

Menu van kookavond 25-03-2002

Samengesteld door: Richard Hovens

Gerechten:

Voorgerecht: Gemarineerde kalkoenreepjes op een bedje van sla

Tussengerecht: Crèmesoep Dame Blanche

Hoofdgerecht: Escalopes de Veau comme en Berry

Gemarineerde kalkoenreepjes op een bedje van sla

Type gerecht: Voorgerecht

Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- Boter
- marinade
- 2 zakjes gemengde sla
- 6 sinaasappelen
- handje pijnboompitten
- 3 grote kalkoenfilets
- 12 cherrytomaten
- peterselie
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Snij de kalkoenfilets in reepjes. Bak de pijnboompitten tot ze lichtbruin zijn(zonder boter). Zet de kalkoenreepjes kort in de marinade. Schil de sinaasappelen(pliceren) en haal de partjes eruit. Cherry-tomaten halveren. Bak de filetreepjes in boter tot ze gaar zijn. Maak de borden op met de sla in het midden, de 4 halve tomaatjes verdelen, de sinaasappelpartjes verelen en knijp resterend vocht van de sinaasappel uit. Verdeel de filetreepjes over de 6 borden.

Crèmesoep Dame Blanche

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 1,5 l kippenbouillon
- 75 g boter
- 75 g bloem
- 1,5 dl melk
- 1,5 dl slagroom
- 120 g gepelde amandelen
- gekookt kippenvlees
- 3 eidooiers

Bereidingswijze:

Maak van boter en bloem een blanke roux. Voeg de bouillon toe en zorg dat er een gladde soep ontstaat. Laat deze 20 minuten zachtjes koken. Voeg de amandelmelk toe die gemaakt is door 80 gram amandelen fijn te stampen met 1 dl melk. Breng de soep aan de kook. Snij wat kipvlees in blokjes voor het garnituur. Schenk, van het vuur af, de liaison van eidooiers en slagroom bij de soep. Geef het garnituur van kipvlees erbij en serveer.

Escalopes de Veau comme en Berry

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 6

Ingrediënten:

Kalfslapjes uit Berry:

- 6 kalfslapjes
- 90 g boter
- 375 g champignons
- 30 g bloem
- 120 g geraspte kaas
- 3 dl melk
- 150 g gekookte ham
- 6 uien
- 0,75 dl slagroom
- zout
- peper

Witlof met ham & kaas en aardappelgratin:

- 6 stronken witlof
- 6 grote plakken gekookte ham
- 6 grote plakken belegen kaas

Rauw Schiéfkes met spekjes:

- 1.5 kg aardappels
- 3 uien
- 2 bakjes spekjes
- kokskruiden
- boter
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Kalfslapjes uit Berry:

Schil de uien en hak ze fijn. Maak de champignons schoon, hak ze fijn. Smelt de boter in de pan en sauteer hierin de kalfslapjes(peper en zout) gedurende 6 minuten aan elke kant. Haal de kalfslapjes uit de pan en leg ze in een ovenvaste schaal. Bak in het braadvocht van de kalfslapjes de uien en de champignons. Snij de ham in reepjes, voeg ze bij de ui-champignons ratatouille, strooi de bloem erover. Roer goed door en doe de melk erbij en tevens zout en peper. Doe de room erbij. De ratatouille over de kalfslapjes in de ovenschaal en zet dit gedurende 15 minuten in de oven van 220 graden.

Witlof met ham & kaas en aardappelgratin:

Maak de witlof schoon(haal de kern eruit), en halveer deze. Blancheer de witlof, laat ze uitlekken, leg ze op een schaal en op iedere struik witlof een plak ham en kaas(2 zonder kaas voor Dimitri) Zet de schaal in een voorverwarmde oven en plaats de schaal in de oven, wacht tot de kaas gesmolten is en serveer de witlof.

Rauw Schiéfkes met spekjes:

Schil en was de aardappelen, Snij ze in dunne plakjes, Maak boter warm en fruit het uitje aan, doe het spek erbij, en daarna de aardappelschijfjes. Zorg ervoor dat het geheel een lekkere kleur krijgt. Serveer wanneer het geheel gaar is.