

Menu van kookavond 15-09-2008

Samengesteld door: Richard Hovens

Gerechten:

- Voorgerecht: Zalmtartaar met kruidensla
Voorgerecht: Soep van geroosterde knoflook en amandelen
Hoofdgerecht: Varkenshaas in fillodeeg
Nagerecht: Chocoladetaart met bosvruchten



Zalmtartaar met kruidensla

- Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 400 g gerookte zalmfilet
- 2 limoenen
- 4 eetlepels creme fraiche
- zout
- peper
- 10 eetlepels olijfolie (extra vierge)
- 2 theelepel vloeibare honing
- 8 takjes selderij
- 2 zakjes verse dille (a 15 g)
- 2 zakjes verse kervel (a 15 g)

Bereidingswijze:

Zalmfilet kleinsnijden. Limoen uitpersen. In een kommetje 1 eetlepel limoensap en crème fraîche mengen. Zalm erdoor scheppen. Op smaak brengen met zout en peper. In een kommetje olie, 2 eetlepels limoensap en honing tot dressing kloppen. Op smaak brengen met zout en peper. Grove steeltjes van selderij en dille verwijderen. Selderij, dille en kervel in grove stukken scheuren en door dressing scheppen. Vier (espresso)kopjes afspoelen met water en zalm erin scheppen. Vier bordjes op kopjes leggen, samen keren en zalmtartaar op bordjes laten glijden. Kruidensla op zalmtartaar leggen. Serveren met brood.

Soep van geroosterde knoflook en amandelen

Type gerecht: Voorgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 5 grote bollen verse knoflook (teentjes losgemaakt maar niet gepeld)
- extra virgine olijfolie
- 2 middelgrote witte uien gepeld en gesnipperd
- 450 ml slagroom
- 1,5 l kippenbouillon
- 3 eetl sherry
- 300 gr gepelde amandelen licht geroosterd in de oven
- zeezout en vers gemalen zwarte peper
- 5 sinaasappelen vruchtvlees in partjes
- handje verse korianderblaadjes
- handje verse muntblaadjes

Bereidingswijze:

Rooster de knoflook in een op 180 graden voorverwarmde oven ongeveer 0,5 uur tot de teentjes zacht aanvoelen. Fruit intussen in een grote koekenpan 4 el olijfolie de witte ui op laag vuur ongeveer 10 minuten tot het glazig is. Roer de room en de bouillon erdoor en laat 10 minuten zachtjes doorkoken. Neem de knoflook uit de pan en laat de teentjes enigszins afkoelen en druk er dan alle zachte pulp uit. Roer dit door de soep en gooi de schillen weg. Voeg de sherry toe en laat de soep 5 minuten zachtjes doorkoken.

Rooster de amandelen en hak ze daarna fijn.

Breng de soep op smaak met zout en peper serveer op soepbord leg er de partjes sinaasappel op voeg de gescheurde koriander en munt toe maak af met de gehakte amandelen en bedruppel dit alles met een beetje olijfolie.

Varkenshaas in fillodeeg

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8



Ingrediënten:

Varkenshaas:

- 8 varkenshaasjes, op kamertemperatuur
- 50 g boter
- 130 g pijnboompitten
- 60 g verse spinazie
- 1 zakje verse basilicum (a 15 g)
- 4 eetlepels olijfolie + 50 ml
- 2 theelepels zeezout
- 16 vellen fillodeeg, ontdooid

Saus:

- 10 bospeentjes, in stukjes
- 100 ml slagroom
- 1 eetlepel citroensap
- 75 ml olijfolie
- zout
- peper

Vlaamse Friet:

- 1.5 kg bintjes

Lauwwarme

spinaziesalade:

- 900 g spinazie
- 4 tenen gesneden knoflook
- 6 el olie
- zout
- versgemalen peper
- 4 el gedroogde tomaatjes (pot)

Bereidingswijze:

Varkenshaas:

Dep het vlees droog met keukenpapier. Verhit de boter in een braad- of koekenpan. Bak de varkenshaasjes rondom bruin. Laat ze even afkoelen en bestrooi met zout en peper naar smaak. Snijd het vlees over de lengte tweederde in. Stamp of maal de pijnboompitten met een handje spinazie, het basilicum en 4 el olijfolie tot een grove pasta. Breng op smaak met zeezout en (versgemalen) peper en smeer in het vlees. Verwarm de oven voor op 200 graden. Leg 2 vellen fillodeeg overlappend op elkaar. Leg het varkenshaasje erop, vouw de zijanten naar binnen en rol het deeg eromheen (als een loempia). Bestrijk het fillodeeg met wat bakvet van de varkenshaasjes en bak ze in de oven op de ingevette bakplaat in 20-25 min. gaar en knapperig.

