Menu van kookavond 19-12-2005

Samengesteld door: Dave Vercoulen

Gerechten:

Voorgerecht: Limburgse forelfilet met stroopsaus
Tussengerecht: Limburgse mosterdhoningsoep
Hoofdgerecht: Zóérvléisj
Nagerecht: Appelstroopparfait met een loempia van appel en peperkoek



Limburgse forelfilet met stroopsaus

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 6 forelfiets met vel
- peper en zout
- bloem
- boter
- 200 gram magere spekreepjes
- 1,5 teentje geperste knoflook
- 0,75 theelepel tijm
- 1,5 eetlepel bieslook
- 0,75 dl witte wijnazijn
- 3 eetlepels Limburgse appelstroop
- appelsap
- 6 takjes verse tijm

Bereidingswijze:

Bak voor de saus de spekreepjes, knoflook en de verschillende kruiden totdat de spekjes bruin en knapperig zijn. Voeg de azijn toe en roer goed. Doe de stroop erbij en laat deze in de saus smelten. Laat de saus op een laag vuur staan. Verdun de saus tot de gewenste dikte met een beetje appelsap.

Bestrooi de forelfilets aan de huidkant met zout en peper en daarna met bloem. Klop de overige bloem eraf. Verhit een beetje boter in een koekenpan en bak de forelfilets op de huidkant goudbruin krokant. Draai ze even om en haal ze vervolgens uit de pan.

Leg ze op verwarmde borden met de huid kant naar boven. Schep op elke forelfilet een beetje saus en garneer met een takje verse tijm.



Limburgse mosterdhoningsoep

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 4 uien
- 2 theelepel kerrie
- 80 gram boter
- 80 gram bloem
- 2 liter runderbouillon (gemaakt van 4 bouillonblokjes in 2 liter water)
- enkele takjes verse tijm
- 4 eetlepels fijngesneden selderij
- 7 eetlepels Limburgse mosterd
- 2 stelen met enkele bladen lavas (maggiplant)
- 4 eetlepels honing
- eventueel 2 dl schenkroom
- peper
- zout
- Limburgs roggebrood
- katenspek

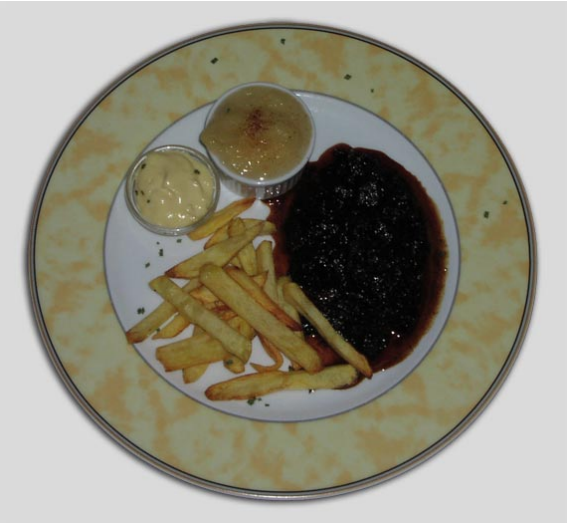
Bereidingswijze:

Maak de uien schoon en snij ze in kleine partjes. Fruit deze samen met de kerrie en de boter in een pannetje. Niet te lang, want dan wordt de kerrie bitter.

Maak vervolgens een roux door de bloem bij dit geheel toe te voegen en roer dit totdat alles is opgenomen. Schenk er langzaam de runderbouillon bij en roer met een garde totdat alles glad en gebonden is. Voeg de steel met lavasbaden, de fijngesneden selderij en de takjes verse tijm toe. Laat dit circa 25 minuten garen.

Voeg vervolgens de Limburgse mosterd en de honing toe. Roer dit alles goed door en laat het nog even garen. Voeg peper en zout naar smaak toe. Verwijder de lavas en de takjes tijm. Eventueel nog de schenkroom toevoegen, maar dit is niet persé noodzakelijk.

Opdienen met Limburgs roggebrood en spek.



Zóérvléisj

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

Zóérvléisj:
- 1200 gram paardenpoulet of paardenbiefstuk (als alternatief kunt u ook biefstuk gebruiken)
- 450 gram uien
- 6 dl natuurazijn
- 6 inmaak peperkorrels
- 6 jeneverbessen
- 1,5 theelepel mosterdzaadjes
- 3 laurierbladeren
- zout
- peper
- boter
- 270 gram Limburgse rinse appelstroop
- 60 - 120 gram suiker
- aardappelmeel of maïzena

Frites:
- 2 kg Aardappelen (vastkokende)
- zout

Mayonaise:
- 2 eierdooiers
- 4 dl zonnebloemolie
- 2 eetlepels azijn
- 2 dessertlepels mosterd
- 2 mespuntjes suiker
- beetje citroensap
- beetje maggi
- zout
- peper

