

Menu van kookavond 20-10-2008

Samengesteld door: Dave Vercoulen

Gerechten:

- Voorgerecht: Gevulde portabella's op groentepuree
Tussengerecht: Fruitige kerriesoep
Hoofdgerecht: Zeeduivel met spek omwikkeld in knolselderijsaus
Nagerecht: Boterappels uit de oven met vanille-ijs



Gevulde portabella's op groentepuree

Type gerecht: Voorgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 portabella's
- 600 g rundergehakt
- 4 sjalotjes
- 100 g ontbijtspek
- 2 eetl. gehakte peterselie
- 2 teentjes knoflook
- peper en zout
- 2 eetl. tomatenpuree
- 100 g boter
- 400 g broccoli
- 4 aardappels
- 2 vleestomaten
- 4 eetl. paneermeel
- 6 eetl. geraspte belegen kaas

Bereidingswijze:

Borstel de champignons. Draai de stelen uit de paddestoelhoeden. Hak de stelen fijn en voeg ze bij het gehakt. Verwarm de oven voor op 180 graden. Pel de sjalotjes en snipper ze. Hak het ontbijtspek fijn. Meng de sjalotjes, de peterselie, geperste knoflook, peper, zout en tomatenpuree door het gehakt. Bak het gehakt in de helft van de boter in 10 minuten rul. Verdeel de broccoli in roosjes, schil de aardappels en snijd deze in blokjes. Kook de broccoli en de aardappels samen 12 minuten. Kruis de tomaat in, leg deze enkele tellen in kokend water, pel ze, verwijder de pitjes en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Meng het paneermeel en de helft van de kaas door het gehakt.

Vul de champignonhoeden met het gehaktmengsel. Vet een ovenschaal in met de rest van de boter. Zet de champignons in de schaal en zet deze 10-15 minuten in het midden van de warme oven. Pureer intussen de broccoli en aardappel met de rest van de kaas en peper en zout. Presenteer de gevulde paddestoelen op een bedje groentepuree en strooi de tomatenblokjes eromheen.



Fruitige kerriesoep

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1,5 dl rode port
- 1 dl Noilly Prat
- 1,5 dl witte wijn
- 5 sjalotten
- 1 prei
- 1 appel (granny)
- boter
- 1 eetlepel kerrie (afgestreken)
- 1 à 2 kipbouillonblokken
- 2 potten gevogeltefond
- 4 eetlepels kokosmelk
- 1 banaan
- 1 blikje ananas (klein blikje van 4 schijven)
- 3 stengels citroengras
- tabasco
- 1 dl room
- 3 takjes koriander
- 2 afbakstokbroodjes
- 8 satéprikkers

Bereidingswijze:

Port, Noilly Prat en witte wijn tot de helft inkoken. Sjalotten, prei en appel klein snijden en samen met de kerrie in boter aanfruiten en blussen met het ingekookte vocht van port, Noilly Prat en witte wijn. Vervolgens de gevogeltefond toevoegen. Drie schijven ananas en banaan klein snijden en samen met de kokosmelk en citroengras aan de soep toevoegen. Laat dit op laag vuur ongeveer 45 minuten zacht trekken.

Bak het stokbrood af. Snij het stokbrood in dunne schijfjes (1 cm) en rooster het mooi goudgeel. Spies 2 of 3 stokbroodjes aan de satéprikkers. De prikker moet door de korst van de stokbroodjes heen gestoken worden, zodat de goudgele kant naar boven wijst.

Citroengras eruit halen en met staafmixer pureren en vervolgens passeren. Op smaak brengen met peper, zout en tabasco naar smaak. Eventueel een bouillontablet toevoegen

Uitserveren:

De vierde schijf ananas in kleine blokjes snijden, licht aanbakken en in de kopjes doen alvorens er de soep in te schenken. Serveer met halfgeslagen room en blaadjes koriander. Leg de satéprikkers met de stokbroodjes op de rand van het bord.



