Menu van kookavond 19-05-2008

Samengesteld door: Frank Theeuwen

Gerechten:

Voorgerecht:	Taartje van groene asperges, forel en paddenstoelen
Tussengerecht:	Aspergeroomsoep met sneetje Limburgs roggebrood en eiersalade
Hoofdgerecht:	Een compositie van varkenshaas, appel en kool in een Limburgs sausje van gulpener bier, grove mosterd en Rinse appelstroop
Nagerecht:	Appelgebak met pittig kaneelijs



Taartje van groene asperges, forel en paddenstoelen

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 16 groene asperges
- 5 tenen knoflook, fijn gesneden
- 4 sjalotten, fijn gesneden
- 2,5 liter kippenbouillon
- 4 forelfilets
- 8 grote champignons
- 230 ml room
- 32 wontonvelletjes
- 8 stuks anjovisfilets
- 3 eetl. citroensap
- 3 eetl. Gehakte peterselie
- 70 gram koude boter
- Olijfolie
- 200 gram gemengde sla
- peper
- zout
- 8 RVS-ringen

Bereidingswijze:

Kopjes van de asperges afsnijden en in 300 ml kippenbouillon 3 minuten koken en in de bouillon laten afkoelen. Rest van de asperges schuin in dunne plakjes snijden en in wat olijfolie met 2 teentjes knoflook en 1 fijngesneden sjalotje gaar bakken. Op smaak brengen met peper en zout.

De forelfilets in 8 mooie dunne plakjes snijden en even afbakken in boter totdat ze net gaar zijn. Op smaak brengen met peper en zout.

Snij de champignons in plakjes en bak ze in wat olijfolie op hoog vuur tot het vocht is verdampt.

Voeg 1 fijn gesneden sjalotje en 2 fijn gesneden teentjes knoflook toe en bak even mee. Voeg 70 ml room en ca. 3 eetlepels kippenbouillon toe en laat het inkoken. Breng op smaak met peper en zout.

Kook de wontonvelletjes in 4 minuten gaar in 2,5 liter kippenbouillon.

Fruit 2 fijn gesneden teentjes knoflook en 2 fijn gesneden sjalotten in wat olijfolie. Blus af met 500 ml kippenbouillon en 160 ml room en laat voor de helft inkoken. Voeg 3 eetlepels citroensap toe, spoel de anjovisfilets af onder stromend water en snij deze klein. Doe alles in een blender en maal alles goed fijn. Voeg 70 gram boter toe en 3 eetlepels gehakte peterselie. Breng op smaak met peper en zout.

Maak laagjes in de RVS-ringen : begin met een wontonvelletje, vervolgens de aspergestukjes, weer een wontonvelletje, laagje forel, wontonvelletje, laagje champignons en sluit af met een wontonvelletje. In 15 minuten verwarmen in een voorverwarmde oven op 125 graden.

Presentatie:
Plaats het taartje op een bedje van sla, garneer met de warm gemaakte aspergekopjes en schenk de saus ernaast.



Aspergeroomsoep met sneetje Limburgs roggebrood en eiersalade

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1000 gram witte geschilde asperges
- 0,7 liter gevogeltefond
- 50 gram Bourgondische schouderham
- 14 eieren
- 8 sneetjes Limburgs roggebrood
- 3-4 eetlepels mayonaise naar smaak
- 500 gram groene asperges
- 400 gram crème fraîche
- peper
- zout
- maggie-aroma
- 1 mespuntje nootmuskaat
- 1,5 eetlepels gedroogde peterselie
- 1,5 mespuntjes kerriepoeder

Bereidingswijze:

Was de witte asperges, schil ze en verwijder de harde onderkant (ca. 2 cm). Doe de schillen in een pan. Leg hierop de geschilde asperges en giet hierbij water (asperges moeten net onderstaan). Kook de asperges in ca. 15-20 minuten (afhankelijk van dikte) goed gaar.

Schil intussen de groene asperges (vanaf het kopje naar beneden schillen). Snij ze in schuine stukjes van ca. 4 cm en kook ze apart in wat water met zout bietgaar. Giet ze af en laat ze onder de koude kraan schrikken. Laat ze goed uitlekken.

Snij de Bourgondische schouderham in smalle reepjes. Kook de eieren tot ze hardgekookt zijn. Laat ze goed afkoelen. Pel ze en prak ze met een vork in een kom goed fijn. Voeg ca. 3-4 eetlepels mayonaise, gedroogde peterselie, kerriepoeder en wat maggi-aroma naar smaak toe. Zet dit even in de koelkast.

Pureer de gekookte witte asperges met een staafmixer en doe de puree in een pan. Voeg het gezeefde kookvocht toe. Voeg het gevogeltefond toe. Breng het mengsel aan de kook en klop de crème fraîche erdoor. Breng de soep op smaak met zout, peper en/of nootmuskaat.

Presentatie:
Schep kort voor het serveren de groene asperges en de reepjes ham erdoor. Serveer de sneetjes roggebrood met eiersalade bij de soep.



