Menu van kookavond 19-09-2005

Samengesteld door: Richard Hovens

Gerechten:

Voorgerecht: Lamsrack met salsa verde
Tussengerecht: Romige waterkerssoep
Hoofdgerecht: Biefstuk in parmaham met saliejus
Nagerecht: Flensje met gemarineerde aardbeien en yoghurt ijs



Lamsrack met salsa verde

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 2 eieren
- 1 teentje knoflook
- 1 sjalot
- 2 zakjes verse munt
- 1 zakje verse peterselie
- 1 eetlepel grove mosterd
- 2 eetlepels kappertjes
- 1 eetlepel azijn
- 1 dl (olijf)olie
- 6 of 12 lamsracks (ca. 550 g)
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Eieren in ruim water aan de kook brengen en in ca. 8 minuten hard koken. Vervolgens onder koud water spoelen en pellen. Knoflook en sjalot pellen en grof snijden. Munt- en peterselieblaadjes van steeltjes plukken, enkele blaadjes achterhouden voor garnering. Kruiden met knoflook, sjalot, mosterd, kappertjes, azijn en 5 eetlepels olie in keukenmachine fijn malen, zonodig meer olie toevoegen als mengsel te dik is. Vervolgens ei fijn snijden en door salsa roeren. Salsa op smaak

brengen met peper en zout.

Oven voorverwarmen op 200 graden of gasovenstand 4. Lamsracks bestrooien met peper en zout. In ruime koekenpan rest van olie verhitten en lamsracks per 2 stuks in ca. 5 minuten rondom bruinbakken. Vervolgens vlees in braadslede zetten, bakvet erbij schenken, en in midden van oven in 15 à 20 minuten rosé braden. Vlees uit oven nemen en enkele minuten laten staan. Vervolgens in plakken snijden en op warme borden serveren met salsa. Garneren met achtergehouden kruiden. Serveren met gemengde groene sla.



Romige waterkerssoep

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 250 g waterkers
- 40 g boter
- 1.5 aardappel in blokjes
- 1 teentje knoflook geperst
- 1.5 komkommer in blokjes
- 150 ml droge sherry
- 200 ml crème fraîche op kamertemperatuur
- 1250 ml kippenbouillon van tablet
- 1.5 kleine gerookte kipfilet in dunne plakjes

Bereidingswijze:

Grove stelen van waterkers plukken, beetje waterkers apart houden voor garnering. In (soep)pan boter smelten. Aardappel en knoflook 2 min. zachtjes bakken. Waterkers en komkommer toevoegen en 1 minuut meebakken. Afblussen met sherry. Crème fraîche toevoegen en laten smelten. Bouillon erbij schenken en geheel aan de kook brengen. Soep afgedekt 15 min. op laag vuur laten koken. Pan van vuur nemen en soep met staafmixer pureren. Op smaak brengen met zout en peper. Soep over vier diepe borden verdelen. Kipfilet met plukje waterkers in soep leggen.

Biefstuk in parmaham met saliejus

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 6 kleine biefstukjes of ossenhaasjes (gelijkvormig)
- versgemalen zwarte peper
- 1 zakje verse Italiaanse kruidenmix (20 g)
- 8-10 eetlepels olijfolie
- 4 eetlepels boter
- 100 g parmaham
- 1 pot vleesfond (380 ml)
- 6 grote vastkokende aardappels (bijv. Lady Christl)
- 1 ei
- 3 uien
- 2 teentjes knoflook
- 6 romatomaten
- 1 courgette
- 1 dunne aubergine

Bereidingswijze:

Biefstuk droogdeppen en met peper bestrooien. Takjes van blaadjes salie (uit kruidenmix) plukken en grote blaadjes grof scheuren. In koekenpan 2 el olie verhitten en vlees op hoog vuur in 20-30 sec. per kant bruinbakken. Op snijplank laten afkoelen. In achtergebleven bakvet 1 el boter smelten. Salieblaadjes 1 minuut zachtjes bakken. Fond toevoegen en aanbaksels losroeren. Jus in sauspan overdoen en in 15 minuten tot helft laten inkoken. Pittig op smaak brengen met zout en peper. Om elk biefstukje 2 plakken ham wikkelen en naden aandrukken. Vlees in ovenschaal leggen en met plasticfolie afgedekt in koelkast zetten. Ook jus in koelkast zetten.

