

Menu van kookavond 17-11-2003

Samengesteld door: Dimitri Peeters

Gerechten:

- Voorgerecht: Champignons in kruiden bierbeslag
Tussengerecht: Gebakken champignons met stokbrood
Hoofdgerecht: Variatie van runds- en varkensvlees met tuinboontjes en krielaardappeltjes
Nagerecht: Poires de Pierre



Champignons in kruiden bierbeslag

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1000 gram champignons middel
- 200 gram bloem
- 2 eieren
- 2 dl bier
- diverse kruiden (peterselie- bieslook- dille en bijvoorbeeld kervel)
- ijsbergsla
- 2 tomaten
- 2 uien

Bereidingswijze:

Bloem zeven en in een kom doen, het ei erbij en daarna het bier. Goed roeren tot alle klontjes weg zijn, daarna de kruiden die klein zijn gehakt toevoegen.

De champignons goed wassen en droog maken. In elke champignon een houten prikker prikken. Dit gebruiken we voor het vast houden.

Een frituur op 180 graden verhitten. Dan de champignon door het bierbeslag halen (het beslag mag niet te dik zijn, maar mag ook niet van de champignon aflopen). Ongeveer 2 minuten frituren en daarna zijn ze goudgeel van kleur en knapperig. De gefrituurde champignon serveren met ijsbergsla, tomaat en uienringen.



Gebakken champignons met stokbrood

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- diverse champignons
- 8 mini-broodjes
- shii-take saus
- ijsbergsla
- studentenhaver
- rozijnen
- spekreepjes
- zonnebloemolie
- gekookte achterham

Bereidingswijze:

Champignons goed schoonmaken en in stukken snijden.

Hierna champignons bakken in zonnebloemolie. Tijdens bakken shii-take saus toevoegen.

Deze champignons warm serveren naar eigen invulling.



Variatie van runds- en varkensvlees met tuinboontjes en krielaardappeltjes

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 400 gram champignons
- 400 gram varkenshaas
- 400 gram runderhaas
- 100 gram boter
- 4 sjalotjes
- 1/2 liter room
- 1,5 dl. witte wijn
- bieslook
- peterselie
- zout
- peper
- olie
- krielaardappelen
- 100 gram ontbijtspek
- 500 gram tuinboontjes

Bereidingswijze:

Runds- en varkensvlees:

Laat de room tot 1/3 inkoken. Snij het vlees in reepjes ter dikte van 1 cm en hou het gescheiden van elkaar. Kruid het vlees met peper en zout. Schroei het vlees in kleine pan in olie snel rondom mooi bruin (het moet rosé blijven) en haal het eruit.

Giet olie uit de pan, voeg boter toe en laat deze lichtbruin worden. Voeg de gesnipperde sjalotten en de fijngesneden champignons toe en laat deze even op hoog vuur bakken.

Doe nu de witte wijn erbij en laat tot de helft inkoken. Voeg room toe en laat tot gewenste dikte inkoken. Breng saus op smaak met peper en zout. Voeg de vleesreepjes toe en verwarm deze even door.

Tuinboontjes:

Was de tuinboontjes, voeg water en ietwat zout toe en kook ze gaar.

Snij het ontbijtspek in smalle reepjes en zweet in weinig boter in koekepan even aan. Giet water van tuinbonen en voeg spekreepjes met braadvet toe. Roer goed door elkaar.

Krielaardappeltjes:

Bak de krielaardappeltjes mooi bruin in boter.

PS. Vanwegen het seizoen hebben we sperzieboontje gebruikt in plaats van tuinboontjes.



Poires de Pierre

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 stoofperen
- 12 sinaasappels
- 5 kruidnagels
- 4 eetlepels suiker
- 1 koffielepel kaneel
- 1 borrelglas Grand Marnier
- boter
- 1 liter vanille-ijs

Bereidingswijze:

Zet de oven op 225 graden. Schil de peren, halveer ze, verwijder de klokhuizen en de harde deeltjes. Pers de sinaasappelen uit.

Wrijf een braadslee in met boter, leg er de halve peren in en giet er het sinaasappelsap en de Grand Marnier over. Leg de kruidnagels er bij en zet de slee in de hete oven. Laat de peren er een half uur instaan en bedruip ze voortdurend.

Meng intussen de kaneel door de suiker. Leg de peren op de vlakke kant, strooi er het kaneel-suiker mengsel over en laat ze nog een kwartier in de oven staan, zonder bedruipen.

Leg op elk bordje twee halve peren, geef er een bolletje vanille-ijs bij en schep wat saus over de peren.