Menu van kookavond 25-02-2008

Samengesteld door: Rob Drissen

Gerechten:

Amuse:	Pancettahapje met gekaramelliseerde sjalot
Voorgerecht:	Italiaanse pastasalade
Tussengerecht:	Spinaziesoep met tortellini
Hoofdgerecht:	In parmaham gewikkelde biefstukjes in saliejus, met aardappelkoekjes
Nagerecht:	Millefoglie met 3 soorten chocolade, vanille-ijs met bloedsinaasappelsaus

Pancettahapje met gekaramelliseerde sjalot

Type gerecht: Amuse
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 3 sjalotjes
- 20 gram boter
- 1 eetlepel suiker
- 3 eetlepels crema di balsamico
- 75 gram cranberrypaté
- 8 plakjes pancetta

Bereidingswijze:

Snijd de sjalotjes in plakjes. Smelt de boter in een steelpan en fruit hierin de sjalotjes tot ze zacht en glazig zijn. Voeg de suiker en de crema di balsamico toe en laat het geheel een 30 minuten op een laag vuurtje karamelliseren. Verhit een koekenpan met antiaanbaklaag. Verdeel de paté in 8 blokjes en wikkel ieder blokje in een plak pancetta. Bak in de droge koekenpan de pakketjes 2-3 minuten tot de pancetta krokant is. Leg acht amuselepels klaar. Verdeel de sjalotjes over de lepels en leg er de pancettahapjes op.

Italiaanse pastasalade

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 400 gram bloem
- 4 eieren, losgeklopt
- zout
- 2 bosuitjes
- 1 eetlepel olijfolie
- 150 ml droge witte huiswijn
- 200 gram gorgonzola
- 200 ml crème fraiche
- 100 gram pecannoten
- 2 handperen
- versgemalen peper
- handje rucola

Bereidingswijze:

Maak van de bloem een bergje met een kuiltje in het midden en strooi hier een mespuntje zout overheen. Doe de eieren in het kuiltje en roer met de vork de eieren door de bloem en kneed daarna met de hand ongeveer 10 minuten tot een glad deeg ontstaat. Maak er een bal van en laat hem 15 minuten rusten. Rol het deeg op een licht met bloem bestoven blad uit en maak met de pastamachine een dun vel waarvan u de tagliatelle snijdt. Kook de tagliatelle in ongeveer 2 à 3 minuten beetgaar.
Maak de bosuitjes schoon en snijd ze in ringetjes. Verhit de olijfolie in een sauspan en bak de bosui ca. 2 minuten. Blus de bosui af met de wijn en laat deze even inkoken. Voeg de gorgonzola en de crème fraiche toe en roer tot een gladde saus. Laat de saus op een laag vuur staan.
Hak de pecannoten grof en rooster ze in een droge koekenpan. Schil de peren, verwijder de klokhuizen en snijd de peren in stukken.
Giet de pasta af en schep de saus met de peer erdoor. Breng op smaak met zout en peper. Was de rucola en hak deze grof. Schep de rucola met de pecannoten door de pasta.

Spinaziesoep met tortellini

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 3 uien in kwart ringen
- 3 eetlepels olijfolie
- 300 gram ham in smalle reepjes
- 3 tenen knoflook
- 1,5 liter runderbouillon
- 400 ml droge witte wijn
- 1 kg verse spinazie
- 250 ml crème fraiche
- 250 gram bloem
- 1 eidooier
- 2 eieren
- 50 gram geraspte Parmezaanse kaas
- 5 plakjes Parmaham, fijngehakt
- bosje fijngehakte basilicum

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 de dooier 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 knip er wat basilicum over. 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 mm. Steek hier 32 rondjes uit van ongeveer 7 cm. Schep op elk rondje wat vulling in het midden. Vouw het deeg eroverheen en knijp de randen dicht. De tortellini in 7 minuten net niet gaar koken. Tortellini in vergiet laten uitlekken.
In een soeppan ui in de olie goudbruin fruiten. Ui in kom scheppen. Ham in de achtergebleven olie in 5 minuten knapperig bakken en in kom scheppen. Knoflook in de soeppan persen en hierbij de bouillon en de wijn voegen en aan de kook brengen. Kook ondertussen de spinazie gaar en roer deze door de bouillon. Laat de crème fraiche in de soep smelten. Breng de soep op smaak met zout en peper. Pureer dan dit geheel met de staafmixer. Voeg dan de uien en de hamreepjes toe. Laat dit geheel nog 2 minuten op het vuur staan en schep de soep in de borden. Verdeel tot slot de tortellini over de borden.

Tip: zorg ervoor dat de tortellini tegelijk klaar is met de soep.

In parmaham gewikkelde biefstukjes in saliejus, met aardappelkoekjes

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 biefstukjes
- 1 verse Italiaanse kruidenmix
- 13 eetlepels olijfolie
- 6 eetlepels boter
- 16 plakjes parmaham
- 1 pot vleesfond (380 ml)
- 8 grote vastkokende aardappels
- 2 eieren
- 3 uien
- 3 teentjes knoflook
- 8 romatomaten
- 2 courgettes
- 2 dunne aubergines

Bereidingswijze:

Biefstukjes droogdeppen en met peper bestrooien. Takjes van de blaadjes salie plukken en grote blaadjes grof scheuren. In een koekenpan 2 eetlepels olie verhitten en het vlees op hoog vuur in 20-30 seconden per kant bruinbakken. Op een snijplank laten afkoelen. In het achtergebleven bakvet 1 eetlepel boter smelten. De salieblaadjes 1 minuut zachtjes bakken. De fond toevoegen en de aanbaksels losroeren. De jus in een sauspan overdoen en in 15 minuten tot de helft laten inkoken. Pittig op smaak brengen met zout en peper. Om elk biefstukje 2 plakken ham wikkelen en de naden aandrukken. Het vlees in een overschaal leggen en met plasticfolie afgedekt in de koelkast zetten. Ook de jus in de koelkast zetten.

