

# Menu van kookavond 20-10-2003

Samengesteld door: Wim Hovens

## Gerechten:

Voorgerecht: Salade 'Een goed begin'

Tussengerecht: Witlofsoep met ham en ananas

Hoofdgerecht: Kalkoenbiefstukjes bedekt met brie en peren, gebakken aardappelen en haricots-verts in katenspek

Nagerecht: Omelet Siberiënne



## Salade 'Een goed begin'

Type gerecht: Voorgerecht

Aantal personen: 8

## Ingrediënten:

- 4 kipfilets (evt. maïs kipfilets)
- scheutje olijfolie
- gemengde salade
- 200 gram kleine kaasblokjes (extra belegen)
- 1 dl Italiaanse wijnazijn
- 1 dl gembervocht
- 6 eetlepels studentenhaver
- 6 eetlepels uitgebakken ontbijtspek

## Bereidingswijze:

De kipfilet in dunne plakjes snijden met olijfolie en een weinig peper en zout. Verdeel de gemengde salade op de borden. De blokjes kaas met de studentenhaver mengen en over de salade verdelen. Verhit de koekepan en bak de plakjes kipfilet in enkele minuten gaar.

Het uitgebakken spek aan de kip toevoegen. Aflussen met de Italiaanse wijnazijn en het gembervocht. Laat het vocht geheel inkoken tot het stroperig is. Laat de filet iets afkoelen en verdeel deze over de salade.

# Witlofsoep met ham en ananas



Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 8

## **Ingrediënten:**

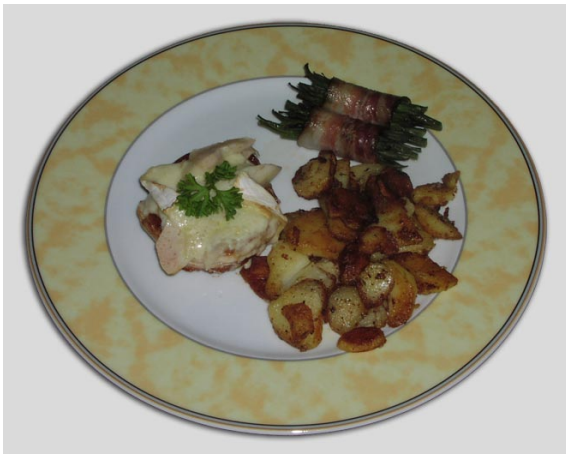
- 1 kilogram witlof
- 400 gram gekookte ham (dikke plakken)
- 6 schijven ananas
- 120 gram boter
- 140 gram bloem
- 2 kleine uien
- 3 liter bouillon
- scheutje room
- scheutje gembervocht
- 4 mini-broodjes

## **Bereidingswijze:**

Snipper de ui en fruit deze enkele minuten aan in de boter (niet laten verkleuren).

Voeg dan de bloem toe en roer het enkele minuten goed om. Giet dan de bouillon toe en breng de soep al roerende aan de kook.

Snij ondertussen de bittere kernen uit de witlof en snij de rest in kleine stukken. Snij ook de ham en de ananas klein. Voeg deze eveneens bij de soep en laat het enkele minuten meekoken. Giet het scheutje room met het gembervocht bij de soep en voeg eventueel een beetje peper en zout toe. Laat de soep nog enkele minuten zacht koken en serveer de soep met een mini-broodje.



## **Kalkoenbiefstukjes bedekt met brie en peren, gebakken aardappelen en haricots-verts in katenspek**

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

### **Ingrediënten:**

- 8 kalkoenbiefstukjes van 160 gram
- 250 gram boter
- vers gemalen peper
- zout
- 8 puntjes roombrie
- 2 zachte handperen
- 2,5 kilogram aardappelen
- 500 gram haricots-verts
- 16 plakken katenspek

### **Bereidingswijze:**

#### **Kalkoenbiefstukjes:**

Strooi een weinig peper en zout over de kalkoenbiefstukjes. Verhit de roomboter en bak de biefstukjes totdat ze net gaar zijn.

Schil de peer en snij deze in zeer dunne plakjes. Verdeel deze plakjes over de biefstukjes. Hierop de puntjes roombrie leggen. In de voorverwarmde oven (op 185 graden) de biefstukjes gedurende 4 à 5 minuten afbakken.

#### **Aardappelen en haricots-verts:**

De aardappelen schillen, wassen en biétgaar afkoken, af laten koelen en in plakken snijden. In de boter lekker bruin bakken.

De haricots-verts biétgaar afkoken en in het katenspek draaien. Afgaren in dezelfde oven als voor de biefstukjes.



## Omelet Siberiëne

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 8

### Ingrediënten:

- 2 hotelcakes
- 1 liter roomijs
- 0,5 liter fruitcocktail
- 8 eieren
- scheutje Grand Marnier
- scheutje rum
- 160 gram suiker
- poedersuiker

### Bereidingswijze:

Snij de cake in de lengterichting door in 5 gelijke lappen van ongeveer 1 centimeter breed. Halveer daarna het blok ijs ook in de lengterichting. Splits het eiwit van de 8 eieren en klop dit met de suiker tot het een taaie massa is met een parelmoerachtige glans. Leg de eerste lap cake op de bodem van een ovale of rechthoekige ovenschaal. Leg daar het ijs op en verdeel de fruitcocktail erover. Bedek achtereenvolgens de langste zijden en de bovenkant met de volgende drie cakelappen. Snij het laatste stuk cake doormidden en bedek hiermee het hoofd en het achtereinde van het ijs, zodat er geen ijs meer te zien is.

Besprenkel de cake met Grand Marnier. Bestrijk het geheel daarna met een dikke laag van het eiwitmengsel, zodat nu de cake ook niet meer te zien is. Bestrooi de cake met poedersuiker en zet het geheel twintig minuten in een voorverwarmde oven op 220 graden Celsius.

Voor een nog feestelijker tintje, kan de omelet daarna met een eetlepel rum geflambeerd worden. Om het ijs echt goed hard te laten worden, de cake voor het afbakken eerst een paar uur in de vriezer zetten.

En.....wees voorzichtig met het flamberen.