Een compositie van varkenshaas, appel en kool in een Limburgs sausje van gulpener bier, grove mosterd en Rinse appelstroop

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 2 spitskolen
- 600 gram kleine aardappelen
- 4 lichtzure appels
- grove Limburgse mosterd
- 4 eetlepels Rinse appelstroop
- 1 kopje blauwe rozijnen
- 1,2 kg varkenshaas
- 1,5 eetlepels room
- 1,5 eetlepels crème fraîche
- 0,75 flesje Gulpener bier
- 2 eetlepels azijn
- peper
- zout
- boter

Bereidingswijze:

Week de rozijnen in een bakje heet water. Pel de bladeren van de spitskool zodat ze heel blijven. Kook de losse koolbladeren beetgaar in lichtgezouten water. Steek de gekookte spitskoolbladeren rond uit met behulp van een rvs-ring. Schil de aardappelen, snij ze in schijfjes van ca 1 cm dik en kook deze in lichtgezouten water gaar.

Bestrooi het vlees licht met zout en peper en schroei de buitenkant snel dicht in hete boter. Neem de varkenshaasjes uit de pan en smeer deze in met grove mosterd. Leg het vlees terug in de pan en bak het vlees in ca. 15 minuten (afhankelijk van de dikte) op een niet te hoog vuur. Het vlees is goed wanneer het binnenste nog enigszins roze is. Laat het vlees enkele minuten afgedekt met aluminiumfolie rusten op een snijplank. Snij het vlees daarna schuin in tranches van ca. 1,5 - 2 cm dik en houdt deze warm.

Deglaceer de aanbaksel met 2 flinke scheuten bier en maak de saus op smaak met 1,5 theelepels mosterd, 1,5 eetlepels appelstroop, 1,5 eetlepels room en 1,5 eetlepels crème fraîche.

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snij ze in schijven van ca. 0,5 cm dik. Bak de appelschijven bietgaar in een beboterde koekenpan. Zorg dat de appelschijven niet groter zijn dan de rvs-ring.

Verdun 4 eetlepels appelstroop tot een lopende saus met 2 eetlepels azijn en maak dit sausje op smaak met wat zout en peper.

Presentatie:
Leg midden op het bord de rvs-ring en leg hier een laag koolblad in. Strooi hierover enkele rozijnen. Dan weer een laag koolblad en vervolgens een laag appelschijfjes. Herhaal dit nog een keer zodat een torentje ontstaat. Verwijder voorzichtig de rvs-ring. Drapeer 5-7 aardappelschijfjes boven op het torentje op het bord.
Maak een spiegel van de mosterdsaus aan de onderkant van het torentje en drapeer hier de vleesschijfjes op. Versier het bord met een dun cirkeltje van de verdunde stroop rondom.



Appelgebak met pittig kaneelijs

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Appelgebak:
- 8 plakken bladerdeeg
- 750 gram goudrenetten
- 1,5 eetlepels citroensap
- 80 gram gedroogde abrikozen
- 10 gram gemengde ongezouten noten
- 3 eetlepels Kristalsuiker
- 2 theelepels kaneelpoeder
- 1 losgeklopt ei
- bloem

Vanillesaus:
- 1,5 vanillestokje
- 2 eierdooiers (80 gram)
- 1 theelepel maizena
- 2,5 dl melk
- 40 gram suiker

Kaneelijs:
- 5 dl melk
- 5 dl verse room
- 12 eierdooiers
- 4 kaneelstokjes verbrokkeld
- 200 gram suiker
- 1 eetlepel kaneelpoeder

Presentatie:
- poedersuiker

Bereidingswijze:

Appelgebak:

Laat het bladerdeeg ontdooien. Schil de appels, snij klokhuizen eruit en snij de appels in blokjes. Druppel er citroensap over. Snij de abrikozen in dunne reepjes. Hak de noten grof. Meng de suiker en kaneelpoeder door elkaar. Leg de plakken deeg uit elkaar. Verdeel de appelpartjes over 8 plakken deeg (plakzijde/velletje boven), maar laat ca. 2,5 cm van de rand vrij. Strooi de abrikozen, noten en het suikermengsel . Vouw het plakje dicht.
Bestrijk het taartje met losgeklopt ei.
Bak de taartjes in ca. 20 minuten lichtbruin en gaar. Neem de taartjes uit de oven en laat het lauwwarm afkoelen.

Warme vanillesaus:

Snij het vanillestokje in de lengte open. Breng de melk in een pan met dikke bodem samen met het vanillestokje aan de kook en hou dit 10 min. tegen de kook aan. Klop intussen met een mixer de dooiers met de suiker en de maizena tot een lichtgeel romig mengsel. Neem het vanillestokje uit de melk, schraap het merg eruit en roer het merg door de melk. Schenk de melk door een zeef, onder voortdurend kloppen, bij het dooiermengsel. Doe de vanillesaus in een hittebestendige kom en plaats deze in een pan met kokend water (au bain marie). Roer alles met een houten lepel totdat de saus bindt. De saus is dik genoeg indien zij, als een mooi laagje, op de bovenkant van de bolle lepel

blijft liggen. Neem pan uit waterbad en serveer de saus lauwwarm uit.

Pittig kaneelijs:
Doe de melk, de room,de stukjes kaneel en kaneelpoeder in een pan en breng aan de kook. Klop de eierdooiers met de suiker tot een romige massa en voeg hierbij langzaam en al roerend de kokende melk. Roer af en toe tot het mengsel is afgekoeld. Giet de massa door een zeef, doe ze in de ijsmachine en laat 20/25 minuten draaien. Zet het ijs in de diepvries en laat verder koud worden.

Presentatie:
Bestuif de taartjes met poedersuiker. Serveer hierbij de warme vanillesaus en het kaneelijs op een bord.