

Menu van kookavond 15-10-2001

Samengesteld door: Frank Theeuwen

Gerechten:

Voorgerecht: Romige soep van witlof en brie

Tussengerecht: Carpaccio met pestodressing

Hoofdgerecht: Varkensmédaillons met sinasappelsaus en gebakken aardappel met shiitake en bospeentjes

Romige soep van witlof en brie

Type gerecht: Voorgerecht

Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 5 stronken witlof
- 200 g roombrie
- 5 dl gevogeltebouillon
- 4 eetl. olijfolie
- 3 tenen knoflook
- 6 sjalotjes
- 1,5 dl koksroom
- 0,5 citroen (sap)
- nootmuskaat
- peper
- zout
- suiker
- stokbrood
- boter

Bereidingswijze:

Maak witlof schoon, verwijder bittere kern en snij het lof in kleine stukjes. Hak zowel de schoongemaakte sjalotjes en knoflook fijn. Verhit olie in pan en fruit hierin knoflook, sjalotjes en witlof. Laat garen maar niet verkleuren. Giet eerst het citroensap en daarna bouillon erbij en laat gedurende 15 minuten zachtjes trekken tot witlof gaar is. De brie in stukjes snijden en aan de soep toevoegen. Haal pan van het vuur en maak met de staafmixer de soep tot een fijne emulsie. Giet door een bolzeef en breng soep daarna op smaak met gemalen nootmuskaat, peper, zout en eventueel wat suiker. Serveer uit in warm soepkoppen en geef hierbij warm stokbrood met boter.

Carpaccio met pestodressing

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 150 g gemengde sla
- 300 g ossenhaas
- 60 g pijnboompitten
- 100 g basilicumblaadjes
- 50 g knoflook
- 8 eetl. olijfolie
- 60 g geraspte parmezaanse kaas
- zout
- peper

Bereidingswijze:

Algemeen:

Gemengde sla over de borden verdelen. Dun gesneden ossenhaas op sla leggen. Pijnboompitten in droge koekenpan lichtbruin roosteren en over carpaccio strooien. Dressing over carpaccio schenken.

Prima Pesto:

Verse basilicumblaadjes met pijnboompitten en fijngesneden knoflook in keukenmachine tot korrelige pasta pureren. Terwijl machine draaid olijfolie in dun straaltjes erbij schenken. Pesto uit kom halen en mengen met geraspte parmezaanse kaas. Pesto met zout op smaak brengen.

Varkensmédaillons met sinasappelsaus en gebakken aardappel met shiitake en bospeentjes

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 6 varkensmédaillons van 100 g
- 3 sinaasappels
- 0,5 citroen
- 1 borrel cointreau
- 10 g rose pepers
- boter
- peper
- zout
- 6 grote aardappelen
- olijfolie
- 100 g ontbijtspek
- 1 teen knoflook
- 2 sjalotjes
- 350 g kleine shiitake
- bospeentjes

Bereidingswijze:

Van een goed gewassen sinaasappel de schil dun afsnijden en deze blancheren. Van 2 sinaasappels segmenten snijden en van de andere het sap bewaren. De varkensmédaillons licht kruiden met peper en zout en aan beide kanten in boter vlug bruin braden en daarna op ovenschaal leggen. Het braadvet uit de pan gieten en over het aanbaksel de cointreau gieten en deze flamberen. Honing toevoegen en tot de gewenste dikte inkoken. Rode pepers, sinaasappelschil en segmenten toevoegen en op smaak brengen met peper, zout en citroensap. Indien nodig monteren met koude boter. Kook intussen schoongemaakte bospeentjes biétgaar.

Schil de aardappelen en snijd in kleine blokjes en doe ze in een pan met koud water. Droog ze daarna goed af en bak ze in olijfolie samen met het kleingesneden ontbijtspek en het knoflookteentje mooi knapperig. Voeg halverwege de kleingesneden sjalotjes en de shiitake toe. Kruid met peper en zout.