Aardappels schillen en grof raspen. Rasp in zeef met water afspoelen. Goed laten uitlekken, droogdeppen met keukenpapier. In schaal ei loskloppen met zout en peper. Rasp erdoor mengen. In grote koekenpan met antiaanbaklaag 2 el olie verhitten en bergjes van aardappelmengsel in pan scheppen. Met lepel platdrukken tot koekje. Koekjes aan beide kanten droog en goudbruin bakken. Op keukenpapier in schaal leggen en doorgaan met bakken tot aardappelmengsel op is, indien nodig wat olie toevoegen. Koekjes afgedekt in koelkast zetten.

Uien in ringen snijden. In koekenpan 2 el boter verhitten en ui-ringen 15 minuten zachtjes bakken. Knoflook pellen, uitpersen en 1 minuut meebakken. Tijmblaadjes van takjes (uit kruidenmix) rissen en door ui scheppen. Intussen groenten wassen. Tomaten, courgette en aubergine in dunne plakken snijden. Ui uitspreiden in ingevette ovenschaal. Groenteplakjes dakpansgewijs, om en om in schaal leggen. Royaal bestrooien met peper en 4 el olie erover druppelen. Schaal afgedekt in koelkast zetten.

Voorbereide ingrediënten ruim voor diner uit koelkast halen. Oven voorverwarmen op 175 graden. Groenteschaal op rooster in midden van oven zetten en groenten in ca. 45 minuten gaar laten worden. Aardappelkoekjes op met bakpapier beklede bakplaat leggen. Groenten uit oven nemen en onder aluminiumfolie warm houden. Vlees in oven in 10-12 minuten rosé bakken. Uit oven nemen en losjes afgedekt met aluminiumfolie laten rusten. Aardappelkoekjes in oven verwarmen. Jus aan

de kook brengen en met garde 1 el koude boter erdoor kloppen. Groenten over zes warme borden verdelen, biefstukjes ernaast leggen. Aardappelkoekjes erbij leggen en jus over vlees scheppen.



Flensje met gemarineerde aardbeien en yoghurt ijs

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 1 limoen
- 3 eetlepels Grand Marnier (slijter)
- 4 eetlepels poedersuiker (250 g)
- 500 g aardbeien
- 1 zakje amandelschaafsel
- 75 g roomboter
- 10 g bloem
- 1 theelepel zout
- 2 eieren (M)
- 1/4 liter melk
- 1 liter slagroomijs
- slagroom

Bereidingswijze:

In dit recept gaat men er vanuit dat u yoghurt ijs kant-en-klaar koopt. Het is natuurlijk leuker en lekkerder als u het ijs zelf bereid.

Limoen schoonboenen en groen schil er af raspen. Limoen uitpersen. In kom limoensap, limoenrasp, likeur en 3 eetlepels poedersuiker door elkaar roeren. Aardbeien voorzichtig wassen, kroontjes verwijderen en aardbeien in vieren snijden. Aardbeien door limoenmarinade scheppen en minstens 1 uur laten staan. Amandelen grof hakken. In koekenpan 50 g boter smelten. In kom bloem, zout, eieren en melk met garde tot glad beslag kloppen. Gesmolten boter erdoor roeren. Beslag 1 uur laten staan.

Amandelen door beslag roeren. In koekenpan restje boter verhitten. 1/6 deel van beslag over panbodem laten uitvloeien en flensje bakken tot bovenkant droog is, flensje keren en ook onderkant goudbruin bakken. Op bord laten glijden en onder aluminiumfolie warm houden. Op zelfde manier nog 5 flensjes bakken. 4 flensjes op zes borden leggen. In midden 3 bolletjes ijs scheppen en aardbeien met marinade erover verdelen. Bestuiven met rest van poedersuiker en toef slagroom erop spuiten.