

Menu van kookavond 15-04-2002

Samengesteld door: Frank Theeuwen

Gerechten:

Voorgerecht: Gevulde grapefruit met vruchten-kaas en kipfilet

Tussengerecht: Courgettesoep met groene soufflé

Hoofdgerecht: Varkensoesters met een appelsaus en hartig gevulde appels uit de oven

Gevulde grapefruit met vruchten-kaas en kipfilet

Type gerecht: Voorgerecht

Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 3 rode grapefruits
- 500 g kipfilet
- 2 l vleesbouillon
- 300 g blauwe druiven
- 150 g roomkaas
- 3 eetl. yoghurt
- 1,5 eetl. mayonaise
- 1,5 theel. kerriepoeder
- 1,5 eetl. citroensap
- zout
- versgemalen peper

Bereidingswijze:

Halveer de grapefruits en snijd met een mesje de partjes tussen de vliezen uit en doe ze in een kom. Trek de velletjes uit de grapefruihelften. Snijd de kipfilet in blokjes en kook deze in de bouillon gaar. Haal de kip uit de pan en laat deze afkoelen. Was de druiven, halveer ze en wip de pitjes eruit. Snijd de kaas in blokjes. Meng de druiven, kip en de kaas door de grapefruitpartjes. (niet alles i.v.m. kaas en Dimitrie gaat niet samen)Maak een sausje van de yoghurt, de mayonaise, het kerriepoeder, het citroensap, zout en peper. Schep het sausje voorzichtig door de salade en vul hiermee de grapefruihelften.

Courgettesoep met groene soufflé

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 750 g courgette
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 5 eetl. boter
- 1,25 l vleesbouillon
- 1 stokbrood
- 2 eieren
- 50 g geraspte Parmezaanse kaas
- 1,5 theel. venkelzaad
- zout
- peper

Bereidingswijze:

Schil de courgettes met de dunschiller, snijd het vruchtvlees in blokjes en bewaar de schillen. Snipper de uien en de knoflook. Fruit de ui in 1,5 eetl. Boter, voeg eerst de knoflook en later de blokjes courgette toe en laat ze kort meefruchten. Doe de venkelzaadjes en de bouillon bij de groenten en laat alles samen onder een deksel 20 min. zachtjes koken. Bak de sneetjes stokbrood in 3 eetlepels boter in de koekenpan aan twee kanten bruin. Verwarm de oven voor op 200oC. Pureer de kleingesneden courgetteschillen in de keukenmachine of met een staafmixer. Roer de geraspe kaas erdoor en breng op smaak met zout en peper. Klop het eiwit stijf met een mespunt zout en spatel het door de gepureerde courgetteschillen. Verdeel het mengsel over de sneetjes brood. Zet de sneetjes 10 min. in de oven, tot het mengsel mooi luchtig gesouffleerd is. Pureer de soep intussen in de keukenmachine of met de staafmixer. Roer de eierdooier los met een scheutje hete soep, bind de soep met het dooiermengsel en proef of er zout en peper bij moet. Leg de gesouffleerde sneetjes brood op het laatste moment op de soep om te voorkomen dat ze te snel zacht worden. Geef er desgewenst geraspe kaas apart bij.

Varkensoesters met een appelsaus en hartig gevulde appels uit de oven

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 12 varkensostertjes van ca. 1 cm dik en 50 gram per stuk
- 6 zoetzure appels
- 3 sjalotjes
- 50 gr. Knolselderij
- 6 grote champignons
- 500 gr. Stevige afkokende aardappelen
- 30 gr. Gepelde walnoten
- 100 gr. Boter
- 50 gr. Braadboter
- 1,5 eetl. Bloem
- 1,5 dl. Kalsfond
- 1,5 dl. Appelsap
- 1 eetl. Groene pepertjes
- 1 theel. Rozemarijnpoeder
- Zout
- Peper

Bereidingswijze:

Hak de walnoten grof. Verwarm de oven voor op 200°C, snipper de sjalotjes, de knolselderij en de champignons en fruit ze samen in 1,5 eetl. Boter. Roer de noten en de groene pepertjes erdoor en breng op smaak met zout. Boor de klokhuisen uit de appels. Vul ze met het groentemengsel en verpak ze een voor een in aluminiumfolie. Bak de appels 40 min. in de oven. Verwarm de schaal voor het warmhouden van de kalfsoesters tegelijk in de oven voor. Snijd na 20 min. de geschilde aardappelen in plakken en dep ze droog met keukenpapier. Bak de aardappelen in 3 eetl. Boter gaar en goudbruin. Breng ze op smaak met zout en rozemarijn. Houd ze op een ovenvast bord in de oven warm. Bak de kalfsoesters in de braadboter, 2 min. aan iedere kant. Bestrooi ze met zout en peper en houd ze in de ovenschaal warm. Giet het braadvet op een scheutje na uit de pan, roer de bloem door het resterende vet, laat hem bruin kleuren en roer de kalsfond en het appelsap erdoor. Laat de saus even doorkoken en breng hem op smaak met zout en peper. Verdeel de kalfsoesters over de borden evenals de uitgekakte appels en de gebakken aardappelen. Giet de saus over het vlees.