Menu van kookavond 28-02-2005

Samengesteld door: Dave Vercoulen

Gerechten:

Voorgerecht: Lauwwarme salade met kalkoen
Tussengerecht: Wortelsoep met kokos, sinaasappel en gerookte kip
Hoofdgerecht: Eendenborst met Thaise saus
Nagerecht: IJs met kerrie-bananen en gevulde soesjes

Lauwwarme salade met kalkoen

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 700 g kalkoenhaasjes
- 200 g ontbijtspek in reepjes
- 70 g braad boter
- 100 g cashewnoten
- sesamzaad
- 3 eetl. balsamicoazijn
- 4 eetl. sesamolie
- 4 eetl. chilisaus
- 1,5 eetl. Gembersiroop
- 200 g gemengde groene sla
- handje taugé
- 0.75 verse ananas
- zout
- versgemalen peper

Bereidingswijze:

Laat de kalkoenhaasjes op kamertemperatuur komen. Rooster de noten en zaden omscheppend in een droge koekenpan tot ze beginnen te kleuren en schep ze op een bord om ze te laten afkoelen. Verhit een klontje van de boter in de pan en laat de spek reepjes omscheppend bakken tot ze

knapperig zijn. Schep ze met een schuimspaan uit de pan. Roer in een kommetje de azijn, de sesamolie, de chilisaus en de gembersiroop door elkaar.

Verhit de resterende boter in de pan en bak de kalkoenhaasjes rond om aan tot ze beginnen te kleuren. Draai het vuur laag, zet een deksel op de pan en laat de kalkoenhaasjes in 12-15 minuten net gaar worden. Neem ze uit de pan, bestrooi ze met wat zout en peper en laat ze afkoelen. Tot zover kan dit gerecht worden voorbereid.

Zet voor het serveren de pan weer op het vuur. Snijd de kalkoenhaasjes in schuine plakken. Schep ze met de spek reepjes in de pan, bedruppel ze met de helft van de balsamico dressing en laat omscheppend doorwarmen. Verdeel de sla en taugé over de borden en bedruppel met de resterende dressing. Verdeel de warme kalkoenplakjes en de spekjes over de sla. Bestrooi met de cashewnoten en het sesam zaad en garneer met plakjes ananas. Meteen serveren.

Wortelsoep met kokos, sinaasappel en gerookte kip

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- ca. 250 g gerookte kipfilet
- 550 g wortelen
- 3 eetl. olijfolie
- 3 eetl. tomatenpuree
- ca. 1,5 theel. rode currypasta (pot)
- 3 theel. versgeraspte gemberwortel
- 1 l kippenbouillon uit een pot of van tabletten
- geraspte schil van 1/2 sinaasappel
- 1,5 dl vers geperst sinaasappelsap
- 1,5 eetl. gembersiroop
- 500 ml kokosmelk (blik)
- zout
- tabasco
- korianderblad om te garneren

Bereidingswijze:

Snijd de schoongemaakte wortelen in plakjes. Snipper de ui en laat in de soeppan in de olie glazig fruiten. Laat de tomatenpuree, de currypasta en de gemberwortel kort meefruiten. Voeg de wortelplakjes en de bouillon toe, breng aan de kook en laat met de deksel op de pan circa 15 minuten koken. Pureer de soep met de staafmixer of door de draaizeef.

Voeg de sinaasappelrasp, het sinaasappelsap, de gembersiroop en de kokosmelk toe, breng al roerend aan de kook en breng de soep zonodig verder op smaak met wat zout en een paar druppels tabasco. Snijd de gerookte kipfilet in reepjes en verdeel ze over de borden. Schep er de hete soep op en bestrooi met korianderblad.

