

Menu van kookavond 14-04-2008

Samengesteld door: Wim Hovens

Gerechten:

- Voorgerecht: Salade met forel en rookvlees
Tussengerecht: Kaassoep
Hoofdgerecht: Kalfsentrecote met druiven, noten en witte kool
Nagerecht: Chocoladerol



Salade met forel en rookvlees

- Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Dressing:

- 4 eetl mayonaise
- 2 theel. mosterd
- 10 eetl. gezeefde afgekoelde visbouillon

Salade:

- 2 forellen
- 800 ml visbouillon (van een tablet)
- 160 g gemengde slablaadjes
- 200 g rookvlees, in reepjes
- 2 eetl. kappertjes

Bereidingswijze:

Dressing:

Meng de ingrediënten voor de dressing. Voeg later de afgekoelde visbouillon toe.

Salade:

Pocheer de forel circa 8 minuten in de visbouillon. Laat de forel afkoelen. Zeef de bouillon en bewaar 2 eetlepels voor de dressing. Maak de forel schoon. Verwijder het vel en snijd de filets los van de graat. Snijd de filets eventueel in stukjes. Verdeel de slablaadjes over de borden en besprenkel met de dressing. Verdeel de forelfilet en rookvlees over de salade. Bestrooi de salade met kappertjes.

Kaassoep

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 40 g boter
- 4 witte boterhammen in kleine blokjes
- 1,5 l kruidenbouillon
- 4 stengels bleekselderij in reepjes
- 150 g geraspte Gruyère of Emmentaler kaas
- 2 losgeklopte eieren
- 2 eetl. fijngehakte peterselie

Bereidingswijze:

Verhit de boter in een koekenpan en bak de blokjes brood lichtbruin en krokant. Verhit de bouillon in een soeppan en kook de bleekselderij circa 5 minuten. Roer de kaas door een deel van de bouillon en laat het smelten. Voeg al roerend aan het los-geklopte ei een flinke lepel warme bouillon toe. Giet dit mengsel al roerend in de soeppan. Schep de soep in glazen of kommetjes. Bestrooi met broodblokjes en peterselie.



Kalfsentrecote met druiven, noten en witte kool

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 kalfsentrecotes (op kamertemperatuur)
- zout
- versgemalen peper
- 1 kg gesneden witte kool
- 2 geschaafde venkelknollen
- 4 theel. komijnzaadjes
- 100 g boter
- 250 ml vleesbouillon
- 100 g grof gehakte walnoten
- ca. 50 witte druiven

Bereidingswijze:

Bestrooi de kalfsentrecotes met zout en peper.

Kook de witte kool met de venkel en komijnzaadjes en een snufje zout gaar. Verhit de boter in een koekenpan en bak de entrecotes circa 6 minuten. Draai ze halverwege de baktijd om. Schep het vlees uit de pan en houd het warm onder aluminiumfolie. Voeg de bouillon, de walnoten en druiven aan het braadvocht toe. Laat alles enkele minuten sudderen. Verdeel het vlees over de borden en schep noten, druiven en jus erop. Schep de witte kool ernaast.

Tip:

Bind de saus met allesbinder of maïzena. Roer circa 3 eetlepels crème fraîche door de saus.

Serveersuggestie:

Eet bij dit gerecht rösti of krielaardappeltjes.



Chocoladerol

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 600 ml slagroom
- 10 eidooiers
- 300 g suiker
- 10 eiwitten
- 350 g pure chocolade, in stukjes
- ca. 8 volle eetl. poedersuiker

Bereidingswijze:

Bedek bodem en zijkanten van de bakvorm met bakpapier. Verwarm de oven voor op 180 graden. Klop de slagroom niet al te stijf.

Klop de eidooiers en de suiker tot een schuimig mengsel. Klop de eiwitten stijf. Smelt al roerend de chocolade au bain-marie. Roer de gesmolten chocolade met een houten lepel door de ei-dooiers. Spatel daarna de stijve eiwitten erdoor. Stort dit mengsel op het bakpapier in de vorm en bak circa 15 minuten in de oven. Haal de vorm uit de oven en dek de chocoladecake af met een vochtige theedoek. Leg een stuk bakpapier dat groter is dan de vorm op het aanrecht en bestrooi met een dun laagje poedersuiker. Draai de bakvorm boven het papier om en stort de chocoladecake voorzichtig op het papier. Bestrijk met een laag slagroom. Rol de chocoladecake voorzichtig op. Leg de rol op een schaal en snijd hem in plakken.

Tip:

Garneer de chocoladerol met uitgelekte kersen (zonder pit, uit een pot) of gekonfijte kersen.