

Menu van kookavond 25-02-2002

Samengesteld door: Dimitri Peeters

Gerechten:

Voorgerecht: Marokkaanse spinazierolletjes

Tussengerecht: Spinaziesoep met kaascroutons

Hoofdgerecht: Roergebakken spinazie met rookworst en sambal

Marokkaanse spinazierolletjes

Type gerecht: Voorgerecht

Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 0,5 pak (225 g) Gehakte Spinazie (deelblokjes)
- 2 uien
- 100 g boter
- 100 g pijnboompitten
- 250 g gehakt
- 1 eetl. paprikapoeder
- zout
- peper
- kaneel
- 4 eetl. paneermeel
- 6 kleine vellen filodeeg

Bereidingswijze:

Zet de spinazie 3-5 minuten op de ontdooistand in de "magnetron". Pel en snipper de uien. Verhit 50 gr boter en bak hierin de pijnboompitten 1 minuut. Voeg de uien en spinazie toe en bak deze op een matig hoog vuur 3 minuten mee. Voeg het gehakt toe en bak het al roerend op een hoog vuur mee totdat het vocht uit de pan is verdwenen. Voeg het paprikapoeder en een ½ eetlepel kaneel toe en naar smaak zout en peper. Voeg het paneermeel toe. Schep onderaan elk deegvel 1/6 deel van de spinazievleesvulling. Rol het deeg op. Plak het deeg met een beetje water vast. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Smelt de rest van de boter. Bestrijk de filodeegrolletjes met de gesmolten boter. Bak ze in ca. 10 minuten, in een voorverwarmde oven (200°C). goudbruin en knapperig. Snijd elke rol in 3 schuine stukken.

Spinaziesoep met kaascroutons

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 2 uien
- 3 teentjes knoflook
- 50 g verse koriander
- 6 eetl. olijfolie
- 1,5 pak (775 g) Spinazie á la crème (deelblokjes)
- 1,5 l bouillon
- 1 ciabattabrood
- zout
- peper
- 150 g geraspte kaas

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200C. Zet de bouillon op een zacht vuur aan. Pel en snipper de uien en de knoflook. Verwijder van de takjes koriander de blaadjes (bewaren als garnering). - Verhit de olijfolie in een pan en fruit hierin de uien, knoflook en takjes koriander ca. 3 minuten op een zacht vuur aan. Voeg de spinazie en de pan (uien, knoflook en koriander) toe aan de bouillon en laat dit op een matig hoog vuur ca. 15 minuten zachtjes koken. Voeg wat zout en peper naar smaak toe (eventueel room toevoegen). Pureer de soep m.b.v. een staafmixer. Snijd het brood in 6 plakjes. Rooster het brood in de oven. Keer het brood, verdeel de kaas er over en laat de kaas smelten. Bestoos de soep met blaadjes koriander en serveer met de croutons.

Roergebakken spinazie met rookworst en sambal

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 500 g cherrytomaatjes
- 2 rookworsten
- 8 eetl. olijfolie
- 1 kg aardappelen
- 1 kg gehakte spinazie
- 400 g roerbakgroenten
- 3-4 theetl. sambal
- 4 eetl. ketjab
- 4 theetl. citroensap
- zout
- peper

Bereidingswijze:

Schil ongeveer 750 gr aardappelen en kook deze bijna gaar (biét gaar). Laten afkoelen en in partjes snijden. Was en halveer de tomaatjes. Snijd de rookworst in plakjes van ca. ½ cm. Verhit de olijfolie in een wok of in een koekenpan. Roerbak hierin op een matig hoog vuur de aardappelpartjes en de roerbakgroenten (ca 5 minuten). Voeg de plakjes rookworst toe en roerbak ze 3 minuten mee. Voeg de spinazie en de tomaatjes toe en roerbak het geheel nog 5 minuten. Breng op smaak met de sambal, ketjap, citroensap en eventueel wat zout en peper.