

# Menu van kookavond 16-12-2002

Samengesteld door: Wim Hovens

## Gerechten:

Voorgerecht: Paddestoelensoep

Tussengerecht: Flensjes met paddestoelen en spek

Hoofdgerecht: Kalfssteak Stroganoff, aardappelkroketten en witlof met mascarpone

Nagerecht: Walnotenparfait



## **Paddestoelensoep**

Type gerecht: Voorgerecht

Aantal personen: 8

## Ingrediënten:

- 400 gram paddestoelen gesorteerd
- 100 gram boter
- 3 teentjes knoflook
- 6 deciliter room
- 4 eetlepels sojasaus
- zout
- peper

## Bereidingswijze:

Snijd de paddestoelen fijn en bak ze in de helft van de boter. Voeg de fijngehakte knoflook toe. Roer even. Voeg dan 1 liter water, de room en de sojasaus toe. Laat dit een kwartiertje op halfhoog vuur trekken. Voeg zout en peper naar smaak toe en de rest van de boter. Maak de soep glad met de staafmixer. Garneer de soep eventueel met een paar dingesneden rauwe paddestoelen.

# Flensjes met paddestoelen en spek

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 8

## Ingrediënten:

### **Beslag:**

- 250 gram patentbloem
- 1 theelepel zout
- 4 eieren losgeklopt
- 6 deciliter melk

### **Vulling:**

- 300 gram spek in blokjes
- 800 gram schoongemaakte paddestoelen
- 2 deciliter rode wijn
- 4 deciliter gevogeltefond
- 80 gram boter
- zwarte peper

## Bereidingswijze:

Maak het beslag voor de flensjes door alle ingrediënten goed door elkaar te kloppen. Laat dit ongeveer 30 minuten rusten.

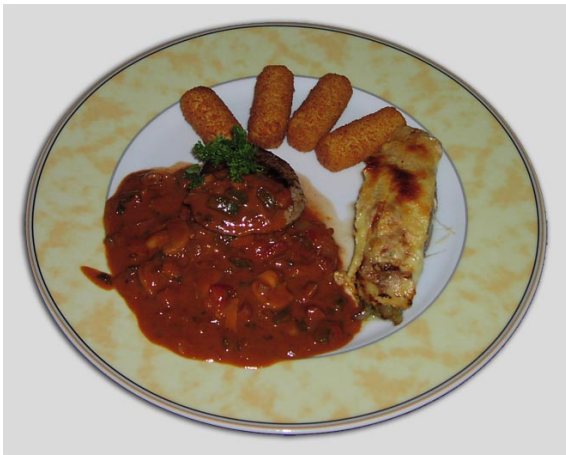
Bak de spekjes uit tot ze bijna knapperig zijn en haal ze uit de pan. Bak vervolgens de paddestoelen in het spekvet tot ze half gaar zijn en leg ook deze apart. Voeg in dezelfde pan de rode wijn en de gevogeltefond toe en laat dit inkoken.

Bak in de roomboter intussen van het beslag 8 mooie dunne flensjes. Voeg de paddestoelen en de spekjes bij de saus en laat nog even pruttelen.

Schep op ieder bord een beetje van het paddestoelenmengsel en kruid de paddestoelen met een paar draaien vers gemalen zwarte peper.

Leg vervolgens op ieder bord een opgerold flensje.

U kunt natuurlijk ook het paddestoelenmengsel in de flensjes vouwen. Hierdoor krijgen de smaken nog beter de kans om in te trekken.



## **Kalfssteak Stroganoff, aardappelkroketten en witlof met mascarpone**

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

### **Ingrediënten:**

- Boter om in te vetten
- 8 struikjes witlof
- 50 gram boter
- 0,5 liter kippenbouillon
- zout
- versgemalen peper
- 8 plakken parmaham
- 150 gram mascarpone
- 100 gram dingesneden Emmentaler of Goudse kaas

### **Bereidingswijze:**

#### **Kalfssteak Stroganoff:**

Helaas kunnen we wegens commerciële belangen het recept van de Stroganoff niet bekend maken.

#### **Witlof met mascarpone:**

Verwarm de oven voor op 180° C. Vet een ovenschaal in.

Maak de struikjes witlof schoon en hol de onderkant uit. Smelt de boter in een grote braadpan en bak de struikjes op een lage hittebron 4 á 5 minuten. Keer nu en dan, tot de buitenste blaadjes glazig worden. Doe de bouillon erbij met wat zout en peper. Breng alles aan de kook, dek het af en laat het 5 á 6 minuten zachtjes pruttelen tot de groente bijna gaar is. Schep de struikjes eruit met een schuimspaan.

Spreid de plakjes ham uit en leg op elke plak een struikje witlof. Rol de plakjes op en leg ze naast elkaar in de ovenschaal.

Laat de bouillon pruttelen tot het vocht voor de helft is verdampt. Neem de pan van het vuur en roer de mascarpone erdoor. Giet de saus over de struikjes. Leg de plakjes kaas erop. Zet dit 15 minuten in de oven tot de bovenkant goudgeel is en de saus gaat borrelen.



## Walnotenparfait

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 8

### **Ingrediënten:**

- 5 eieren
- 3 eierdooiers
- 75 gram suiker
- 1 vanillestokje
- 6 deciliter room
- 1,5 ons walnoten vers of uit dop/schaal
- notenlikeur (Amaretto)
- poedersuiker/cacao (ter garnering)

### **Bereidingswijze:**

Meng de eieren, eierdooiers en de suiker in een hittebestendige schaal (liefst mengkom). Snijd de vanillestokjes horizontaal open en verwijder het "zaad" uit het stokje.

Doe dit bij de eier-suikermassa en klop dit alles luchtig en schuimig (met behulp van een mixer) au bain-marie tot lichaamstemperatuur (ongeveer 37° C.), waarbij veel volume wordt verkregen.

Sla de room zonder suiker op tot yoghurtdikte en vermeng dit (liefst spatelend) met het eiermengsel.

Hak de walnoten en vermeng ze met de notenlikeur. Spatel ook de notenmassa door het eier-roommengsel. Schep het mengsel voorzichtig in kleine vormpjes.

Vries ze 3 tot 4 uur van tevoren in, voordat de parfait wordt geserveerd.

Garneer de walnotenparfait met poedersuiker en cacao.