Menu van kookavond 15-11-2004

Samengesteld door: Wim Hovens

Gerechten:

Voorgerecht: Serranoham met limoendressing
Tussengerecht: Roergebakken biefstuk met aardappeltjes, peultjes en cashewnoten
Hoofdgerecht: Saltimbocca met pere al forno rozemarijn aardappeltjes mozzarella met tomaat en basilicum
Nagerecht: Tiramisu

Serranoham met limoendressing

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Serranoham:

- Ongeveer 700 gram dun gesneden serranoham
- 2 Cavaillon meloenen
- 100 gram zacht uitgebakken buikspek julienne
- diverse gemengde soorten sla

Dressing:

- 2 limoenen
- 2 dl. Cogmans kloof, Afrikaanse dessertwijn
- 300 gram crème fraîche
- peper
- zout
- mosterd

Bereidingswijze:

Het vocht van de limoenen vermengen met de crème fraîche, daarna de rest van de ingrediënten toevoegen en mengen. De sla op het bord garneren, de serranoham, de meloenbolletjes en het uitgebakken spek erover verdelen en daarna afmaken met de dressing.

Roergebakken biefstuk met aardappeltjes, peultjes en cashewnoten

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 300 gram peultjes
- 6 eetlepels olijfolie traditioneel
- 500 gram biefstuk-reepjes
- 400 gram aardappelblokjes
- 1 theelepel sambal oelek
- 2 eetlepels ketjap manis
- 3 eetlepels ongezouten cashewnoten
- 2 eetlepels gember-siroop
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Maak de peultjes schoon. Verhit 2 eetlepels olie in een wok. Roerbak de helft van de biefstuk 2 minuten en schep het vlees uit de pan. Herhaal dit nogmaals met de rest van de biefstuk.
Verhit de rest van de olie in de wok. Bak al omscheppend de aardappel-blokjes lichtbruin en schep er de peultjes door. Voeg na 1 minuut de biefstuk, de sambal, de ketjap, de noten en de gembersiroop toe.
Warm alles al omscheppend goed door en breng het op smaak met peper en zout.

Saltimbocca met pere al forno rozemarijn aardappeltjes mozzarella met tomaat en basilicum

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Saltimbocca:
- 3 plakken rauwe ham
- 3 eetlepels geraspte kaas
- 3 eetlepels peterselie
- 1 ei
- peper
- nootmuskaat
- 25 gram boter
- 1 dl. marsala
- 1 dl. droge witte wijn
- 2,5 dl. kalfsfond
- 8 schnitzels (zeer dun)
- 8 plakken parmaham
- 16 salieblaadjes (vers)
- cocktailprikkers

Pere al forno:
- 8 harde peren (conference of een andere stoofpeer)
- 75 gram basterdsuiker
- 225 ml. marsala
- 75 ml. water
- 3 cm. kaneel
- 3 cm. vanille

Rozemarijn aardappeltjes:
- 2 kilogram aardappelen (kleine)
- 1/8 bos rozemarijn
- 50 gram boter
- zout

Mozzarella met tomaat en basilicum:
- 4 grote rijpe tomaten
- 1 bol mozzarella
- 0,5 bos basilicum
- 75 gram veldsla
- 4 zwarte olijven
- 0,5 eetlepel witte wijnazijn
- 1 eetlepel balsamico-azijn
- 4,5 eetlepel olijfolie
- zout
- peper

Bereidingswijze:

Saltimbocca:

Maak een mengsel van fijngesneden ham, kaas, peterselie, ei, peper en nootmuskaat. Verdeel het mengsel over de schnitzels en rol deze op. Wikkel hier een plak parmaham om. Leg er twee blaadjes salie op en steek deze vast met cocktailprikkers.
Bak de rolletjes in 15 minuten gaar en bruin (oven op kerntemperatuur). Houd ze warm (in een schaal of op een bord). Schenk de marsala en de witte wijn in de braadpan. Roer het aanbaksel goed los en laat de saus inkoken. Serveer het vlees met de saus. Serveren met aardappelpartjes gebakken in olijfolie met knoflook en rozemarijn, pere al forno, tomaat met basilicum.

Pere al forno:

Schil de peren, halveer en ontpit ze, de steeltjes eraan laten zitten. Neem een ovenschotel, waarin de peren precies passen. Doe hierin de marsala, het water, het kaneelstokje, de vanille en de basterdsuiker.
Zet de peren in de schotel en zet deze in een voorverwarmde oven (170 graden.), gedurende ongeveer 1 uur, afhankelijk van de perensoort (afgedekt met aluminiumfolie), of in de pan.

Rozemarijn aardappeltjes:
De aardappelen schillen en in 4 partjes snijden. De scherpe kanten iets afronden. Kook de aardappelen beetgaar in water met zout en wat roze-marijn. Na het koken de aardappelen uit laten dampen.
Van de rozemarijn de naalden afhalen.
De boter verwarmen en daar de aardappelen in bakken. Op het laatst de rozemarijn meebakken. Afsmaken met wat zout.

Mozzarella met tomaat en basilicum:
Maak de dressing van azijn en olie, zout en peper (gembervocht of honing, mosterd). Leg op een klein bordje een blaadje veldsla. Snij de tomaten in mooie plakken. Snij de mozzarella in mooie plakken. Leg een tomaatplakje op de veldsla met daarop dakpansgewijs een plakje mozzarella. Besprenkel het met wat van de dressing. Garen met een blaadje basilicum en een halve olijf.

Tiramisu

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 6 eierdooiers
- 150 gram poedersuiker
- 375 gram mascarpone
- 3 gelatine-blaadjes
- 0,4 liter slagroom
- scheutje amaretto
- 300 gram lange vingers
- 0,3 liter sterke koffie
- een cakevorm bekleed met plasticfolie

Bereidingswijze:

Zet sterke koffie. Klop de eierdooiers met de poedersuiker au bain marie tot een schuimige massa ontstaat. Voeg de geweekte, warm gemaakte gelatine toe. Voeg hier de mascarpone aan toe en meng dit met een garde tot een homogene massa. Klop de slagroom stijf en voeg deze toe aan het mengsel.
Giet de koffie in een diep bord of een kom. Voeg hier een scheut amaretto aan toe. Doop de lange vingers snel in dit koffiemengsel. Schik ze naast elkaar in een laag mascarponecrème. Schep iets meer dan de helft van de crème over de laag lange vingers.
Rol de overige lange vingers snel door de koffie en schik ze dicht tegen elkaar op de mascarponecrème en schep weer mascarponecrème erop.
Laat het gerecht 3 tot 4 uur, afgedekt met plasticfolie, in de koelkast opstijven. Zeef er voor het opdienen cacaopoeder overheen of maak een garnering van cacao.