

Menu van kookavond 26-11-2001

Samengesteld door: Dave Vercoulen

Gerechten:

Voorgerecht: Gerookte kipcocktail

Tussengerecht: Licht gebonden soep van kerrie, banaan en pittige soesjes

Hoofdgerecht: Hartige kipkarbonades met sesamzaad, peultjes en gebakken krielaardappeltjes

Gerookte kipcocktail

Type gerecht: Voorgerecht

Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 200 g gekookt kippenvlees
- 9 eetl. mayonaise
- 3 eetl. tomaten ketchup
- 15 eetl. droge sherry
- 0,5 eetl. cognac
- enkele druppels citroensap
- mespuntje paprikapoeder
- mespuntje basterdsuiker
- 2 dl slagroom
- zout
- peper

Bereidingswijze:

Saus:

Meng alle ingrediënten behalve de slagroom door elkaar. Spatel er pas op het laatst de half opgeklopte slagroom door.

Cocktail:

Schil de sinasappel en snijd de partjes tussen de vliesjes uit. Snijd van de kip 12 mooie plakjes en snijd de rest in stukjes. Meng de kipstukjes met een gedeelte van de saus. Leg de blaadjes sla in de coupes en schep de cocktail erop. Garneer de cocktail met de plakjes kip en de sinasappel. Schep, na eigen inzicht, een gedeelte van de saus over de cocktail.

Licht gebonden soep van kerrie, banaan en pittige soesjes

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 6

Ingrediënten:

Soep:

- 2 kleine uien
- 60 g boter
- 60 g bloem
- 1,5 eetl. kerriepoeder
- 1,5 l kippenbouillon
- 4 dl melk
- 1 banaan
- 1 kleine prei
- peper
- zout

Soesjes:

- 125 g water
- 60 g margarine
- 60 g gezeefde bloem
- 2 eieren
- zout
- Chilipoeder

Bereidingswijze:

Soep:

Snipper de uien in kleine blokjes en fruit deze aan in boter. Voeg kerriepoeder toe en bak deze even zacht met de ui aan. Roer dan de bloem erdoor en maak de roux in enkele minuten gaar. Giet de koude bouillon erbij en breng de soep aan de kook. Laat de soep gedurende 15 minuten zacht doorkoken. Giet na deze tijd de melk erbij en laat de soep nog 5 minuten zacht koken. Snijd vervolgens de banaan in kleine blokjes en doe deze bij de soep. Controleer of de soep goed op smaak is. Ganeeer deze soep met fijngesneden prei en de soesjes

Pittige soesjes:

Breng het water met de margarine en het zout aan de kook. Als de margarine gesmolten is, dan de gezeefde bloem met de chili toevoegen en het mengsel tot een deegbal oproeren (enkele minuten doorroeren om het deeg gaar te maken). Laat het iets afkoelen en voeg dan de eieren toe. Vul de spuitzak met het beslag. Verdeel het beslag in kleine porties (1,5 cm²) over het bakvel. Bak deze op 200 graden gedurende 8 a 10 minuten in de oven.

Hartige kipkarbonades met sesamzaad, peultjes en gebakken krielaardappeltjes

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 3 teentjes knoflook
- 3 dl sinaasappelsap
- 8 eetl. honing
- 5 eetl. ketjap manis
- 1,5 theel. gemberpoeder
- 3 theel. sesamolie
- 12 kip karbonades
- 1,5 eetl. sesamzaad
- 600 g peultjes
- 1350 g krielaardappeltjes

Bereidingswijze:

Maak de knoflook schoon en snijd deze in zeer fijne blokjes. Roer een marinade aan van sinaasappelsap, knoflook, honing, ketjap, gemberpoeder en de sesamolie. Smeer de karbonades goed in met het mengsel en laat deze gedurende 30 minuten staan. Haal ze dan uit de marinade en kook de marinade tot de helft in. Smeer dan de marinade over de karbonades. Houd een klein gedeelte van de marinade apart. Verwarm de oven voor op 200 graden. Leg de kip met de huid kant naar boven en bak ze vervolgens 25 minuten in de oven. Bestrijk het vlees enkele malen met de rest van de marinade. Strooi 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd het sesamzaad over de kip karbonades. Kook de peultjes en bak de krielaardappeltjes.