Menu van kookavond 21-01-2002

Samengesteld door: Wim Hovens

Gerechten:

Voorgerecht: Salade van gerookte kuikenborstfilet met zuurkool
Tussengerecht: Elzasser zuurkoolsoep
Hoofdgerecht: Elzasser zuurkoolschotel met karbonades

Salade van gerookte kuikenborstfilet met zuurkool

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 40 g boter
- 200 g mager gerookt spek in blokjes
- 0,5 citroen (sap)
- 2 appels (bij voorkeur goudreinet of Franse golden) geschild van klokhuis ontdaan en in blokjes gesneden
- 1 dl mayonaise
- 150 g zuurkool iets kleiner gesneden
- zout
- zwarte peper (vers gemalen) naar smaak
- 1 theel. Worcestersaus
- 12 blaadjes icebergsla gewassen en uitgelekt
- 6 gerookte kuikenborstfilets in dunne reepjes gesneden

Bereidingswijze:

Verhit de boter en bak daarin spekblokjes tot ze knapperig zijn. Haal ze uit het vet en laat ze uitlekken op een stukje keukenpapier. Schep het citroensap, de appels en de helft van de mayonaise door de zuurkool en breng deze op smaak met zout en peper. Roer de Worcester-saus door de rest van de mayonaise. Leg de slablaadjes op de borden. Verdeel daarover de aangemaakte zuurkool. Leg de kuikenborstfilets over de salades en giet er vervolgens de Worcester-saus/mayonaise over. Strooi tenslotte de baconblokjes over de salade. Serveren met warm stokbrood of toast met boter.

Elzasser zuurkoolsoep

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 1,5 l kippebouillon
- 350 g zuurkool iets kleiner gesneden
- 30 g varkensvet (eventueel boter of zonnebloemolie)
- 100 g mager gerookt spek in blokjes gesneden
- 200 g rookworst (grof) in plakjes gesneden
- 150 g boerenmetworst in plakjes gesneden (zijn de plakjes te groot, snijd ze dan iets kleiner)
- zout
- zwarte peper (vers gemalen) naar smaak

Bereidingswijze:

Breng de kippebouillon met 275 gram zuurkool aan de kook. Temper het vuur en laat de bouillon met het deksel schuin op de pan 30 minuten zachtjes trekken (af en toe roeren). Haal de zuurkool met een schuimspaan uit de pan. Verhit het vet en bak daarin de spekblokjes knapperig. Haal de dobbelsteentjes uit het vet en laat ze op het keukenpapier uitlekken. Doe het spek, de rook- en metworst én het restant van de zuurkool in de bouillon en laat het geheel 10 minuten op een laag vuur trekken (tegen de kook aan). Breng de soep op smaak met zout en peper. Serveren met warm stokbrood en boter.

Elzasser zuurkoolschotel met karbonades

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 8 dl water
- 1,5 kg aardappelen geschild en in stukken gesneden
- zout naar smaak
- 150 g boter
- 1,5 dl melk
- 50 g boter
- 1 ui gepeld en in snippers gesneden
- 1 kg zuurkool
- 1,5 dl droge witte wijn
- 2 appels (bij voorkeur goudreinet of Franse golden) geschild, van het klokhuis ontdaan en in schijfjes gesneden
- 8 jeneverbessen gekneusd
- 1 theel. karwijzaad
- zwarte pepers (vers gemalen) naar smaak
- 100 g boter

Bereidingswijze:

Breng het water met de aardappelen en wat zout aan de kook en maak er met de boter en melk een puree van. Verhit de boter in een pan. Fruit daarin (al roerend) op redelijk hoog vuur de uisnippers tot ze glazig zien. Voeg de zuurkool toe en zet deze (al om-scheppend) aan in de boter (1 à 2 minuten). Blus af met witte wijn. Roer achtereenvolgens de appels, de jeneverbessen en het karwijzaad door de zuurkool. Breng het geheel aan de kook. Temper het vuur en laat het zuurkoolmengsel 15 minuten zachtjes stoven. Giet (indien nodig) de zuurkool af. Roer de zuurkool door de aardappelpuree en breng het geheel op smaak met zout en peper. Doe de zuurkool in de ovenschaal en leg er verspreid wat klontjes boter op. Laat de zuurkool onder de hete grill (eventueel in de oven op hoogste stand) smeuig worden. Serveren met karbonades.