

Menu van kookavond 20-02-2006

Samengesteld door: Frank Theeuwen

Gerechten:

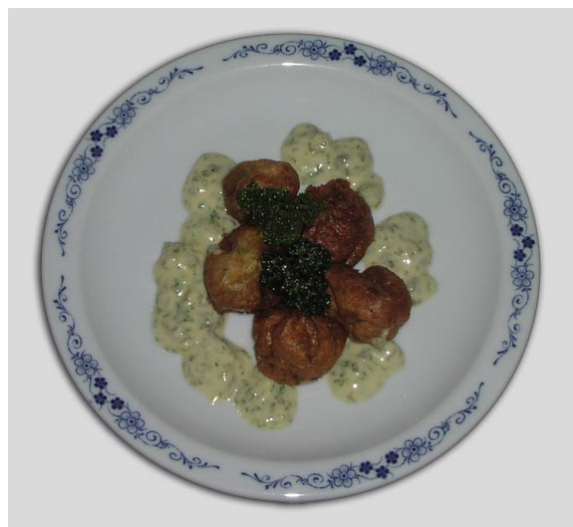
Voorgerecht: Champignons in bier beslag

Tussengerecht: "Mille feuilles" op z'n Belgisch

Tussengerecht: Granny Smith citroen sorbet

Hoofdgerecht: Op de huid gebraden visfilet, garnalen, gestoofde prei met een luchtig tijmsausje en een stampotje

Nagerecht: Fruitsoep



Champignons in bier beslag

Type gerecht: Voorgerecht

Aantal personen: 6

Ingrediënten:

Beslag:

- 65 gr. bloem
- 0.5 th. zout
- 8 gr. bakpoeder
- 0.5 ei
- 1 dl. bier
- 0.5 el. peterselie
- 0.5 el. tijm
- peper
- 0.5 eiwit
- 250 gr. champignons

Mayonaise:

- 1 eierdooier
- 1.5 dl. lauw warme zonnebloem olie
- 1 - 1.5 el. dragonazijn
- 0.5 th. mosterd
- peper
- zout

Remoulade saus:

- 1.5 dl. eigengemaakte mayonaise
- 0.25 th. ansjovispasta
- 1.5 el. zure augurken
- 1.5 el. kappertjes
- 1,5 el verse groene kruiden peterselie, bieslook, dragon

Bereidingswijze:

Beslag:

Zeef de bloem met het zout en bakpoeder boven een kom en maak in het midden een kuiltje. Klop het ei met een scheutje bier los in een kommetje en schenk het mengsel in het kuiltje. Roer het geheel vanuit het midden door elkaar en voeg al roerende de rest van het bier toe. Blijf roeren tot

een glad beslag is ontstaan. Was en hak de peterselie fijn. Voeg de peterselie, de tijm en peper toe. Laat het beslag ca. 30 minuten op een warme plaat rusten. Klop het eiwit stijf en spatel het voorzichtig door het beslag. Borstel de champignons schoon. De champignons moeten droog blijven.

Mayonaise:

Verwarm een mengkom met heet water. Droog hem af en klop er de eidooier in tot ze na 2 minuten dik en plakkerig is. Voeg azijn, zout en mosterd toe en klop nog 30 seconden door. Druppel, onder voortdurend kloppen, de olie bij de eidooier totdat de saus dik geworden is. Als de saus dik en romig geworden is, is de kritieke fase voorbij en kan de rest van de olie er met een klein straaltje door geklopt worden. Indien de mayonaise te dik wordt of aanstalten maakt om te gaan schiften, kun je er wat warm water doorkloppen. Breng de mayonaise verder op smaak met wat dragonazijn, peper, zout en mosterd.

Remoulade saus:

Hak de augurken, de kappertjes en de kruiden fijn. Draai de fijn gehakte augurken en kappertjes in een doek en pers het vocht eruit. Klop ze geleidelijk door de mayonaise. Klop dan de kruiden er door en de ansjovis pasta. Breng verder op smaak met peper en zout.