Eendenborst met Thaise saus

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Eenden:

- 6 eendenborstfilets van ca. 300 g per stuk
- 1,5 eetl. Olijfolie
- zout
- versgemalen peper

Saus:

- 4 bosuitjes
- 1,5 teentjes knoflook
- 3 theel. vers geraspte gemberwortel
- 1/3 lit. gevogeltefond (uit een pot)
- 4-5 eetl. chilisaus
- 3 eetl. limoensap
- 1,5 eetl. gembersiroop
- 3 theel. aardappelmeel

Bereidingswijze:

Kerf het vel van de eendenborsten met de punt van een scherp mes tot op het vlees ruitvormig in. Verwarm de oven voor op 200 C. Verhit de olie in een pan, draai het vuur hoog en laat de eendenborsten op de velkant in circa 8 minuten mooi bruin worden. Neem ze uit de pan, bestrooi ze met wat zout en peper en leg ze in een ovenschaal. Zet ze met de velkant naar boven 8-10 minuten in de voorverwarmde oven. Neem ze uit de oven en laat ze losjes afgedekt met aluminiumfolie een paar minuten rusten voor ze in schuine plakken worden gesneden.

Maak terwijl de eenden borsten in de oven staan de saus. Snijd de bosuitjes in ringetjes en houd het witte en het groene deel apart. Giet het eendenvet op een lepel na uit de pan en laat het wit van de bosui, de geperste knoflook en de gemberwortel kort fruiten. Giet de fond, de chilisaus, het limoensap en de gembersiroop in de pan en roer goed. Laat de saus een paar minuten inkoken en bind met aangeroerd aardappelmeel en breng op smaak met wat zout en peper.

Verdeel de eendenborst over de borden, schep er wat van de saus over en serveer de rest van de saus apart. Bestrooi de eend met het groen van de bosui. Lekker met basmatirijst en gekookte broccoliroosjes.

IJs met kerrie-bananen en gevulde soesjes

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

IJs:
- 4 middelgrote bananen of appelbanaantjes
- in rum geweekte rozijnen
- 1 l slagroom
- 1 theel. milde kerriepoeder
- een snufje zout
- 8 takjes munt

Soesjes:
- 125 gram water
- 60 gram margarine
- 60 gram gezeefde bloem
- 2 eieren
- zout

Bereidingswijze:

IJs:
Pel de bananen en snijd ze in stukjes. Kook de stukjes banaan in een klein beetje water tot ze zacht zijn. Verhit de 1 liter slagroom. Roerde gare bananen erdoor. Pureer de bananen met het kerriepoeder en het zout in de slagroom met behulp van een staaf mixer of gebruik een andere keukenmachine.

Vul een ijsmachine met dit mengsel en volg de gebruiksaanwijzing van de machine, of giet het mengsel in een metalen bak en zet de bak in de diepvries. Het mengsel tegen de zijkanten van de bak zal het eerst bevriezen. Daarom moet het ijsmengsel regelmatig worden doorgeroerd. Schep het lichtbevroren mengsel door de nog vloeibare room in het midden. Laat het bananenijs 12 uur in de vriezer. Haal het een half uur voordat het wordt geserveerd uit de vriezer. Snijd het ijs in plakjes of schep er bolletjes uit. Garneer het ijs met in rum geweekte rozijnen en een takje munt.

Soesjes:
Breng het water met de margarine en het zout aan de kook. Als de margarine gesmolten is, dan de gezeefde bloem toevoegen en het mengsel tot een deegbal oproeren (enkele minuten doorroeren om het deeg gaar te maken). Laat het iets afkoelen en voeg dan de eieren toe. Vul de spuitzak met het beslag. Verdeel het beslag in kleine porties (2 cm2) over het bakvel. Bak deze op 200 graden gedurende 8 a 10 minuten in de oven.

Laat de soesjes afkoelen. Klop 200 ml slagroom stijf en vul hiermee de soejes voorzichtig van onder

uit.

Hak de witte en pure chocolade in stukjes (beide gescheiden houden) .Doe dit in een kom en zet deze op een pan met heet water.Smelt de chocolade au bain marie. Doop hier de bovenkant van de soesjes in. Op deze manier heb twee verschillende soorten soesjes om de borden mee te garneren.