Menu van kookavond 14-05-2007

Samengesteld door: Dimitri Peeters

Gerechten:

Voorgerecht:	Mexicaanse maïssoep
Tussengerecht:	Spinazietortilla's met pittige Mexicaanse tomatensaus
Hoofdgerecht:	Crispy chili con carne met gemengde groene salade
Nagerecht:	Gekaramelliseerde tortilla's met roomijs en vurige mangosalsa
Nagerecht:	Vanille koffie

Mexicaanse maïssoep

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 4 uien
- 8 eetlepels Bertolli Classico olijfolie
- 4 teentjes knoflook
- 2 blik tomatenblokjes
- 4 blikjes maïs
- 4 Kippenbouillon
- 1 liter water
- 3 deciliter melk
- 3 deciliter salsa mild
- 2 zakjes geraspte kaas
- 2 eetlepels Mexicaanse kruiden

Bereidingswijze:

Pel de uien en snipper ze fijn. Verwarm 8 eetlepels olie in een braadpan en fruit de ui circa 3 minuten op een hoog vuur. Pers de knoflook erboven uit en bak die circa 1 minuut mee. Laat de maïs uitlekken en voeg die toe. Voeg ook de tomatenblokjes, de bouillonblokjes, en 1 liter water toe. Breng het geheel al roerend aan de kook. Meng de melk en de salsa door elkaar en voeg dit mengsel toe aan de soep. Laat de soep al roerend door en door heet worden.

Meng de kaas met de Mexicaanse kruiden. Schep in elk bord 2 eetlepels kaasmengsel. Schep de hete soep erop. Serveer de rest van het kaasmengsel er apart bij.



Spinazietortilla's met pittige Mexicaanse tomatensaus

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Spinazietortilla's:
- 4 grote uien
- 6 eetlepels olijfolie
- 4 blikken kidneybonen (400 gram)
- 4 pakken Iglo Bladspinazie (van 450 gram)
- 4 eetlepels tacokruiden
- 4 eetlepels vloeibare margarine
- 16 tortilla's (kant-en-klaar bij de supermarkt)
- 500 gram geraspte belegen kaas
- 4 deciliter crème fraiche
- 2 potten tacosaus (200 ml)

Tomatensaus:
- 6 kleine rijpe tomaatjes
- 1 klein pepertje
- 3 el olie
- 1 tl Mexicaanse kruiden
- gehakte verse korianderblaadjes

Bereidingswijze:

Spinazietortilla's:

Pel en snijd de uien in ringen. Verhit de olie, en bak hierin 3/4 van de uienringen 3 minuten op een laag vuur. Voeg de spinazie toe en verwarm het geheel 10 minuten op een matig hoog vuur.
Voeg de (uitgelekte) kidneybonen toe, breng op smaak met de Mexicaanse kruiden en laat het geheel nog ca. 5 minuten pruttelen.
Vet een grote ovenvaste schaal in met de vloeibare margarine. Schep een flinke lepel van het spinaziemengsel in de tortilla's. Strooi er een eetlepel kaas over. Vouw de tortilla's dicht, leg ze naast elkaar in de schaal en strooi de rest van de kaas erover.
Laat de kaas in een voorverwarmde oven van 220°C in ca. 15 minuten smelten. Verdeel de creme fraiche en wat uienringen erover.
Geef de tacosaus er apart bij.

Tomatensaus:

Snijd 6 kleine rijpe tomaatjes in stukjes en een klein pepertje in reepjes. Verhit olie in een pan en bak samen tot de tomaatjes zacht zijn. Breng op smaak met 1 tl Mexicaanse kruiden en bestrooi met gehakte verse korianderblaadjes.



Crispy chili con carne met gemengde groene salade

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Kruidenmix:
- 5 rode pepers
- 3 teentjes knoflook
- 2 eetlepels gedroogde oregano
- 3 eetlepels koriander
- 1 eetlepel paprikapoeder
- 2 theelepels komijn
- 2 theelepels zout

Chili con carne:
- 2 rode paprika's
- 2 blikken bruine bonen (1600 g)
- Blue Band
- 800 gram rundergehakt
- 2 blikjes tomatenpuree (120 g)
- 150 gram tortilla chips naturel
- 150 gram geraspte oude kaas
- 2 avocado's

Groene Salade:
- 2 komkommers
- 2 kroppen sla
- 150 g rucola
- 4 tomaten
- 5 eetlepels dressing

Bereidingswijze:

Kruidenmix:
Maak eerst het chilimengsel, door alles in de vijzel fijn te stampen en te mengen.

