Menu van kookavond 28-11-2005

Samengesteld door: Rob Drissen

Gerechten:

Voorgerecht: Linzensoep met witte kool en worst
Tussengerecht: Hamhoorntjes
Hoofdgerecht: Runderfilet met kwetsensaus
Nagerecht: Apfelstrudel met warme vanillesaus



Linzensoep met witte kool en worst

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 300 gram linzen
- 500 gram witte kool
- 4 aardappelen
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 2 kippenbouillontabletten
- 1 kleine rookworst
- 1 dl slagroom
- 25 gram boter
- 1 el kerriepoeder
- 2 el tomatenpuree

Bereidingswijze:

Pel en snipper de uien. Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes van acht. Snijd de rookworst in plakjes van ca. 1 cm. Was en snijd de witte kool klein. Verhit de boter in een (soep)pan en bak hierin de uisnippers i ca. 3 minuten zachtjes glazig. Voeg de uitgeperste knoflook, het kerriepoeder, de tomatenpuree, 1,5 liter water, de linzen, de bouillontabletten en de witte kool aan de uisnippers toe. Breng het geheel aan de kook en laat de soep ca. 20 minuten zachtjes koken.
Voeg dan de aardappelblokjes toe en laat deze 10 minuten meekoken. Nu het geheel met een staafmixer pureren.Voeg hierna de plakjes worst toe en laat deze nog 10 minuten meekoken. Roer de slagroom door de soep en breng hem op smaak met peper en zout.
Niet meer laten koken.

Bij het opdienen garneren met peterselie.



Hamhoorntjes

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

Vulling:
- 1 1/2 el boter
- 1 1/2 fijngehakt ui
- 2 tenen knoflook fijngehakt
- 150 gr gekookte ham in blokjes
- 150 gr spek in blokjes
- 150 gr champignons in schijfjes
- 1 bosje gehakte peterselie
- 3 el kwark
- zout
- peper
- nootmuskaat

Hoorntjes:
- 12 vellen bladerdeeg

Bestrijken:
- 1 eigeel
- 2 el melk

Bereidingswijze:

Oven op 200 graden voorverwarmen. Boter smelten en de ui en knoflook er in fruiten. Champignons, ham, spek en peterselie erbij doen en mee fruiten.

Hammengsel van het vuur nemen en laten afkoelen. Kwark er door roeren en kruiden met zout, peper en nootmuskaat.

Het bladerdeeg op de werkplek met meel leggen en in 12 driehoeken snijden. Op de brede kant wat hamvulling leggen en op rollen tot een hoorntje (er moet een hoekje te zien zijn).Met het hoekje naar beneden op een bakblik leggen en 20 minuten rustig laten koelen. Eigeel met melk mengen en de hamhoorntjes ermee bestrijken.Hamhoorntjes 20 tot 25 minuten in de oven bakken.



Runderfilet met kwetsensaus

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

Runderfilet met kwetsensaus:
- 750 gr. kwetsen
- 1 1/2 eetl. boter
- 90 gr. suiker
- 8 eetl. krachtige rode wijn(b.v. Spatburgunder)
- 1 1/2 eetl. rode wijnazijn
- 1 mespunt kaneel
- zout
- peper
- braadboter
- 6 schijven runderfilet a 150 gr

Aardappel met appel uit de oven:
- 1 1/2 kilo vastkokende aardappels
- 3 grote uien
- 75 gram boter
- 225 gram mager rookspek
- in blokjes gesneden
- 0,75 liter appelsap
- 1 1/2 kippenbouillontablet
- 1 1/2 theelepel gedroogde rozemarijn
- versgemalen peper
- 6 grote appels
- 225 gram ontbijtspek in plakjes

Gesmoorde honinggroente:
- 3 rode paprika's
- 4 eetl. olijfolie
- 6 struikjes witlof
- 1 1/2 dl. witte wijn of sinaasappelsap
- 1 1/2 theel. vloeibare honing
- zout

Bereidingswijze:

Runderfilet met kwetsensaus:

De kwetsen wassen, halveren en ontpitten.
Boter in de pan verhitten en de kwetsen daarin aanbakken. Suiker, rode wijn, azijn, kaneel, zout en peper door elkaar roeren en aan de kwetsen toevoegen en ze dan week/zacht koken. Pureren en door een zeef strijken. In een braadpan de braadboter verhitten en de runderfilets door regelmatig omdraaien in zijn geheel ca. 4 minuten rosé braden. De saus nogmaals verhitten en bij de runderfilets geven.

Aardappel met appel uit de oven:

Kook de geschilde aardappels halfgaar in water met zout en laat ze afkoelen. Snijd intussen de gehalveerde uien in smalle ringen. Verhit de helft van de boter in de koekenpan en laat het spek omscheppend uitbakken. Voeg de ui toe en laat omscheppend ongeveer drie minuten meebakken.

