Menu van kookavond 17-11-2008

Samengesteld door: Wim Hovens

Gerechten:

Voorgerecht:	Bieslookflensjes met spinazie en ei
Tussengerecht:	Glaasje gele paprikasoep, Ganda hamrolletje met ricotta en tompouce met peperige leverworst en sesam
Hoofdgerecht:	Kalfsoester en lever met mosterdfruit op kruidensalade
Nagerecht:	Gegratineerde peren



Bieslookflensjes met spinazie en ei

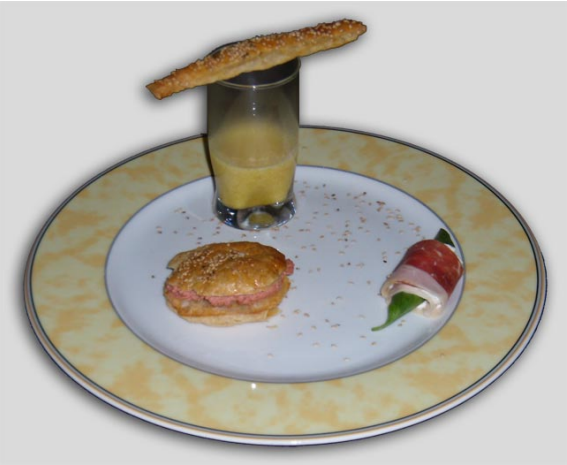
Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 300 gr gezeefde bloem
- 4 eieren
- 800 ml melk
- 6 eetl. gehakte bieslook
- 50 gr boter
- 4 eetl. olijfolie
- 4 teentjes geperste knoflook
- 1200 gr verse spinazie
- 200 gr roomkaas
- 8 hardgekookte eieren
- zout
- versgemalen peper

Bereidingswijze:

Klop van de bloem, eieren, melk, mespuntje zout, en bieslook een glad beslag. Bak in een kleine koekenpan 16 flensjes en houd ze warm. Verhit de olie in een wok, voeg knoflook toe en roerbak de spinazie tot deze geslonken is. Roer de roomkaas in gedeelten erdoor en laat deze smelten. Voeg zout en peper naar smaak toe. Verdeel de spinazie over de flensjes, rol ze op en leg ze op warme borden. Leg op ieder flensje een half ei, garneer met bieslook en steek dit eventueel vast met een cocktailprikker.



Glaasje gele paprikasoep, Ganda hamrolletje met ricotta en tompouce met peperige leverworst en sesam

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 200 g iets dikker gesneden Ganda Ham
- 200 g Saksische leverworst
- 2 grote gele paprika's
- 2 el olijfolie
- 500 ml kippenbouillon
- 2 el crème fraîche
- rasp en sap van 1 citroen
- 100 g ricotta
- 16 blaadjes basilicum
- 8 velletjes ontdooid bladerdeeg
- 1 losgeklopt ei
- 2 el sesamzaad
- zout
- versgemalen peper

Bereidingswijze:

Paprikasoep:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd de paprika doormidden en verwijder de zaadlijsten. Leg ze met het snijvlak op een ovenrekje en besmeer de bovenkanten met olie. Bak ze in circa 20 minuten zacht in de oven. Laat ze afkoelen en trek de velletjes eraf. Snijd de paprika's in stukjes en pureer ze met de bouillon helemaal fijn. Zeef de soep boven een pannetje en laat aan de kook komen. Voeg de crème fraîche toe en breng de soep verder op smaak met zout en peper en een paar druppels citroensap.

Hamrolletjes:

Vermeng de ricotta met de citroenrasp en een theelepel sap en breng op smaak met zout en peper. Vouw vier mooie plakken Ganda Ham in de lengte dubbel en verdeel de ricotta erover. Leg er twee blaadjes basilicum op en rol de ham losjes op. Steek er eventueel een prikker in.

Tompouce:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Steek vier kleine rondjes uit de bladerdeegvellen en leg ze op bakpapier. Bestrijk ze met een beetje losgeklopt ei en bestrooi ze met sesam. Bak ze in circa 15 minuten goudgeel en gaar. Laat ze afkoelen op een rekje. Vermeng de leverworst met een theelepel grof gemalen peper. Snijd de bladerdeegrondjes met een scherp mes door en schep met twee lepeltjes een beetje leverworst tussen de laagjes. Combineer de drie kleine gerechtjes op een bordje.



