Menu van kookavond 09-02-2004

Samengesteld door: Frank Theeuwen

Gerechten:

Voorgerecht:	Rosbiefsalade met mosterddressing
Tussengerecht:	Broccoliroomsoep
Hoofdgerecht:	Varkensrollade met bacon en rode portsaus (Gepofte aardappel met uien en knoflook en broccoli in bladerdeeg)
Nagerecht:	Chocolade-ijs met soezen

Rosbiefsalade met mosterddressing

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 500 gr. rosbief
- parmezaanse kaas
- 60 gr. boter
- 8 eetl. olijfolie
- 2 eetl. franse mosterd
- 4 theel. balsamico-azijn
- 2 theel. poedersuiker
- 2 theel. italiaanse kruiden
- 150 gr. bladsla
- 6 snede wit brood

Bereidingswijze:

Laat de rosbief aan één stuk op kamertemperatuur komen.
Verhit de boter in een braadpan en bak de rosbief. Haal de rosbief uit de pan en laat deze even rusten. Bestrooi met zout en peper. Snij het brood in stukken van 1 bij 1 cm.

Maak een dressing van olijfolie en bruchetta kruiden. Haal het brood door de dressing. (niet te nat maken). Klop een dressing van Franse mosterd, balsamico-azijn, poedersuiker, Italiaanse kruiden en olijfolie.

Snij de rosbief in 8 plakken.

Verdeel de bladsla en de warme rosbief over 8 boorden en schenk de mosterddressing erover. Over de sla verdeelt men de parmezaanse kaas en de broodsnippers.

Broccoliroomsoep

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 800 gr. broccoli
- 1,6 liter runderbouillon
- 4 eieren
- 70 gr. boter
- 70 gr. bloem
- scheutje slagroom
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Maak de broccoli schoon en houd de roosjes en de stronk apart. Snijd de stronk in blokjes en kook ze ongeveer 5 minuten in 1/4 deel van de bouillon. Voeg de broccoliroosjes toe en laat de groente nog 5 minuten koken. Pureer de groente in een zeef of met de staafmixer.

Kook de eieren in 10 minuten hard, pel ze en hak ze fijn. Smelt de boter en roer de bloem erdoor. Voeg deel voor deel de rest van de bouillon erdoor en breng het geheel aan de kook. Laat dit 10 minuten zachtjes koken. Roer de broccolipuree en de room erdoor en breng de soep aan de kook. Breng de soep op smaak met peper en zout.

Verdeel de soep over 8 borden en soepkommen en bestrooi het met het fijngehakte ei.

Varkensrollade met bacon en rode portsaus (Gepofte aardappel met uien en knoflook en broccoli in bladerdeeg)

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Varkens rollade met bacon:
- Varkensrollade van ongeveer 1.5 kg.
- 0.5 tl. gedroogde sali
- 0.75 tl. gedroogde tijm
- 150 gr. bakbacon plakken
- zout
- peper
- 3 eetl. olijfolie

Rode portsaus:
- 2 sjalotjes
- 150 gr. koude boter
- 15 gr. chocolade
- 5 dl. wildfond
- 3 dl. rode wijn
- 3 dl. rode port
- 2 dl. jus d'orange
- 0.75 sinaasappel

Gepofte aardappel met uien en knoflook:
- 8 grote aardappelen
- 8 et. roomkaas
- 4 uien
- 2 et. boter
- 4 teentjes knoflook
- scheutje koffieroom
- geraspte kaas

Bereidingswijze:

Varkens rollade met bacon:
Verwarm de oven voor op 225 graden. Haal het touw van de rollade. Wrijf het vlees in met salie, tijm, zout en peper. Leg de plakken bacon op het vlees, laat de plakken elkaar iets overlappen. Bind de bacon met keukentouw rond het vlees. Bestrijk het met olijfolie. Leg het vlees in de braadslede en zet deze op een rooster in het midden van de oven.
Vul de braadslede met ongeveer 1 cm. water en braad de rollade 30 minuten. Verlaag na 30 minuten de oventemperatuur naar 170 graden en braad de rollade nog 1,5 - 2 uur in de oven. Schenk eventueel nog wat water in de braadslede. Neem het vlees uit de oven en laat het, verpakt in aluminiumfolie, ongeveer 15 minuten rusten.

Rode portsaus:
Snipper het sjalotje en snij het schilletje van de sinaasappel, doe een beetje olijfolie in een pannetje en fruit alles aan voeg de port en rode wijn toe. Laat dit tot de helft inkoken en voeg de wildfont toe en laat tot de helft inkoken. Doe de chocolade erbij en klop de roomboter erdoor en zet de saus van het vuur.

Gepofte aardappel met uien en knoflook:
Boen de aardappels goed schoon. Prik de aardappels in. Leg de ingeprikte aardappels in een magnetronschaal en laat ze op 800 watt in de magnetron gaar worden. Maak de uien schoon en snijd deze in ringen. Bak ze goudbruin in de boter. Snijd de gepofte aardappels in. Schep er voorzichtig een beetje aardappel kruim uit. Meng de roomkaas, de uien, fijngehakte knoflook,de aardappelkruim en de koffieroom door elkaar. Vul de gepofte aardappels met het mengsel. Doe er geraspte kaas op en zet ze in een voorverwarmde oven / grill tot de kaas goed gesmolten is.

Broccoli in bladerdeeg:
Verwarm de oven voor op 200 graden. Ontdooi de plakjes bladerdeeg. Snijd de bloemkool en de broccoli in roosjes, kook deze in ongeveer 10 minuten gaar. Fruit de ui en de knoflook (knoflook heel laten), voeg de bloem toe. Al roerende langzaam de melk toevoegen en aan de kook brengen. Doe de parmezaanse kaas, de broccoli en de bloemkool erbij en schep het geheel voorzichtig door. Verdeel de vulling over deegbladen, maar laar de randen vrij. Strooi de mozzarella over de vulling. Bevochtig de randen van het deeg en rol het dicht. Bestrijk het bladerdeeg met eigeel. Leg de rol met de naad naar beneden. Bak dit alles ongeveer 30 minuten in de oven mooi bruin.

Chocolade-ijs met soezen

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 6 eierdooiers
- 400 cc slagroom
- 200 gr. poedersuiker
- 30 gr. cacao
- 500 cc volle melk
- 2 tl. oploskoffie.

Bereidingswijze:

Chocolade-ijs:

Klop de eierdooiers met de suiker, de cacao, de oploskoffie en 100 cc melk totdat de cacao is opgelost. Voeg de rest van de melk toe en roer het geheel goed door. Klop de slagroom bijna stijf. Giet het cacaomengsel bij de geklopte slagroom. Zorg ervoor dat het geheel goed gemengd is. Schakel de ijsmachine in op de onderste stand (schep ijs) en giet het mengsel in de koelkom. Bereidingstijd: ca. 40-50 minuten.

Soezen:

Zoals beschreven staat op de verpakking.