

Menu van kookavond 23-09-2002

Samengesteld door: Dave Vercoulen

Gerechten:

- Voorgerecht: Zomerse minestrone-soep
Tussengerecht: Noedels met shii-takes
Hoofdgerecht: Rijstnoedels met kip en garnalen
Nagerecht: Zomervruchtentaart



Zomerse minestrone-soep

- Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 4 eetlepels olijfolie
- 600 gram soepgroenten (prei, wortel, venkel en gele paprika)
- 2 liter groente of kippenbouillon
- 200 gram kleine pasta (bijv. orechiette)
- 2 blikken Italiaanse witte bonen (ca. 8 dl) uitgelekt (Italiaanse delicatessenwinkel)
- 500 gram tomaten
- 6 eetlepels fijngesneden basilicum
- 4 eetlepels pijnboompitten
- 3 eetlepels fijngesneden peterselie
- geraspte belegen kaas
- zout
- peper

Bereidingswijze:

Ontvel de tomaten en snij deze in partjes. Snij de soepgroente in mooie reepjes. Verhit de olie en bak hierin de soepgroenten circa 5 minuten. Voeg de bouillon toe en breng dit aan de kook. Roer, als de bouillon kookt, de pasta erdoor en laat alles circa 6 minuten zachtjes koken. Voeg de witte bonen toe en laat de soep op zacht vuur nog 2 à 3 minuten koken tot de pasta gaar is. Pureer de tomaten samen met de basilicum en pijnboompitten en roer het mengsel door de soep. Breng de soep op smaak met peper en zout. Strooi de peterselie en kaas over de soep.



Noedels met shii-takes

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 2 pakken mihoen
- 6 eetlepels zonnebloemolie
- 800 gram kipfilet
- 4 bakjes shii-takes
- 1 winterwortel
- 200 gram Chinese kool
- 1 bosje lente ui
- 4 eetlepels ketjap manis
- 6 eetlepels zoete chilisaus
- 1 eetlepel suiker
- snufje zwarte peper
- verse koriander om te garneren

Bereidingswijze:

Week de mihoen in koud water tot de mihoen 'biétgaar' is. Snij de kipfilet in dunne reepjes. Verhit de olie in een wok en bak de kip gedurende 5 minuten rondom bruin. Haal de kip uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier. Snij de Chinese kool en wortels in reepjes (julienne) en snij de lente ui in schuine stukken. Ontdoe de shii-takes van de stelen en maak er mooie plakjes van. Doe de groenten en paddestoelen in de wok en roerbak alles samen 2-3 minuten. Doe de kip er weer bij. Voeg de noedels toe en schep alles om met de ketjap, zoete chilisaus, suiker en peper. Garneer met verse koriander.



Rijstnoedels met kip en garnalen

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 600 gram platte rijstnoedels (ricesticks)
- 6 tenen verse knoflook
- 6 eetlepels zonnebloemolie
- 1 rode Spaanse peper
- 4 stengels citroengras
- 300 gram kipfilet
- 300 gram garnalen
- 4 eieren
- 6 eetlepels tamarindepasta (uit een potje)
- 8 eetlepels vissaus
- 5 dl kippenbouillon
- 60 g goela djawa (of bruine basterdsuiker)
- 200 gram taugé
- 180 g gezouten pinda's
- 4 limoenen
- 6 eetlepels bladselderij

Bereidingswijze:

Week de noedels in koud water tot ze zacht zijn. Het is gemakkelijk om ze in een zeef in een grotere bak water te zetten. Giet ze daarna af.

Kneus de tenen knoflook en snij de Spaanse peper in ringetjes. Kneus het dikke uiteinde van het citroengras. Snij de kipfilet in reepjes. Klop de eieren door elkaar. Roerbak in olie eerst 1 minuut de knoflook, dan de peper en het citroengras samen met de kip, garnalen en het ei.

Voeg de noedels toe en schep dit alles om. Doe alle overige ingrediënten erbij, als laatste de taugé en garneer met pinda's, limoenparten en bladselderij.



Zomervruchtentaart

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 150 g bloem
- zout
- 50 g witte basterdsuiker
- 100 g koude boter
- 1 eidooier
- (2 eetlepels ijswater)
- 2 dl slagroom
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 eetlepel suiker
- 100 g roomkaas naturel of mascarpone
- 200 g aardbeien
- 200 g frambozen
- 100 g bramen
- 100 g bos of aalbessen (miemere)
- 1 takje munt

Bereidingswijze:

Maak eerst het deeg en zeef daarvoor de bloem boven een kom. Voeg een snufje zout, de suiker en de boter toe. Snijd de boter met twee messen in kleine stukjes. Wrijf de massa met de vingers fijn. Voeg de eidooier toe en kneed de massa met een koele hand tot een samenhangende bal. Meng er eventueel wat ijswater door als het deeg te droog is. Leg de deegbal even in de koelkast. Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een vlaai of quichevorm Ø 24 cm in. Rol het deeg uit en bekleed de vorm ermee. Prik met een vork gaatjes in de deegbodem. Bak de taartbodem met een steunvulling (bakknikers of peulvruchten) 20 - 25 minuten in het midden van de oven. Verwijder de laatste 5 minuten de steunvulling zodat de hele taartbodem goudbruin wordt. Laat de deegbodem afkoelen.

Klop de slagroom met de vanillesuiker en de suiker stijf. Meng de roomkaas erdoor en verdeel het mengsel over de taartbodem. Schik de schoongemaakte vruchten erop en garneer met munt.