

# Menu van kookavond 19-04-2004

Samengesteld door: Quinn Warmerdam

## Gerechten:

Voorgerecht: Kipcocktail

Tussengerecht: Uiensoep onder een bladerdeeghoedje

Hoofdgerecht: Varkenshaasje gepaneerd met amandelen en tijm, aardappelkoek en gekonfijte prei

Nagerecht: Champagnesabayon met vanille-ijs



## Kipcocktail

Type gerecht: Voorgerecht

Aantal personen: 8

## Ingrediënten:

- 500 gram gekookte kipfilet
- 4 perziken
- 1 rode paprika
- 2 sjalotjes
- 1 citroen
- gemberpoeder
- 8 eetlepels mayonaise
- 1 selderijstengel
- mosterdpoeder
- paprikapoeder
- 4 eetlepels geklopte slagroom
- peper en zout

## Bereidingswijze:

Laat de perziken in kokend water schrikken en pel ze. Snijd deze in kleine reepjes. Pers de citroen uit en sprenkel het sap over de perziken. Snijd de selderij in stukjes en voeg dit bij de perziken. Hak het sjalotje zeer fijn, voeg er wat gemberpoeder en mosterdpoeder bij. Voeg dit bij de perziken, voeg wat zout toe, meng voorzichtig en laat het een kwartier staan.

Snijd het kipvlees in reepjes en meng het voorzichtig met de rest. Roer de mayonaise en de geslagen room bij elkaar. Haal de zaadjes en de witte randen uit de paprika. Snijd de paprika in zeer dunne reepjes. Meng de mayonaise room mengsel voorzichtig door het kipmengsel.

Zet het koud weg tot aan het gebruik. Vul dan de coupes met het mengsel, leg er wat fijn gesneden paprika bovenop en strooi er nog wat paprikapoeder over.



## Uiensoep onder een bladerdeeghoedje

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 8

### Ingrediënten:

- 8 grote uien
- 100 gram boter
- 1 theelepeltje bruine suiker
- 2 liter runderbouillon
- versgemalen zwarte peper
- 2 eieren
- 8 plakjes bladerdeeg

### Bereidingswijze:

Snij de uien in smalle ringen. Smelt de boter en fruit hierin de uien met de bruine suiker goudgeel. Voeg peper naar smaak toe. Giet er 2 liter bouillon bij. Kook de soep zachtjes 10 minuten.

Verwarm de oven voor op 225 graden. Ontdooi intussen 8 lapjes bladerdeeg. Klop het ei goed los. Verdeel de soep over 8 ovenvaste soepkoppen. Prik de bladerdeeglapjes hier en daar in met een vork. Leg de deeglapjes op de soepkoppen en plak de randen vast met losgeklopt ei. Snijd het deeg eventueel bij en gebruik de restjes deeg als figuurtjes op de deeghoed. Bestrijk het deeg met de rest van het eimengsel. Schuif de soepkoppen in de warme oven en laat ze erin staan totdat het deeg goudbruin gekleurd is.



## Varkenshaasje gepaneerd met amandelen en tijm, aardappelkoek en gekonfijte prei

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

### Ingrediënten:

#### **Aardappelkoek:**

- 3 eieren losgeklopt
- 2 dl melk
- boter
- 150 gr bloem
- 2 uien in dunne ringen
- 2 tl tijm
- aardappelen (hoeveel? naar inzicht)
- olijfolie

#### **Gekonfijte prei:**

- 8 prei
- 120 gr boter
- 80 cl jus d orange
- poedersuiker

#### **Varkenshaas:**

- zout
- peper
- 2 eieren
- 2 theelepels tijm (gedroogde)
- 4 sneetjes oud wit brood
- 4 eetlepels
- mosterd
- 4 varkenshaasjes
- 150 gram amandelen(blanke)

### Bereidingswijze:

#### **Aardappelkoek:**

De uien in zeer dunne ringen snijden. De aardappels schillen en grof raspen. Roer de eieren, melk en olijfolie tot een glad mengsel. Zeef de bloem in een grote kom en roer er voorzichtig het eimengsel door. Voeg aardappel, ui en tijm toe en breng geheel op smaak. Verhit de olie in een koekenpan op een hoog vuur. Schep wat beslag in de pan en vorm er koekjes van. Bak ze aan iedere kant 2 minuten.