Saus:

Kook de peentjes in de room met wat water 10-15 min. Giet af en maal ze met het citroensap, olijfolie, zout en peper tot een romige saus.

Vlaamse Friet:

Schil de aardappels, snijd ze in rechte stukken en maak er vervolgens mooie staafjes van (probeer i.v.m. opmaken van bord er even grote stukken van te maken). Was de aardappelstaafjes en dep ze droog. Verhit frituur tot 175 graden en bak de frieten eerste keer in 3 minuten. Laat ze afkoelen en

voor uitserveren van het hoofdgerecht nogmaals bakken in frituur 180 graden tot ze goudbruin zijn.

Lauwarme spinaziesalade:

Dompel de spinazie even in kokend water en laat uitlekken. Fruit de tenen gesneden knoflook in de olie. Verwarm de spinazie kort mee. Breng op smaak met zout en versgemalen peper. Serveer met 4 el gedroogde tomaatjes.

Chocoladetaart met bosvruchten



Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 200 g bittere chocola
- 100 g walnoten
- 150 g zachte boter
- 4 eieren
- 100 g suiker
- 50 g bloem
- 1 zakje vanillesuiker
- cacao poeder om de taart mee te bestuiven
- poedersuiker
- bekertje room 250 ml
- geraspte schil van een limoen
- verse bosvruchten (of uit de diepvries)
- paar takjes verse munt

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 150 graden. Als je een hete lucht oven hebt, zet je deze 10 minuten voordat je de taart in de oven wilt doen, aan op 130 graden. Vet de springvorm in (een siliconenvorm hoef je niet in te vetten).

Maak met behulp van een vijzel de walnoten klein. Je kan dit ook doen met behulp van een schone theedoek en een aanrechtblad. Doe de walnoten dan in de theedoek en druk deze fijn op het aanrechtblad.

In een pannetje met heet water laat je de chocola (in stukken) in een vuurvast schaalje of kommetje smelten (au bain marie). Zorg ervoor dat de chocola niet gaat borrelen. Roer de vloeibaar geworden chocola af en toe goed door, zodat alle stukken smelten. Haal het kommetje uit het hete water en laat vervolgens de chocola wat afkoelen.

Splits de 4 eieren en bewaar de dooiers en het eiwit in 2 aparte kommen. Zorg ervoor dat je het eiwit zoveel mogelijk van het eigeel scheidt. Klop met behulp van een mixer het eiwit stijf.

Vervolgens meng je in een beslagkom 125 g boter, de suiker en het zakje vanillesuiker. Voeg één voor één de eierdooiers toe en blijf mixen tot het een glad geheel is. Vervolgens meng je scheutje voor scheutje met de hand de gesmolten chocola door het beslag en roer je de walnoten erdoor. Giet het eiwit vervolgens bovenop je beslagmengsel en zeef de bloem eroverheen. Meng alles door

elkaar met behulp van de mixer.

Giet de beslagmassa in de springvorm. Als je een siliconenvorm gebruikt, zet deze vorm dan al buiten de oven op het rooster. De vorm is namelijk niet stevig en met beslag erin kun je hem bijna niet meer verplaatsen zonder te knoeien.

Bak de taart 50 minuten in het midden van de oven. Je kan checken of de taart gaar is door er een satéprikker in te prikken (in het midden). Als deze er droog uitkomt, is de taart gaar. Zo niet, laat de taart dan nog even in de oven staan.

Als de taart in de oven staat, pureer je de bosvruchten met behulp van een keukenmachine / pureerstaaf. Het mengsel mag best een beetje zuur zijn als goeie tegenhanger voor de zoete taart. Ook klop je de slagroom stijf (volg hierbij de bereidingswijze op het bekertje) en voeg je naar smaak de limoenrasp toe.

Als de taart gaar is, laat je hem nog een kwartiertje buiten de oven staan. Vervolgens kan hij uit de taartvorm gehaald worden. Bestuif de taart met de poedersuiker en cacao poeder.

Zorg bij het opmaken ervoor dat de taartpunten niet te groot zijn. Voeg een toefje room en een paar lepels bosvruchtenmousse toe en maak het geheel af met een takje verse munt.