Menu van kookavond 17-12-2007

Samengesteld door: Dimitri Peeters

Gerechten:

Voorgerecht:	Lauwwarme salade met kalkoen
Tussengerecht:	Runderbouillon met home made ravioli
Hoofdgerecht:	Reefilet met geroosterde aardappelen, broccoli met walnoten en spruitjes met ham en cashewnoten
Nagerecht:	Anijs- honingparfait met vanillesaus en gegrilde ananas



Lauwwarme salade met kalkoen

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 650 g kalkoenhaasjes
- 200 g ontbijtspek, in reepjes
- 50 g braadboter
- 100 g cashewnoten en sesamzaad
- 2 eetl. balsamicoazijn
- 3 eetl. sesamolie
- 3 eetl. chilisaus
- 1 eetl. gembersiroop
- 200 g gemengde groene sla
- 1/2 verse ananas
- handje taugé
- versgemalen peper
- zout

Bereidingswijze:

Laat de kalkoenhaasjes op kamertemperatuur komen. Rooster de noten en zaden omscheppend in een droge koekenpan tot ze beginnen te kleuren en schep ze op een bord om ze te laten afkoelen. Verhit een klontje van de boter in de pan en laat de spekreepjes omscheppend bakken tot ze knapperig zijn. Schep ze met een schuimspaan uit de pan. Roer in een kommetje de azijn, de

sesamolie, de chilisaus en de gembersiroop door elkaar.
Verhit de resterende boter in de pan en bak de kalkoenhaasjes rondom aan tot ze beginnen te kleuren. Draai het vuur laag, zet een deksel op de pan en laat de kalkoenhaasjes in 12-15 minuten net gaar worden. Neem ze uit de pan, bestrooi ze met wat zout en peper en laat ze afkoelen.
Zet voor het serveren de pan weer op het vuur. Snijd de kalkoenhaasjes in schuine plakken. Schep ze met de spekreepjes in de pan, bedruppel ze met de helft van de balsamicodressing en laat omscheppend doorwarmen. Verdeel de sla en taugé over de borden en bedruppel met de resterende dressing. Verdeel de warme kalkoenplakjes en de spekjes over de sla. Bestrooi met de cashewnoten en het sesamzaad en garneer met plakjes ananas. Serveer meteen.

Runderbouillon met home made ravioli

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 10 plakjes rauwe ham of Parmaham, fijngehakt
- 500 g bloem
- 2 eidooiers
- 4 eieren
- 100 g versgeraspte Parmezaanse kaas
- 10 zongedroogde tomaatjes op olie
- fijngehakt bosje basilicum
- versgemalen peper
- 2 potten runderbouillon voor 1 liter, gezeefd
- 4 rijpe trostomaten

Bereidingswijze:

Maak eerst het pastadeeg; leg de bloem in een bergje op het werkblad en maak een kuiltje in het midden, leg de eieren en dooiers erin. Roer de eieren eerst met een vork door de bloem en kneed daarna 5 minuten met de hand tot een elastisch en glad deeg ontstaat. Laat het deeg afgedekt een half uur in de koelkast rusten.
Maak ondertussen de vulling; vermeng de ham met de Parmezaanse kaas en tomaatjes en knip er wat basilicum over. Bewaar nog wat basilicum voor de bouillon. Breng de vulling op smaak met peper.
Rol het deeg uit met een deegroller of met een pastamachine tot een lap met een dikte van 1,5 mm. Snijd de lap in 24 vierkantjes van ongeveer 5x5 cm.
Verdeel de vulling in kleine bergjes op 12 vierkantjes en bestrijk het deeg rondom met een kwast met water. Leg de andere 12 vierkantjes er overheen en druk de randen rondom goed aan.
Leng de bouillon aan met water en breng hem aan de kook, breng op smaak met zout en peper. Snijd de tomaten in kwarten en snijd de zaadjes eruit. Snijd het vruchtvlees in reepjes en dan in blokjes. Laat de ravioli in de bouillon in 4 minuten gaar worden. Schep in elk bord 3 ravioli’s, een lepel tomatenblokjes en wat verse basilicum. Giet de hete bouillon erover.



Reefilet met geroosterde aardappelen, broccoli met walnoten en spruitjes met ham en cashewnoten

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Spruitjes met ham en cashewnoten:
- 150 gram gekookte achterham (een dikke plak)
- 750 gram spruitjes
- 100 gram geroosterde cashewnoten
- zout
- versgemalen peper
- klontje boter

Geroosterde aardappelen:
- 1,5 kg kleine aardappelen
- 1-2 el gedroogde rozemarijnnaaldjes of Provençaalse kruiden
- 3-5 el olijfolie
- zout
- peper

Broccoli met walnoten:
- 1 kg broccoli
- 75 gram walnoten
- 1-2 el walnootolie
- zout
- peper

Reefilet met verse kruiden:
- 75 g boter
- 5 sjalotjes, heel fijngesneden
- 100 g fijngesneden verse kruiden (peterselie, dragon, kervel, dille, marjolein, selderij)
- 4-5 el droog broodkruim
- 200 g mager ontbijtspek
- 2 stukken reefilet a 600 gram
- 3 el olie
- 1,5 dl rode wijn
- 4 dl kalfsfond (pot 400 ml)
- 2 el rode bessengelei
- 1,5 dl slagroom
- zout
- peper

Bereidingswijze:

Spruitjes met ham en cashewnoten:

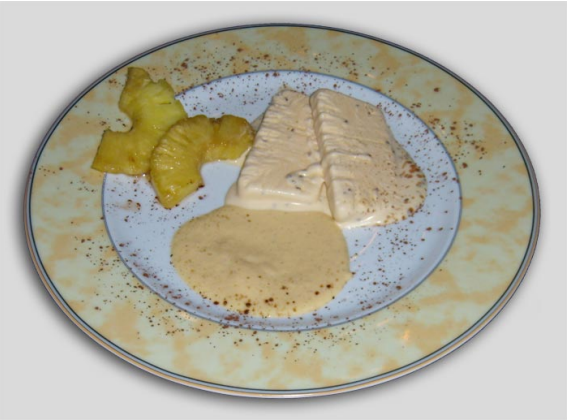
Kook de schoongemaakte spruitjes in ruim water met zout bietgaar, giet ze af en laat ze uitlekken. Snijd intussen de ham zonder eventuele vetrand in kleine blokjes. Hak de cashewnoten grof. Verhit de boter in de pan en laat de blokjes ham kort fruiten zonder ze te laten kleuren. Voeg de spruitjes toe, schud ze op met wat zout en peper en bestrooi ze voor het serveren met de cashewnoten.

Geroosterde aardappelen:

Snijd elke aardappel in 4 partjes en leg deze naast elkaar in een grote ovenschaal. Bestrooi ze met rozemarijn, zout en peper. Schenk de olijfolie erover en schep de aardappelen goed om, zodat ze allemaal met een laagje olie bedekt zijn. Rooster de aardappelen 25-35 minuten in een voorverwarmde oven op 200 graden. Schep ze tijdens het roosteren een keer om.

Broccoli met walnoten:
Kook de broccoli bietgaar. Rooster de grof gehakte walnoten in een droge koekenpan. Breng de broccoli op smaak met zout en peper en strooi de noten erover. Schenk er eventueel 1-2 el walnootolie over.

Reefilet met verse kruiden:
Verhit 40 g boter en bak hierin de sjalotjes circa 5 minuten. Roer de kruiden, broodkruim, zout en peper erdoor en laat het mengsel afkoelen. Leg de plakjes ontbijtspek, elkaar iets overlappend, in 2 rijen naast elkaar. Strijk het kruidenmengsel erover en leg op elke rij een stuk reefilet. Rol de met kruiden bestreken ontbijtspek om het vlees, zodat het vlees helemaal is bedekt. Verpak de vleesrollen in plasticfolie en leg ze minstens 1 uur in de koelkast.
Bind elke vleesrol daarna als een rollade vast met 8 stukjes keukentouw. Snijd elke rollade tussen de draden door in 8 plakken (er zijn nu 16 plakken). Verhit de olie met 35 g boter en bak de plakjes reefilet in 3-4 minuten rondom bruin. Neem het vlees uit de pan en houd het warm.
Schenk het braadvet uit de pan en schenk de wijn en de fond in de pan, breng dit aan de kook en roer daarbij de aanbaksels in de pan goed los. Laat de vloeistof tot de helft inkoken. Roer de bessengelei en de slagroom erdoor en kook de saus in tot hij de gewenste dikte heeft. Breng op smaak met zout en peper en schenk de saus door een zeef.
Serveer de plakjes reefilet met de saus, geroosterde aardappelen, broccoli en spruitjes.



Anijs- honingparfait met vanillesaus en gegrilde ananas

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Anijs- honingparfait en vanillesaus:

- 15 eidooiers
- 150 g honing
- 1-2 tl gemalen anijszaadjes
- 6 dl slagroom, lobbig geklopt
- 2 el pastis
- 5 dl melk
- 1 vanillestokje
- 90 g suiker

Gegrilde ananas:

- 1 middelgrote verse ananas
- 60 gram boter
- 2-3 eetl. rietsuiker

Bereidingswijze:

Anijs- honingparfait en vanillesaus:

Klop 10 eidooiers met de honing en anijs in een kom boven een pan met heet water tot het dikker wordt en gaat binden. Laat dit mengsel al roerende afkoelen. Klop de slagroom lobbig. Spatel de slagroom en de pastis door het eidooiermengsel. Schep het mengsel in een vorm van 1-1,5 liter inhoud en laat het 1 nacht in de vriezer opstijven.
Breng 5 dl melk met 1 opengesneden vanillestokje en 40 g suiker aan de kook. Klop 5 eidooiers los met 50 g suiker. Schenk de hete vanillemelk al roerend over de eidooiers en schenk dit mengsel terug in de pan. Laat de saus op zacht vuur al roerend binden tot een crème, maar laat de saus niet koken. Zeef de saus, schraap het merg uit het vanillestokje en roer het merg door de saus. Laat de saus al roerende afkoelen
Stort de parfait op een schaal. Serveer de parfait met vanillesaus.

Gegrilde ananas:

Schil de ananas, snijd er aan de boven- en onderkant een plak af en snijd de rest in 8 even dikke plakken. Snijd of steek er met een mesje of een rond uitsteekvormpje de harde kern uit. Bekleed de braadslee van de oven met aluminiumfolie en bestrijk dun met boter of beboter een grote platte ovenschaal. Leg de plakken ananas naast elkaar in de braadslee of de ovenschaal.
Verwarm de ovengrill voor. Bestrijk de ananasplakken met de gesmolten boter en bestrooi ze gelijkmatig met de suiker. Schuif de ananasplakken niet te dicht onder de voorverwarmde grill en laat ze in een paar minuten gelijkmatig kleuren. Blijf in de buurt om te zorgen dat ze niet verbranden. Verdeel de ananasplakken over de bordjes.