

Menu van kookavond 17-12-2001

Samengesteld door: Peter Smeets

Gerechten:

Voorgerecht: Flensjes met paddestoelen

Tussengerecht: Paprikaroomsoep met gerookte kalkoenfilet

Hoofdgerecht: Pikante varkensvleesschotel met boontjes en rijst

Flensjes met paddestoelen

Type gerecht: Voorgerecht

Aantal personen: 6

Ingrediënten:

Flensjes:

- 60 g bloem
- 1,5 dl melk
- 40 g boter

Paddestoelenvulling:

- 2 sjalotjes
- 50 g bacon
- 400 g paddestoelen
- 60 g boter
- 15 g bloem
- 2,5 dl melk
- 40 g geraspte Zwitserse Gruyère kaas

Bereidingswijze:

Flensjes:

Roer 60 gram bloem, een snufje zout, 1 ei en de helft van 1,5 dl melk tot een dik, glad beslag. Verdun dit met de rest van de melk. Smelt in een koekenpan 1/6 deel van 40 gram boter. Giet in de pan 1/6 deel van het beslag en laat dit over de bodem uitvloeien. Keer het flensje wanneer de onderkant lichtbruin en de bovenkant bijna droog is. Bak de andere kant lichtbruin en laat het op een bord glijden. Bak nog 5 flensjes.

Paddestoelenvulling:

Hak 2 sjalotjes fijn. Snijd 25 gram bacon in reepjes en 400 gram paddestoelen in dunne plakjes. Smelt in een pan 40 gram boter. Bak hierin de sjalotjes en de bacon ca. 2 minuten op een laag vuur. Voeg de paddestoelen toe en smoor deze ca. 5 minuten op een matig vuur tot het vocht is verdampt. Roer er dan 15 gram bloem door. Voeg al roerende 2,5 dl melk toe tot een gebonden ragout ontstaat. Laat deze op een laag vuur onder af en toe roeren ca. 10 minuten koken. Breng de paddestoelenragout op smaak met zout en peper en bestrijk de flensjes mee. Rol deze op en leg ze in een ingevette ovenschotel. Bestrooi de flensjes met 40 gram geraspte Zwitserse Gruyère kaas. Smelt 20 gram boter en sprenkel dit over de flensjes. Gratineer de flensjes in het midden van een voorverwarmde oven van 225 graden tot de kaas smelt en goudbruin begint te kleuren.

Paprikaroomsoep met gerookte kalkoenfilet

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 1,5 kg rode paprika's
- 4 uien
- 80 g boter
- 40 g bloem
- 1,5 l vlees- of kippenbouillon
- 1 theel. scherpe paprikapoeder
- 600 g gerookte ham
- zout

Bereidingswijze:

Paprika's schoonmaken, van zaad en zaadlijsten ontdoen en in stukjes snijden. Van de bouillon een kopje afnemen en de stukjes paprika hierin even zacht koken. Paprika met de bouillon in de mengbeker of foodprocessor pureren of alles door een zeef wrijven. Uien pellen en fijnhakken. Boter laten smelten en de uien hierin glazig bakken. Bloem erover strooien en roeren tot de bloem door de boter is opgenomen. Geleidelijk de bouillon en de paprikapuree al roerend toevoegen en blijven roeren tot de soep is gebonden. Slagroom toevoegen en op smaak brengen met wat zout en de beide paprikapoeder. De gerookte ham in flinterdunne reepjes snijden. Het vlees in de soep heet laten worden. Direct serveren.

Pikante varkensvleesschotel met boontjes en rijst

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 750 g varkensfilet
- 40 g boter
- 4 uien
- 4 augurken
- 500 g paddestoelen
- 200 g tomaten
- 4 dl slagroom
- 1 pak rijst
- 2 potten haricots verts
- zout
- peper
- suiker
- mosterd

Bereidingswijze:

Van 750 gram varkensfilet vet en vliezen wegsnijden en het vlees in stukken van 1 cm snijden. 1 eetlepel boter verhitten, het vlees dichtschröien, met zout bestrooien en uit de pan halen. 4 uien pellen, snipperen, fruiten in het braadvet. 4 augurken in reepjes snijden en 500 gram gestoofde paddestoelen in schijfjes snijden, 200 gram tomaten (uit blik) in reepjes snijden, laten uitlekken en deze 3 Ingredienten toevoegen aan de uien en gaar laten sudderen. 4 dl slagroom toevoegen, aan de kook brengen, een beetje laten inkoken, de groente met zout en peper, suiker en mosterd op smaak brengen, het vlees toevoegen en even laten intrekken. Bereidingstijd ca. 30 minuten. Serveren met rijst (en boontjes).