Menu van kookavond 12-05-2003

Samengesteld door: Alle leden Biétgaar

Gerechten:

Voorgerecht: Zalmfilet met tagliatelle en zalmsnippersaus
Tussengerecht: Mosterdsoep
Hoofdgerecht: Kalfsschnitzel met rode wijnsaus, sugar snaps, aardappelgratin en witlof uit de oven
Nagerecht: Zomerse aardbeientaartjes met slagroom en yoghurtijs

Zalmfilet met tagliatelle en zalmsnippersaus

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 16

Ingrediënten:

- 16 kleine zalmmoten
- 1.6 potje visfond
- 6.4 dl witte wijn
- 400 ml crème fraiche
- 160 gr verse zalmsnippers
- 16 nestjes tagliatelle
- olijfolie met knoflook
- zout
- peper

Bereidingswijze:

Saus:
Kook de witte wijn en de visfond in tot de helft. Voeg al roerende de crème fraiche toe en tot slot de fijngesneden zalmsnippers.

Tagliatelle:
Kook de tagliatelle volgens de gebruiksaanwijzing biétgaar.

Vis:
Kruid de vis met peper en zout en grilleer hem met een eetlepel knoflookolie in de grilpan. Neem de vis uit de pan en hou deze warm in een oven van ca. 100 graden.
Leg een nestje tagliatelle op de voorverwarmde borden en hierop de zalmfilet.

Mosterdsoep

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 16

Ingrediënten:

- 200 gram boter
- 240 gram bloem
- 1/2 liter room
- 4 liter bouillon
- 8 eetlepels mosterd van abraham. (groningse pitjes mosterd)
- (brie en spekjes)

Bereidingswijze:

De boter smelten,maar NIET kleuren.De bloem toevoegen, en met een houten lepel roeren, zet de roux op een zacht vuur en laat hem 10 minuten garen. De bouillon verwarmen en bij de roux gieten, glad roeren, onder voortdurend roeren 10 minuten laten koken.
De soep door een zeef halen.
De mosterd toevoegen. Vlak voor serveren de room toevoegen en NIET meer laten koken.

Voor de smaak gebakken spekjes en eventueel brie toevoegen.

Kalfsschnitzel met rode wijnsaus, sugar snaps, aardappelgratin en witlof uit de oven

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 16

Ingrediënten:

Rode wijnsaus:
- 1 liter bouillon
- 1 liter rode wijn
- 60 gram boter
- 60 gram bloem
- 2 sjalotjes
- 2 wortels
- 2 blaadje laurier
- peterselie
- tijm

Aardappelgratin:
- 1 kilo aardappelen
- 3 dl melk
- 3 dl slagroom
- 1 teentje knoflook
- zout
- peper
- nootmuskaat

Kalfsschnitzels:
- 16 kalfsschnitzels
- boter
- zout
- peper

Witlof uit de oven:
- 16 struikjes witlof
- 100 gram boter
- 16 plakken gekookte ham
- 16 plakken kaas
- zout
- peper
- suiker

Sugar snaps:
- 1000 gram sugar snaps
- boter
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Rode wijnsaus:
Maak van de boter en de bloem een blonde roux. Laat de wijn, samen met de bouillon en alle kleingesneden groenten en kruiden reduceren tot de helft. Passeer het vocht. Voeg het toe aan de roux en laat het tot een saus binden. Breng deze zo nodig op smaak.

Aardappelgratin:
Schil de aardappelen, was ze en snij ze in plakjes van 2 mm dik. Neem een platte schaal, die in de oven kan, wrijf deze in met knoflook en besmeer ze ruim met boter. Maak de melk lauwwarm, meng er de room door en geef er peper, zout en nootmuskaat bij. Beleg de bodem van de schaal met de aardappelschijfjes en schenk er het melkmengsel over. Snij de rest van de boter in kleine stukjes en verdeel deze over de oppervlakte. Zet de schaal in een oven van 160 graden C. en laat ze daar anderhalf uur in. Serveer de gratin in de ovenschaal.

Witlof uit de oven:
Maak het witlof schoon. Snij de onderkant kegelvormig in. Smelt 40 gram boter in een pan, leg hierin

het witlof, voeg een theelepel suiker toe, zout en peper. Laat ze, met het deksel op de pan 20 minuten zachtjes stoven. Pas op dat ze niet aanbakken. Als het witlof klaar is, draai dan elk struikje in een plak ham, draai er nog een plak kaas omheen. Leg ze in een ovenvaste schaal en zet deze onder de salamander totdat de kaas is gesmolten. Meteen serveren.

Sugar snaps:
Sugar snaps (kruising tussen doperwt en peultje) 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.

Kalfsschnitzels:
Bestrooi het vlees met peper en zout. Verhit de boter in een koekenpan, wacht tot de grote belletjes zijn verdwenen en bak de schnitzels goudbruin.

Zomerse aardbeientaartjes met slagroom en yoghurtijs

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 16

Ingrediënten:

- 16 ontdooide plakjes diepvriesbladerdeeg
- 400 gr. Ontvliesde amandelen
- 400 gr. zachte boter
- 400 fijne tafelsuiker
- 6 eieren
- 1500 gr grote gehalveerd aardbeien
- slagroom
- yoghurtijs

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 regelmatig 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.

Slagroom met staafmixer opkloppen (vergeet de suiker niet). Van yoghurtijs bolletjes maken en op borden verdelen.