

Menu van kookavond 18-09-2006

Samengesteld door: Richard Hovens

Gerechten:

Voorgerecht: Venkelsoep met cherrytomaatjes

Tussengerecht: Sliptongfilets met jus van witlof, ham en kaas

Hoofdgerecht: Kalfsentrecote met rucolasalsa en gekarameliseerde tomaatjes



Venkelsoep met cherrytomaatjes

Type gerecht: Voorgerecht

Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 2 venkel
- 2 kleine ui gesnipperd
- 6 eetlepels olijfolie
- 250 ml crème fraîche (halfvet)
- 1500 ml kippenbouillon (evt. van tablet)
- 8 takjes cherrytomaatjes

Bereidingswijze:

Snijd de venkel in kleine stukjes, bewaar het kruidige venkelgroen als garnering. Fruit in een soeppan de ui in de olie goudbruin, voeg de stukjes venkel erbij en bak ze enkele minuten mee. Roer de crème fraîche erdoor, schenk de bouillon erbij, breng het geheel aan de kook en laat de soep 10-15 minuten afgedekt zachtjes koken. Pureer de soep met een staafmixer of in de keukenmachine en breng op smaak met (versgemalen) peper. Serveer de soep in een diep bord en leg er een takje cherrytomaatjes op. Snijd het achtergehouden venkelgroen fijn en bestrooi de soep hiermee.



Sliptongfilets met jus van witlof, ham en kaas

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 8 eetlepels parmezaanse kaas
- 1 eetlepel bloem
- 7 sliptongen
- zout
- versgemalen peper
- 3 dl Italiaanse olijfolie (extra vierge)
- 6 struikjes witlof
- 50 g ham
- 50 g jongbelegen kaas
- 1 visbouillontablet
- nootmuskaat
- 2 takje basilicum
- 12 sprietjes bieslook
- 4 eetlepels crème fraîche
- 50 g panklare spinazie (zakje)
- 40 g roomboter

Bereidingswijze:

Oven voorverwarmen op 200 °C. Bakplaat bekleden met bakpapier en parmezaanse kaas erop strooien. Bloem erboven zeven. In midden van oven kaasklets koppen in ca. 4-5 minuten goudbruin bakken. Laten afkoelen. Oven laten afkoelen tot 125 °C.

Sliptongenfilets plat neer leggen en bestrooien met zout en peper. In lage ovenschaal helft van olijfolie schenken. Tongen er naast elkaar in leggen. Rest van olie erover schenken, tongen moeten ongeveer half onder olijfolie liggen. Tot gebruik afgedekt in koelkast zetten.

Witlof schoonmaken, kern verwijderen. 2 struikjes in stukjes snijden. Ham en kaas in stukjes snijden. In pan 2 dl water met bouillontablet verwarmen en bouillontablet al roerend oplossen. Witlof, ham, kaas en snufje nootmuskaat toevoegen. Bouillon afgedekt ca. 25 minuten zachtjes laten trekken. Intussen schaal met tongen in oven schuiven en tong in ca. 25 minuten net aan gaar laten worden, halverwege tongen keren. Witlofbouillon boven andere pan zeven en vocht tot helft laten inkoken.

Vier diepe borden voorverwarmen. Basilicum en bieslook heel fijn hakken. In kommetje kruiden en crème fraîche door elkaar roeren. Op smaak brengen met zout en peper. Steeltjes van spinazieblaadjes breken en blaadjes door crème fraîche mengsel halen. Laatste struikje witlof in reepjes snijden en reepjes door crème fraîche mengsel scheppen.

Boter in klontjes snijden en aan witlofjus toevoegen. Met staafmixer tot een lichtgebonden jus mixen. Jus in borden scheppen. Tongen uit olie nemen en licht droogdeppen, tongen in jus leggen. Witlofreesjes en spinazieblaadjes erop leggen. Kaasklets koppen in stukken breken en op tong leggen.



Kalfsentrecote met rucolasalsa en gekarameliseerde tomaatjes

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 1 ongesneden witbrood
- 7 kalfsentrecotes
- 6 eetlepel balsamicoazijn
- 2 zak rucola (sla, 75 g)
- 6 eetlepels pijnboompitten
- 4 schaalpjes cherry tomaten (a 250 g)
- 3 eetlepel poedersuiker
- 100 g grano padano (pittige kaas, stukje)
- 9-10 eetlepels olijfolie extra vierge
- versgemalen zeezout
- zwarte peper
- 2 bakje baby leaves (sla, 100 g)

Bereidingswijze:

Brood 1 uur in vriezer leggen. Entrecotes op kamertemperatuur laten komen. Pijnboompitten in droge koekenpan lichtbruin roosteren. Oven voorverwarmen op 175 °C. Twee derde van tomaten op bakplaat leggen. Azijn erover sprenkelen en bestrooien met poedersuiker. Tomaten ca. 10 min. in oven zetten, tot velletje openknapt. Bakplaat uit oven nemen. Rest van tomaten ontvellen, zaadjes verwijderen en vruchtvlies in stukjes snijden. Kaas fijnraspen. In keukenmachine twee derde van rucola met pijnboompitten op laag tempo fijnmalen. Geraspte kaas en tomaatstukjes erdoor roeren. Salsa op smaak brengen met zout en peper.

Met gekarteld broodmes 12 flinterdunne plakjes van brood snijden. Sneetjes op bakplaat leggen en bestrijken met 1-2 el olie. Grofgemalen zout erover strooien en sneetjes eventueel afdekken met tweede bakplaat, om omkrullen te voorkomen. Brood in oven in 5-10 min. lichtbruin en krokant laten worden.

Grillpan verhitten. Entrecotes met keukenpapier droogdeppen en bestrijken met 1 el olie. Vlees in 4 min. per kant rosé grillen. Halverwege vlees slag draaien, voor mooi ruitpatroon. Vlees uit grillpan nemen, met zout en peper bestrooien en in aluminiumfolie verpakt nog 5 min. laten rusten. Vetrandje van vlees snijden en vlees in lange plakken snijden.

Van rucolasalsa 1 tl in midden van vier borden scheppen (tegen schuiven van brood). Rest van salsa in vier smalle glaasjes scheppen en op bord zetten. Elk glas garneren met blaadje rucola. Slamelange omscheppen met rest van rucola, 2 el olie en bakvocht van tomaten. Op elk bord sneetje brood op salsa leggen. Hierop telkens pluk sla en helft van entrecoteplakjes leggen. Nog zo'n laag maken en afdekken met laatste sneetjes. Garneren met gebakken tomaten.