#### **Gekonfijte prei:**

Oven voorverwarmen tot 180 graden. Bovenste groene deel van prei snijden. Het lichte gedeelte in schuine stukken snijden(7 cm). Stukken prei in ruim kokend water met zout 10 minuten koken. Prei met koud water afspoelen en goed laten uitlekken.

In een klein pannetje 80 gr boter klaren. Stukken prei in ovenschaal leggen en geklaarde boter erover schenken. Poedersuiker en jus d orange toevoegen en preistukken enkele keren omdraaien zodat ze goed met het botermengsel bedekt zijn. Schaal midden in de oven zetten en prei in ongeveer 45 minuten konfijten.

#### **Varkenshaas:**

Sla de dunne kant van de varkenshaas terug en steek deze vast met een cocktailprikker zodat de varkenshaas overal even dik is.

Klop het ei los met 1 theelepel zout, 1 theelepel peper en 3 eetlepels mosterd. Hak de amandelen in stukjes. Snijd de korsten van het de boterhammen, maal het brood tot kruimels en meng het met de amandelen en tijm.

Haal de varkenshaasjes eerst door het ei en wentel ze vervolgens door het amandelmengsel zodat ze helemaal bedekt zijn. Verhit de olijfolie in een ruime koekenpan. Bak hierin de varkenshaasjes op een matig vuur tot ze rondom bruin zijn en mooi rosé van binnen ongeveer 15 minuten, (afhankelijk van de dikte).

Neem het vlees uit de pan en laat de varkenshaasjes afgedekt 5 minuten rusten. Zet het vuur onder de pan hoog, blus de jus af met een scheutje water en roer de rest van de mosterd erdoor. Snijd de varkenshaasjes in plakken van ongeveer 1½ cm en leg ze op 8 warme borden. Serveer de jus er apart bij.



## Champagnesabayon met vanille-ijs

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 8

### Ingrediënten:

#### **Champagnesabayon:**

- 9 eidooiers
- 9 halve eierschalen suiker
- 9 halve eierschalen champagne
- poedersuiker
- sap van 2 citroenen

#### **Vanille-ijs:**

- 4 eidooiers
- 140 gr. witte basterdsuiker
- 335 cl melk
- 2,70 dl. slagroom
- 2/3 vanillestokje

### Bereidingswijze:

#### **Champagnesabayon:**

Maak tot slot nu de champagnesabayon door de dooiers, de suiker en de champagne op een laag vuur ( of au bain marié) met een garde op te kloppen. De sabayon is gaar wanneer u de eerste luchtbel ziet. Haal hem nu direct van het vuur, maar blijf kloppen tot de meeste warmte uit de sabayon is.

#### **Vanille-ijs:**

Breng de melk aan de kook met de helft van de suiker en het vanillestokje dat in de lengte is doorgesneden. Neem de pan van het vuur, doe de deksel erop en laat het vanillestokje gedurende 10 minuten in de melk trekken. Klop met de elektrische handmixer op de middelste stand de eidooiers met de rest van de suiker gedurende 1 minuut lichtgeel en schuimig. Zet de pan terug op het vuur, als de melk opnieuw kookt giet men al kloppend een beetje melk bij de eidooiers. Voeg vervolgens dit mengsel aan de rest van de melk toe, terwijl u blijft roeren met een houten spatel.

Het mengsel mag NIET koken, gebruik hiervoor de kookthermometer, bij 83 graden kunt u de pan van het vuur afnemen (nog wel blijven roeren, tot het mengsel dik begint te worden). Als de saus dik genoeg is, zeven (voorkomt klonteren) en verwijder het vanillestokje en doe er dan de room bij (hierdoor stopt het kookproces). Als de saus schift tijdens de bereiding, klop dan met de mixer op de snelste stand een eetlepel koude melk of room erdoor. Koel het mengsel door de pan in een bak met water en ijs te zetten (ongeveer 20 minuten). Doe het mengsel in de ijsmachine en laat het ongeveer 20 minuten draaien.