Schep het mengsel uit de pan. Breng het appelsap aan de kook, los er het bouillontablet in op en roer er de rozemarijn en peper door. Was de appels, boor de klokhuizen eruit en snijd de appels in plakken van circa 1 centimeter dik. Snijd de afgekoelde aardappels eveneens in plakken van 1 centimeter dik. Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius. Vet een ovenschaal in met de resterende boter. Beleg de bodem met eenderde van de aardappelplakken. Verdeel daarover de helft van de appelschijven en het ui-spekmengsel. Ga verder met een laagje aardappel, een laagje appel, een laagje ui-spekmengsel en tot slotte een laagje aardappel. Giet er het appelsap mengsel over en dek af met de plakken ontbijtspek. Dek de schaal af met aluminiumfolie en zet ongeveer 30 minuten in de voorverwarmde oven. Verwijder na 15 minuten het aluminiumfolie en laat het spek knapperig bakken.

Gesmoorde honinggroente:
De paprika's met heet water afspoelen en droog wrijven.In acht stukken snijden, de pitjes en zaadlijsten verwijderen.Maak, in een braadpan, 2 eetlepels olijfolie heet en stoof daarin de stukken paprika, onder af en toe keren circa 3 minuten.Haal de paprika uit de pan, laat het uitlekken en zet het even terzijde.
Wrijf de witlofstruikjes schoon en halveer ze. Laat ze in de resterende olie kort stoven. Schenk er de wijn of sinaasappelsap en de honi
g bij en laat het witlof afgedekt, op de uitgeschakelde hittebron, 5 minuutjes staan.Schep er dan, voorzichtig de stukken paprika door en bestrooi de groente licht met wat zout.



Apfelstrudel met warme vanillesaus

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

Apfelstrudel:

- 450 gr patentbloem + bloem om het werkblad te bestuiven
- 2 kleine eieren
- 5 eetlepels plantaardige olie
- 190 ml handwarm water
- 1 kruidnagel of 1 mespunt kruidnagelpoeder
- schil van 1 citroen
- 150 gr oud witbrood
- 2 kg friszure appels
- 300 gr boter + boter om mee in te vetten
- 150 gr rozijnen
- 1 borrelglas Strohrum
- 3 theelepels kaneel
- 300 gr suiker

Warme vanillesaus:

- 3 eierdooiers
- 6 zakjes vanillesuiker
- 1,5 eetlepel maïzena
- 6 dl slagroom

Bereidingswijze:

Apfelstrudel:

Bestuif een ruim werkblad met bloem. Maak het deeg van bloem, eieren, 1 1/2 eetlepel olie en water. Het deeg is klaar wanneer het makkelijk loslaat van het werkblad. Kneed het deeg in de vorm van een afgeplatte bal, besprenkel het met 1 eetlepel olie, dek af met een verwarmde schaal en laat 45 minuten rusten. Stamp de kruidnagel in een vijzel fijn of gebruik 1 mespunt kant-en-klaar gemalen kruidnagel. Rasp de schil van de citroen. Pluk het brood in kleine stukjes en bak het al omscheppend in ca. 25 gr hete boter goudbruin. Verkruimel het brood met een vork nog wat fijner. Schil de appels. Verwijder de steelaanzetten en de klokhuizen en snijd de appels in schijfjes. Span het doek over een tafelblad en bestuif royaal met bloem.

Leg het deeg in het midden van het doek en rol het enigszins langwerpig uit. Verdeel er 1 eetlepel olie over. Steek nu de handen met de rugkant naar boven onder het deeg en rek het deeg vanuit het midden voorzichtig op tot iets over de rand van de lange zijde van de tafel. Zet het deeg vast en rek het vervolgens op dezelfde wijze op naar de tegenovergelegen tafelrand, zonder dat het daarbij scheurt. Besprenkel tijdens het spannen het deeg met de resterende olie. Ga hiermee door tot u een deeglap hebt van ca. 75 x 100 cm. Snijd de dikke deegranden weg en verdeel 150 gr

gesmolten boter over het deeg. Beleg het deeg met de appelschijfjes; houd daarbij eenderde deel aan de korte zijde vrij. Verdeel achtereenvolgens de rozijnen en het citroenrasp over de appelschijfjes. Besprenkel de vulling met de rum, verdeel er de fijngemalen kruidnagel over en bestrooi met de kaneel en de suiker. Til het doek aan de korte zijde die tot aan de rand met vulling belegd is op en houd het in een vloeiende beweging zo hoog dat de strudel zichzelf oprolt. Vouw beide uiteinden van de deegrol om en druk licht aan zodat de vulling er tijdens het bakken niet uitloopt. Bestrijk een bakblik met boter en snijd afhankelijk van het formaat van het bakblik de strudel in 2 of 3 stukken. Leg op het bakblik en verdeel er de resterende, gesmolten boter over. Bak de strudel in een voorverwarmde oven van 175 C in ca. 35 - 45 minuten gaar. Bestrooi de strudel met suiker en serveer met warme vanillesaus.

Warme vanillesaus:
Klop in een klein pannetje de ingrediënten los. Verwarm onder voortdurend kloppen de saus vervolgens au bain marie, blijven kloppen tot je een schuimige gebonden saus hebt.