Menu van kookavond 24-03-2003

Samengesteld door: Peter Smeets

Gerechten:

Amuse:	Artisjok-basilicummousse met parmaham
Voorgerecht:	Romige kippensoep met oesterzwammen
Tussengerecht:	Hartig taartje van champignons en gedroogde abrikozen
Hoofdgerecht:	Kalfsoester met paddestoelen, aardappelrozetjes, Sugar snaps en wortelbolletjes
Nagerecht:	Fluweelzachte Champagnemousse



Artisjok-basilicummousse met parmaham

Type gerecht: Amuse
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1 potje gemarineerde artisjokharten (285 gram)
- 1 zakje verse basilicum(15 gram)
- zout
- (versgemalen)zwarte peper
- 4 plakken parmaham
- 8 mooie lepels

Bereidingswijze:

Artisjokharten samen met 16 blaadjes basilicum in keukenmachine of met staafmixer pureren. Eventueel nog extra olie uit potje toevoegen om mousse smeuïger te maken. Op smaak brengen met zout en peper.
Van parmaham 8 dunne repen snijden. Hamreepjes in de breedte over de lepels leggen. Mooie bergjes artisjokmousse op ham scheppen. Reepjes ham over mousse dichtvouwen. Garneren met kleine blaadjes basilicum.
Lekker bij een glas champagne.

Romige kippensoep met oesterzwammen

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

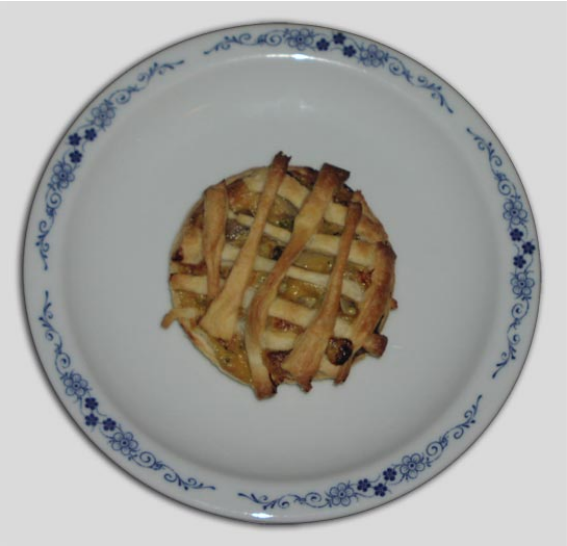
Ingrediënten:

- 100 gram boter
- 50 gram bloem
- 2 liter kippenbouillon
- 300 gram oesterzwammen
- 200 gram gerookte kipfilet
- 2 eierdooiers
- 2 deciliter koksroom
- 15 gram verse basilicum
- citroensap
- nootmuskaat
- zout
- witte peper

Bereidingswijze:

In soeppan helft van de boter smelten en bloem erdoor roeren. Ca.2 minuten zachtjes laten bakken. Helft van 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 stukken snijden. In koekenpan rest van de boter verhitten en oesterzwammen op hoog vuur ca. 3 minuten roerbakken.
Bestrooien met zout en peper.
Oesterzwammen uit de pan nemen en in aluminiumfolie warm houden.
Kipfilet in dunne plakken en hierna in reepjes snijden. In kom eierdooiers met koksroom loskloppen. Enkele lepels hete soep erdoor roeren en al roerend aan soep toevoegen. Blijven roeren tot soep fluweelachtig gebonden is en NIET meer laten koken!
Op smaak brengen met zout, peper, nootmuskaat en citroensap.
Basilicum in reepjes snijden. Kippensoep in 8 kommen/borden scheppen.
In midden van soep bergje maken van gebakken oesterzwammen, reepjes kipfilet en reepjes basilicum.

Serveer (stok-)brood met boter erbij.



Hartig taartje van champignons en gedroogde abrikozen

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 500 gram kleine champignons
- 100 gram gedroogde
- kleine gehakte abrikozen
- 1 eetlepel vers citroensap
- 1,5 deciliter crème fraiche
- 1 theelepel mosterd
- 15 gram bloem
- 1 a 2 eierdooiers
- 3 eetlepels gehakte groene kruiden oa. Peterselie, basilicum en bieslook
- 8 plakjes bladerdeeg
- zout
- peper

Bereidingswijze:

Borstel de champignons schoon en kook deze met citroensap, peper en zout enkele minuten totdat ze zacht zijn. Haal vervolgens de champignons uit het kookvocht en hou ze even apart. Kook het vocht tot de helft in. Meng ondertussen de crème fraiche met de mosterd en de bloem.
Giet dit bij het kookvocht en laat de saus al roerende zacht koken totdat deze dikker wordt. Laat de saus afkoelen en meng deze dan met de eierdooiers, gekookte champignons en de groene kruiden. Spatel dan de gehakte abrikozen erdoor. Eventueel nog afsmaken met peper en zout. Bekleed 8 kleine taartvormpjes met bladerdeeg, strijk de randen met deeg weg.
Dit gebruiken we later om de taartjes mee af te werken. Vul de taartjes met de champignon/abrikozen mengsel. Rol de deegresten uit en snijdt er lange reepjes van.
Breng deze kruiselings aan op de taartjes. Bak de taartjes gedurende 25 minuten in een voorverwarmde oven op 200 graden.