De aardappels schillen en grof raspen. De rasp in een zeef met water afspoelen. Goed laten uitlekken! en droogdeppen met keukenpapier. In een schaal de eieren loskloppen met zout en peper. De rasp erdoor mengen. In een grote koekenpan met antiaanbaklaag 2 eetlepels olie verhitten en bergjes van aadappelmengsel in de pan scheppen. Met een lepel platdrukken tot een koekje. De koekjes aan beide kanten droog en goudbruin bakken. Op keukenpapier in een schaal leggen en doorgaan met bakken tot het aardappelmengsel op is, indien nodig wat olie toevoegen.

De koekjes afgedekt in de koelkast zetten.

De uien in ringen snijden. In een koekenpan 2 eetlepels olie verhitten en de uiringen 15 minuten zachtjes bakken. De knoflook pellen, uitpersen en 1 minuut meebakken. Tijmblaadjes van de takjes rissen en door de ui scheppen. Intussen de groeten wassen. De tomaten, courgettes en aubergines in dunne plakken snijden. De ui uitspreiden in een ingevette ovenschaal. De groenteplakjes dakpansgewijs, om en om in de schaal leggen. Royaal bestrooien met peper en 4 eetlepels olie erover druppelen. Schaal afgedekt in de koelkast zetten.

De voorbereide ingrediënten ruim voor het diner uit de koelkast halen. De oven voorverwarmen op 175 graden. De groenteschaal op het rooster in het midden van de oven zetten en de groenten in ca. 45 minuten gaar laten worden. De aardappelkoekjes op een met bakpapier beklede bakplaat leggen. De groenten uit de oven nemen en onder aluminiumfolie warmhouden. Het vlees in de oven in 10-12 minuten rosé bakken. Uit de oven nemen ne losjes afgedekt met aluminiumfolie laten rusten. De aardappelkoekjes in de oven verwarmen. De jus aan de kook brengen en met een garde 1 eetlepel koude boter erdoor kloppen.

De groenten over 8 warme borden verdelen, de biefstukjes ernaast leggen. De aardappelkoekjes erbij leggen en de jus over het vlees scheppen.

Millefoglie met 3 soorten chocolade, vanille-ijs met bloedsinaasappelsaus

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

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

Bloedsinaasappelsaus:
- 12 eetlepels water
- 6 eetlepels suiker
- sap van 6 bloedsinaasappels

Millefoglie met 3 soorten chocolade:
- 12 vellen bladerdeeg
- 100 gram witte chocolade
- 100 gram melkchocolade
- 100 gram pure chocolade
- 1 eigeel
- bloem
- 8 eetlepels room

Garnering:
- 4 bloedsinaasappels, in partjes
- 8 mintblaadjes
- cacaopoeder

Bereidingswijze:

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 meld opnieuw kookt giet dan al kloppend een beetje melk bij de eidooiers. Voeg vervolgens dit mengsel aan de rest van de melk toe, terwijl je blijft roeren met een houten spatel. Het mengsel mag NIET koken; gebruik hiervoor de kookthermometer. Bij 83 graden kun je de pan van het vuur nemen (nog wel blijven roeren tot het mengsel dik begint te worden). Als het mengsel dik genoeg is dan deze zeven (voorkomt klonteren). Verwijder het vanillestokje en doe er de room bij (hierdoor stopt het kookproces). Als het mengsel 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.

Bloedsinaasappelsaus:

Kook het water en de suiker in tot de helft. Voeg het sinaasappelsap toe en kook weer tot de helft in. Zeef de saus en laat hem op ijs afkoelen.

Millefoglie met 3 soorten chocolade:
Druk uit de vellen bladerdeeg 72 rondjes (ter grootte van een borrelglaasje ca. 6 rondjes per vel) en bestrijk 24 rondjes met losgeklopte eidooier.
Verwarm de oven voor op 180 graden en bak de rondjes mooi goudbruin.
Smelt ondertussen de pure chocolade in een vuurvaste kom boven een pan nauwelijks pruttelend water. Roer er 3 eetlepels room door, haal de kom van het vuur en roer tot een vrij dikke massa is ontstaan. Herhaal dat met de melkchocolade plus 3 eetlepels room en tenslotte de witte chocolade plus 2 eetlepels room. Pak een rondje en bestrijk dit met de pure chocoladeroom, leg hierop een tweede rondje en bestrijk ook dit met de pure chocoladeroom. Leg er tenslotte een rondje op dat is bestreken met eidooier. Maak zo’n zelfde torentje bestreken met melkchocolade en een 3e torentje bestreken met witte chocolade.

Garnering:
Leg op elk bord 1 torentje pure chocolade, 1 torentje melkchocolade en 1 torentje witte chocolade. Verdeel wat bloedsinaasappelsaus op het bord en leg hierop een bolletje vanille-ijs. Leg de partjes sinaasappel in een waaiervorm op het bord en leg er ter completering een mintblaadje bij.