Menu van kookavond 18-04-2005

Samengesteld door: Quinn Warmerdam

Gerechten:

Voorgerecht: Bouillon met basilicumvisballetjes en champignons
Tussengerecht: Wontons met dipsaus
Hoofdgerecht: Japanse entrecote
Nagerecht: Zoete rijst met ananas en komkommer in suiker-kaneelsaus



Bouillon met basilicumvisballetjes en champignons

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 500 g zalmfilet
- 2 eieren
- 4 eetl. fijngehakte basilicumblaadjes
- circa 4 eetl. bloem
- zout- peper
- 200 g champignons
- 1 bos/lente-uitjes
- 2 liter kippenbouillon
- 40 g boter
- 2 eetl. citroensap

Bereidingswijze:

Hak de zalmfilet in zeer kleine stukjes. Meng door dit visgehakt 2 eieren, de fijngehakte basilicum, bloem en zout en peper. Mocht het gehakt nog te nat zijn, voeg dan wat extra bloem toe. Vorm er met natgemaakte handen soepballen van. Snijd de schoongeborstelde champignons in plakjes. Snijd de schoongemaakte bosuitjes, inclusief het mooie groene gedeelte, in dunne ringen.

Smelt boter in een soeppan en bak hierin de champignonplakjes knapperig en lichtbruin. Voeg de bouillon toe en breng deze aan de kook. Schep de visballetjes in de bouillon en kook ze in circa 5 minuten gaar. Breng de soep op smaak met citroensap.

Wontons met dipsaus

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Wontons:
- 270 gram kipfilets
- 1 volle theel. versgeraspte gemberwortel
- 1 volle theel. sambal oelek
- 1 volle theel. korianderpoeder (ketoembar)
- 2 á 3 sjalotjes
- 1 teentje knoflook
- zout
- versgemalen peper
- 8 plakjes bladerdeeg uit de diepvries
- olie om te frituren
- radijsjes of cherrytomaatjes om te garneren

Dipsaus:
- 8 eetl. sojasaus
- 1 volle theel. vergeraspte gemberwortel
- 1 volle theel. sambal oelek
- 1 eetl. citroensap
- 1 volle eetl. gembersiroop

Bereidingswijze:

Snijd de kipfilets in grote stukken en hak ze met de gemberwortel , de sambal, het korianderpoeder, de grofgesneden sjalotjes, de grofgesneden knoflook en wat zout en peper in de foodprocessor tot een samenhangend gehakt. Rol de ontdooide velletjes bladerdeeg naar beide zijden iets groter uit en snijdt ze in vieren. Schep in het midden van ieder velletje een flinke theelepel van het kipgehakt. Bestrijk de velletjes met behulp van een keukenkwastje rond de vulling met wat water en vouw de vier punten van het deegvelletje naar elkaar. Maak er voorzichtig buideltjes van en zorg dat de vulling goed is opgesloten. Roer voor de dipsaus de sojasaus, de gemberwortel, de sambal, het citroensap en de gembersiroop door elkaar.

Verhit de olie tot 180 graden. Frituur de wontons met niet te veel tegelijk in circa 4 minuten goudbruin en laat ze op keukenpapier uitlekken. Verdeel de dipsaus over éénpersoons-kommetjes en serveer de wontons.



Japanse entrecote

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 entrecotes à 150 g
- 16 eetl. medium sherry
- 16 eetl. droge witte wijn
- 10 eetl. Japanse sojasaus of ketjap manis
- 2 mespuntjes scherpe mosterd
- 2 eetl. oosterse roerbakolie of sesamolie
- 4 cm geraspte verse gemberwortel of 2 theelepels gemberpoeder
- 8 eetl. honing
- 2 kleine prei
- 8 eetl. maïzena
- 6 eetl. zonnebloem of arachideolie

Bereidingswijze:

Leg de entrecotes naast elkaar op een schaal. Breng de sherry, witte wijn, sojasaus, mosterd en roerbakolie of sesamolie aan de kook. Voeg de gemberwortel en honing toe en kook zachtjes 5 minuten. Laat dit sausje afkoelen. Bestrijk het vlees met een beetje saus en laat dit 30 minuten marineren. Bewaar de rest van de saus. Snijd de prei in ragfijne ringetjes en zet apart.

Bestrijk het vlees nog een keer met het sausje en bestuif het met een dun laagje maïzena. Verhit de olie in een koekenpan of gebruik een grillpan en bak hierin de entrecotes maximaal 3 minuten per kant. Lak ze steeds met het sausje. Schep het vlees uit de pan en houd het even warm. Voeg de overgebleven saus met een scheutje water bij het bakvet en roer er een jus van. Serveer de entrecotes, eventueel in schuine plakken gesneden, bestrooit met de preiringetjes. Serveer er wilde rijst of eiermie bij.

Tip: Presenteer het vlees op een bedje van roergebakken peultjes en plakjes wortel.



Zoete rijst met ananas en komkommer in suiker-kaneelsaus

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 2 ananassen- 1/2 komkommer
- 150 g dessert (pap) rijst
- 1 1/2 l melk
- 2 vanillestokje
- snufje zout
- 4 theel. vanillesuiker
- 2 theel. zonnebloemolie
- 4 eetl. gepelde amandelen
- 100 g boter
- 12 eetl. bruine suiker
- 6 theel. kaneelpoeder

Bereidingswijze:

Maak de ananas schoon. Verwijder de schil en de pitten in het vruchtvlees. Snijd een stukje van de boven- en onderkant. Snijd de ananas in de breedte in dikke plakken. Vang het sap op. Snijd de harde kern uit de plakken. Snijd de geschilde komkommer in blokjes.

Er zijn verschillende soorten dessert- of paprijst te koop, die een verschillende gaartijd hebben. Let op de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Dit is het basisrecept voor een smeuïge rijst die als nagerecht wordt gegeten. Kook de rijst gaar volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking in melk waaraan een snufje zout en opengesneden vanillestokjes worden toegevoegd gaar. Schraap het merg uit het stokje en roer het door de melk/rijst. Bewaar de vanillestokjes. Roer vanillesuiker door de rijst. Verwarm de olie in een kleine koekenpan en rooster hierin de amandelen aan beide zijden lichtbruin. Schep de amandelen uit de pan. Smelt in een sauspan de boter en roer de suiker erdoor. Voeg ongeveer 8 eetlepels water en de kaneelpoeder toe. Roer tot er een siroopachtige saus ontstaat. Pas op voor het verbranden van de suiker. Doe de stukjes komkommer in de saus en roer even om. Leg in het midden van de borden een schep lauwe rijst. Leg de ananasplakken schuin tegen de rijst aan. Schep komkommerstukjes er omheen. Giet de bruine saus over rijst en ananas. Knip de vanillestokjes in vier stukjes. Garneer het gerecht met de vanillestokjes en met amandelen.