Kalfsoester en lever met mosterdfruit op kruidensalade

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Aardappelgratin:

- 1200 g vastkokende aardappelen
- 375 g uien
- 3 el olijfolie
- 1 klont boter
- 1,5 teentje knoflook
- 75 g geraspte kaas
- 200 ml crème fraîche
- 1,5 ei
- zout
- versgemalen peper

Vlees, mosterdfruit en kruidensalade:

- 8 kalfsoesters van circa 125 g p.st.
- 300 g kalfslever, in dobbelsteentjes
- 2 el olijfolie
- 2 gesnipperde sjalotten
- 50 g gedroogde pruimen zonder pit
- 50 g gedroogde appeltjes
- 2 dl witte wijn
- 2 el honing
- 2 el grove mosterd
- 2 el bloem
- 4 el boter
- 200 g gemengde kruiden zoals basilicum, platte peterselie, kervel, bieslook, alleen de blaadjes
- 4 el olijfolie
- zout
- versgemalen peper

Bereidingswijze:

Aardappelgratin:

Kook de aardappels in ruim water met zout net gaar en laat ze afkoelen. Pel de schil er voorzichtig van af en snijd de aardappels in plakken van een 0,5 centimeter. Schil en snijd de uien in dunne ringen. Verwarm een eetlepel olie in een koekenpan en bak de uien glazig, bestrooi ze met wat zout en peper en laat staan tot verder gebruik.

Verwarm de oven voor op 180 graden. Smeer een ovenschaal in met de boter en wrijf er een doorgesneden knoflook teentje overheen. Leg de helft van de aardappelschijven in de schaal, bestrooi met zout en peper en verdeel hierop de helft van de uitingen. Vervolg met de rest van de aardappel en ui. Bestrooi met de geraspte kaas.

Klop de crème fraîche los met het ei, zout en peper en giet dit mengsel over de aardappelschotel. Bak de aardappel schotel in de oven in circa 20 minuten gaar en bruin.

Vlees, mosterdfruit en kruidensalade:
Verwarm de olie en fruit het gesnipperde sjalotje op zacht vuur lichtbruin. Snijd al het gedroogde fruit in reepjes en doe ze in de pan bij het sjalotje. Voeg de wijn en honing toe en laat op laag vuur circa 10 minuten zachtjes koken. Schep het fruit over in een schone pot, dek af met plastic folie en laat het buiten de koelkast afkoelen. Zodra het is afgekoeld, in de koelkast bewaren. Neem het vlees een half uur voor tijd uit de koelkast en bestrooi het met zout en peper. Schud de leverblokjes om met een beetje zout en bloem. Verwarm de boter in de koekenpan en bak de oesters om en om in circa 3 minuten per kant rosé. Voeg na 2 minuten de blokjes lever toe en bak nog een minuut op hoog vuur mee. Vermeng ondertussen de kruiden met wat olijfolie, peper en zout en leg ze in bergjes op borden. Snijd de kalfsoester schuin in dikke plakken en rangschik de plakken met de leverblokjes op de kruiden. Serveer met een lepeltje mosterdfruit.



Gegratineerde peren

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 middelgrote handperen
- 2 citroen
- 600 ml rode wijn
- 400 ml sinaasappelsap
- 1 theel. kaneelpoeder
- 1 theel. gemberpoeder (djahé)
- 6 eiwitten
- zout

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180 graden als u geen magnetron gebruikt. Schil de peren. Boor eventueel vanaf de onderkant met een appelboor het klokhuis eruit. Pers de citroen. Besprenkel de peren met het citroensap. Giet de wijn en sinaasappelsap in een diepe magnetronschaal of ovenschaal. Voeg kaneel- en gemberpoeder toe en verwarm het mengsel 3 minuten afgedekt op 800 Watt of kort in een pannetje.
Zet de peren naast elkaar in de warme saus, dek ze af en verwarm nu 8-10 minuten op 400 Watt (halve stand) in de magnetron of 35 minuten op 180 graden in de oven. Klop de eiwitten met een snufje zout stijf. Zet de peren in een ovenvaste coupe of op een bordje. Schep er een toef eiwit op en zet het gerecht even onder een hete grill totdat het eiwit licht kleurt.