Kalfsoester met paddestoelen, aardappelrozetjes, Sugar snaps en wortelbolletjes

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Kalfsoester met paddestoelen:
- 8 kalfsoesters a 125 gram
- 200 gram roompate
- 3 eetlepels cognac
- 175 gram boter
- 2 teentjes knoflook
- 16 sneetjes wit casinobrood
- 4 sjalotjes
- 150 gram katenspek (dikker gesneden)
- 400 gram oesterzwammen
- 650 gram champignons
- 8 takjes peterselie
- zout
- peper
- mestpuntje kerriepoeder

Aardappelrozetjes:
- 1,5 kg aardappelen
- 6 eierdooiers
- 75 gram boter
- 1,5 dl room
- peper
- zout
- nootmuskaat

Sugar snaps:
- 500 gram sugar snaps (kruising tussen doperwt en peultje)
- boter
- peper
- zout

Wortelbolletjes:
- 750 gram winterpeen
- tijm
- boter
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Kalfsoester met paddestoelen:

Roer de paté los met cognac en laat rusten. ± 70 gram boter zacht laten worden in een kom en mengen met de uitgeperste knoflook. Oven voorverwarmen op grillstand. Uit elk sneetje brood met een vormpje of glas van ca.7 cm rondje steken beide zijde besmeren met de knoflookboter en in ± 4 minuten lichtbruin grillen. Op rooster laten afkoelen.
Sjalotjes pellen en snipperen. Katenspek in dunne reepjes snijden.
Paddestoelen schoonvegen en in plakjes snijden. In pan ± 65 gram boter verhitten en sjalotjes en katenspek toevoegen en al omscheppende ca.3 minuten fruiten.
Paddestoelplakjes ca.10 minuten meebakken tot ze lichtgekleurd zijn.
Kalfsoesters droogdeppen en in 2 mooie stukjes snijden. Boter verhitten in koekenpan en de oesters op hoogvuur aan weerszijden dichtschroeien en in ca. 4 minuten rosé bakken. Licht bestrooien met zout en peper.
Borden voorverwarmen. Op elk bord 2 broodrondjes leggen besmeerd zijn met de pate. De kalfsoesters op de patebroodrondjes leggen. Paddestoelmengsel verwarmen en op smaak brengen met kruiden en naast de kalfsoesters scheppen. Bestrooien met peterselie.

Aardappelrozetjes:

Aardappels schillen en in vieren delen. Gaarkoken in water met zout.
Afgieten en goed droogstomen. Pureren met pureeknijper. Eierdooiers door warme puree.
Gesmolten boter beetje bij beetje erbij en wat room tot een goed spuitbare massa is verkregen. Op smaak brengen met nootmuskaat, peper en zout. In een spuitzak doen met kartelspuitje.
Op bakpapier (of bakplaat inboteren) niet te brede aardappelrozetjes spuiten van 2 rondjes hoog.
Vlak voor serveren even laten kleuren in de oven (200 graden)

Sugar snaps:
Sugar snaps wassen en beetgaar koken in water met wat zout.
Koud spoelen om groene kleur te behouden.
Vlak voor het uitserveren nog even doorwarmen in kokend water, vervolgens in wat gesmolten boter gaarstoven.

Wortelbolletjes:
Wortels schillen. Met klein parisienneboortje (5 mm) bolletjes uitsteken.
Circa 20 per persoon. Bolletjes kort blancheren in kokend water met zout. Boter smelten, mespunt tijm toevoegen en de bolletjes evengaarsmoren. Op smaak brengen met peper en zout



Fluweelzachte Champagnemousse

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1 fles champagne
- 7 eierdooiers
- 35 gram maïzena
- 100 gram suiker
- 5blaadjes gelatine
- 25 cc MARC de champagne (45%)
- 350 gram geslagen slagroom

Bereidingswijze:

Halve fles champagne inkoken tot 100 cc. Andere helft toevoegen en kort meekoken (houdt een klein beetje over om gelatine in te weken).
Eierdooiers samen met de maïzena en de suiker luchtig loskloppen.
In champagne gelatineblaadjes laten wellen. Dan gelatine toevoegen aan champagnemengsel en laten meekoken tot het opgelost is.
Champagnemengsel laten afkoelen tot 80° c. Eieren, maïzena en suiker toevoegen en champagnemengsel helemaal laten afkoelen. Dan als laatste Marc de Champagne en lobbig geslagen slagroom toevoegen.
Verdeel de mousse over 8 glazen schaaltjes en laat het 1 uur opstijven in de koelkast.