Appelcompote:
- 2 kg handappelen
- 300 gr suiker
- 2 dl witte wijn
- water
- 2 stukjes kaneelpijp
- schil van een halve citroen
- aardappelzetmeel

Bereidingswijze:

Zóérvléisj:

Maak de uien schoon en snij ze in plakjes. Maak een marinade van azijn, uien, peperkorrels, jeneverbessen, mosterd zaadjes en laurierbladeren. Doe de paardenpoulet erin. Het vlees dient geheel onder de marinade te staan. Zet de marinade gedurende 12 uur weg op een koele plaats. Haal het vlees uit de marinade, laat het goed afdruipen. Bestrooi het met wat peper en zout en bak het aan in een gietijzeren pan op een hoog vuur in de boter. Men dient goed op te letten dat de peperkorrels, jeneverbessen en mosterdzaadjes in de marinade blijven. Laat het vlees bruin worden op een matig vuur. Doe de gemarineerde uien (inclusief aanhangend vocht) bij het vlees. Schep de stroop en de suiker in de pan. Dit vleesmengsel zeker 3 uur laten stoven met het deksel op de pan.

Schuim de bovenlaag af. Het geheel moet heerlijk zoetzuur smaken. Zonodig nog marinadevocht of suiker toevoegen. Het geheel binden met aangemaakt aardappelmeel of maïzena.
Heerlijk met zelfgemaakte appelmoes (van goudrenetten) bij frites, aardappels of boerenkool. Het geheel smaakt ook heerlijk met zwartbrood of witte puntjes.

Frites:
Schil de aardappelen en was ze. Snijdt de aardappelen in reepjes 1 cm vierkant (je zou hier een patatsnijder voor kunnen gebruiken) en leg de reepjes zo'n 30 minuten in koud water met wat zout. Hierdoor komt het zetmeel los van de aardappel waardoor de frietjes minder snel aan elkaar zullen plakken.
Spoel de aardappelreepjes goed af en droog ze af met een schone theedoek. Verwarm ondertussen het vet of de olie tot 150 graden Celsius (het vet is goed als een stukje brood dat je er in gooit rustig begint te bakken). Bak de aardappelreepjes totdat deze gaar zijn (afhankelijk van de exacte temperatuur en de soort aardappel kan dit 6 tot 10 minuten duren). Schep de patat (want dat is het nu toch al wel geworden!) uit de pan in een vergiet en laat uitlekken.
Verhit het vet tot 180 graden Celsius (het stukje brood bakt nu gelijk heel erg hard) en bak de patatjes totdat deze goudbruin zijn (afhankelijk van hoe lang je ze de eerst keer heb gebakken kan dit zo'n 3 tot 6 minuten duren).
Schep de patat uit de pan, dep eventueel met keukenpapier overtollig vet af en bestrooi ze naar smaak met zout.

Mayonaise:
Eidooiers, maggi, suiker, citroensap en de mosterd met de azijn vermengen met een mixer. Druppelsgewijs onder constant roeren de olie toevoegen. Op smaak brengen met peper en zout.

Appelcompote:
Schil de handappelen en deel de appels in vieren en snijd het klokhuis eruit. Snijd er kleine stukken van. Meng de suiker, pijpkaneel en citroenschil door en vul de pan met appelen af met water zodat de appelen voor de 1/3 onderstaan.
Breng de appelen aan de kook en kook ze zachtjes gaar. Schep ze zo nu en dan om, om aanbranden te voorkomen. Schep de appels als ze gaar zijn uit het vocht.
Roer wat aardappelzetmeel en koud water tot een papje en giet dit in gedeeltes in het kokende vocht van de appels totdat de vloeistof gebonden is. Dek de warme appelcompote af met plasticfolie om velvorming van het aardappelzetmeel te voorkomen.



Appelstroopparfait met een loempia van appel en peperkoek

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 150 gram appelstroop
- 6 eidooiers
- 4 eieren
- 2 vanillestokje
- 4,5 dl slagroom
- 1,5 appel
- kaneel
- suiker
- 150 gram peperkoek
- loempiavel
- boerenjongens voor garnering
- 6 takjes mint
- een scheut calvados

Bereidingswijze:

Drie eieren en de zes eidooiers met drie eetlepels suiker en vanille au-bain-marie (warmwaterbad) opkloppen. Klop de slagroom met twee eetlepels suiker en spatel deze samen met de appel stroop door de eimassa(stroop even in de magnetron dun maken). Zet het geheel in de vriezer.

Snij de appel en de peperkoek in kleine blokjes en breng ze op smaak met vier eetlepels suiker, kaneel en een scheut calvados. Smeer het loempiavel in met ei en rol het appel- en peperkoekmengsel er strak in. Frituur de loempiaatjes op 175 graden gaar.

Serveer de appelstroopparfait met een opengesneden loempia. Garneer met boerenjongens en een takje mint.