Menu van kookavond 27-11-2006

Samengesteld door: Rob Drissen

Gerechten:

Voorgerecht:	Warme salade met bloedworst en chorizo
Tussengerecht:	Knapperige groenten met knoflookmayonaise
Hoofdgerecht:	Biefstuk met champignons en aardappelkoek en bloemkool met een krokant korstje
Nagerecht:	Gekarameliseerde peren met warme chocoladesaus

Warme salade met bloedworst en chorizo

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 240 gram bloedworst
- 240 gram chorizo
- 3 rijpe handperen
- 5 bosuitjes
- 1 krop ijsbergsla
- 1,5 eetlepel olie
- 1,5 glas appelsap
- 4,5 eetlepel olijfolie
- 3 eetlepels azijn
- 2 theelepels mosterd
- zout
- vers gemalen peper

Bereidingswijze:

Verwijder het vel van de bloedworst en de chorizo en snijd ze in blokjes. Snijd de gewassen peer met schil en zonder klokhuis in 8 partjes. Snijd de schoongemaakte bosuitjes in ringetjes. Snijd de ijsbergsla in smalle reepjes.
Verhit de 1.5 eetlepels olie in de koekenpan met dikke bodem en laat de bloedworst en de chorizo omscheppend krokant bakken. Schep ze met een schuimspaan uit de pan op keukenpapier. Giet het vet uit de pan. Verhit de olijfolie in de pan en bak de peerpartjes omscheppend tot ze beginnen te kleuren. Schep ze uit de pan. Voor de dressing, blus de pan af met het appelsap en de azijn en roer er op een hoog vuur de mosterd en de bosui en wat zout en peper door. Kort laten inkoken. Verdeel de ijsbergsla over de borden en leg hier 3 partjes peer op verdeel de bloedworst en de chorizo om de ijsbergsla. Bedruppel de sla met de warme dressing uit de pan.

Knapperige groenten met knoflookmayonaise

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Knapperige groenten:
- 1 rode en 1 groene paprika
- 2 grote wortelen
- 250 gram champignons
- 150 gram peulen

Beslag:
- 400 ml ijskoud water
- 2 eieren
- 200 gram bloem
- 2 theelepels zout
- 3 theelepels cayennepeper

Knoflookmayonaise:
- 4 tenen knoflook
- 3 eierdooiers
- 3 eetlepels citroensap
- 2 dl olijfolie
- 2 dl zonnebloemolie
- zout
- versgemalen peper

Bereidingswijze:

Snijd de wortel en de paprika in reepjes en maak de champignons en de peulen schoon.
Dep de groenten en champignons droog.
Maak het beslag pas op het laatste moment, hoe kouder het beslag des te beter het resultaat.
Doe het water in een kom en klop er de eieren doorheen en voeg het zout en de cayennepeper toe.
Roer de bloem snel door het watermengsel tot het een grof dik beslag is, dik genoeg zodat het aan de groente blijft kleven.

Verhit de olie tot 180 graden. Prik een stukje groente of champignon aan een vork en wentel het snel door het beslag.
Laat het in de hete olie zakken, bak er een aantal tegelijk en laat ze een aantal minuten bakken tot ze lichtbruin en krokant zijn.
Haal ze met een schuimspaan uit de olie en leg ze op keukenpapier.
Even laten uitlekken en dan meteen opdienen met de knoflookmayonaise.

Snijd de tenen knoflook in stukken en doe ze samen met de eierdooiers, het citroensap en wat zout en peper in de keukenmachine en laat het draaien tot het een glad mengsel is. Giet de beide soorten olie in een dun straaltje op het draaiende mes en laten draaien tot het een dikke mayonaise is. Breng de mayonaise des gewenst nog op smaak met zout en peper en zo nodig een scheutje citroensap. Als de mayonaise te dik is verdun hem dan met wat warm water.

Biefstuk met champignons en aardappelkoek en bloemkool met een krokant korstje

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Aardappelkoek:
- 7 aardappelen
- 5 kleine uien
- 5 eetlepels maïzena of allesbinder
- zout
- versgemalen peper
- olie om in te bakken

Biefstuk:
- 7 biefstukken van 125 gram
- 500 gram (kastanje)champignons
- olie of boter om in te bakken
- 125 gram boter
- 5 theelepels mosterd
- 5 theelepels balsamico-azijn
- 5 scheutjes rode port of cognac
- 50 ml koksroom

Bloemkool:
- 1 bloemkool
- zout
- 300 gram reepjes mager rookspek
- 1,5 flinke ui
- 1,5 eetlepel olie
- 1 zakje kerriesaus
- 40 gram boter
- 4 sneetjes witbrood
- 150 gram oude Goudse kaas, vers geraspt

Bereidingswijze:

Biefstuk met champignons en aardappelkoek:
Kook de geschilde aardappelen in 10 minuten half gaar, laat ze afkoelen en rasp ze grof. Snipper de uien en doe ze met de geraspte aardappelen, de maïzena en wat zout en peper in een kom. Meng het geheel goed en maak van dit mengsel afgeplatte koeken en druk ze goed aan. Zet ze koel weg tot gebruik.
Laat de biefstuk op kamertemperatuur komen. Snijd de champignons in plakjes. Zet twee koekenpannen op het vuur. Bak de biefstuk op de gebruikelijke manier in wat olie of boter tot de gewenste graad van gaarheid, bestrooi met wat zout en peper en laat afgedekt rusten. Bak intussen de aardappelkoekjes in een scheutje olie in de andere pan in circa 6 minuten aan beide kanten goudbruin. Doe de 125 gram boter in de pan van de biefstuk en bak de champignons omscheppend tot ze beginnen te kleuren. Voeg de mosterd, de azijn, de port of de cognac en de room toe en laat kort koken. Breng op smaak met zout en peper.

Bloemkool met een krokant korstje:
Kook de schoongemaakte en in roosjes verdeelde bloemkool in water met wat zout in circa 8 minuten beetgaar, giet af en laat uitlekken. Snipper de ui. Maak de kerriesaus volgens de aanwijzingen op het zakje. Smelt de boter. Bak het brood krokant en verkruimel het brood zonder de korst. Schep de gesmolten boter, het broodkruim en de geraspte kaas door elkaar.
Verwarm de oven voor op 220 C. Schep de bloemkoolroosjes in 7 kleine schaaltjes. Verhit de olie in een koekenpan en laat het spek en de ui bakken tot de ui begint te kleuren. Schep het spekmengsel over de bloemkool. Schep er de kerriesaus over. Verdeel er het broodkruimmengsel over en zet de schaaltjes circa 10 minuten in de hete oven, tot de bovenkant mooi gekleurd is.

Gekarameliseerde peren met warme chocoladesaus

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Peren:
- 4 rijpe maar stevige handperen
- 100 gram roomboter
- 1 eetlepel citroensap
- 100 gram lichtbruine basterdsuiker
- 2 zakjes vanillesuiker
- 1 theelepel kaneel/ 1 theelepel poedersuiker
- 7 bolletjes vanille-ijs
- 100 gram bittere chocolade voor de chocoladesaus
- 50 gram lichtbruine basterdsuiker voor de chocoladesaus
- 0,25 liter slagroom voor de chocoladesaus
- 1 scheutje rum voor de chocoladesaus

Vanille-ijs:
- 6 eidooiers
- 210 gram witte basterdsuiker
- 0,5 liter melk
- 4 dl slagroom
- 1 vanillestokje

Bereidingswijze:

Peren:

Doe voor de saus de in stukjes gebroken chocolade, de suiker en de slagroom in een pan, zet op een laag vuur en roer regelmatig tot de chocolade is gesmolten en het een dikke glanzende saus is. Breng op smaak met een scheutje rum of cognac en houd de saus warm. Was intussen de peren en snijd ze met de schil elk in 8 parten. Verwijder de klokhuizen. Zet twee grote koekenpannen op het vuur en verdeel er de boter over. Verdeel de parten peer over de pannen en laat ze regelmatig omscheppend een paar minuten bakken. Bedruppel de peer met het citroensap en bestrooi met de basterdsuiker en de vanillesuiker. Laat bakken tot de peren licht gekarameliseerd zijn en schep ze uit de pan in een voorverwarmde schaal om te voorkomen dat ze verbranden.

Vanille-ijs:

Breng de melk aan de kook met de helft van de suiker en het vanillestokje dat in de lengte is doorgesneden.
Neem de pan van het vuur, doe de deksel erop en laat het vanillestokje gedurende 10 minuten in de

melk trekken. Klop met de elektrische handmixer op de middelste stand de eidooiers met de rest van de suiker gedurende 1 minuut lichtgeel en schuimig.
Zet de pan terug op het vuur. Als de melk opnieuw kookt giet men al kloppend een beetje melk bij de eidooiers. Voeg vervolgens dit mengsel aan de rest van de melk toe, terwijl u blijft roeren met een houten spatel.
Het mengsel mag NIET koken, gebruik hiervoor de kookthermometer. Bij 83 graden kunt u de pan van het vuur afnemen (nog wel blijven roeren, tot het mengsel dik begint te worden).
Als de saus dik genoeg is dan deze zeven (voorkomt klonteren). Verwijder het vanillestokje en doe er dan de room bij (hierdoor stopt het kookproces). Als de saus schift tijdens de bereiding, klop dan met de mixer op de snelste stand een eetlepel koude melk of room erdoor.
Koel het mengsel door de pan in een bak met water en ijs te zetten (ongeveer 20 minuten).
Doe het mengsel in de ijsmachine en laat het ongeveer 20 minuten draaien.

Afwerking:
Verdeel de saus over de borden. Leg per bord 4 parten peer stervormig in de saus. Schep in het midden van elk bord een bol vanille-ijs. Bestrooi de randen van het bord met poedersuiker en kaneel.