Menu van kookavond 24-04-2006

Samengesteld door: Wim Hovens

Gerechten:

Amuse:	Deegschuitje met hamcrème
Voorgerecht:	Lichte uiensoep met peterselie en croutons
Hoofdgerecht:	Varkenshaas met romige stoofpeertjes en aardappelgratin
Nagerecht:	Griesmeelpuddinkje

Deegschuitje met hamcrème

Type gerecht: Amuse
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 115 g gebraden ham of gekookte ham
- 75 g monchou
- 6 velletjes bladerdeeg (diepvries)
- 3 tl maanzaad
- 1 losgeklopt ei
- 1,5 el geraspte belegen kaas
- 6 sprieten bieslook
- zout
- peper

Bereidingswijze:

Bereidingstijd: circa 40 minuten + 20 minuten oventijd.
Doe de ham in de keukenmachine en maal die helemaal fijn, doe de monchou erbij en klop dit tot een romig roze crème. Breng op smaak met wat peper en weinig zout, doe over in een spuitzak en leg in de koelkast tot later gebruik.

Beleg een bakblik met bakpapier, verwarm de oven voor op 180 C. Laat het bladerdeeg ontdooien en snijd de plakjes doormidden. Snijd uit de 12 rechthoeken een 'bootvorm'; door eigenlijk alleen de hoeken af te ronden. Snijd uit 6 van de bootjes een kleiner bootje zodat alleen een bootvormige ring overblijft van ongeveer 1,5 cm. Kneed het afgesneden deeg van de hoekjes weer samen en rol dit

uit tot een lange dunne sliert. Snijd de sliert in 6 stukken en rol ze door het maanzaad.

Leg de 6 grote bootjes op het bak papier, besmeer ze met het losgeklopte ei. Leg op elk bootje een ring en besmeer deze ook met een beetje ei. Strooi de kaas over de schuitjes. Leg de 6 maanzaadslierten ernaast. Bak de vormpjes in circa 20 minuten gaar en bruin. Laat ze uit de oven volledig afkoelen.

Haal de hamcrème een half uur voor serveren uit de koelkast en spuit de schuitjes vol. Knip de bieslook in stuk jes en strooi dit over de crème. Steek of leg op elk schuitje een stengel als een soort roeispaan.

Lichte uiensoep met peterselie en croutons

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 1,2 l warme runder of kruidenbouillon
- 3 grote uien
- 3 el vloeibare boter
- 1,5 teentje knoflook (geperst)
- 1,5 afgestreken el bloem
- 3 witte boterhammen (zonder korst)
- 1,5 el olijfolie
- handje peterselie (fijngehakt)
- zout
- peper

Bereidingswijze:

Bereidingstijd: circa 20 minuten.
Verwarm de bouilon. Schil en snijd de uien door midden en dan in dunne schijven. Verwarm de boter in een pan met zware bodem en bak de uiringen op zacht vuur in 4 minuten goudbruin, schep voort durend om. Voeg de knoflook toe en bak nog een minuut mee, strooi dan de bloem in de pan en roer goed om. Giet langzaam en al roerende de warme bouillon in de pan, zet het vuur hoger en blijf roeren tot de soep gaat koken. Laat de soep circa 15 minuten zachtjes koken. Proef of er nog zout en peper bij moet.

Snijd de boterhammen in kleine blokjes. Verwarm de olijfolie in een koekenpan en bak de broodblokjes om en om goudbruin. Bestrooi de croutons met zout en peper. Giet de hete soep in borden, verdeel de croutons erover en bestrooi met peterselie.

