

Menu van kookavond 15-09-2003

Samengesteld door: Dave Vercoulen

Gerechten:

Voorgerecht: Champignons als Escargots (Champignons à l'Escargot)

Tussengerecht: Romige courgettesoep

Hoofdgerecht: Gevuld varkenshaasje met lente-ui

Nagerecht: Pithiviers met appel, peer & rozemarijn



Champignons als Escargots (Champignons à l'Escargot)

Type gerecht: Voorgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 32 grote champignons
- 250 gram boter
- 4 sjalotjes
- 1 bosje peterselie
- 10 teentjes knoflook
- zout
- peper

Bereidingswijze:

Schil de knoflookteentjes en hak die zeer fijn. Schil de sjalotjes en hak ook deze fijn. Was wat peterselie en hak die fijn. Roer de boter zacht, en meng er dan de knoflook, sjalot en peterselie door. Geef er ook zout en peper bij. Bestrijk een ovenvaste schaal met boter. Borstel de champignons schoon. Haal er de stelen af. Vul de champignons met de kruidenboter en zet ze in de schaal. Zet deze 30 minuten in een oven van 200 °C.

Romige courgettesoep

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 8



Ingrediënten:

- 4 lepels margarine
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 4 middelgrote courgettes
- 1,5 liter water
- 4 kippenbouillontabletten
- 2 dl. slagroom
- peper uit de molen
- worcestersaus
- tabasco
- basilicum, bieslook of peterselie
- (Het water en de kippenbouillontabletten zijn te vervangen door 2 potten kippenbouillon met vlees)

Bereidingswijze:

Maak de courgettes schoon en snijd ze in blokjes. Snipper de uien, maak de knoflook schoon en pers de teentjes. Fruit de uien zachtjes in de margarine met de uitgeperste knoflook. Voeg de blokjes courgette toe en smoor ze even mee. Giet de bouillon erbij en breng het aan de kook. Laat het ± 10 minuten zachtjes koken tot de courgette net gaar is.

Pureer de soep met de staafmixer of de keukenmachine. Voeg daarna de room toe en verwarm de soep nog even (let op, de soep mag niet meer koken!).

Als de soep niet voldoende gebonden is bijbinden met allesbinder of een bloempapje. Maak de soep af met worcestersaus, tabasco, peper uit de molen en de kruiden. Verse kruiden niet meer laten koken.



Gevuld varkenshaasje met lente-ui

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 12 lente-uitjes
- 1200 gr. varkenshaas
- 100 gr. boter
- 0.4 l. slagroom
- 4 el. abrikozenjam
- 8 el. sherry medium
- 4 plakjes achterham
- 4 tl. sojasaus
- zout
- peper

Bereidingswijze:

Maak de lente-uitjes schoon en snijd het losse groen eraf. Snijd de varkenshaas in de lengte, tot op 1 centimeter, in en klap het open. Vermeng de jam met de sojasaus en bestrijk de binnenkant van het varkenshaasje ermee. Halveer het plakje ham en leg de helften in elkaars verlengde op het varkenshaasje. Snijd overhangende randjes weg. Leg de lente-uitjes erop. Klap het varkenshaasje weer dicht en steek het vast met cocktailprikkers. Wrijf het varkenshaasje in met zout en peper.

Verhit de boter in een braadpan en bak het varkenshaasje rondom bruin. Braad het varkenshaasje met de deksel op de pan in circa 15 minuten zachtjes gaar.

Varkenshaas moet van binnen nog een beetje rosé zijn. Neem het varkenshaasje uit de pan en houd het warm onder aluminiumfolie. Voor het beste resultaat moet je het vlees tijd geven om te rusten. Zeef het braadvocht. Roer de sherry en room door het braadvocht en kook dit circa 2 minuten in tot een licht gebonden saus (eventueel binden met maïzena).

Snijd het varkenshaasje schuin in dunne plakjes en rangschik deze dakpansgewijs op de warme borden. Schenk de saus erlangs.

Het gevuld varkenshaasje met lente-ui smaakt heerlijk met gebakken krielaardappeltjes en een frisse salade.



Pithiviers met appel, peer & rozemarijn

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 25 g ongezouten roomboter
- 4 dessertappels in blokjes gesneden
- 4 dessertperen in blokjes gesneden
- 25 g basterdsuiker
- 1/2 takje verse rozemarijn alleen de fijngesneden blaadjes
- 1 takje verse rozemarijn voor de versiering
- snufje gemalen piment
- snufje gemalen kaneel
- 500 g kant-en-klaar bladerdeeg ontdooid
- bloem
- 1 losgeklopt ei
- 15 g poedersuiker

Bereidingswijze:

Smelt boter in een grote sauspan en voeg appels, peer, suiker, gesneden rozemarijn, piment en kaneel toe. Kook op matig vuur 10-15 minuten tot het fruit net zacht is maar wel in vorm blijft. Niet te lang koken, anders wordt de vulling te zacht. Verdeel het deeg in tweeën en rol elk deel uit op een licht met bloem bestoven oppervlak. Stans met een ring van 25 cm doorsnede 1 gekartelde cirkel uit en leg die op een licht ingevette bakplaat. Stans nog een cirkel uit het andere vel bladerdeeg en rol het deeg iets uit voor de bovenkant. Oven voorverwarmen op 220°C / gasstand 7. Schep de vulling in het midden van de cirkel op de bakplaat en laat een rand van 2,5 cm vrij. Bedek de vulling met de grotere deegcirkel en zorg dat de gegolfde randen in elkaar vallen. Druk ze goed aan om te verzegelen. Bestrijk met geklopt ei en kerf, met een mes, een spiraalpatroon op de bovenkant.

Bak 15-20 minuten, neem de pithiviers uit de oven en bestuif met poedersuiker. Zet de oven op 230°C / gasstand 8 en zet de taart nog 4-5 minuten in de oven tot de suiker is gekarameliseerd (let goed op dat de pithiviers niet aanbrandt!).

Versier met een takje rozemarijn, snijd de taart warm in punten en serveer roomijs bij.