Zeeduivel met spek omwikkeld in knolselderijsaus

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Zeeduivel:

- 1,5 kg zeeduivelfilet (16 mootjes)
- 16 plakjes mager gerookt spek – 2 p.p.
- 100 gram boter

Knolselderijmousse:

- 400 gram knolselderij
- 80 gram boter
- 4 eetlepels crème fraîche
- zout

Extra:

- bindgaren of prikkers
- schaar
- spuitzak met grove kartelmond
- neteldoek

Knolselderijsaus:

- 320 gram knolselderij
- 2 stuks sjalotjes
- 0,8 dl witte wijn
- 0,3 dl Noilly Prat
- 3,5 dl visfond
- 2,5 dl slagroom
- 40 gram boter
- zout

Garnituur:

- 800 gram spinazie (grove)
- 250 gram doperwten
- 24 bospeentjes
- 100 gram boter
- suiker
- zout

Bereidingswijze:

Zeeduivel:

Snij de zeeduivelfilet in 16 mootjes (2 p.p.), omwikkel ze met een plakje spek en bind dit vast met een dunne katoenen draad of zet vast met een prikker.

Was de spinazie, verwijder de stelen en eventueel andere ongerechtigheden. Tourneer de worteltjes en laat aan het einde een toefje groen zitten (Tourneren is het in gelijkvormige stukken snijden van groenten voor een fraaier effect en om het gelijktijdig gaar worden te bevorderen).

Knolselderijsaus:

Zweet de klein gesneden selderij met de gehakte sjalotjes even aan en blus dit af met de witte wijn en de Noilly Prat. Laat dit inkoken tot de helft. Voeg nu de visfond hier aan toe en laat dit weer tot de helft inkoken. Giet nu de room erbij, kook dit alles tezamen in, tot de room licht gaat binden. Klop er de koude boter door, breng de saus op smaak en passeer ze door een fijne zeef.

Knolselderijmousse:

Kook de selderij voor de mousse gaar in water met zout. Doe hem in een doek (neteldoek) en pers er zoveel mogelijk vocht uit. Draai er in de keukenmachine, samen met de boter en de crème fraîche, een fijne puree van. Breng op smaak met wat zout. Blancheer de spinazie in water en zout en stooft hem daarna in wat boter gaar. Blancheer eveneens de doperwtjes en de worteltjes en schep beiden met wat boter en suiker om. Verhit 125 gram boter in een koekenpan en braad hierin de zeeduivelmootjes aan weerszijde mooi bruin en gaar.

Uitserveren:

Giet wat van de selderijsaus op de voorverwarmde borden. Leg hierop de spinazie met daarop de zeeduivelmootjes en dresseer er de worteltjes en de doperwtjes bij. Spuit met een spuitzak (met grove kartelmond) een mooie rozet selderijmousse ernaast en serveer uit.



Boterappels uit de oven met vanille-ijs

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Vanille-ijs:

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

Boterappels:

- 8 stevige appels, schoongeboend
- 150 g boter op kamertemperatuur
- 150 g lichtbruine basterdsuiker
- 250 ml vers geperst sinaasappelsap
- 1 citroen
- 8 eetl. kookroom of koffieroom
- 4 eetl. geroosterde amandelschaafsel

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 melk 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.

Boterappels:

Verwarm de oven voor op 180°C. Steek het klokhuis uit de appels en snijd een groefje horizontaal over de hele appels zodat de schil niet uit elkaar ploft. Vermeng de boter met de suiker. Zet de appels in een kleine ovenschaal en vul ze met de suikerboter. Giet het sinaasappel- en citroen-sap er omheen en bak ze in circa 40 minuten gaar. Zet de appels op borden en giet de saus uit de schaal in een pannetje. Voeg de room toe en kook het geheel nog een paar minuten in tot een kleverige saus. Giet de saus over de appels en garneer met amandelschaafsel. Doe het vanille-ijs in kleine kommetjes en zet deze erbij op de borden. Doe er nog een beetje amandelschaafsel op.