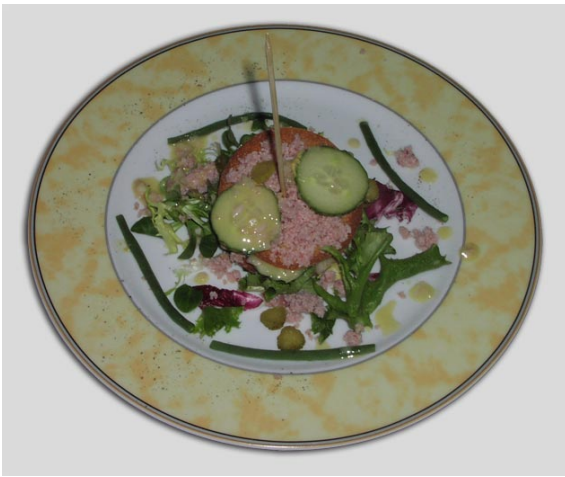
Presentatie:

Haal de champignons door het beslag en frituur ze. Indien de champignons nat zijn, dien je deze eerst met bloem te bestuiven. Bak ze mooi goudbruin in 3-4 minuten bij een temperatuur van 180 graden. Was en dep de peterselie blaadjes droog en frituur de peterselieblaadjes krokant. Verdeel de champignons over 6 kleine bordjes en versier de bordjes verder met wat gefrituurde peterselie en lepel er wat remoulade saus op.

"Mille feuilles" op z'n Belgisch

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 6



Ingrediënten:

Mille feuilles:

- 12 wontonvellen
- 50 gr. boter
- 50 gr. ardennerham
- 75 gr. gekookte kipfilet
- 50 gr. gekookte ham
- 65 gr. haricots vert
- lolio rosso
- frisee
- ijsbergsla
- 0.5 komkommer
- 40 gr. augurk
- 0.5 bakje tuinkers
- 1 grote aardappel (Nicola)
- 6 saté prikkers

Franse dressing:

- 25 cc azijn
- 75 cc. olie
- 1 sjalot
- 1 el. mosterd

Bereidingswijze:

Steek uit het deeg 12 ronde plakken van 8 cm en maak midden in een heel klein gaatje met een satéprikker. Bestrijk de plakjes met 25 gram gesmolten boter en bak ze krokant in een voorverwarmde oven van 220 graden. Blijf erbij staan want dat gaat heel snel. Snijd de vleeswaren op ongeveer dezelfde maat. Pureer de resten van de vleeswaren en boter tot een mousse. Snijd komkommer in dunne plakjes en marineer die in de dressing. Snijd de augurk ook in plakjes.

Kook de haricots vert bietgaar. De sla-soorten wassen, drogen en in stukken plukken. Snijd de aardappel in 6 dikke plakken van ca 8 mm dikte, deze moet als bodem dienen voor het satéprikker.

Kook de plakken bietgaar in ca 8 min, en koel ze geforceerd af.

Presentatie:

Plaats midden op een koud bord een aardappelplak en steek daar de satéprikker in en leg er wat sla op. Druppel wat dressing op de sla en schuif er een krokant gebakken plakje op. Bedek ook dit

plakje mat wat sla. Druppel daar een beetje dressing op en plaats hierop vervolgens wat vlees en augurk.

Werk er wat mousse tussen voor de stevigheid. Herhaal dit nogmaals en bouw zo speels een mooie creatie. Versier het torentje ten slotte met een plukje tuinkers. Verdeel de haricots vert er rondom heen en druppel hier en daar ook nog wat dressing op het bord.

Granny Smith citroen sorbet

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 5 mooie granny smith
- 125 gr. fijne suiker
- 0.75 dl. water
- 2 citroen
- 1 dl. crème fraîche

Bereidingswijze:

Water aan de kook brengen, suiker al roerend oplossen. Van het vuur laten afkoelen. Pers de citroenen uit en meet 14 cl. af. Appelen wassen en afdrogen. Appels in partjes snijden (SCHIL NIET VERWIJDEREN) eventueel wat kleiner snijden. Laat de appels en de suiker siroop in de blender (keukenmachine) 1 minuut draaien. Daarna het mengsel door de bolzeef wrijven. Meng de crème fraîche door het appelmengsel en giet alles in het ijsmachine. (op de stand voor "softijs"). Laten draaien tot gewenste samenstelling.

Op de huid gebraden visfilet, garnalen, gestoofde prei met een luchtig tijmsausje en een stampotje

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 6

Ingrediënten:

Vis:

- 6 x 120 gr. zeebaarsfilet met ontschubt vel
- 250 gr. gepelde garnalen
- 0.75 el. zeezout
- olijfolie

Saus:

- 1.5 sjalotjes
- 0.25 l. droge witte wijn
- 0.25 l. kippenbouillon
- 0.25 l. visfumet
- 125 ml. room
- bosje tijm

Stampotje:

- 8 vast kokende aardappelen
- 120 gr. grot of kastanje champignons
- 90 gr. ontbijtspek
- 1 appel
- 1 kg. keuken zout

Afwerking:

- 12 dunne schijfjes bloedworst
- 6 fijne speren prei
- 2 tomaten
- peterselie
- eierdooier
- citroen
- cayennepeper
- zout
- peper

Bereidingswijze:

De saus:

Hak de sjalotjes fijn. Doe de witte wijn, visfumet en de gehakte sjalotjes bij de kippenbouillon en kook dit in tot 0.5 liter, voeg de room toe en kook opnieuw in tot de gewenste dikte. Haal van het vuur. Zeef de saus.

