Menu van kookavond 19-11-2007

Samengesteld door: Jan Vercoulen

Gerechten:

Voorgerecht: Reuzenchampignons met notenvulling
Tussengerecht: Champignonsoep America
Hoofdgerecht: Gepaneerde kip met roomsaus
Nagerecht: Aardbeienijs met hangop en een kattentong



Reuzenchampignons met notenvulling

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 24 grote champignons
- 2 eetl. citroensap
- 4 sjalotjes gesnipperd
- 60 gram walnoten gehakt (halve walnoten achter houden voor garnering)
- 2 eetl. arachideolie
- 200 gram roomkaas
- 8 eetl. gehakte bieslook
- 1 zakje geraspte kaas

Bereidingswijze:

Borstel de champignons schoon. Draai de stelen eruit en hak deze fijn. Blancheer de hoedjes (1 minuut) in kokend water met citroensap. Giet ze af en laat goed uitlekken. Bewaar een beetje kookvocht.

Verhit de olie in de pan. Fruit hierin de sjalotjes en schep de gehakte champignonstelen erdoor. Meng de noten en het sjalotjesmengsel door de roomkaas. Voeg eventueel 2 lepels kookvocht van champignons toe. Vul de champignonhoedjes met dit mengsel. Bestrooi de gevulde champignons met de geraspte kaas en zet ze even onder de gril of in de oven 200 graden 15 minuten. Garneer met de achtergehouden walnoten en bieslook. Serveer hier een chardonnay bij.



Champignonsoep America

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 400 gram champignons
- 2,5 plak gekookte ham (ca 4 mm dik)
- 4 stuks eidooier
- 2 dl. koksroom
- 2 liter runderbouillon
- 55 gram bloem
- 55 gram boter
- peper
- 1,5 eetl peterselie fijngehakt

Bereidingswijze:

Snij de ham in reepjes of blokjes. Smelt de boter in een ruime pan en laat uitbruisen. Voeg de bloem toe en al roerende, laten garen. Beetje bij beetje de bouillon erbij en steeds laten doorgaren. De champignons goed afborstelen, de onderste plakjes van de stelen wegsnijden en de champignons in plakjes snijden. Voeg ze toe aan de soep en laat enkele minuten garen.

Kort voor uitserveren:
Meng de dooiers door de room. Roer een beetje hete soep door deze liaison en roer deze vervolgens door de soep.

Uitserveren:
Verdeel de hamreepjes over de voorverwarmde koppen of borden en giet de hete soep erop. Garneer met fijngesneden peterselie.



Gepaneerde kip met roomsaus

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Roomsaus:
- 6 tenen knoflook
- 1 liter kippenbouillon
- 5 dl. slagroom
- 100 gram boter
- peper
- zout

Gepaneerde kip:
- 4 dubbele maiskip filets
- 2 stuks eieren
- 1 zakje japans broodkruim
- 2 dl. arachideolie
- peper
- zout

Aardappelkoekjes:
- 1 kg. aardappelen
- 1 eetl. gebakken uien
- 0,5 eetl. fijn gehakte peterselie
- paneermeel
- scheut olie
- 40 gram boter
- 1 dl. melk
- zout
- nootmuskaat

Peultjes:
- 800 gram peultjes
- 50 gram boter
- zout
- peterselie

Bereidingswijze:

Roomsaus:
Breng de bouillon aan de kook in een middelgrote pan, voeg de gesnipperde knoflook toe en laat het geheel 15 min. trekken. Giet in de blender of keukenmachine en pureer. Giet de verkregen knoflookbouillon door een zeef in de pan terug en laat inkoken tot 1/4, voeg de room toe en laat weer tot de helft inkoken. Kort voor uitserveren de saus verwarmen en er de koude boter doorkloppen. De saus mag niet meer koken. Breng op smaak met peper en zout.

Gepaneerde kip:
Klop de eieren los met wat peper en zout. Snij de dubbele kipfilets in de lengte in vieren, haal ze door het ei en door het broodkruim. Giet arachideolie in een pan en bak de kipfilets aan elke kant 1 minuut. Leg ze in een ingevette ovenschaal en zet ze 6 minuten in een, op 200 graden voorverwarmde, oven.
Geef hierbij aardappelkoekjes met peultjes

Aardappelkoekjes:
Aardappels schillen en in stukjes snijden, in water en wat zout aan de kook brengen, daarna afgieten en boter toevoegen. Voeg onder het "stampen", in delen, de melk toe en maak zo een stevige puree. Vermeng haar met de gebakken uien en fijn gehakte peterselie.
Vorm er platronde koekjes van, wentel ze door paneermeel en bak ze in hete olie aan weerzijde vlug bruin.

Peultjes:
Peultjes wassen, ongeveer 10 min. koken tot ze nog knapperig zijn. Afschudden en boter in de pan, strooi er peterselie overheen.



Aardbeienijs met hangop en een kattentong

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Hangop:
- 2,5 eetl. sinaasappelmarmelade
- 1,2 liter yoghurt b.v. boerenlandyoghurt

Aardbeienijs:
- 0,8 kg. aardbeien
- 240 gram suiker
- 2 dl. water
- 1 citroen
- 0,8 dl. aardbeienlikeur

Aardbeiensoep:
- 0,8 kg. aardbeien
- suiker naar smaak
- citroen naar smaak

Kattentongen:
- 100 gram boter
- 100 gram poedersuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 2 eieren
- 100 gram bloem

Bereidingswijze:

Hangop:
Meng de sinaasappelmarmelade door de yoghurt. Doe het geheel in een theedoek. Hang de theedoek op een koele plaats en laat 6 uur (of zo lang mogelijk) uitlekken. Schep de hangop in een kom.

Aardbeienijs:
Maak een suikerstroop door de suiker met het water aan de kook te brengen. Laat ca. 5 minuten pruttelen tot de suiker is opgelost. Maak de aardbeien schoon. Pureer ze in de keukenmachine en wrijf de puree door een fijne zeef. Voeg de puree bij de suikerstroop en roer er de aardbeienlikeur door. Breng het geheel op smaak met citroensap. Draai op tot een stevige massa in de ijsmachine en zet tot gebruik in de diepvries.

Aardbeiensoep:
Maak de aardbeien schoon en pureer ze in de keukenmachine. Breng op smaak met suiker en citroensap. Wrijf door een fijne zeef en zet koel weg.

Kattentongen:
Zeef de poedersuiker. Zeef de bloem. Klop de eieren los, maar niet schuimig. Roer de boter met de gezeefde suiker en de vanillesuiker week. Voeg de eieren toe en roer alles tot een gelijk beslag.

Roer er vervolgens de gezeefde bloem door. Het beslag in een spuitzak doen met een gladde spuitmond van ca 1,5 cm. Op een ingevet bakblik staafjes van ca 5 cm spuiten met een onderlinge afstand van 4 cm. De koekjes ca 7 min. in een vrij warme oven (ca 200 graden) bakken, tot ze langs de kanten lichtbruin zijn. Even laten rusten, daarna met een plat mes van de bakplaat halen en plat neerleggen.

Uitserveren:
Verdeel de aardbeiensoep over diepe borden. Maak per persoon 3 bolletjes van de sinaasappelhangop en leg deze in de saus. Leg in het midden een bol aardbeienijs. Garneer af met een kattentong.