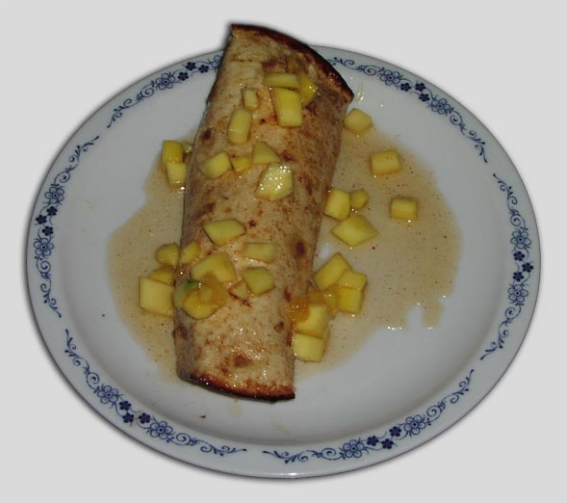
Chili con carne:
Maak de paprika's schoon en snijd hem in stukjes. Spoel de bruine bonen af en laat ze uitlekken. Verhit margarine in een pan en rul het rundergehakt. Voeg de paprika toe en bak enkele minuten mee.

Voeg 0,7 liter water en de mix toe en breng aan de kook. Voeg de tomatenpuree en de bonen toe, roer goed door en laat de chili ca. 3 minuten zachtjes doorkoken.

Verwarm de grill in de oven voor op de hoogste stand. Schep de chili con carne in een ingevette vuurvaste schaal en verkruimel de tortilla chips erboven. Bestrooi de schotel met de kaas en laat de kaas onder de grill smelten.

Schil intussen de avocado en snijd het vruchtvlees in blokjes. Verdeel de avocado over de crispy chili con carne. Let op avocado verkleurt snel naar het schillen, dus doe dit als laatst.

Groene salade:
Snijd de komkommers in de lengte in vieren en dan in plakjes. Was de sla, maak de bladeren droog en snijd ze in repen. Snijd de tomaten in kleine partjes. Meng in een kom de sla luchtig met de rucola, komkommer, tomaten en 5-6 eetlepels dressing.



Gekaramelliseerde tortilla's met roomijs en vurige mangosalsa

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Gekaramelliseerde tortilla's:

- 2 mango's
- 2 theelepels chilipoeder
- sap van 2 limoenen
- 2 dl karamelsiroop (*zie onder)
- 8 eetlepels suiker
- 4 theelepels kaneelpoeder
- 8 tortilla's
- boter (om te smeren)

Roomijs:

- 1 lt. room
- 0,5 lt. melk
- 6 eierdooiers
- 175 gr. suiker

Bereidingswijze:

Gekaramelliseerde tortilla's:

Maak de mango's schoon en snijd het vruchtvlees in blokjes. Meng de fruitblokjes met het chilipoeder, limoensap en karamelsiroop. Meng de suiker met het kaneelpoeder. Bestrijk de tortilla's aan beide kanten met boter en bestrooi ze met de kaneelsuiker. Verhit een koekenpan en bak de tortilla's aan beide kanten zodat de suiker karamelliseert.

Tip:

Karamelsiroop maak je zo: Laat 300 gram suiker beetje voor beetje karamelliseren in een pan met dikke bodem. Blus het af met 4 dl kokend water en laat het zachtjes kokend al roerend oplossen.

Roomijs:

Roer de eierdooiers met de suiker goed glad. Kook 1 lt. room samen met de melk. Voeg het hete roommengsel bij de eiermassa.

Laat de compositie onder voortdurend roeren op een klein vuur binden (niet warmer dan 70 graden i.v.m. schiften). Doe de massa in een platte metalen kom en laat dit in de diepvries minstens 1 uur afkoelen. Hierna kan de massa in de ijs machine.

Schep op elke tortilla 3 bolletjes ijs en rol ze op. Schep de mangosalsa eromheen.

Vanille koffie

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 0,5 liter slagroom
- 4 zakjes vanillesuiker
- 2 eiwitten
- 3 eetlepels suiker
- 7 kopjes hete koffie
- geraspte chocolade

Bereidingswijze:

Klop de slagroom met de vanillesuiker stijf. Klop het eiwit met de suiker stijf. Schep de slagroom en het eiwit door elkaar en verdeel dit over 4 glazen.
Schenk daar hete koffie op en strooi er als laatste geraspte chocolade over heen.