Menu van kookavond 28-04-2003

Samengesteld door: Frank Theeuwen

Gerechten:

Voorgerecht:	Geroosterde groene asperges
Tussengerecht:	Bleekselderijsoep met blauw kaas
Hoofdgerecht:	Warme kalfslapjes met tonijnsaus en ovenschotel van aardappelen en courgette
Nagerecht:	Zomerse aardbeientaartjes

Geroosterde groene asperges

Type gerecht:	Voorgerecht
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 40 dunne geschilde asperges
- 4 el kleine basilicumblaadjes
- zout
- peper
- 4-6 el olijfolie
- 1 tl citroensap
- 100 gr dun geschaafde parmezaanse kaas

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 225 graden.
Leg de asperges in één laag in de ovenschaal. Bestrooi de asperges met de basilicumblaadjes, zout en peper en sprenkel de olijfolie erover.Rooster de asperges 20-25 minuten in het midden van de oven tot ze gaar zijn. Sprenkel er voor het serveren de azijn over. Serveer de asperges met de parmezaanse kaas.



Bleekselderijsoep met blauw kaas

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 2 struikjes bleekselderij
- 2 uien
- 60 gr boter
- 2 el bloem
- 1,5 liter groentebouillon (van tabletten)
- zout
- peper
- 200 gr Gorgonzola
- 3 dl melk
- 4 el gesnipperde basilicum

Bereidingswijze:

Snijd de schoongemaakte bleekselderij in smalle boogjes. Snipper de gepelde uien. Verhit de boter in een pan, roer de bleekselderij en uien erdoor en laat de groenten, met het deksel op de pan, zachtjes ca. 10 minuten smoren; roer af en toe.
Roer de bloem door de groenten en schenk de bouillon erbij. Voeg naar smaak zout en peper toe. En laat de soep, met het deksel op de pan, zachtjes ca. 30 minuten koken.
Snijd intussen de kaas in kleine stukjes.
Neem de pan van het vuur, laat de soep iets afkoelen en pureer hem met een staafmixer of in een foodprocessor.
Afwerking: Roer de kaas en de melk door de soep, al roerende, door en door warm worden en de kaas smelten (laat de soep niet aan de kook komen). Bestrooien met peterselie.

Warme kalfslapjes met tonijnsaus en ovenschotel van aardappelen en courgette

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Warme kalfslapjes met tonijnsaus:

- 500 gr wortels
- 200 gr selderie
- 4 sjalotten
- 1250 gr kalfsmootjes
- peper
- zout
- 10 el olijfolie
- 0,25 l droge witte wijn
- 600 ml bouillon
- 2 knoflooktenen
- 1 klein bosje peterselie
- 500 gr tonijn
- 1 el kappertjes
- 8 ansjovisfilets
- 8 el citroensap

Ovenschotel met aardappelen en courgette:

- 1000 gr aardappelen
- 350 gr courgette
- 4 tenen knoflook
- 0,25 l melk
- 200 ml room
- peper
- zout
- 8 el boter
- 2 el geraspte parmezaan

Bereidingswijze:

Warme kalfslapjes met tonijnsaus:

De wortels, selderie en sjalotten schillen en in blokjes snijden. De kal
smootjes met peper en zout kruiden. In een ovenvaste schaal 2 el olijfolie verhitten, het vlees op hoog vuur aan alle kanten aanbraden. De groenteblokjes toevoegen en kort meebakken.
De oven op 150 graden voorverwarmen. De kalfsmootjes uit de braadslee nemen en de groenten nog een paar minuten op een gematigd vuur laten bakken. Vervolgens met witte wijn en bouillon blussen. Alles circa 2 minuten laten sudderen. Het vlees weer in de schaal leggen en in het midden van de oven nog circa 50 minuten gaar laten worden.
Het vlees uit de schotel nemen. De knoflooktenen pellen. De peterselie wassen, de blaadjes afplukken. Het braadvocht met knoflook, peterselie, tonijn, kappertjes, ansjovis en citroensap pureren. De saus met peper en zout op smaak brengen.
Het vlees in circa 1 cm. Dikke plakken snijden, met de saus overgieten en nog warm serveren.

Ovenschotel met aardappelen en courgette:

aardappelen voorbereiden en in melk koken;
De aardappelen wassen, schillen, in fijne plakjes snijden en droogdeppen. De courgette wassen, schoonmaken en eveneens in schijfjes snijden. De knoflook pellen. De oven op 180 graden voorverwarmen.

De melk aan de kook brengen en de knoflook erin uitpersen. De aardappelen en de courgette toevoegen en alles circa 2 minuten later pruttelen. Van het vuur halen, in een pan doen, met de room verfijnen, kruiden en afgedekt nog circa 5 minuten laten trekken.
Een ovenvorm met wat boter invetten, het aardappel-courgette-mengsel erin scheppen en met parmezaan bestrooien. De overige boter in vlokjes op het mengsel leggen en minstens 30 minuten bakken.



Zomerse aardbeientaartjes

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 plakjes ontdooide diepvriesbladerdeeg
- 200 gr. ontvliesde amandelen
- 200 gr. zachte boter
- 200 gr. fijne tafelsuiker
- 3 eieren
- 750 gr. grote gehalveerde aardbeien

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 175 graden.
Rol elk plakje deeg iets uit en bekleed de taartvormpjes ermee. Prik de deegbodems met een vork rekelmatig in. Maal voor de vulling de amandelen fijn in de keukenmachine. Klop de boter en de suiker tot een licht en luchtig mengsel. Klop de amandelen door het suikermengsel en klop daarna één voor één de eieren erdoor. Schenk dit mengsel in de vormpjes op het deeg en bak en taartjes 30-40 minuten in het middel van de oven tot de vulling stevig is. Schakel na 15 min. De oven terug op 150 graden.
Laat de taartjes in de vormpjes afkoelen en verdeel de aardbeien erover. Bestuif de aardbeien met poedersuiker.