Menu van kookavond 19-01-2004

Samengesteld door: Rob Drissen

Gerechten:

Voorgerecht: Paddestoelen - notencrème op toast
Tussengerecht: Bospaddestoelensoep
Hoofdgerecht: Biefstuk met oesterzwammen, krieltjes en een tomatensalade
Nagerecht: Flensjes met vanilleroomijs en chocolade-espressosaus



Paddestoelen - notencrème op toast

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 200 gr. gepelde walnoten
- 800 gr. (kastanje)champignons
- 100 gr. boter
- scheut olijfolie
- zout
- versgemalen peper
- twee theelepels gehakte tijm(vers of diepvries)
- twee tenen knoflook
- 8 sneetjes wit (casino) brood
- 16 kleine augurkjes
- 24 cherrytomaatjes
- 200 gr. veldsla of andere fijne sla

Bereidingswijze:

Rooster de walnoten in een droge koekenpan. Borstel de kastanjechampignons en snijd ze in plakjes. Verhit de boter en een scheutje olijfolie en roerbak hierin de paddestoelen 2 à 3 minuten. Voeg zout, peper, tijm en geperste knoflook toe. Rooster het brood en snijd de sneetjes diagonaal door. Pureer de paddestoelen en de noten met de staafmixer. Verdeel hierna de crème over het geroosterd brood en garneer het bord met augurkjes, tomaatjes en sla.



Bospaddestoelensoep

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 10 lente/bosuitjes
- 1 kg. gemengde paddestoelen (oesterzwammen, kastanjechampignons grotchampignons, shii-takes)
- 100 gr. boter
- 2 eetlepels gehakte tijm (vers of diepvries)
- 8 dl. kruiden of groentebouillon (van tablet)
- 2 dl. witte wijn
- 4 dl. melk
- 4 dl. kookroom
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Hak de lente/bosuitjes fijn en houd het loof apart. Borstel 800 gr paddestoelen en snijd ze in stukjes. Verhit de helft van de boter en bak hierin de uitjes en paddestoelen 3 minuten. Voeg de tijm, bouillon, witte wijn en melk toe en kook het geheel zachtjes 10 minuten. Borstel de rest van de paddestoelen schoon, snijd ze in plakjes en bak ze in de rest van de boter goudbruin. Pureer de soep met de staafmixer of in een keukenmachine. Roer de kookroom en de gebakken paddestoelen erdoor en verwarm de soep. Voeg peper en zout naar smaak toe en bestrooi de soep met het loof van de lente/bosuitjes.

Biefstuk met oesterzwammen, krieltjes en een tomatensalade

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 biefstukken van ca. 125 gr. per stuk
- 4 eetlepels gehakte basilicum (vers of diepvries)
- 2 dl. olijfolie
- 4 sjalotjes
- 500 gr. oesterzwammen
- 900 gr. voorgekookte krieltjes
- versgemalen peper
- zout
- 100 gr boter
- 16 tomaten
- aceto balsamico-azijn

Bereidingswijze:

Laat de biefstukken op kamertemperatuur komen. Meng de basilicum door de olijfolie. Pel de sjalotjes en snipper ze. Borstel de oesterzwammen en snijd ze in reepjes. Bak de krieltjes in de kruidenolie 4 à 5 minuten. Schep ze uit de pan en houd ze even warm. Roerbak de sjalotjes en oesterzwammen 2 minuten in het bakvet, schep de krieltjes erdoor en voeg peper en zout toe. Verhit de boter in een koekenpan en bak hierin de biefstukken 2 à 3 minuten per kant en bestrooi ze met peper en zout. Verdeel de warme paddestoelen en de krieltjes over 8 borden en serveer de biefstuk erbij. Lekker met een salade van tomaten.



Flensjes met vanilleroomijs en chocolade-espressosaus

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 flensjes (kant-en-klaar gekocht of zelf gebakken)
- 2 liter vanilleroomijs
- cacaopoeder
- 200 gr. pure chocolade
- 1 dl. espressokoffie of sterke koffie
- 1 dl. kookroom
- 4 eetlepels suiker

Bereidingswijze:

Begin met de chocolade-espressosaus. Smelt de in stukjes gehakte chocolade in de koffie en de room. Voeg de suiker toe en laat dit iets inkoken. Verwarm de flensjes even in de magnetron of in een hete koekenpan. Zeef de cacaopoeder over 8 borden. Leg op ieder bord een flensje, verdeel er bolletjes vanilleroomijs over en vouw de flensjes dubbel. Giet vlak voor het serveren de warme saus erover.