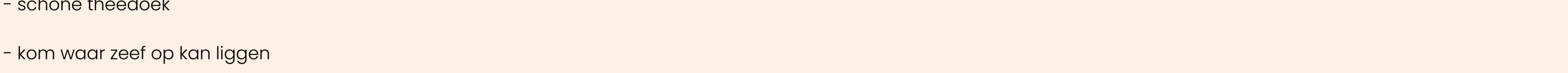
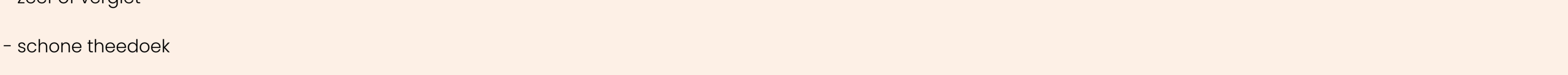
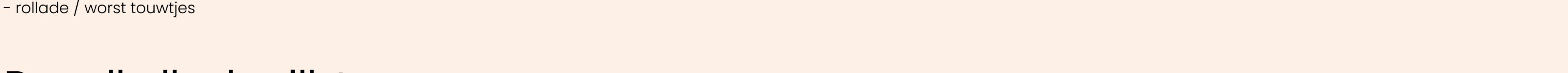


### Aan tafel - de laatste hand

- H4 Verwarm de oven op 180 graden voor. Als warm, zet de zalm in de oven voor 15 minuten (zet een wekkertje dat je het niet vergeet). Schenk een aperitief in.
- H5 Als zalm gaar is, doe je de oven lager naar 100 graden. Zet de pilav ook in de oven. (afgedekt). Ze moeten nu langzaam warm blijven .
- V8 Geniet van je voorgerecht.
- H6 Na ongeveer 20 minuten oven uit. Zet de borden voor het hoofdgerecht erin om warm te worden. Doe een beetje dressing in de slakom en meng de sla en kruidenblaadjes erdoor. Elk blaadje moet glimmen, maar er mag geen dressing overblijven in de korn. Als de borden warm zijn, vul je vorm of je glaasje met de goed opgewarmde pilav. (Eerst invetten met zonnebloem olie). Doe op elk bord een torentje en garmeer met citroenrasp en wat bieslook. Zet zalm -in het pakket- op tafel en de kruidensla. Doe de taart in de oven (die niet meer aanstaat, maar nog wel warm is).
- D8 Als het tijd wordt voor het nagerecht leg je een bord op het bakblik en keer je hem om. Haal bakblik weg en daarna het bakpapier. Snijd een mooie punt uit de lauwwarme taart, leg m op het bordje met de hang-op en garmeer met sinaasappel rasp en muntblaadjes.

## Ingrediëntenlijst per stap

|   |
|---|
| V1 & V2   |
| - 40 gr hazelnoten  |
| V3  |
| - 150 gr suiker   |
| - 60 gr witte wijnazijn   |
| - 60 gr appelcider azijn  |
| - 1 el zout   |
| - 2 laurierbladen   |
| - 5 peperkorrels  |
| - 4 gekookte en geschilde bietjes   |
| V4  |
| - 50 gr (3 el) ricotta  |
| - 35 gr (2 el) mayonaise  |
| - groen van de venkel   |
| - paar takjes Munt  |
| - 2 tl mierikswortel  |
| - 1 citroen (bio)   |
| - 1 el kappertjes   |
| - gemalen peper   |
| V5  |
| - 15 ml witte wijn azijn  |
| - 15 ml appelcider azijn  |
| - 2 gr zout   |
| - 50ml olijf olie   |
| - 50ml koolzaad, zonnebloem of druivenpit olie  |
| V7  |
| - 2 handjes rucola  |
| - 2 el gebakken uitjes (kant en klare van de rijsttafel)  |
| D1  |
| - 500 ml (Griekse) yoghurt  |
| D2  |
| - 1 sinaasappel   |
| D3  |
| - zonnebloemolie  |
| - 1 sinaasappel   |
| - 1 eetlepel sinaasappel marmelade (of honing)  |
| D4  |
| - 6 gr bakpoeder  |
| - 3 eieren  |
| - 125 gr suiker   |
| - 125 gr amandelmeel  |
| - 2 cm gemberwortel geraspt   |
| D5  |
| - sinaasappel rasp (kan met het stukje wat je overhoudt bij D3)   |
| - 1 tl oranjebloesem (honing of Grand marnier kan ook)  |
| - 2-3 takjes munt   |
| H1  |
| - groen van een prei  |
| - paar takjes tijm  |
| - 1 laurierblad   |
| - 1 stengel bleekselderij van 3 cm  |
| - 1 citroengras   |
| - 1 sjalot  |
| - 2 el olijfolie  |
| - 250 ml groenten bouillon. Kun je zelf maken of kopen. (Als je blokje of uit potje gebruikt dan wel in de goede verhouding oplossen) |
| - 150 gr basmati rijst  |
| - 40 ml witte wijn  |
| H2  |
| - 250-350 gr Zalm moot  |
| - 1/2 venkel  |
| - 1 sjalot  |
| - 1/2 citroen   |
| - 50 ml crème fraiche   |
| - 50 ml witte wijn  |
| - 1/2 gele paprika  |
| H6  |
| - 1 kropsla   |
| - paar stengels bieslook  |
| - restjes rucola en munt  |



Volg ons op de socials



Made with [Squarespace](https://www.squarespace.com/)