Menu van kookavond 21-10-2002

Samengesteld door: Richard Hovens

Gerechten:

Voorgerecht:	Groene asperges met Coburger ham
Tussengerecht:	Romige kippensoep met oesterzwammen
Hoofdgerecht:	Kalfsoester met knolselderijpuree en shi-takesaus
Nagerecht:	Flensjes met Yoghurtijs, vanillesaus en vers fruit

Groene asperges met Coburger ham

Type gerecht:	Voorgerecht
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 400 gr. Groene asperges
- 2 kleine teentjes knoflook
- 12 eetlepels olijfolie
- 4 eetlepels balsamicoazijn
- 1 zakje basilicum(30 gr.)
- 200 gr. Coburger ham
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Dun plakje van onderkant aspergepunten afsnijden. In pan met kokene water en zout asperge in ca 3 minuten bietgaar koeken, in vergiet laten uitlekken.

Knoflook pellen en boven kom uitpersen, olie, azijn, zout en peper toevoegen en tot dressing kloppen, steeltjes van basilicum verwijderen, blad flinterdun in reepjes snijden.

Aspergepunten en plakjes ham rangschikken op de bordendressing en basilicum erover verdelen.

Romige kippensoep met oesterzwammen

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 100 gr. Boter
- 50 gr bloem
- 2 liter kippenbouillon
- 300 gr. Oesterzwammen
- 200 gerookte kipfilet
- 2 eierdooiers
- 2 dl. Koksroom
- 1 zakje verse basilicum(30gr.)
- peper
- zout
- nootmuskaat
- citroensap

Bereidingswijze:

In pan helft van boter smelten en de bloem erdoor roeren. Ca 2 minuten zachtjes laten doorbakken helft van de bouillon toevoegen en al roerend aan de kook brengen tot gebonden soep ontstaat. Scheutje voor scheutje rest van de bouillon toevoegen. Soep aan de kook brengen en ca 5 minuten laten sudderen.

Intussen oesterzwammen schoonvegen en in stukjes snijden, in koekepan rest van de boter verhitten en oesterzwammen op hoog vuur ca. 3 minuten roerbakken. Bestrooien met zout en peper, oesterzwammen uit pan nemen en warm houden.

Kipfilet in dunne plakken snijden, in kom eierdooiers met koksroom loskloppen, enkele lepels hete soep erdoor roeren en al roerend aan de soep toevoegen, blijven roeren tot soep fluweelachtig gebonden is, niet meer laten koken, op smaak brengen met zout, peper nootmuskaat en citroensap. Basilicum in reepjes snijden en soep over de kommen verdelen, in midden een bergje maken van oesterzwammen kipfiltet en basilicumreepjes.

Kalfsoester met knolselderijpuree en shi-takesaus

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 4 rundvleesbouillontabletten
- 400 gr. Cantharellen
- 4 sjalotjes
- 300 gr. Roomboter
- kerriepoeder
- 4 eetlepels droge witte wijn
- 2 bekertjes creme Fraiche(250 ml)
- 2 dl
- vleesfond(pot a 380 ml.)
- 4 stuks knolselderij
- 8 kalfsoesters
- 2 eetlepel olijfolie
- peper
- zout

Bereidingswijze:

In pan 1.5 dl water met bouillontebletten aan de kook brengen. Cantharellen voorzichtig schoonvegen, uiteinden van steeltjes snijden, rest bewaren voor saus. Cantharellen in stukjes snijden, sjalotjes pellen en fijnsnipperen. In koekenpan 50 gram boter verhitten en hierin helft van sjalotjes en cantharelrestjes in aanfruiten, mespunt kerriepoeder meebakken, afblussen met witte wijn. Creme Fraiche erdoor roeren, vleesfond en 5 dl. Bouillon toevoegen. Saus in ca. 20 minuten tot de juiste dikte laten inkoken en door fijne zeef in andere steelpan schenken.

Intussen knolselderij schillen, 2 knollen in grove gelijkmatige stukken snijden, andere knollen in plakken snijden en vervolgend in dunne repen. Stukken knol in pan met weinig water met in ca. 15 minuten bietgaar koken. Afgieten en in zeef laten uitlekken. Op dezelfde manier de dunne repen knol bietgaar koken.

Kalfsoester in plakjes van ½ cm dikte snijden, intussen de knol stukken met 200 gr. Boter in blender gladpureren, op smaak brengen met zout en peper. In pan 50 gram boter smelten, knol reepjes hierin zachtjes gaar stoven, knolpuree en cantharelsaus al roerend opnieuwe verwarmenn(apart). Rest van de bouillon in pan schenken en stevig op smaake brengen met zout en peper, pan op laag vuur zetten. Plakjes kalfsvlees in lauwe bouillon laten glijden en in ca 4 minuten gaar pocheren, uit de bouillon nemen en warm houden.

In andere pan olie verhitten en cantharellen op hoog vuur 1 m-2 minuten roerbakken, tevens de sjalotjes erbij en cantharellen bestrooien met zout en peper.

Knolpuree op borden scheppen en de plakjes kalfsoester erover verdelen dit geldt ook voor de reepjes knolselderij, cantharellensaus met staafmixer opkloppen en over kalfsvlees schenken.



Flensjes met Yoghurtijs, vanillesaus en vers fruit

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- Yoghurt ijs
- flensjesbeslag
- meloen
- sinaasappel
- kiwi
- slagroom
- 1/4 liter melk
- 1/8 liter melk
- 60 gr suiker
- 3 eieren
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 vanillestokje

Bereidingswijze:

Flensjes:
Maak aan de hand van pakje het beslag voor de flensjes. Schil de diverse fruitsoorten en maak er stukjes/blokjes van.

Saus:
Verhit in een kwart liter melk 60 gr suiker (laat net niet koken). Klop ondertussen 2 eidooiers, 1 heel ei, 1 zakje vanillesuiker en vanillestokje(halveren en uitschrapen)en 1/8 liter melk door elkaar. Giet het vanillemengsel bij de hete melk, verwarm op laag vuur, neem van het vuur en laat nog 10 minuten staan. De saus blijft dun en koud serveren.