Varkenshaas met romige stoofpeertjes en aardappelgratin

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

Varkenshaas met romige stoofpeertjes:

- 900 g varkenshaas
- 1,5 kg stoofperen
- 1,5 dl bessensap
- 3 dl witte wijn
- 75 g suiker of honing
- 1,5 kaneelstokjes
- 3 kruidnagels
- 1 citroen of sinaasappel schilletje
- 150 ml kookroom
- 3 el vloeibare boter
- 115 g amandelschaafsel
- zout
- peper

Aardappelgratin:

- 1200 g vastkokende aardappels (in de schil gaar gekookt)
- 375 g uien
- 3 el olijfolie
- 1 klont boter
- 1,5 knoflookteentje
- 75 gr geraspte kaas
- 200 ml crème fraîche
- 1,5 ei
- zout
- peper

Bereidingswijze:

Varkenshaas met romige stoofpeertjes:

Bereidingstijd: circa 2 uur. Schil de peren en laat de steeltjes eraan zitten, zet ze in een grote wijde pan en giet er het sap en de wijn bij, als de peren niet helemaal onder staan vul je het aan met een scheut water. Doe de suiker, kaneelstok, kruidnagels en schil erbij en breng tegen de kook aan. Leg het deksel op de pan en laat de peren in circa 2 uur gaar en rood koken.

Haal de peren uit de pan en doe ze over op een schaal. Giet het stoofvocht door een fijne zeef en giet het vocht terug in de pan. Breng aan de kook en laat tot de helft inkoken, voeg de kookroom toe en laat nog een minuut doorpruttelen. Giet de hete saus over de peertjes in de schaal en laat staan tot verder gebruik.

Haal het vlees een half uur voor bereiding uit de koelkast. Bestrooi het vlees met zout en peper en verwarm de boter in de koekenpan. Bak het vlees om en om aan en zet het vuur iets lager. Voeg een paar eetlepels water toe en bak de varkenshaas in circa 15 minuten gaar. Zet geen deksel op

de pan en keer het vlees regelmatig. Strooi de laatste minuten de amandelen bij het vlees in de pan en laat even kleuren. Laat het vlees afgedekt een paar minuten rusten en snijd het dan in schuine plakken. Geef er de peertjes in roomsaus en de amandeljus bij.

Aardappelgratin:
Bereidingstijd: circa 20 minuten + 20 minuten oventijd. Kook de aardappels in ruim water met zout net gaar en laat ze afkoelen. Pel de schil er voorzichtig van af en snijd de aardappels in plakken van een 1/2 centimeter. Schil en snijd de uien in dunne ringen. Verwarm een eetlepel olie in een koekenpan en bak de uien glazig, bestrooi ze met wat zout en peper en laat staan tot verder gebruik.

Verwarm de oven voor op 180 C. Smeer een ovenschaal in met de boter en wrijf er een doorgesneden knoflook teentje overheen. Leg de helft van de aardappelschijven in de schaal, bestrooi met zout en peper en verdeel hierop de helft van de uitingen. Vervolg met de rest van de aardappel en ui. Bestrooi met de geraspte kaas.

Klop de crème fraîche los met het ei, zout en peper en giet dit mengsel over de aardappelschotel. Bak de aardappel schotel in de oven in circa 20 minuten gaar en bruin.

Griesmeelpuddinkje

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 1,15 l melk
- 105 g griesmeel
- 90 g suiker
- snufje zout
- 15 bitterkoekjes (verkruimeld)

Bereidingswijze:

Bereidingstijd: circa 15 minuten + 1 uur opstijven. Breng de melk aan de kook. Vermeng de gries meel met de suiker en het zout en voeg het al roerende toe aan de kokende melk. Laat de melk weer aan de kook komen en laat al roeren de in circa 5 minuten koken.

Draai het vuur uit en roer de verkruimelde bitterkoekjes erdoor. Spoel een puddingvorm van 1 liter of vier kleine vormpjes om met water en giet de dikke pap erin. Laat de pudding in circa een uur helemaal afkoelen (niet in de koel kast!) en stort hem dan op een schaal. Lekker met een beetje honing.

De pudding smaakt het best op kamertemperatuur. Bovendien is het niet aan te raden om warme producten in de koelkast te zetten. Voor het afkoelen moet u één tot anderhalf uur geduld hebben. Wordt de pudding gestort als die nog half lauw is, dan bestaat het gevaar van inzakken. Wilt u het sneller, zet de vorm dan in een bak met koud water en ijsklontjes.

Bij gebrek aan kleine kommetjes, kunnen ook theekopjes worden gebruikt.