Het stampotje:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Was de aardappelen en leg deze op een dikke laag zout in een ovenschotel. Plaats schotel gedurende 30 a 40 minuten in de oven. Laat een beetje afkoelen. Pel de aardappelen en snijd deze in dobbelsteentjes.

Maak de champignons schoon en snijd ze in schijfjes. Maak een brunoise van het ontbijtspek. Bak het ontbijtspek en voeg vervolgens de champignons toe. Schil de appel en snijd deze in dobbelsteentjes. Voeg dan de appelblokjes toe. Bak alles even door. Werk er ten slotte de aardappelblokjes door. Verwarm voor het uitserveren alles snel op.

Afwerking:

Bak, vlak voor het uitserveren, de dunne schijfjes bloedworst. Maak de prei schoon en was ze. Snijd elke prei in 4 gelijke delen. Stoof de prei in boter gaar. Breng op smaak met peper en zout. Pel de

tomaten, verwijder de pitjes en snijd het vruchtvlees in dobbelsteentjes. Frituur de peterselieblaadjes. Maak de saus af. Klop daartoe, vlak voor het uitserveren, de eidooier op en roer deze door de warme saus. Hak een beetje tijm fijn en roer deze door de saus. Breng saus op smaak met citroensap, zout, peper en een snufje cayennepeper. De saus mag niet meer koken!!!

Vis:

Bestrooi de visfilet aan beide kanten met zeezout en gaar de vis met de vel-kant naar beneden in een beetje olijfolie in een pan met antikleeflaag.

Presentatie:

Verwarm 6 benodigde borden voor. Schik de gestoofde prei net uit het midden van een bord. Leg de visfilet daarbovenop en schik hier rondom de dobbelsteentjes tomaat. Leg wat gefrituurde peterselie op de visfilet. Plaats met behulp van een ring een rondje stampot op het bord en druk dit licht aan. Leg hierop twee schijfjes bloedworst.
Nappeer de visfilet met een heel klein beetje saus.



Fruitsoep

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 6

Ingrediënten:

Fruitsoep:

- 1 blik perziken
- 500 gr. blauwe druiven
- 1 galia meloen
- 1 bakje frambozen
- scheut Grand Marnier
- 2.5 dl slagroom
- 2.5 dl. crème fraiche
- poedersuiker
- 100 gr. suiker

Sorbetijs:

- 900 gr. bosvruchten (uit de diepvries)
- 6 dl. suikersiroop (4 dl water en 400 gr kristalsuiker)
- sap van 2 citroenen
- 2 dl koud water

Bereidingswijze:

Sorbetijs:

Doe de 4 dl water en de 400 gr. suiker in een pan en verhit dit mengsel al roerend tot suikersiroop. Laat de suikersiroop ca. 1 minuut koken en laat het vervolgens goed afkoelen. Was de bosvruchten en pureer dit samen met de suikersiroop en het citroensap. Voeg vervolgens het koude water toe. Zet dit mengsel in de koelkast.

Ca. 45 minuten voor het opdienen de ijsmachine inschakelen op de stand voor "softijs". Giet het mengsel in de ijsmachine en laat de machine 45 min, draaien.

Fruitsoep:

Schud een beetje vocht van de perziken af (dit vocht bewaren) en maal de perziken (in het overige vocht) fijn met een staafmixer, zodat de perzikcoulis ontstaat. Sla de slagroom tot yoghurt-dikte op. Vermeng de helft van de slagroom met de perzikcoulis, 70 gr. suiker, de crème fraiche en de Grand Marnier. Klop dit geheel goed met een klopper en zet het koud in de ijskast.

Snij de meloen in mooie, gelijke stukjes en meng dit voorzichtig met de druiven. De (zachte) frambozen echter apart houden. Het restant (de helft) van de slagroom met het restant (30 gr.) van de suiker stevig opslaan.

Serveren:

Zorg dat de diepe borden goed koud zijn door ze in de diepvries te zetten. De fruitsalade (meloen, druiven en frambozen) over de koude borden verdelen. Doe er 2 pollepels fruitsoep overheen, spuit er een rozet slagroom naast en leg er enkele bolletjes sorbetijs bij. Bestrooi het geheel met poedersuiker.